



CUISINIÈRES

60x60

G 604 BB - G 604 M

E 604 BB - E 604 M



MODE D'EMPLOI - CONSEILS POUR L'INSTALLATION

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

En cas de doute, éviter son utilisation et s'adresser au revendeur ou appeler un technicien qualifié.

Les pièces de l'emballage (sacs plastique, polystyrène, clous, feillard etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car sources potentielles de danger.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car il peut être dangereux
- ne pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans avoir préalablement débranché l'appareil
- lorsque vous décidez de ne plus utiliser cet appareil ou bien si vous voulez éliminer votre ancien appareil, avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inutilisable dans la façon prévue par les normes en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Les parties susceptibles de constituer un danger pour les enfants doivent être rendues inoffensives.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales. En particulier:

- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "Equipement de l'intérieur du four".
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.

G 604 BB

G 604 M

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuisinière tout gaz
Classe 1
Cat: II 2E+3+
- Couvercle en metal émaillé

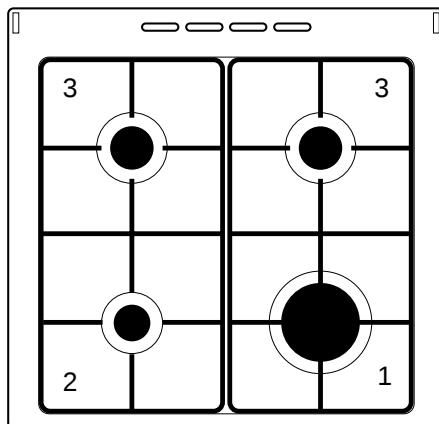


Fig. 1.1a

FOUR A GAZ

- Brûleur du four (en bas) - 3,70 kW
- Brûleur du grilloir (en haut) - 2,55 kW
- Dimensions utiles du four
(Largeur x Hauteur x Profondeur)
42,4 x 31,5 x 46 cm
- Volume utile du four = 61 litres

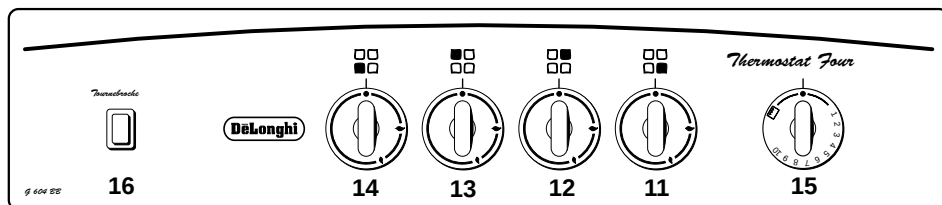
TABLE DE TRAVAIL (Fig. 1.1a)

1. Brûleur rapide (R) - 3,15 kW
2. Brûleur auxiliaire (A) - 1,00 kW
3. Brûleur semirapide (SR) - 1,90 kW

TABLEAU DE BORD**Description des commandes** (Fig. 1.1b)

11. Manette commande brûleur avant droite
12. Manette commande brûleur arrière droite
13. Manette commande brûleur arrière gauche
14. Manette commande brûleur avant gauche
15. Manette commande four/grilloir gaz
16. Bouton tournebroche

Fig. 1.1b



E 604 BB E 604 M

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuisinière électrique
- Couvercle en metal émaillé
- Protection contre les echauffements excessifs des surfaces environnantes de Type X

FOUR ELECTRIQUE CONVECTION NATURELLE

- Résistance de sole 1400 W
- Résistance de voûte 1000 W
- Résistance de grilloir 2000 W
- Dimensions utiles du four
(Largeur x Hauteur x Profondeur)
42,4 x 33 x 46 cm
- Volume utile du four = 64 litres

TABLE DE TRAVAIL (Fig. 1.2a)

1. Foyer Ø 145 - normale 1000 W
2. Foyer Ø 180 - normale 1500 W
3. Foyer Ø 145 - normale 1000 W
4. Foyer Ø 180 - rapide (avec limiteur) 2000 W

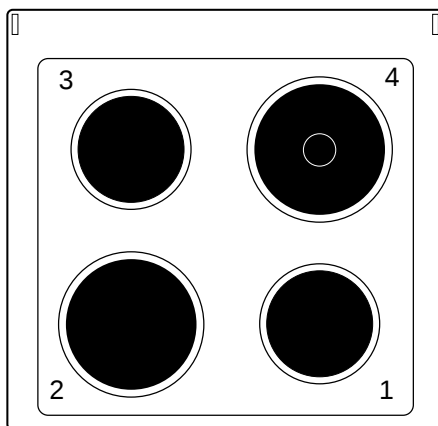


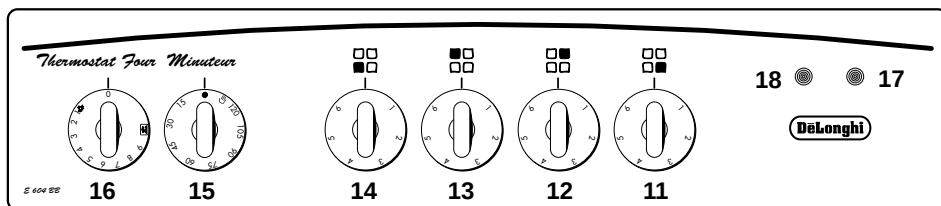
Fig. 1.2a

TABLEAU DE BORD

Description des commandes (Fig. 1.2b)

11. Manette commande foyer avant droite
12. Manette commande foyer arrière droite
13. Manette commande foyer arrière gauche
14. Manette commande foyer avant gauche
15. Manette commande minuteur de programmation 120'
16. Manette commande four électrique convection naturelle
17. Voyant rouge du thermostat du four
18. Voyant de fonctionnement jaune

Fig. 1.2b



UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1) qui actionne le robinet à fermeture de sécurité.

En faisant coïncider les symboles de la manette avec le repère marqué sur le tableau de bord, (ou le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord) nous aurons:

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  : plein débit (brûleur au max.)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)

L'ouverture du robinet permettant l'arrivée du gaz au brûleur, est obtenue en poussant la manette et en la tournant vers la gauche.

Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

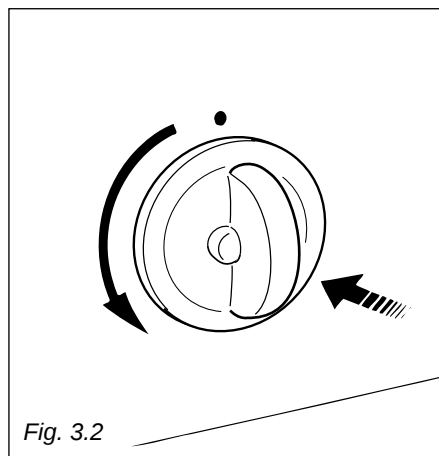
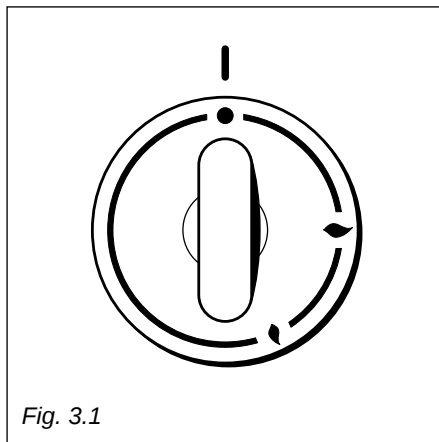
Le débit maximum sert à obtenir l'ébullition, tandis que le ralenti permet de mijoter les aliments ou de maintenir l'ébullition.

