

Cuisinière

CP 956 G

Instruction pour l'utilisation et l'installation

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet électroménager :

- adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.
- 2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 **Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de votre installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique et gaz.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur l'étiquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides;
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions;
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"0" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement". soient respectés.**
- 26 Le couvercle en verre (qui n'est présent que sur certains modèles) peut se briser en cas de surchauffe, ne l'abaissez par conséquent qu'après avoir vérifié que tous les brûleurs ou plaques électriques sont bien éteints.
- 27 Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

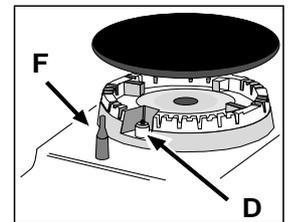
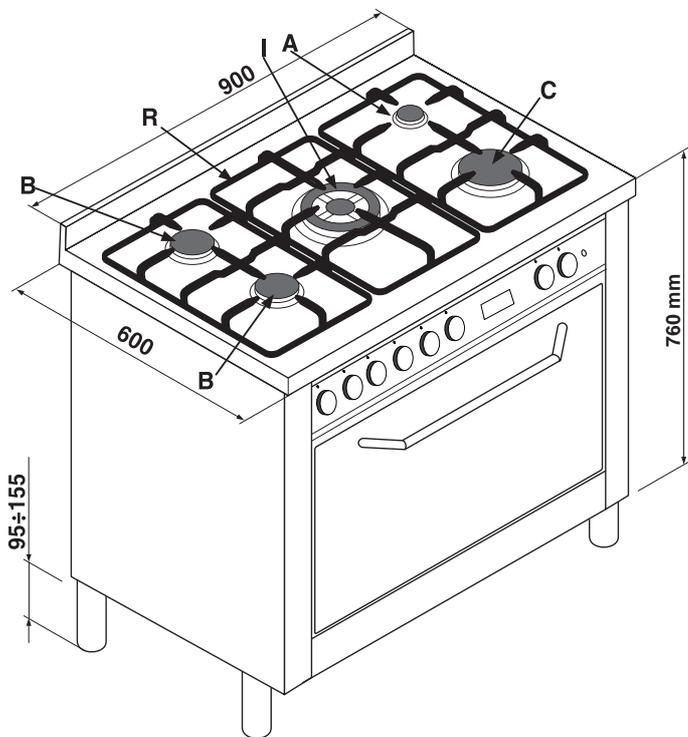
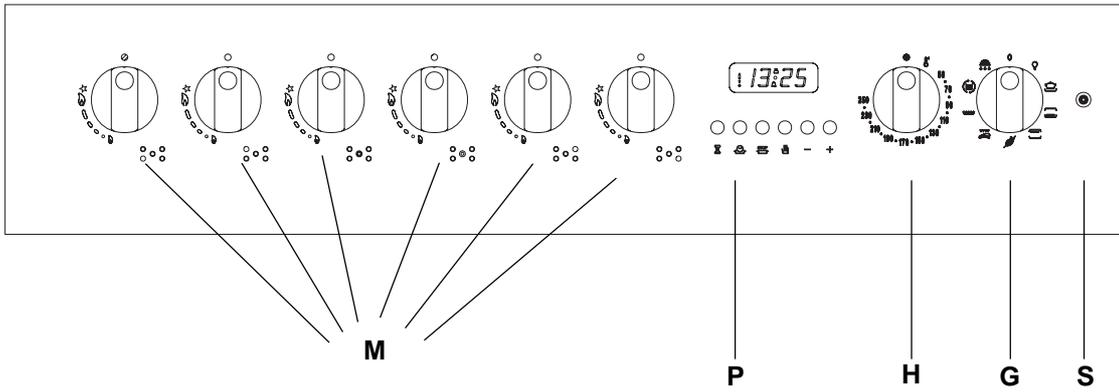


fig.1

- A Brûleur gaz Auxiliaire
- B Brûleur gaz Semi rapide
- C Brûleur gaz Rapide
- I Brûleur gaz DC-DR
- E Bougie d'allumage des brûleurs gaz
- F Dispositif de sécurité - Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.
- G Manette commutateur du four électrique (sélecteur types de cuisson)
- H Manette thermostat du four électrique (sélection des températures)
- M Manettes de commande des brûleurs gaz
- R Grilles support de casseroles
- P Programmeur
- S Voyant de fonctionnement d'un élément chauffant électrique

