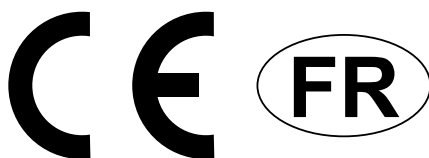


SOGE LUX

Cuisinière
PS BU 58



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.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



Plaquette des caractéristiques



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 cela peut être dangereux.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi du four, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.
- Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- 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.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

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.

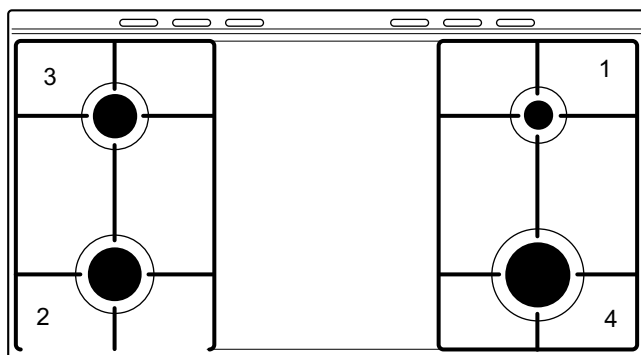


Fig. 1.1

Cuisinière:**Cat: II 2E+ 3+****Description table de Travail**

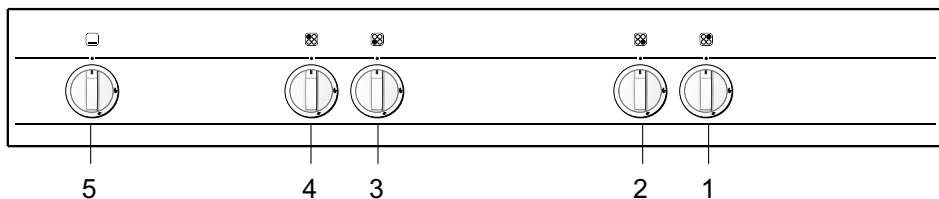
1. Brûleur auxiliaire
(A) - 0,90 kW

2.Brûleur rapide (R2)
2,55 kW

3.Brûleur semirapide
(SR) - 1,55 kW

4.Brûleur rapide (R1)
3,05 kW

Fig. 2.1

**Description des commandes**

1. Manette commande brûleur arrière droite
2. Manette commande brûleur avant droite
3. Manette commande brûleur avant gauche
4. Manette commande brûleur arrière gauche
5. Manette commande four gaz

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, nous aurons:

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  : plein débit (brûleur au max.)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)
- Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une flamme du haut du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le tableau.
- Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture. Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

N.B. Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Pour allumer le brûleur:

- Appuyer la manette du robinet et tourner en sens anti-horaire de 90° (fig. 3.1).
- 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.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

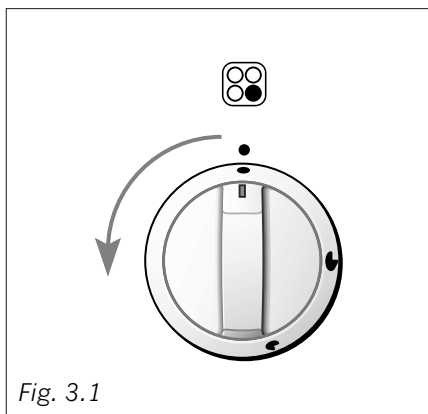


Fig. 3.1

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 - 20 cm
Rapide (2)	20 - 24 cm
Rapide (1)	24 - 26 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

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.

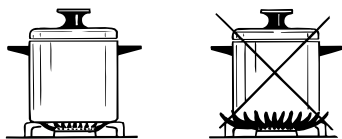


Fig. 3.2

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.

Eloigner les jeunes enfants.

Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four.

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 le brûleur.

Le four à gaz comporte:

- a) Brûleur du four, en bas avec une puissance de 2,75 kW.

BRULEUR DU FOUR A GAZ

L'arrivée du gaz au brûleur du four peut être réglé par un robinet.

Le réglage s'effectue de la même manière que l'on pour les brûleurs de la table (voir page 5).

Le robinet qui contrôle l'alimentation de gaz au brûleur est muni d'une vanne de sécurité qui arrête automatiquement la distribution de gaz en cas d'extinction de la flamme.