Toute position de fonctionnement doit être choisie entre les positions maximum et minimum, jamais entre celles du maximum et de la fermeture.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Pour allumer le brûleur:

- Appuyer la manette du robinet et tourner en sens anti-horaire de 90° (fig. 3.2).
- Approcher la flamme du brûleur.
- Régler le robinet selon la puissance désirée.
- Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.



CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

BRULEURS	DIAMETRE CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 16 cm
Semirapide	16 - 22 cm
Rapide	20 - 28 cm

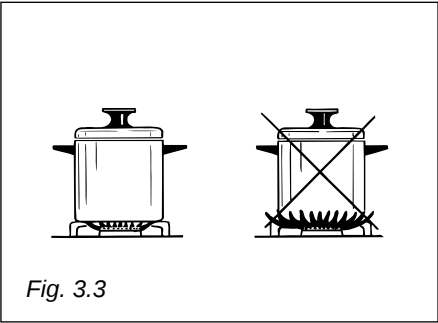


Fig. 3.3

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

PLAQUES ELECTRIQUES

PLAQUE NORMALE

La mise en marche de la plaque normale se fait en tournant la manette (fig. 3.4) sur la position retenue.

Les allures de 1 à 6 indiquent les positions de fonctionnement avec température croissante suivant le numéro.

Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que les plaques continueront à donner leur chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

PLAQUE RAPIDE (marque rouge)

La commande de la plaque rapide est identique à celle de la plaque normale avec 6 positions de marche (fig. 3.4).

La plaque rapide incorpore un limiteur d'échauffement.

Les caractéristiques de cette plaque permettent:

- la réalisation rapide de la température, l'exploitation totale de la puissance avec casseroles à fond plat, la limitation de la puissance en cas d'utilisation de casseroles inadaptées.

EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ELECTRIQUES

Pour bien entretenir les plaques:

- éviter le fonctionnement à vide (sans aucun récipient)
- ne pas verser de liquides lorsqu'elles sont très chaudes
- utiliser des casseroles à fond plat (type électrique)
- utiliser toujours des récipients recouvrant complètement le diamètre.

Le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un voyant.

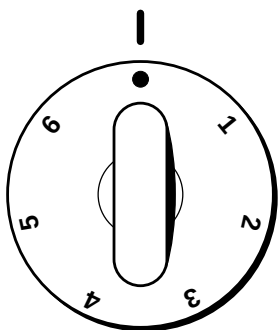


Fig. 3.4

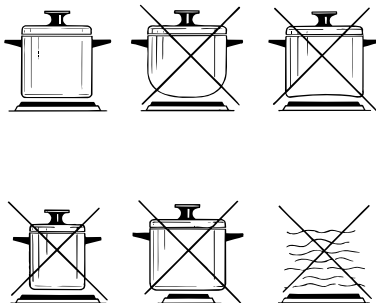


Fig. 3.5

TABLEAU POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

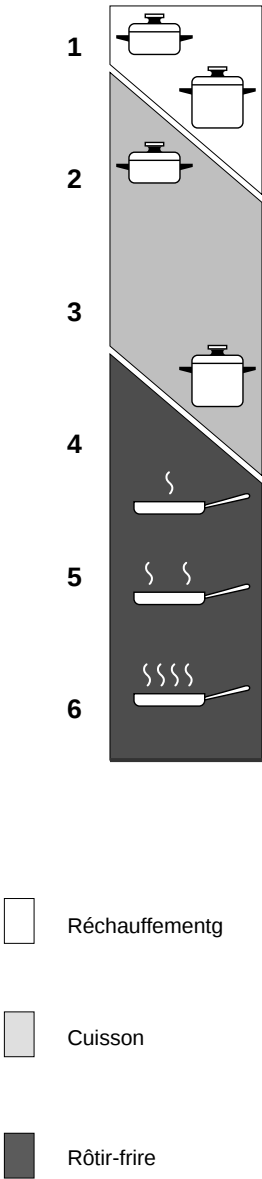


Fig. 3.6

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

Mod. G 604 BB, G 604 M

**Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.
Eloigner les jeunes enfants.**

CARACTERISTIQUES GENERALES

La cuisinière est livrée parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les brûleurs.

Le four à gaz comprend deux brûleurs:

- a) Brûleur du four, en bas avec une puissance de 3,70 kW
- b) Brûleur du grill, en haut avec une puissance de 2,55 kW.

BRULEUR DU FOUR

Il sert à la cuisson traditionnelle au four. L'arrivée du gaz au brûleur est réglée par un thermostat dont la fonction est de maintenir constante la température du four.

Ceci se fait par un bulbe qui ne doit pas être déplacé et qui doit être toujours maintenu bien propre. Une mauvaise position ou un éventuel dépôt sur le bulbe peut influencer le degré de température choisi.

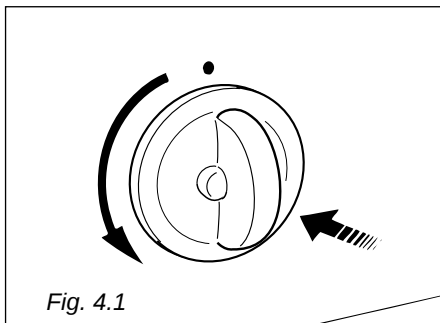


Fig. 4.1

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR

L'arrivée du gaz au brûleur du four est réglé, par un thermostat (fig. 4.3).

- 1) Ouvrir la porte du four.
- 2) Appuyer à fond la manette du thermostat fig. 4.1 et, en maintenant la pression, tourner en sens antihoraire jusqu'à faire coïncider le numero 10 avec le repère du tableau de bord.
- 3) Approcher une flamme du trou "A" de la sole fig. 4.2 pour allumer le brûleur du four.
- 4) Veiller à que le brûleur soit allumé et maintenir la manette appuyée pendant 20 secondes environ, avant de la lâcher. Ensuite fermer la porte doucement.
- 5) Régler le robinet selon la puissance désirée.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "éteint" et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

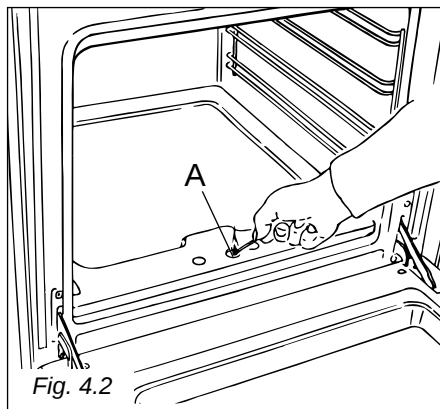


Fig. 4.2

THERMOSTAT

La manette du thermostat (fig. 4.3), comporte des chiffres de 1 à 10 indiquant de manière croissante les températures du four (voir tableau 4.4). Pour positionner la température, il suffit de faire correspondre le numéro choisi avec le repère du tableau de bord (ou le repère de la manette).

Très important: Le four et le grilloir doivent être utilisés seulement avec le couvercle de la cuisinière ouvert.