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Brûleurs à gaz

Sur le bandeau de commandes, les symboles suivants sont reproduits autour de chaque manette "M" ou bien directement sur les manettes : Robinet

Fermé



Ouverture maximale



Ouverture minimale



En outre, à côté des manettes les symboles ☼☼ indiquent la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson. Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz. Ce dernier coupe l'arrivée de gaz dès que la flamme du brûleur s'éteint.

Pour **allumer un des brûleurs** procédez comme suit:

- tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- appuyez à fond sur la manette pour actionner l'allumage automatique du gaz;
- maintenez la manette poussée pendant 6 secondes environ avec la flamme allumée afin de permettre le réchauffement du thermocouple de sécurité;
- relâchez la manette et assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme".

Important :

- N'actionnez pas le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dus à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant l'intervention du dispositif de sécurité. Fermez la manette de commande et attendez, par sécurité, au moins 1 minute avant de renouveler l'allumage pour permettre à la fuite de gaz de se dissiper dans l'air.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez si les manettes sont bien sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après). Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition.

Le plan de cuisson est muni de **grilles de réduction**, qui ne peuvent être utilisées que sur le brûleur auxiliaire "A" (fig.1a) et sur le DC-DR (interne) "I" (fig.1b).

Brûleur	∅ Diamètre du récipient (cm)
A. Auxiliaire	6 – 14
B. Demi-Rapide	15 – 20
C. Rapide	21 – 26
I. Deux flammes (DC-DR intérieur)	10 - 14
I. Deux flammes (DC-DR extérieur)	24 - 28

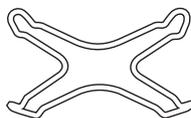


fig.1a

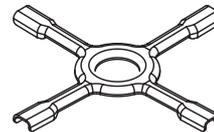


fig.1b

Le brûleur à "deux flammes indépendantes"

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Leur utilisation conjointe à un réglage maximal permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole, surtout si vous utilisez les deux brûleurs à leur réglage minima. Vous pouvez utiliser des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Chaque couronne composant le brûleur "deux flammes indépendantes" a sa propre manette de commande :

la manette caractérisée par le symbole ☉ contrôle l'anneau intérieur ;

la manette caractérisée par le symbole ☽ contrôle l'anneau extérieur .

Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles

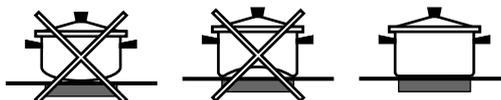
d'une montre jusqu'à la position de maxima ☼☼. Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.

Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme "F", appuyez pendant au moins 6 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●".

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas: Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur les brûleurs. A condition que leur fond soit parfaitement plat.



FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.

Tournez la manette du sélecteur "G" pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau à côté. Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole °C de la manette du thermostat "H" en face de la température désirée.

- Pour des cuissons traditionnelles en mode **conventionnel** (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction  (chaleur dessus+dessous). Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.

Symbole	Fonction	Puissance
	0) Eteint	-
	1) Eclairage four	50 W
	2) Résistances du haut + du bas	2350 W
	3) Résistance du bas	1300 W
	4) Résistance minigril	1050 W
	5) Résistance grill	2000 W
	6) Résistance grill + ventilateur	2050 W
	7) Résistances du haut + du bas+ventilateur	2400 W
	8) Résistance arrière circulaire +ventilateur	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Si vous ne voulez de chaleur qu'en dessus ou qu'en dessous de vos plats, amenez le sélecteur en face de la position (chaleur dessous),  ou  (chaleur dessus).