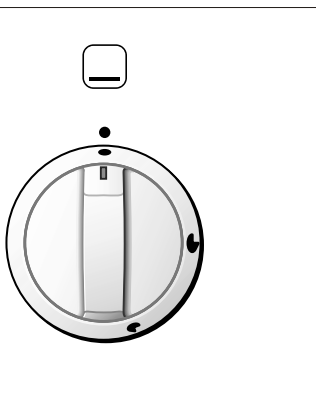


Fig. 4.1

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR à vanne de sécurité

IMPORTANT: Ne jamais ouvrir le robinet avant d'approcher une allumette du trou d'allumage "A" de la sole du four (fig. 4.2).

Pour allumer le brûleur, il faut suivre les instructions ci-dessous:

- 1 - Ouvrir la porte du four.

IMPORTANT: Risque d'incendie! la porte du four doit être tenue ouverte au cours de cette opération.

- 2 - Approcher une flamme du haut du brûleur (fig. 4.2).

- 3 - Appuyer à fond et tourner la manette du robinet du four (fig. 4.1) en sens antihoraire jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le tableau.

Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

- 4 - Attendre une dizaine de secondes après l'allumage du brûleur avant de lâcher la manette (temps d'amorçe de la vanne)
- 5 - Fermer la porte du four doucement et régler le thermostat 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 ●, attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

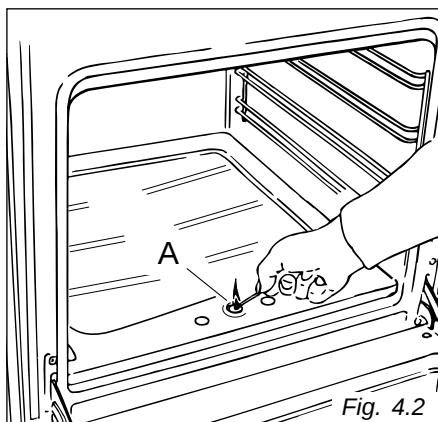


Fig. 4.2

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer 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 la chaleur emmagasinée dans le four.

La température du four est témpignée par le termomètre placé sur le hublot du four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS

TEMPERATURE

Lasagnes au four	220
Pâtes au four	220
Pizza	225
Riz à la créole	225
Oignons au four	200
Crêpes aux épinards	225
Pommes de terre au lait	200
Tomates farcies	225
Soufflé au fromage	200
Rôti de veau	200
Côtes de veau au grill	225
Blanc de poulet à la tomate	200
Poulet grillé - poulet rôti	200
Hachis de veau	225
Roast-beef	220
Filets de sole	200
Merlan aux herbes	200
Beignets	180
Savarin	180
Tarte aux prunes	200
Tartelettes à la confiture	225
Pain d'Espagne	225
Pâte levée sucrée	225
Millefeuille	200
Gâteau Marguerite	220

CONSEILS GENERAUX

- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- 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.
- **Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.**

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES DECOREES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioraient la surface protective.

ROBINETS GAZ

En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

FOUR

Le four à émail lisse doit être nettoyé après chaque cuisson, en utilisant des produits appropriés.

Son fonctionnement pendant 30 minutes à la température maximale peut faciliter l'élimination des taches de graisse.

Ne jamais utiliser de détergents contenant des substances abrasives.

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four; il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

BRULEURS

On peut les déposer et laver seulement avec de l'eau chaude savonneuse.

Ils resteront polis si on utilise les produits prévus pour l'argenterie.

Après l'entretien ou le lavage, vérifier que les chapeaux et les brûleurs soient bien essuyés et qu'ils soient placés correctement dans leurs logements.

Il est absolument indispensable de vérifier la parfaite mise en place (fig. 5.1) du chapeau des brûleurs, car une mauvaise position de celui-ci sur son siège peut être la cause de graves anomalies.