TABLEAU GRADUATION THERMOSTAT	
Position manette	Températures du four
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

Fig. 4.4

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation **pré-chauffer le four vide (sans grille et lèchefrite) à la température désirée pour au moins 10 minutes.** Après, introduire la grille ou la lèchefrite et les mets. Vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

A titre indicatif, nous vous indiquons ci-après les positions de cuisson de divers plats:

ALLURES THERMOSTAT	PLATS DIVERS
1	Maintien des aliments au chaud
1	Meringues - Macarons
1 - 2	Gateaux de Savoie, Sablés, Cakes
2 - 3	Brioche Soufflés
3 - 4	Rôtis de veau, Tartes, Pâte feuilletée, Quiches
5 - 6	Volailles, Rôtis de porc
6 - 7	Rôtis de boeuf saignants, Poisson, Gigôts
7 - 8	Pizza - Viandes rouges
8 - 9	Gratins - Toast
10	Nettoyage du four

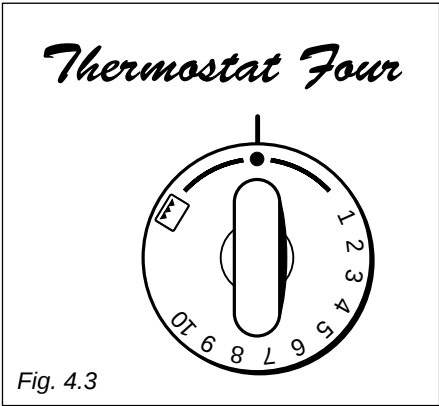


Fig. 4.3

FOUR GAZ AVEC GRILLOIR A GAZ

Très important: Le grilloir doit être utilisé toujours à porte entr'ouverte (Fig. 4.7)

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

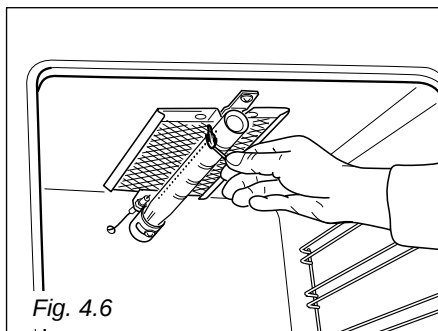
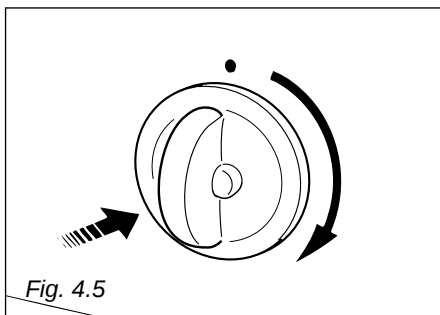
Ce brûleur fait rougir un réseau en acier inoxydable situé au-dessus, qui produit des rayons infra-rouges permettant la cuisson au grill.

Pour allumer le brûleur du grill:

- 1) Ouvrir la porte du four
- 2) Appuyer à fond et tourner la manette du thermostat du four en sens horaire fig. 4.5 jusqu'à la position , et maintenir la pression.
- 3) Approcher une flamme à le tuyau du brûleur (comme indiqué sur la fig. 4.6) 2-3 secondes après ouverture du thermostat.
- 4) Veiller à que le brûleur soit allumé et maintenir la manette appuyée pendant 20 secondes environ, avant de la lâcher.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "éteint" et répéter les opérations ci-dessus indiquées.



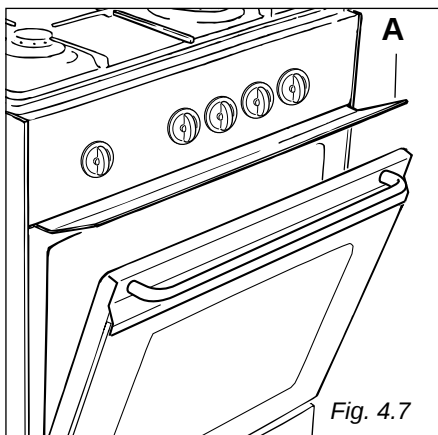
UTILISATION DU GRILLOIR GAZ

Mettre en place l'écran "A" qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

Allumer le grilloir, comme expliqué dans le paragraphe précédent et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte. Introduire les aliments de façon à ce qu'ils soient à proximité du grilloir. Le 3.me gradin du bas est conseillé.

Attention: Cuisinières avec tiroir.

Il est interdit de mettre des produits ou des objets inflammables dans le tiroir.



TOURNEBROCHE (Fig. 4.8)

Celui-ci sert à cuire les mets à la broche en utilisant le grilloir.

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables.
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le moteur se met en fonctionnement grâce à l'interrupteur sur le tableau de bord (Fig. 4.9).

Tournebroche

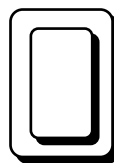


Fig. 4.9

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 4.7).

- Placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- Insérer la tige dans le trou du moteur et l'appuyer sur le collier du support: enlever la poignée en tournant vers la gauche.

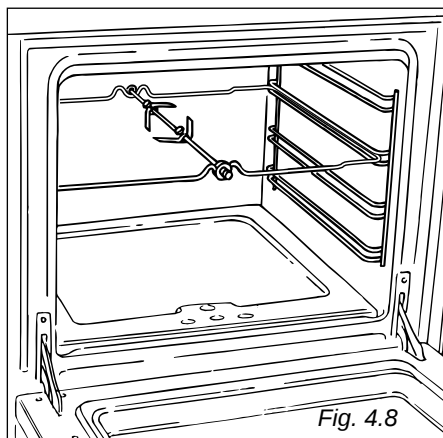


Fig. 4.8

5 FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Mod. E 604 BB, E 604 M

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.
Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le four est livré parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale (pos. 9 - 250°C) dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

Le four électrique est équipé de 3 résistances

- 2 résistances (voûte et sole) pour les cuissons au four qui s'effectuent porte fermée (pâtisseries, rôtis, etc.)
- 1 résistance de grilloir placée au centre de la voûte pour les cuissons au grilloir effectuées porte entr'ouverte (grillades, gratins, etc.)

THERMOSTAT ELECTRIQUE

La mise en marche des résistances, soit du four, soit du grilloir, se réalise en tournant la manette du commutateur correspondant au thermostat qui règle la température du four.

Pour positionner la température, il suffit de faire correspondre le numero choisie de la manette avec le repère du tableau de bord.

La manette présente les symboles suivants:

- Position "0" = éteint
- Position  = fonctionnement de la lampe pour l'éclairage du four.
- Position "1 à 9" = fonctionnement simultané des deux résistances suivant températures croissantes. Les résistances s'allumeront ou s'éteindront automatiquement suivant le besoin d'énergie déterminé par le thermostat.
- Position  = fonctionnement du grilloir (voir paragraphe spécifique).

Thermostat Four

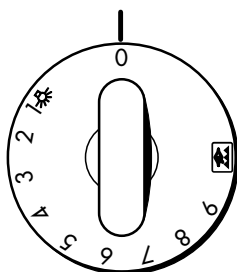


Fig. 5.1

Fig. 5.2

TABLEAU GRADUATION THERMOSTAT

Position manette	Températures du four
1	50 °C
2	75 °C
3	100 °C
4	125 °C
5	150 °C
6	175 °C
7	200 °C
8	225 °C
9	250 °C

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation pré-chauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer le chaleur emmagasinée.

A titre indicatif, nous vous indiquons ci-après les positions de cuisson de divers plats:

Position manette	TYPE DE CUISSON
0	Eteint
1 - 4	Maintien des aliments au chaud
4 - 5	Meringues Macarons
5 - 6	Gâteau de Savoie Sablés - Cakes
6	Brioches Soufflés
6 - 7	Rôtis de veau - Tartes Paté feuilletée - Quiches
7	Volailles Rôtis de porc
8	Rôtis de bœuf saignants Poisson - Gigôts
8 - 9	Pizza Viandes rouges
9	Gratins Toast

GRILLOIR ELECTRIQUE

Le grilloir est constitué par une résistance de 2000 W. La résistance est commandée par le commutateur du thermostat, en positionnant le symbole  de la manette avec le repère du tableau de bord.

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.3).