- La fonction  (chaleur dessus et dessous + ventilation) permet une cuisson traditionnelle (chaleur dessous et dessus) combinée à l'air chaud brassé.
- Dans la fonction  (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en température du four est extrêmement rapide, vous pouvez ainsi enfourner vos plats dès allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.
- La fonction "décongélation rapide" , n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au **gril** exige une puissance de chauffe très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le cœur doit rester tendre. Pour vos cuissons au gril, amenez la manette du sélecteur "G" en face de l'une des positions suivantes ,  (gril),  (gril + ventilateur)

Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C (même dans la fonction minigril).

Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de signalisation "S"

Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Système de refroidissement

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide du bouton de sélection des programmes "G". Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

Le système de refroidissement ne se met en marche que quand le four est chaud.

Après avoir sorti les aliments du four, laissez la porte semi-ouverte pendant quelques instants : la durée du cycle de refroidissement en sera considérablement réduite. Ce processus est contrôlé par un thermostat supplémentaire et peut être effectué en un ou plusieurs cycles.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que lors de cuissons au gril. Procédez comme suit: enfiler la viande sur la broche transversale, dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourches réglables (fig.5a).

Introduisez les supports "A" et "B" (fig.5b) dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", posez la gorge de la tige dans le logement "C" et placez la grille sur le premier gradin du bas; glissez à présent la tige dans le trou du tournebroche, en amenant la gorge en avant jusqu'au logement "D". Branchez le gril et le tournebroche en amenant la manette du thermostat "G" sur la position repérable au symbole .

-  .

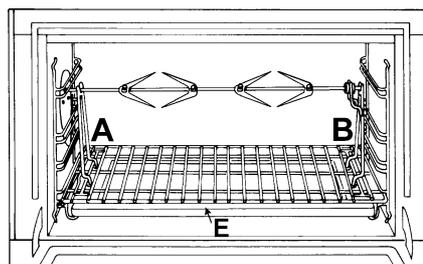


fig.5a

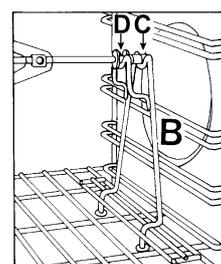


fig.5b

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson

 : fin de cuisson

 : commutation manuelle

- : sélection temps à rebours

+ : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur: **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +. La touche + sert à augmenter le temps. La touche - sert à diminuer le temps.

Des mises à l'heure éventuelles peuvent être effectuées de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur va automatiquement sur la position manuelle.

Note: Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

 **0.30**

En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et l'inscription **auto**

3. Appuyez sur la touche  puis, sur les touches - et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

 **13.00**

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

 **10.00**

L'inscription **auto** allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche , à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +..

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche  et à l'aide de la touche - ramenez le temps à

0.00

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuteur

Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de:

0.00

A l'aide des touches- et + sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10.00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches

- et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - o +.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Important: débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour assurer la longévité de votre four, il est indispensable d'effectuer fréquemment un nettoyage général et soigné, en tenant compte des conseils suivants.

Intérieur de la porte du four:

Le nettoyage de la surface doit être effectué avec de l'eau chaude et du détergent liquide non abrasif puis la rincer et la sécher.

Intérieur du four:

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail microporeux spécial autonettoyant qui, à une température normale comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et élimine complètement pendant la cuisson toutes les projections de graisse. Le nettoyage est ainsi extrêmement simplifié: il suffit de passer régulièrement après chaque cuisson, un chiffon humide sur les surfaces du four pour enlever la fine couche de poussière qui peut s'y être déposée au cours de la cuisson. Les surfaces garderont ainsi intacte leur propriété autonettoyante.
- Au cours de la cuisson, s'il y a eu des débordements de liquide ou si la graisse n'a pas été complètement éliminée (par exemple cuisson au grilloir au cours de laquelle la température n'est pas suffisante pour que l'émail autonettoyant agisse complètement), il est conseillé de faire fonctionner le four à vide à la température maximum afin d'éliminer complètement tous les résidus graisseux.
- Si cette opération ne devait pas éliminer complètement la saleté, présente en quantité excessive, probablement parce que les règles d'entretien susmentionnées n'ont pas été respectées, effectuer le nettoyage minutieux des surfaces avec de l'eau chaude et un chiffon humide (sans utiliser aucun type de produits détergents), puis rincer et essuyer soigneusement.
- Ne jamais enlever éventuelles incrustations en utilisant des objets pointus qui pourraient griffer le revêtement autonettoyant.
- Si les surfaces autonettoyantes à l'intérieur du four étaient endommagées ou rendues inutilisables, à cause d'une mauvaise utilisation ou après plusieurs années d'utilisation, il est possible de commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêter l'intérieur du four. Pour le commander, s'adresser au notre service après vente.

Extérieur du four:

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.
- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rincer abondamment la surface après le nettoyage.

Important: le nettoyage doit être effectué dans le sens horizontale (sens du dessin de l'acier).

- Après le nettoyage il est possible de traiter l'inox pour rendre à la surface sa brillance: utiliser exclusivement un produit spécifique pour l'acier inox.

Avvertissement: ne pas utiliser de poudre abrasive, de détergent agressif ou de liquide acide pour le nettoyage.

Plan de cuisson:

- Les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible. Vérifiez qu'aucun orifice de sortie du gaz ne soit obstrué. Il faudra ensuite les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.
- Nettoyer régulièrement l'extrémité des bougies d'allumage automatique du plan de cuisson.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse. **Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

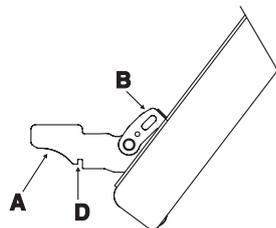


FIG. 6

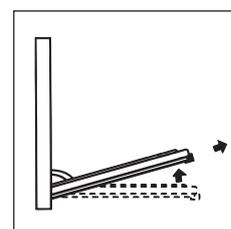


FIG. 7

Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez démonter la porte du four en procédant comme suit (fig.6-7) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 6) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 7.

Pour **remonter** la porte :

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

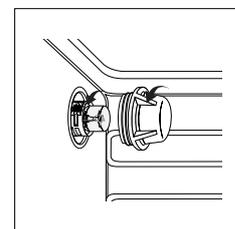
Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez vous que l'appareil soit bien débranché électriquement.

Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four.

Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe appropriée résistante aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14



CONSEILS POUR LA CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson au four STATIQUE

Mets	Température	Temps de cuisson	Mets	Température	Temps de cuisson
Pâtisserie	(°C)	minutes	Viandes	(°C)	heures
Tarte aux fruits	130	60 - 70	Dinde (4-8 kg)	160	3 - 4 1/2
Meringues	130	30 - 40	Oie (4-5 kg)	160	4 - 4 1/2
Pain de Gênes	150	20 - 30	Canard (2-4 kg)	170	1 1/2 - 2 1/2
Tarte de l'ange	160	40 - 50	Chapon (2 1/2 - 3 kg)	170	2 - 2 1/2
Gâteau à base de farine, beurre, oeufs, sucre	160	40 - 50	Boeuf braisé (1 - 1 1/2 kg)	160	3 - 3 1/2
Gâteau au chocolat	170	30 - 40	Gigot d'agneau	160	1 - 1 1/2
Fougasse	170	40 - 50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1 - 1 1/2
Beignets	200	15 - 20	Faisan rôti	160	1 - 1 1/2
Biscuits en pâte feuilletée	200	15 - 20	Poulet (1 - 1 1/2 kg)	170	1 - 1 1/2
Millefeuille	200	15 - 20	Poisson	200	minutes
Pâte Brisée	200	15 - 20			15 - 25

Cuisson au GRIL

Le 1er gradin indique le gradin situé dans la position la plus basse.