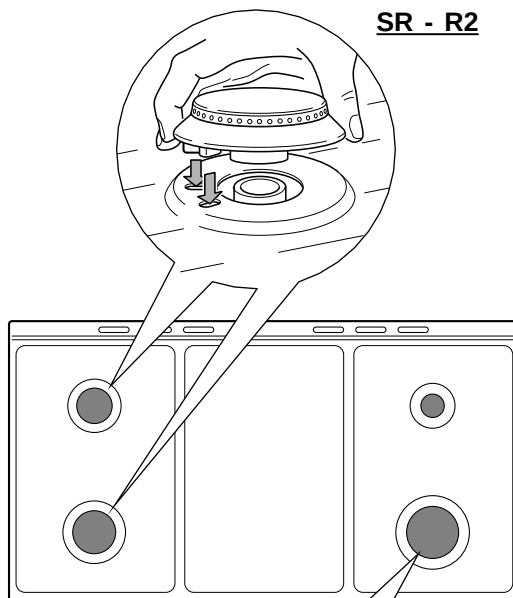
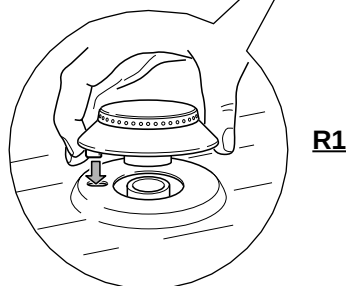


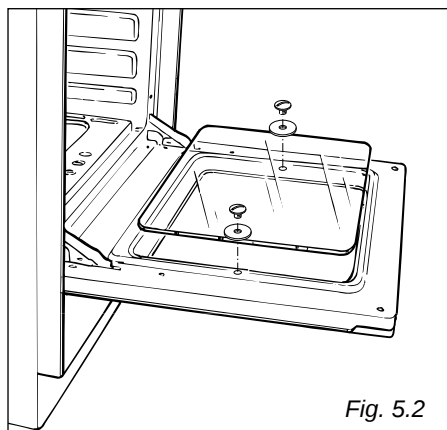
Fig. 5.1



PORTE DE FOUR

La porte du four se nettoie 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. 5.2).



Conseils à l'installateur

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié 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 combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de dépendances.

– Norme DTU P 45-204

Installation de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

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.

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

AERATION DE LA PIECE

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.

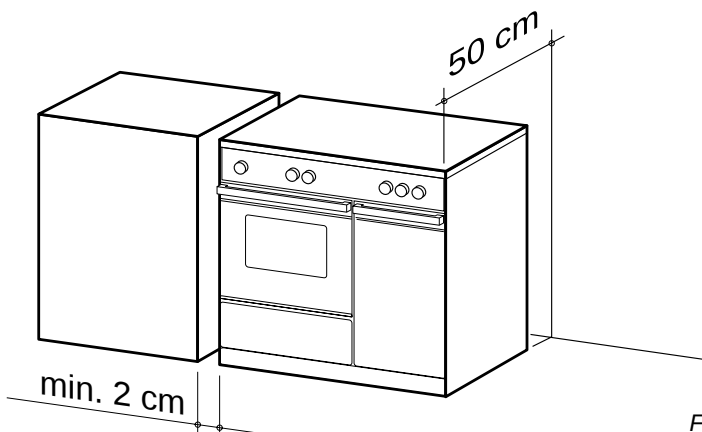


Fig. 6.1

INSTALLATION

LA CUISINIÈRE AVEC FOUR À GAZ est 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. 6.2) 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.