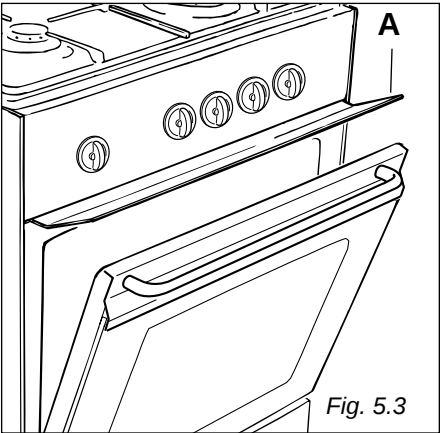
Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé.

Eloigner les jeunes enfants.

Mettre en place l'écran "A" qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

Allumer le grilloir, comme expliqué dans le paragraphe précédent et laisser pré-chauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte. Introduire les aliments de façon à ce qu'ils soient à proximité du grilloir.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.



TOURNEBROCHE (Fig. 5.4)

Celui-ci sert à cuire les mets à la broche en utilisant le grilloir.

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables.
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le moteur se met en fonctionnement grâce au commutateur (position grilloir).

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte et avec l'écran A (Fig. 5.3).

- Placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- Insérer la tige dans le trou du moteur et l'appuyer sur le collier du support: enlever la poignée en tournant vers la gauche.

ECLAIRAGE

L'appareil est équipé d'une lampe pour l'éclairage du four, permettant un contrôle visuel des mets, porte fermée.

Cette lampe est commandée par le commutateur/thermostat.

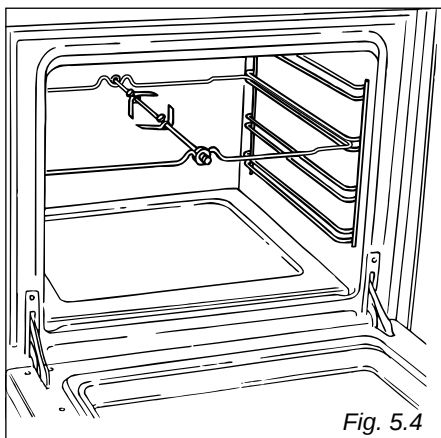


Fig. 5.4

Mod. E 604 BB, E 604 M

MINUTEUR DE PROGRAMMATION

Sa fonction est de donner le courant au commutateur du four pour une durée préétablie.

1) Mise en fonction

Après avoir positionné la manette du four à la température choisie, tourner la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps nécessaire à la cuisson (maximum 120 mn) avec le repère de la manette. Le retour automatique du minuteur à la position zéro coupe le courant des résistances du four.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette en axe avec le symbole  (fig 7.1).

On a ainsi l'afflux continu du courant au commutateur et la commande du thermostat sera le seul organe contrôlant le fonctionnement du four.

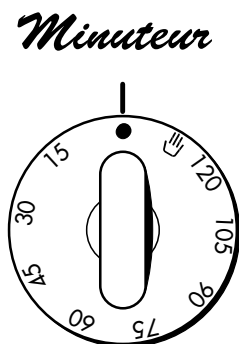


Fig. 7.1

CONSEILS GENERAUX

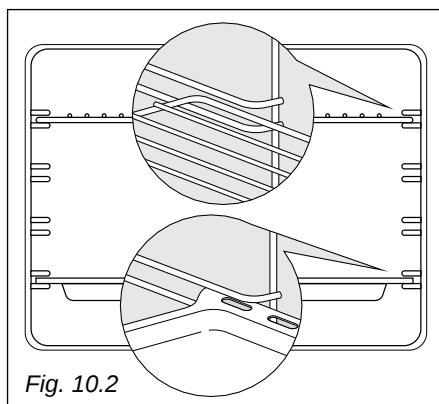
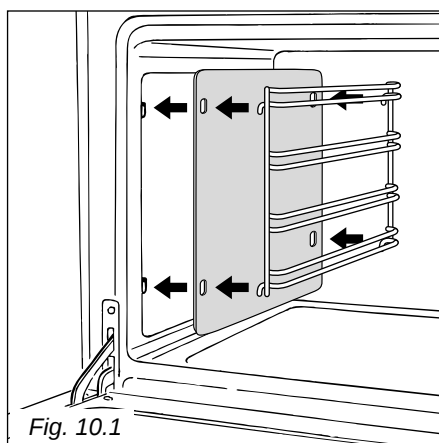
- Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas où il présente des anomalies.
- La lubrification périodique des robinets doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

Au cas où un robinet devient dût, ne pas forcer; demander l'intervention du dépanneur qui devra le démonter, nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistante à la haute température.

- Quand la cuisinière n'est pas en fonction, **il est conseillé de fermer le robinet d'alimentation de gaz.** Contrôlez à intervalles régulières l'état du tuyau flexible qui relie la bouteille ou le tuyau d'alimentation gaz à la cuisinière et remplacez-le aux premiers signes d'endommagement ou d'usure.
- **Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.**

EQUIPEMENT DE L'INTERIEUR DU FOUR

- Accrocher les grilles latérales interposant les panneaux auto-dégraissants (fig. 10.1)
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite (fig. 10.2).



FOUR

Le nettoyage du four avec panneaux auto-dégraissants catalytiques se fait automatiquement pendant la cuisson. Les panneaux auto-dégraissants sont revêtus d'un émail spécial microporeux qui absorbe et élimine les projections de graisse pendant la cuisson normale en sus des 200°C.

Si, après la cuisson d'aliments très gras, les panneaux restent sales, il faut faire marcher le four à vide pendant 30 minutes, à la température maximale.

Ces panneaux ne nécessitent pas d'être nettoyés, toutefois il est conseillé de temps en temps de les enlever du four et de les laver avec de l'eau tiède et du savon, et des les essuyer avec un chiffon doux.

NE PAS LES LAVER OU NETTOYER AVEC DE PRODUITS ABRASIFS OU PRODUITS CONTENANT DES ACIDES OU ALCALIS.

Les panneaux latéraux sont réversibles et lorsque l'émail s'est détérioré, ils peuvent être utilisés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Eviter absolument l'usage de produits abrasifs (poudres abrasives, éponges métalliques) et de détergents agressifs car ces substances peuvent occasionner des dégâts irréparables.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

CONSEILS GENERAUX

- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

PLAQUE ELECTRIQUE

Nettoyer la plaque électrique régulièrement avec un chiffon humide.

Les faire sécher ensuite en les allumant pendant quelques minutes afin d'éviter la formation de rouille sur leur surface.

Pour maintenir un bon aspect des plaques, employer des produits adéquats courants ou bien étaler un voile d'huile de temps en temps.

Ne pas utiliser de graisses ni de sels.

Les plaques très sales peuvent être nettoyées avec des détergents normalement utilisés pour la vaisselle à l'exception de tout produit abrasif. Veiller à bien rincer les plaques, puis faire sécher.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées uniquement avec une éponge et du savon ou autres produits non abrasifs.

Essuyer de préférence avec une peau.

BRULEURS ET GRILLES

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits adéquats.

Les brûleurs et leurs chapeaux, après chaque nettoyage, doivent être remis parfaitement en place et bien essuyés.

Il est absolument indispensable de vérifier la parfaite mise en place du chapeau des brûleurs, car une mauvaise position de celui-ci sur son siège peut être la cause de graves anomalies.

NETTOYAGE INTERIEUR

De temps en temps, il est conseillé de nettoyer les parties en-dessous de la table de travail. Pour ce faire, il faut:

- 1) enlever les vis à l'avant de la table
- 2) soulever la table

Remonter avec soin.

Les plaques électriques et les brûleurs restent très chauds après utilisation.

Tenez les enfants à une distance de sécurité.

PORTE DU FOUR ET TIROIR

La porte du four et le tiroir se nettoient de la même manière que les parties émaillées.

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 10.3).