Mets	Temps de cuisson	Position de la grille
Côtes (0,5 kg)	min. 25	3 ^{ème} glissière
Saucisses	min. 15	2 ^{ème} glissière
Poulet grillé (1 kg)	min. 60	1 ^{ère} glissière
Rôti de veau à la broche (0,6 kg)	min. 60	-
Poulet à la broche (1 kg)	min. 60	-

Cuisson au four à CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° glissière en partant du bas	Quantité (kg.)	Température (°C)	Temps (min.)
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte Brisée, fonds de tarte	1-3-4	0,5	175	30
Pâte Brisée avec farce humide	1-3	1,5	175	70
Pâte Brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0,5	160	30
Viandes				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, morue, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumons	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés				
Soufflé de pâtes	1-3	2	185	60
Soufflé de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0,75	180	50
* Pizza et chausson	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
Décongélation				
Plats prêts	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) La position de la grille sur les gradins, indiquée dans le tableau, est celle optimale pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; pour plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur. **Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement.** Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.

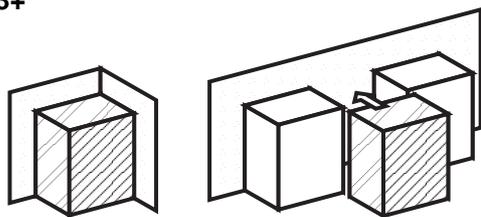
Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:

Cat. II 2E+3+



Classe 1

Classe 2 sous-classe 1

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.8. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

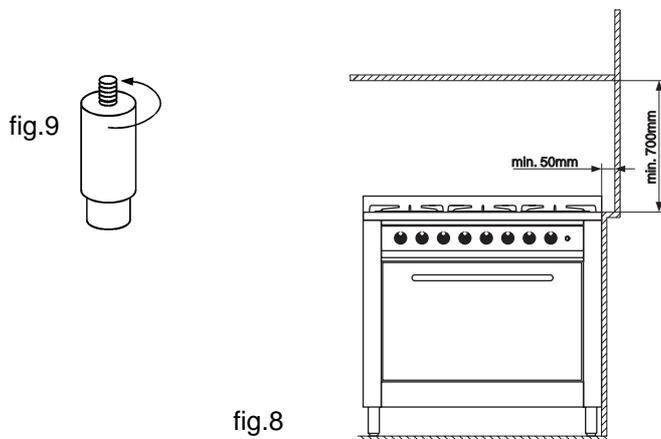


fig.8

Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95÷155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig.9). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

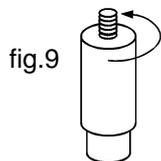


fig.9

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.10).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que l'appareil.

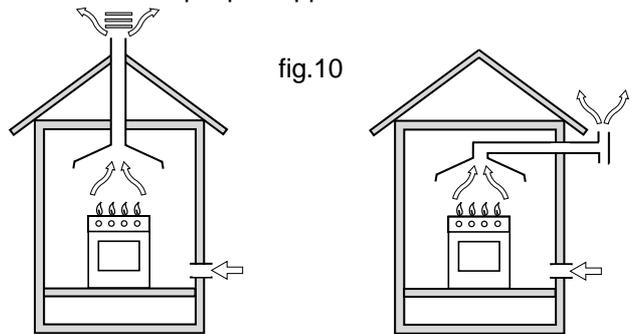


fig.10

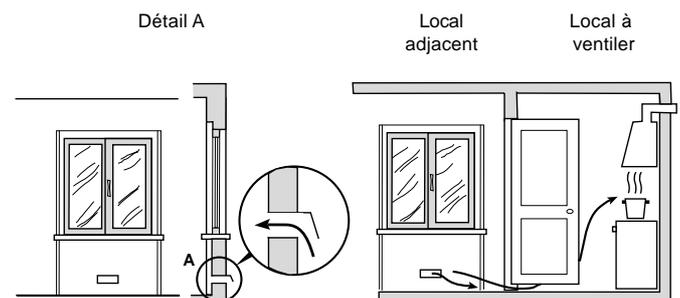
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié
(réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur. L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.11A):

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

fig. 11A

fig.11B

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig. 11B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

Raccordement gaz

Ne raccordez l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur qu'après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). En cas de fonctionnement au gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes aux Normes UNI-CIG 7432.