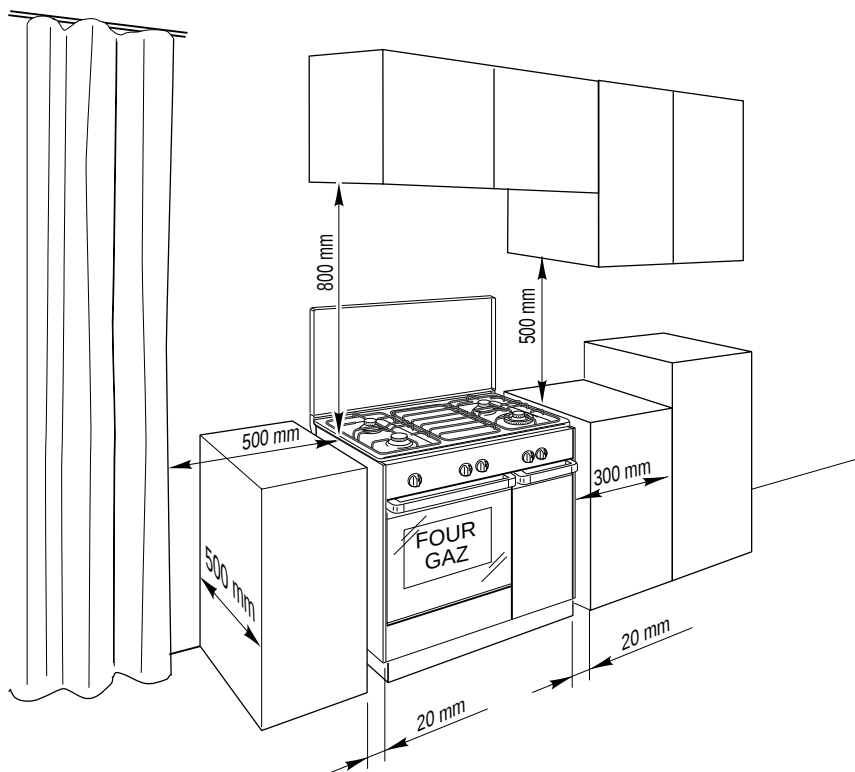


Fig. 6.2

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.

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 cm² 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.

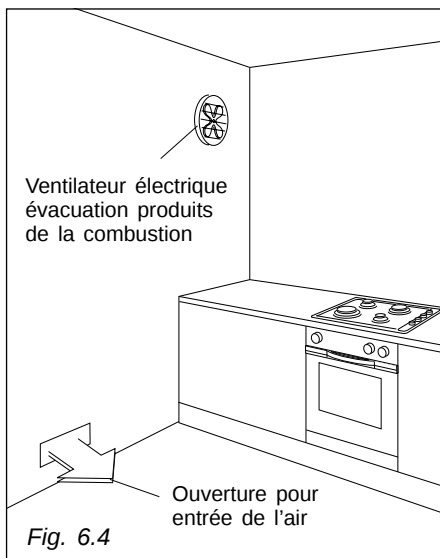
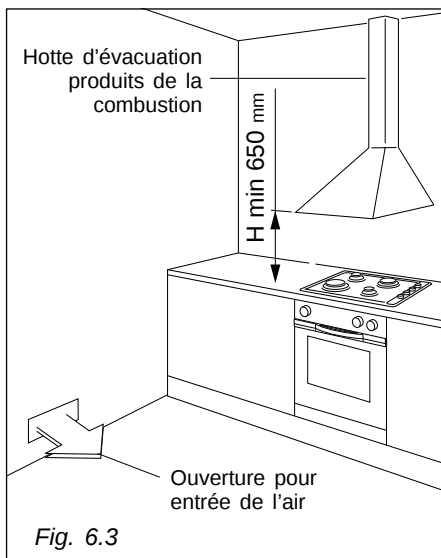
S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 6.3).

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. 6.3).

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. 6.4).

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



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

INSTALLATION

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

L'appareil est fourni prête 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 de l'injecteur du brûleur du four
- 6) Réglage de l'air primaire du brûleur du four.
- 7) Réglage du débit réduit de brûleur du four.

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

Raccordement gaz pour:



Cat: II 2E+3+

Types de gaz

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

- Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz Naturel Lacq (G20) et Gaz Naturel Groningue (G25)

Ces opérations doivent être exécutées soigneusement comme suit:

1 - RACCORDEMENT AU GAZ

- Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 7.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

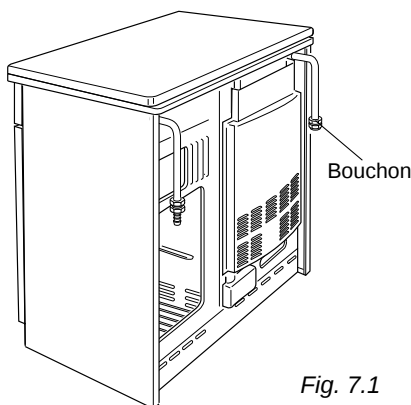


Fig. 7.1

Raccordements gaz possibles

Appareils non incorporables (classe 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 de conduite accompagné d'un joint.
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) (fig. 7.2c);

(UNIQUEMENT POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 7.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 7.2b);