Le tiroir (Fig. 10.4) s'enlève comme un tiroir normal.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Avant d'effectuer cette opération, concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter de réseau.

La lampe doit être du type résistant à la haute température (300 °C).

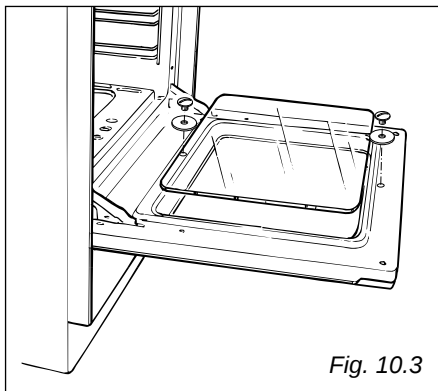


Fig. 10.3

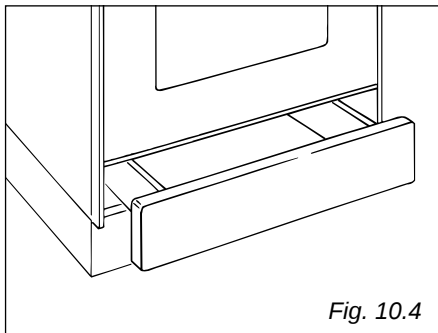


Fig. 10.4

Conseils à l'installateur

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

INSTALLATION

EMPLACEMENT

L'emballage et les revêtements en plastique enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et aéré, selon les figures ci-dessous, et loin d'objets inflammables (tels que rideaux, papiers, alcool, essence, etc.).

L'appareil doit être posé sur un support résistant à la chaleur.

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié, conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant. Négliger de respecter cette règle comportera l'annulation de la garantie.

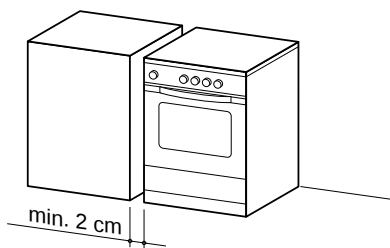


Fig. 10.5

Mod. G 604 BB, G 604 M

AERATION DE LA PIECE (cuisinière à gaz)

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air (2 m³ air/h pour kW de puissance installé; voir plaquette signalétique).

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

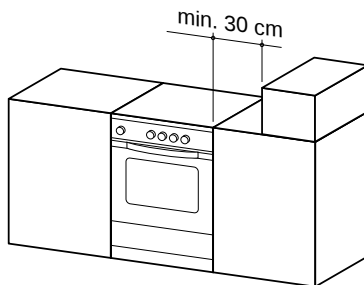


Fig. 10.6

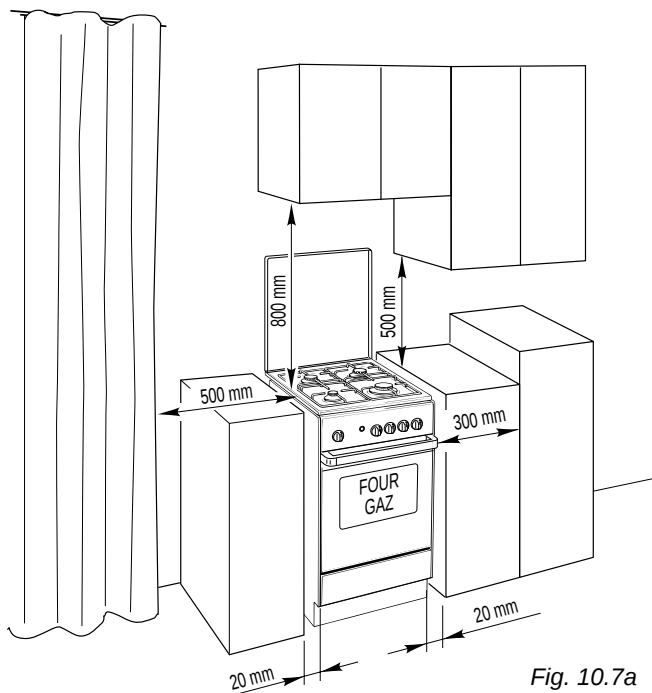
Mod. E 604 BB, E 604 M

INSTALLATION

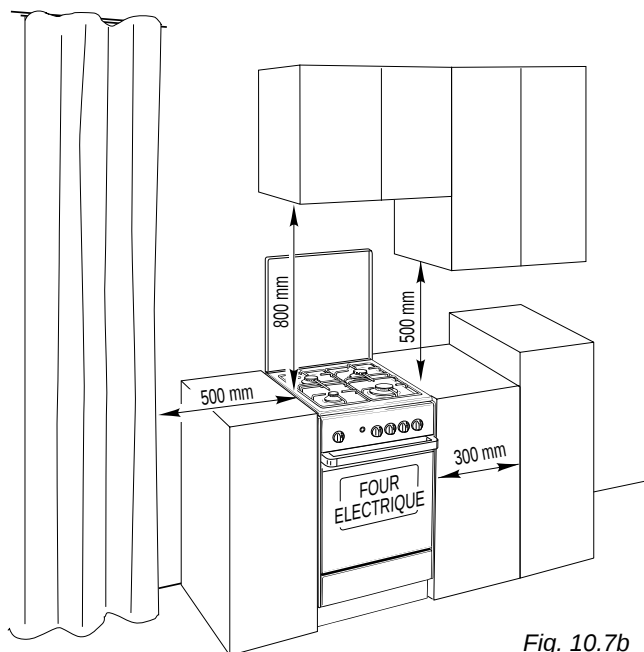
LES MODELES G 604 BB - G 604 M sont de classe "1" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.

L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles (fig. 10.7a) qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

Les parois des meubles doivent pouvoir à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.



LES MODELES E 604 BB - E 604 M sont de type "X" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et elles peuvent être installées à proximité de meubles qui ne dépassent pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière (fig. 10.7b).



CUISINIÈRES A GAZ

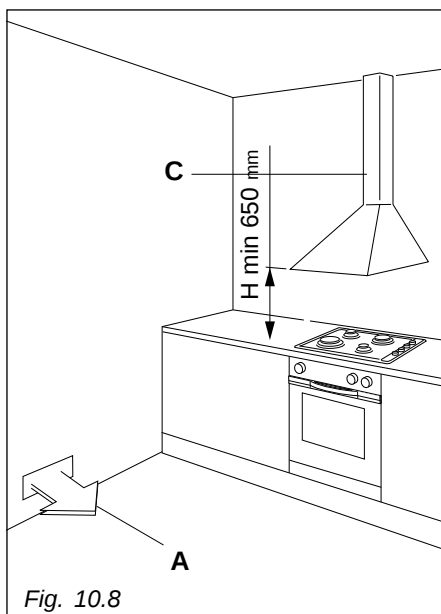
LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz ($2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 200 cm^2 au total.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse. Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.



EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

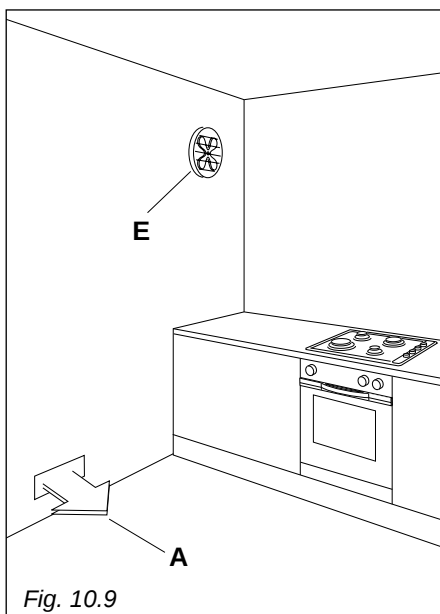
Le produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 10.8).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 10.9).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".

