

- (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:
- (FR)** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz et mixtes. Séries:
- (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:
- (ES)** Instrucciones de uso y mantenimiento de cocinas de gas y mixtas. Serie:
- (PT)** Instruções de uso e manutenção de fogões a gás, mistos e eléctricos. Série:

Données et caractéristiques	13
Installation	14 - 15
Aération des locaux	14
Emplacement.....	14
Montage des pieds	14
Equilibrage du couvercle	14
Raccordement du gaz	14
Adaptation aux différents types de gaz	15
Changement des injecteurs.....	15
Réglage du ralenti	15
Branchement électrique	15
Allumage électrique	15
Dispositif de sécurité	15
Pour l' utilisateur	16 - 18
Aération des locaux	16
Allumage des brûleurs.....	16
Dispositif de sécurité	16
Allumage électrique	16
Utilisation des feux de la table	16
Grilloir électrique.....	16
Four électrique statique 4 New.....	16
Programmateur électronique de fin cuisson	17
Utilisation des accessoires du four	17
Conseils et avertissements	17
La Directive 2002/96/EC (DEEE)	17
Règlement Européen n° 1935/2004.....	18
Figures.....	44

- 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 85 N
Hauteur (table de travail)	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 132,5
Profondeur (porte fermée)	cm. 51
Largeur	cm. 79

Dimensions utilisables	Four à gaz	Four électrique
Largeur	cm. 75	cm. 75
Profondeur	cm. 48	cm. 48
Hauteur	cm. 36	cm. 36
Volume	l. 119	l. 119

BRÛLEURS A GAZ (injecteurs et débits) 85 N

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
	ultra rapide ec.	145	1,70	4,00
	four	150	1,00	4,30
	grilloir	135	-	3,30
G30 28-30 mbar	auxiliaire	50	0,40	1,00
	semirapide	65	0,58	1,65
	rapide	83	0,80	2,80
	ultra rapide ec.	98	1,70	4,00
	four	100	1,00	4,30
	grilloir	90	-	3,30
G31 37 mbar	auxiliaire	150	0,40	1,00
	semirapide	185	0,58	1,65
	rapide	265	0,80	2,80
	ultra rapide ec.	350	1,70	4,00
	four	350	1,00	4,30
	grilloir	350	-	3,30

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

PUISSANCE ELEMENTS

résistance sole	1,40 kW
résistance supérieure	1,00 - 1,80 kW
eclairage électrique du four	15 W

EQUIPEMENT

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

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Eclairage électrique du four
- Programmateur de fin cuisson

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 85 N Statique
Marque UE de qualité écologique	Non
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes.	56,5
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes	...
Consommation position stand-by en watts.	...
Surface utile de la lèchefrite en cm ²	1148

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.

AERATION DES LOCAUX

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

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

EMPLACEMENT

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

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.

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. 4-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. 4-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. 13);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

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

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

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs(A) et les brûleurs (B) en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteur situé dans le fond de chaque pot(C);
- remplacer les injecteurs conformément au tableau de la page 13, 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;

REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE

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

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 6).

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

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

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

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

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

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

BRÛLEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

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 du gaz non brûlé.

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

- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

UTILISATION 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.

- 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 "

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

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 STATIQUE 4

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 du four (l'ampoule restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur toutes les autres positions).
- Symbole  : allumage du grilloir (sur la voûte du four).
- Symbole  : mise en marche du tournebroche avec le grilloir allumé.
- Symbole  : allumage de la résistance de la voûte et de celle de la sole (fonction statique). Pour le réglage de la température,

agir sur la manette du thermostat  ; chauffage du four en montée de 50° à 250°C.

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

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (Fig. 7)

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

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

N.B.: L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

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.

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'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
- 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 en fonction: maintenir les trous de ventilation naturelle, ouvrir ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

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

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 une mauvaise utilisation de l'appareil.

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

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.

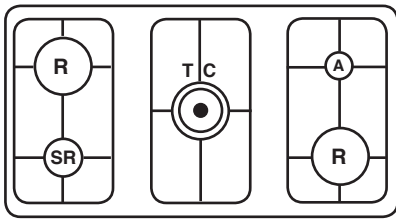


Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

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

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

Figure / Figures / Figures / Рисунки / Εικόνες / Figuras / Figuras



A = AUSILIARIO
= AUXILIARY
= AUXILIAIRE
= Вспомогательная
= Βοηθητικό
= AUXILIARI
= AUXILIAR

SR = SEMIRAPIDO
= SEMI-RAPID
= SEMIRAPIDE
= Полубыстрая
= Ημίσταχύ
= SEMI RÁPIDO
= SEMI RÁPIDO

R = RAPIDO
= RAPID
= RAPIDE
= Быстрая
= Ταχύ
= RÁPIDO
= RÁPIDO

TC = TRIPLO CORONA
= ULTRA-RAPID
= COURONNE
= С тройной короной
= Τριπλή εστία καύσης
= TRIPLE CORONA
= ULTRA RÁPIDO

1

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

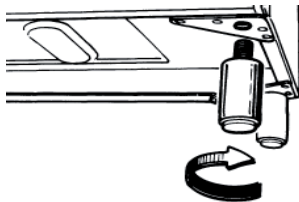
230 V BIFASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / ΔΙΦΑΣΙΚΟ
BIPHASE / BIFASICO / BIFÁSICO



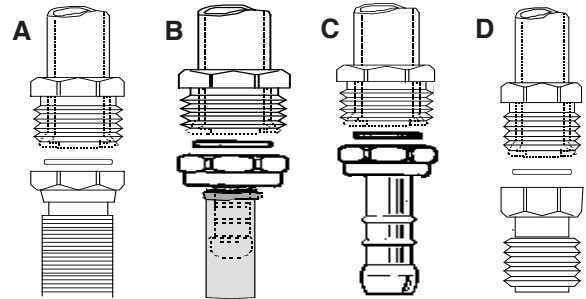
> 3,5 kW 3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW 3x1 mm²

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

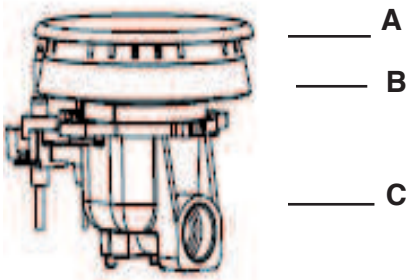
2



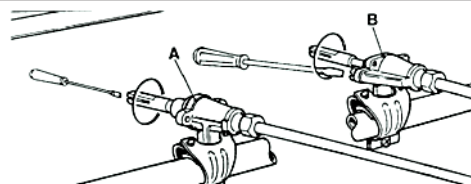
3



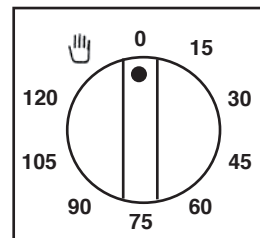
4



5



6



7