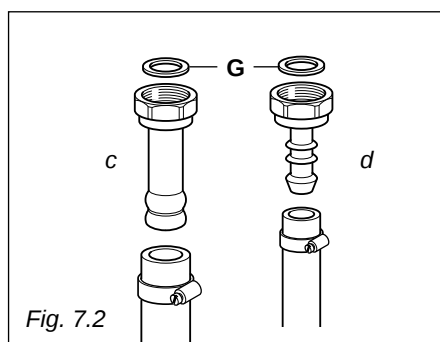
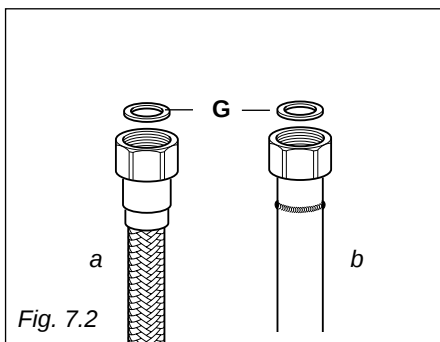
Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- avec interposition de l'about conve-nable accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 7.2d);

(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 (fig. 7.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 7.2b);

Note: Au cas où les abouts "c" et "d" (fig. 7.2c, 7.2d) ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.



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.

IMPORTANT:

La joint **G** (fig. 7.2) est le élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.

Il est conseillé de la remplacer lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection.

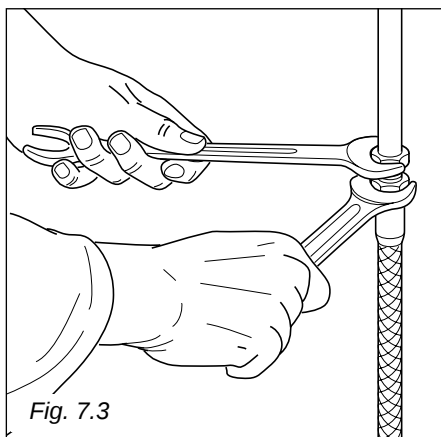
Il est notamment recommandé:

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe.
- Que le tuyau souple ne soit pas en aucun moment en contact avec les parties chaudes de la partie postérieure, celles-ci ayant une température supérieure à 70° K.
- Que le tuyau souple ne soit pas mis en contact avec des bords coupants ou des arrêtes vives.
- Que le tuyau ne soit pas soumis à des forces de traction ou de torsion et ne présente pas de courbes trop serrées ou des étranglements.
- Que le tuyau puisse être examiné facilement tout le long du parcours pour contrôler l'état de conservation.
- De remplacer automatiquement le tube, après un maximum de 3 ans.
- Que le robinet de la bonbonne ou de la conduite gaz se trouvant à proximité de l'appareil soit fermé chaque fois que la cuisinière n'est pas utilisée.

IMPORTANT:

Pour replacer l'about il est nécessaire utiliser 2 clefs (fig. 7.3).

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



PORTE-BOUTEILLE

Le branchement entre le support de tube et le régulateur de pression de la bouteille de gaz doit être effectué par le biais d'un tube flexible, répondant aux normes en vigueur, d'une longueur de 60 cm, avec les colliers serre-tête correspondants.

Ce tube doit être inséré dans le crochet prévu à cet effet (fig. 7.4) et engager à fond dans les supports de tube correspondants.

IMPORTANT:

Dans le compartiment ne peuvent être insérées que des bouteilles de 13 kg maximum et elles doivent être placées de manière à faciliter la manipulation du robinet et du réducteur de pression.

Lorsque l'on remplace la bouteille, ne pas retirer le tube du collier.

L'installation et le remplacement de la bouteille doivent être réalisés uniquement par un personnel spécialisé.