Composants illustrés sur la fig. 10.8 - 10.9:

- A** = Ouverture pour entrée de l'air
- C** = Hotte d'évacuation produits de la combustion
- E** = Ventilateur électrique évacuation produits de la combustion



TYPES DE GAZ

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- Gaz naturel G 20/25
- L.P.G. G 30/31

INSTALLATION

L'appareil est fourni prêt à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- 1) Raccordement au gaz
- 2) Remplacement des injecteurs de la table
- 3) Réglage de l'air primaire des brûleurs de la table
- 4) Réglage du débit réduit des brûleurs de la table
- 5) Remplacement des injecteurs du brûleur du four
- 6) Remplacement des injecteurs du brûleur du grilloir
- 7) Réglage de l'air primaire du brûleur du four
- 8) Réglage de l'air primaire du brûleur du grilloir.
- 9) Réglage du débit réduit du brûleur du four.

Ces opérations doivent être exécutées soigneusement comme suit:

1 - RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche au à droit, de façon à ce que **le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil**, ni dans un endroit susceptible d'être encombré ni qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile.

L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'il soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

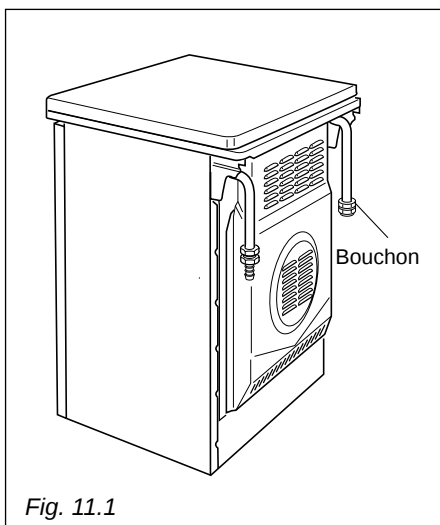


Fig. 11.1

Raccordement gaz pour:



Cat: II 2E+3+

1.1 Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

- soit par un tube souple (suivant NF D 36102) avec interposition de l'about gaz "C" de conduite accompagné d'un joint "D" (fig. 11.2).

Le tube doit avoir un diamètre intérieur de 15 mm et être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

(UNIQUEMENT POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)

- soit un tuyau rigide avec écrou; (enlever l'about gaz "C")
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (enlever l'about gaz "C")
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (enlever l'about gaz "C").

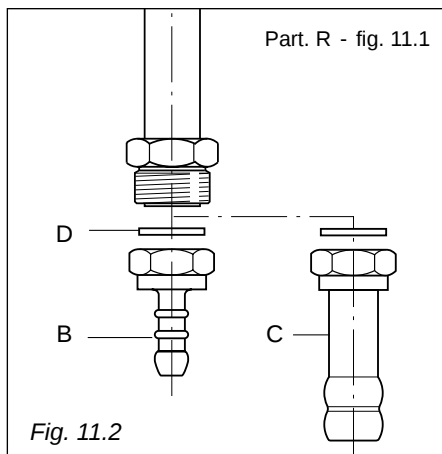
1.2 Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, enlever l'about gaz "C" et effectuer le raccordement comme suit:

- avec interposition de l'about convenable "B" accompagné d'un joint "D" (fig. 11.2), par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir.

Le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

(UNIQUEMENT POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUE PAR RECIPIENTS MOBILES OU POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES).

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125;
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112.



Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.

Le tuyau de caoutchouc doit être en tout cas le plus court possible, sans boucles ou plis.

IMPORTANT:

Pour replacer l'about il est nécessaire d'utiliser 2 clefs (fig. 11.3).

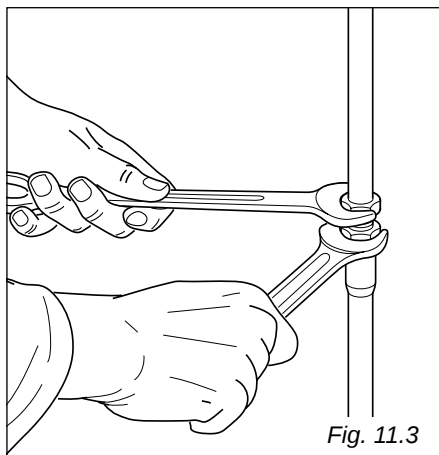


Fig. 11.3

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE

Le diamètre de l'orifice de chaque injecteur est marqué en centièmes de millimètre sur l'injecteur.

Opérations à suivre pour le remplacement des injecteurs (valables pour tous les gaz):

- Déboîter le couvercle "A" vers le haut
- Desserrer les deux vis "B" qui bloquent les supports des charnières et enlever ceux-ci.
- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de travail.
- Faire coulisser la taque en avant pour la décrocher, puis soulever suivant la flèche "D" (Fig. 11.4).
- Tenir la taque ouverte par un étau (Fig. 11.5).

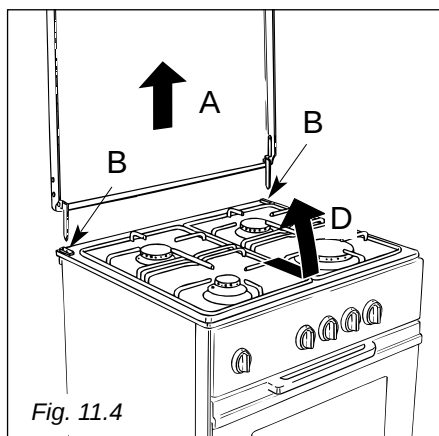


Fig. 11.4

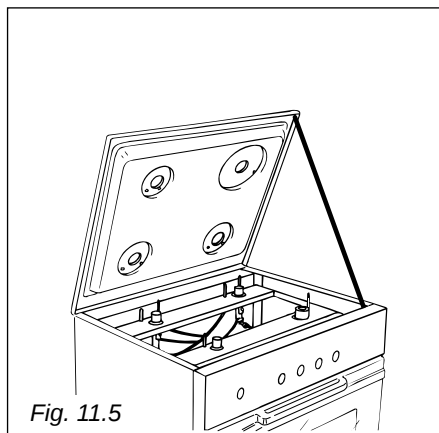


Fig. 11.5

Remplacement de l'injecteur des brûleurs

- Desserer la vis “M” de chaque porte-injecteur et soulever complètement le tube de réglage d'air “A” (fig. 11.6).
- Avec une clé polygonale de 7 dévisser l'injecteur “J” et faire le remplacement par l'injecteur adapté au gaz utilisé, suivant le tableau pour le choix des injecteurs.
- Le diamètre de l'orifice de chaque injecteur est marqué en centièmes de millimètre sur l'injecteur même.

3 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRULEURS DE TABLE

En desserrant la vis M, replacer le tube A suivant les indications du “tableau des injecteurs” où la distance entre injecteur et tube est précisée, selon le brûleur et le type de gaz.

Avant d'abaisser la table de travail, placer les brûleurs correctement sur leurs logements et vérifier l'aspect des flammes suivant le schéma suivant.

Eventuellement, rectifier la position du tube.

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire excessif
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte

4 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct. Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI (minimum)
- enlever la manette
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis à l'intérieur de la tige jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (Fig. 11.7).

Pour le gaz G30 / G31 serrer les vis à fond.