Important : pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques

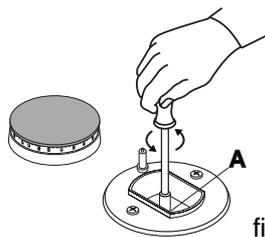


fig.12

des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement par tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de :

- 8mm pour l'alimentation au gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation au gaz naturel.

En cas notamment de montage de tuyaux flexibles, il faut se conformer aux prescriptions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme Normes en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme Normes en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme Normes en vigueur.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Normes en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Normes en vigueur. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long

Vérification de l'étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne soit ni placé contre des parties mobiles ni écrasé.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

A la fin du travail, assurez-vous que l'étanchéité du raccordement gaz soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!). Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le plan)

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sur le plan ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
- dévissez les injecteurs (fig. 12) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs") remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le kit des injecteur

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir Fig. C et Fig. D);
- dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Fig. C

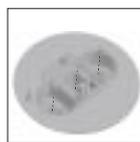


Fig. D

Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position de minima;
 - enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à droite du robinet (fig. 13) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme régulière, utilisez un tournevis (en dévissant la vis le minima augmente, en la vissant il diminue).
- N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brû-

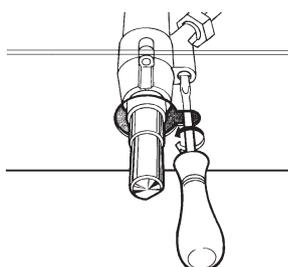


fig.13

leur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

- En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, réglez les brûleurs au minima et augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

L'appareil est prédisposé pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée à l'arrière de l'appareil ou à la dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles dépourvus de fiche, montez sur le câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique et branchez-la dans une prise de courant appropriée.

Pour effectuer un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Tous les appareils doivent être raccordés séparément.

Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette signalétique);
- l'installation d'alimentation est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE SI LES NORMES EN MATIERE DE REVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTEES.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm².

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

QUELQUE CHOSE NE VA PAS?

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire.

Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson.

La flamme ne reste pas allumée.

Avez-vous contrôlé si:

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de sécurité d'être branché.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- le minimum a bien été correctement réglé (Voir paragraphe "Réglage minimum").

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si:

- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, appelez le Service Après-vente Merloni Elettrodomestici le plus proche en précisant:

- le type de panne.

- le sigle du modèle (Mod. ...) indiqué dans le certificat de garantie.

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Tableau 1

BRÛLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		Débit *l/h	
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit *l/h		
						G30	G31		G20		G25
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332	
B. Demi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183	
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	111	
I. Deux flammes (DC-DR intérieur)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	74	86	100	
I. Deux flammes (DC-DR extérieur)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390	454	
Pression de alimentation		Nom.(mbar)				28-30	37		20	25	
		Min.(mbar)				20	25		17	20	
		Max.(mbar)				35	45		25	30	

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

Gas Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Gas Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Gas Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Gas G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 90/336/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle:

fonction four : Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée:

fonction four : Ventilé

Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

This document is printed by
Xerox Business Service - Docutech - 01/2006
Document number: **195047637.03**

Conformément à nos conditions générales de vente, nous nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis: et cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

In conformity with our general conditions of sale, we reserve the right to modify our models without notice and this booklet can in no way be considered as a binding document.

Overenkomstig onze verkoopvoorwaarden behouden wij ons het recht voor onze modellen zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen: dit boekje kan niet als een contractueel document worden beschouwd.

Conformemente alle nostre condizioni generali di vendita, ci riserviamo la facoltà di modificare i nostri modelli senza preavviso. Questo opuscolo non può essere considerato come un documento contrattuale.