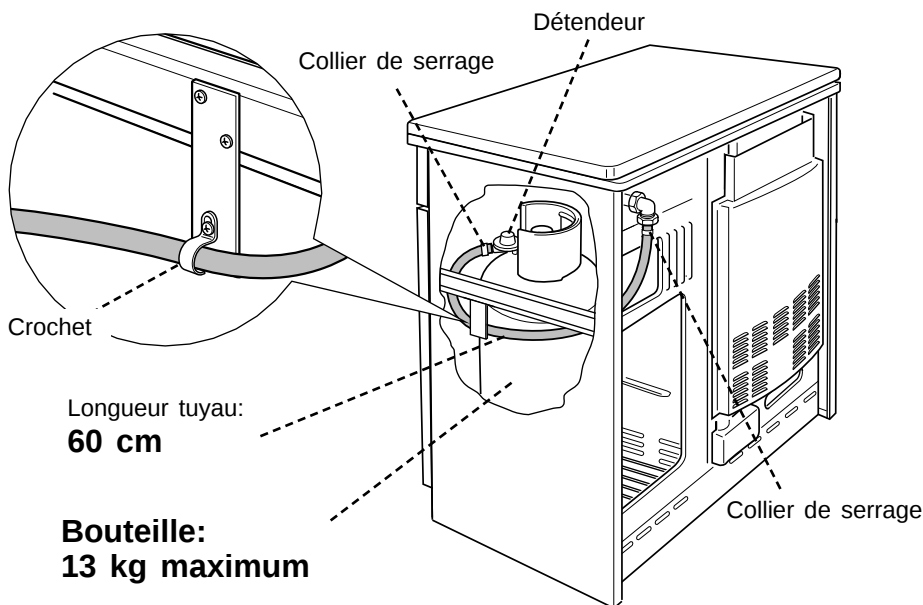


Fig. 7.4

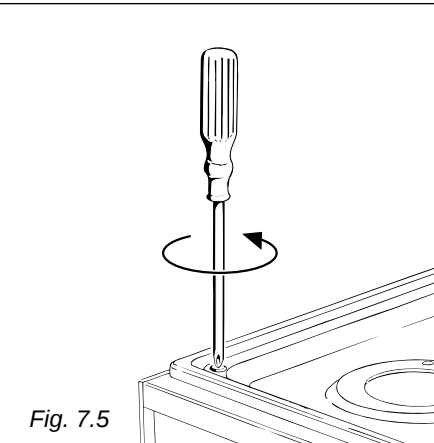
2 -REEMPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE

Au cas où les injecteurs ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

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):

- soulever la table de travail en dévissant les 2 vis à l'avant (fig. 7.5).
- soulever complètement le tube de réglage de l'air "A" (fig. 7.6) de manière à opérer librement sur l'injecteur.
- avec une clé fixe de 7 (coudée), dévisser les injecteurs montés sur les brûleurs et les remplacer par ceux qui sont prévus selon le type de gaz à utiliser (voir "Tableau des injecteurs")
- remonter les brûleurs avec le chapeau, sans abaisser la table de travail, afin de faire le réglage de l'air primaire.

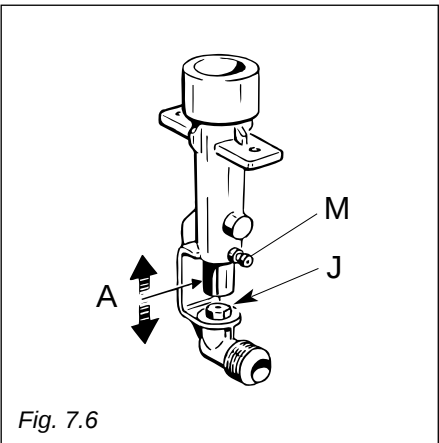


3 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRULEURS DE TABLE

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 RA-LENTI (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. 7.7).

Pour le gaz Butane/Propane serrer les vis à fond.

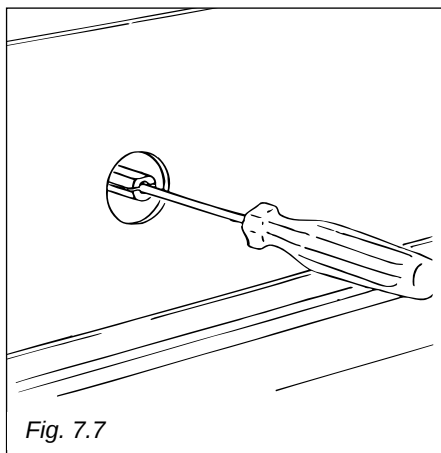


Fig. 7.7

TABLEAU DES INJECTEURS

FR

Cat: II 2E+3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar			G 20/G 25 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)	0,90	0,30	27	47	3	Régles	70	1,5
Semi-rapide (SR)	1,55	0,38	29	62	5,7		88	2
Rapide (R2)	2,55	0,50	34	78	6,5		115	2
Rapide (R1)	3,05	0,60	39	86	12		125	3
Four (robinet)	2,75	0,85	45	80	Tout ouverte		120	5