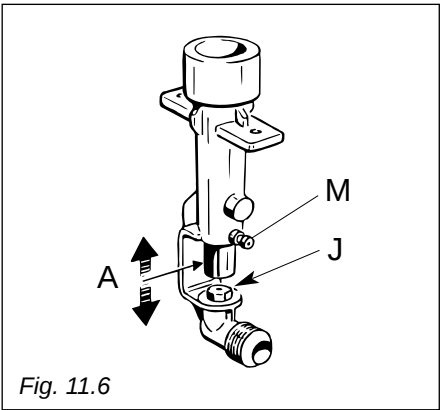


Fig. 11.6

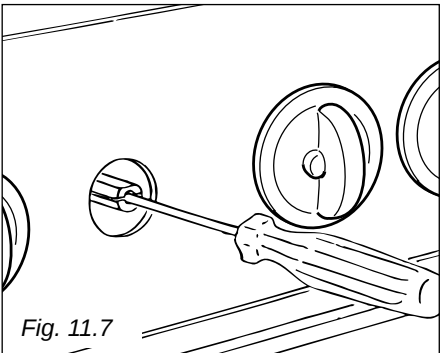


Fig. 11.7

TABLEAUX DES INJECTEURS Cat: II 2E+3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar			G20/G25 20/25 mbar		
			By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]	By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	3*	réglable	72	1*
Semi-rapide (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7*		100	2*
Rapide (R)	3,15	0,60	39	86	Tout ouverte*		130	5*
Four	3,70	1,00	48	92	Tout ouverte*		140	5*
Grilloir	2,55	—	—	80	Tout ouverte*	—	120	5*

(*) Valeur de référence

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION DU GAZ (2 m ³ /h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,80
Rapide (R)	6,30
Four (thermostat)	7,40
Grilloir	5,10

5 - REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR

Consulter le "Tableau pour le choix des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

- Soulever et enlever le fond du four.
- Dévisser et enlever la vis qui bloque le brûleur (fig. 11.8).
- Enlever le brûleur comme le montre la figure 11.9 et le déposer à l'intérieur du four sans le retirer complètement. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé tube de 7 remplacer l'injecteur (indiqué par la flèche - fig. 11.9) conformément au "Tableau injecteurs" et remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

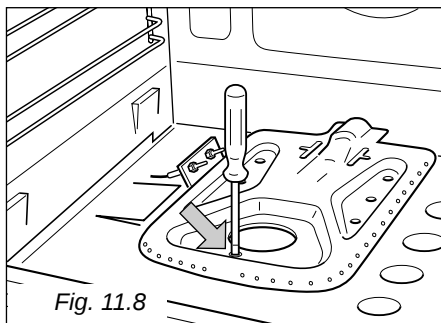


Fig. 11.8

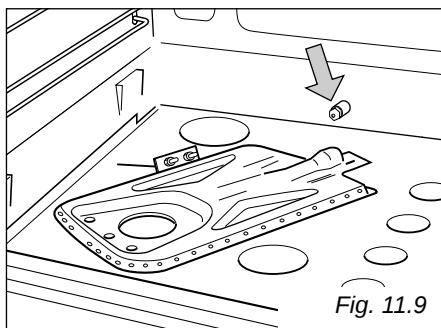


Fig. 11.9

6 - REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR

- Enlever le brûleur du grilloir en dévissant la vis antérieure (fig. 11.10). Laisser délicatement le brûleur suspendu comme représenté dans la figure 11.11. Faire très attention à ne pas endommager le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé à douille de 7 remplacer l'injecteur (indiqué par la flèche - fig. 11.11).
- Remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

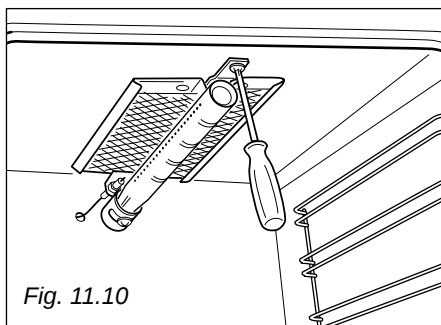


Fig. 11.10

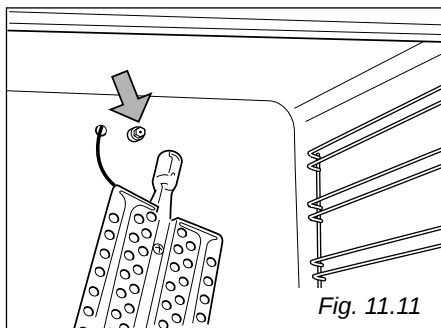
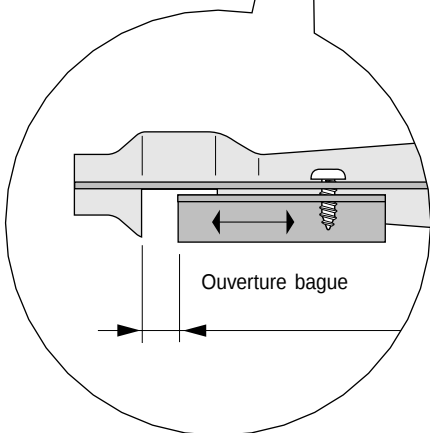
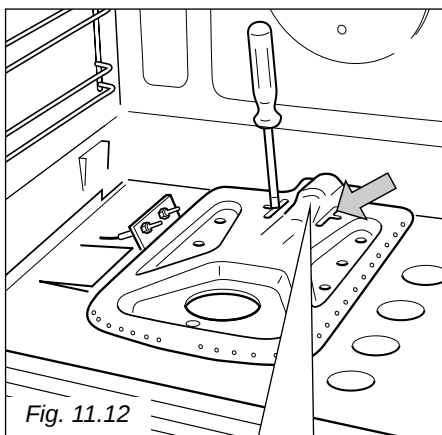


Fig. 11.11

7 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR DU FOUR

Avec un tournevis, desserrer la vis de réglage de la bague d'air (fig. 11.12) et, selon le gaz utilisé, bouger la bague en avant ou en arrière de manière à ouvrir ou fermer le passage d'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs.

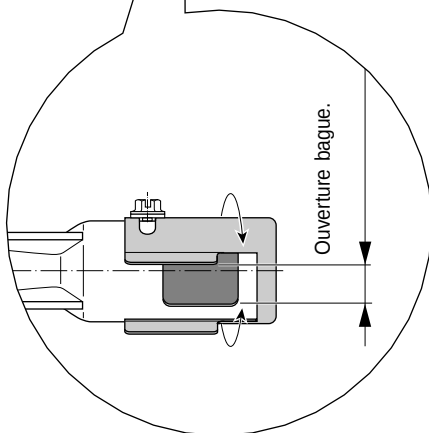
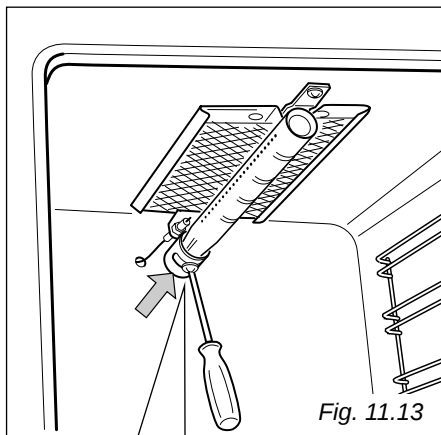
Allumer le brûleur pour vérifier les flammes.



8 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR DU GRILLOIR

Avec un tournevis, desserrer la vis de réglage de la bague d'air (fig. 11.13) et, selon le gaz utilisé, tourner la bague de manière à ouvrir ou fermer le passage d'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs.

Allumer le brûleur pour vérifier les flammes.



9 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DU BRULEUR DU FOUR

Il s'effectue uniquement pour le brûleur du four (le grilloir a un débit fixe) en agissant sur le thermostat comme suit:

- allumer le brûleur et placer la manette sur la position 10;
- enlever la manette et avec un tourne-vis mince (lame de 3 mm et longueur 100 mm) dévisser d'environ 3 tours la vis bypass (Fig. 11.14), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord;
- remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 minutes; ensuite placer la manette sur la position 1 (minimum), permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit;
- après avoir enlevé la manette à nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass **G** (Fig. 11.14) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.