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h·kW)

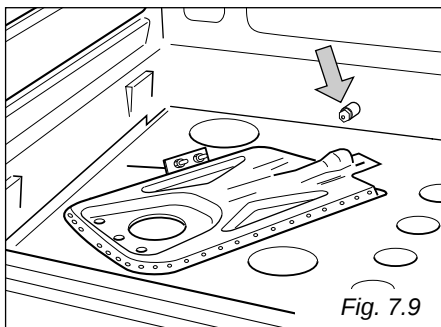
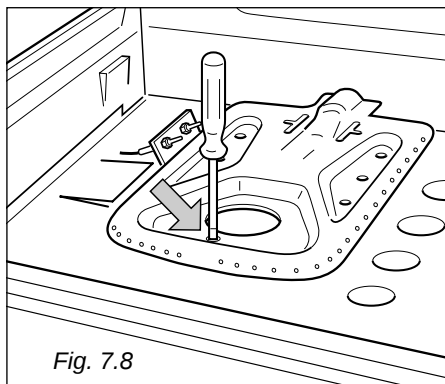
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³]
Auxiliaire (A)	1,80
Semi-rapide (SR)	3,10
Rapide (R2)	5,10
Rapide (R1)	6,10
Four (robinet)	5,50

5 - REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR

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

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

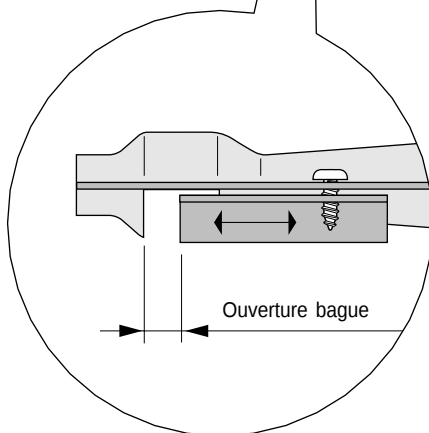
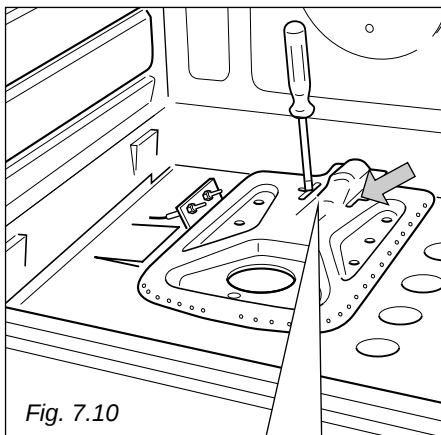
- Soulever et enlever le fond du four.
- Dévisser et enlever la vis qui bloque le brûleur (fig. 7.8).
- Enlever le brûleur comme le montre la figure 7.8 et le déposer à l'intérieur du four sans le retirer complètement. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé tube de 7 remplacer l'injecteur (indiqué par la flèche - fig. 7.9) conformément au "Tableau des injecteurs" et remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.



6 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU FOUR

Avec un tournevis, desserrer la vis de réglage de la bague d'air (fig. 7.10) 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.



7 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DU BRULEUR DU FOUR

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur
- tourner le robinet jusqu'à la position MINIMUM
- enlever la manette
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis **F** jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 7.11).

N.B. Pour les gaz G30/G31 la vis bypass doit être vissée à fond.



Flamme correcte



Flamme manquant d'air primaire



Flamme avec excès d'air primaire

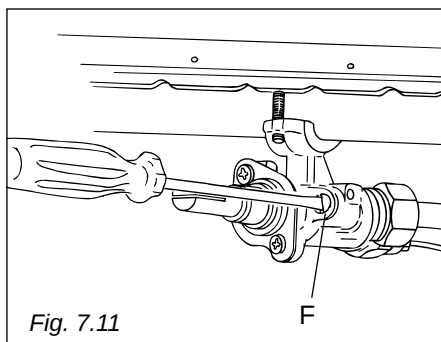


Fig. 7.11

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

- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.

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.