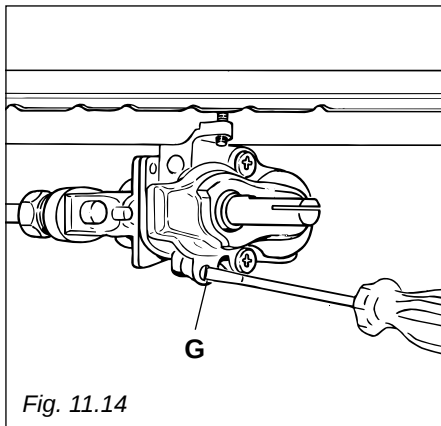


Fig. 11.14

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dût, il faut le démonter, nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistante à la haute température.

Les opérations à exécuter sont les suivantes et doivent être effectuées par un technicien qualifié:

- Fermer le robinet d'alimentation du gaz, du réseau de distribution ou de la bouteille.
- Enlever le bandeau, comme indiqué dans les paragraphes précédents.
- Dévisser les deux vis de fixation de la bride.
- Enlever la bride et le ressort antagoniste de la tige porte-manette.
- Soulever le cône de réglage du gaz.
- Le nettoyer soigneusement avec l'essence.
- L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistante à l'haute température), en veillant de ne pas obstruer trous ou passages du gaz.
- Remonter toutes les pièces en vérifiant que le ressort, le pivot de rotation du cône, monté sur la tige porte-manette, soient parfaitement en place.

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Les modèles **E 604 BB - E 604 M** sont fournis sans câble d'alimentation. Pour réaliser le branchement au réseau électrique utiliser un câble type H05RR-F appropriée à la charge indiquée (voir le chapitre "Section des câbles d'alimentation" à la page 35).
- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

CUISINIÈRES AVEC CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

La cuisinière est prévue à l'origine, sauf indications spéciales, pour fonctionner en courant alternatif monophasé de 230 V - 50 Hz.

Pour mettre en fonction l'appareil, il suffit de brancher la fiche à une prise connectée à la terre en tenant compte des puissances maximales indiquées sur la plaquette des caractéristiques de la cuisinière.

La prise doit être accessible.

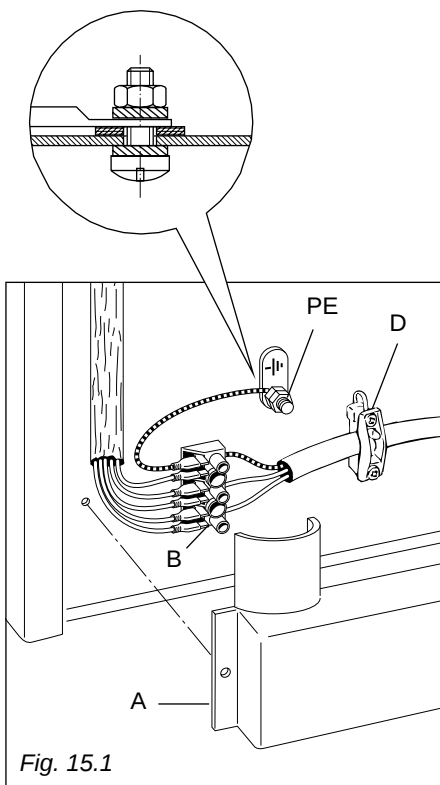


Fig. 15.1

REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION Cuisinières G 604 BB, G 604 M

Pour le remplacement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (Fig. 15.1).
- Introduire le cordon d'alimentation de section appropriée (procédez selon la description fournie dans le chapitre correspondant) dans le bague "D".
- Connectez les câbles de phase et de terre à la plaque à bornes "B" selon le schéma de fig. 15.2.
- Tendre le cordon d'alimentation et le fixer avec la bague "D".
- Remonter la protection "A".

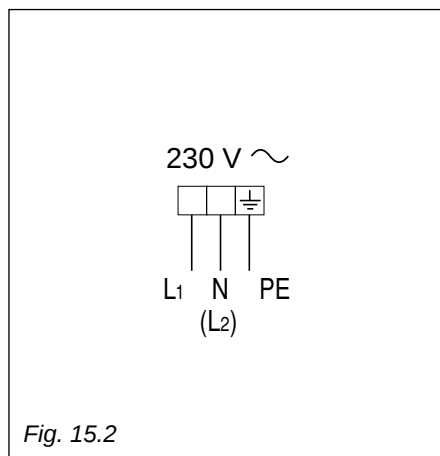


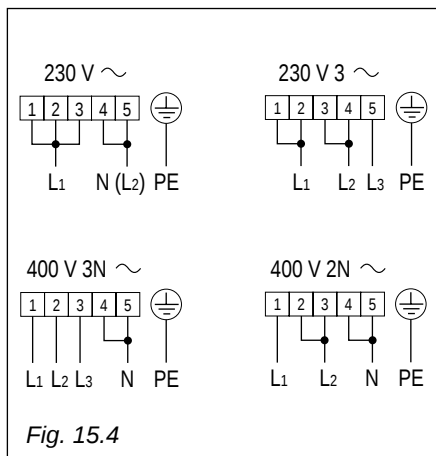
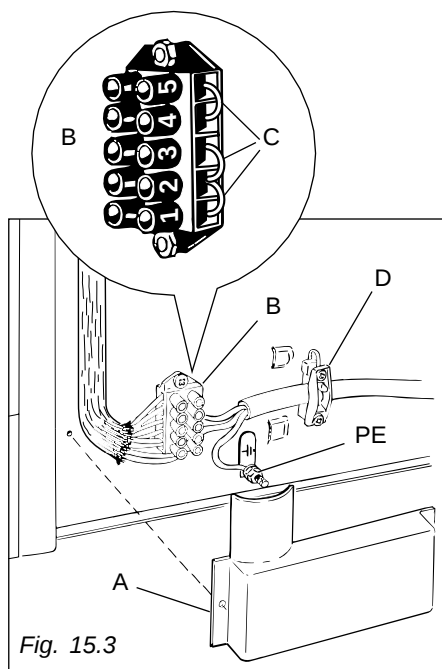
Fig. 15.2

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Cuisinières E 604 BB, E 604 M

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (Fig. 15.3).
- Positionnez les crampillons "C" sur la plaque à bornes "B" (Fig. 15.3) selon le schéma de les figures 15.4.
- Introduire le cordon d'alimentation de section appropriée (procédez selon la description fournie dans le chapitre correspondant) dans le bague "D".
- Connectez les câbles de phase à la plaque à bornes "B" selon le schéma de fig. 15.4 et le câble de terre à la borne "PE".
- Tendre le cordon d'alimentation et le fixer avec la bague "D".
- Remonter la protection "A".



SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

Mod. G 604 BB, G 604 M

230 V ~ 3 x 0,75 mm² (*)

Mod. E 604 BB, E 604 M

230 V ~ 3 x 4 mm² (**)

230 V3 ~ 4 x 2,5 mm² (**)

400 V 3N ~ 5 x 1,5 mm² (**)

400 V 2N ~ 4 x 2,5 mm² (**)

(*) – Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

REPLACEMENT DE COMPOSANTS ELECTRIQUES SITUES SOUS LA TABLE DE TRAVAIL

Commutateurs, thermostat, allumeur et bougies peuvent être facilement remplacés après avoir retiré la table de travail selon les indications figurant dans le chapitre "Remplacement des injecteurs de la table".

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

