



CUISINIERE
PS 102 X



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.

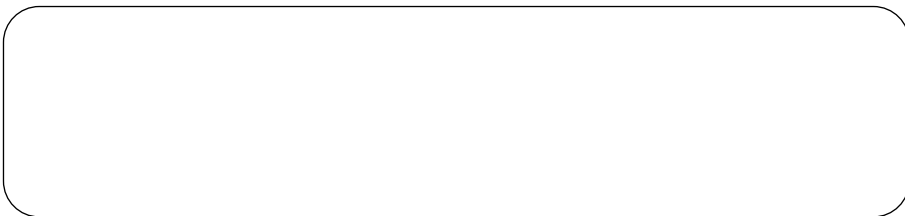
Déclaration de conformité CE

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 relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/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 il peut être dangereux.
- Ne pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans avoir préalablement débranché l'appareil.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois du four. Ne pas poser de plaques à pâtisserie, ni de lèchefrites sur la sole du four.
- 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.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé. Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.
- 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 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.

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- ***Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Eviter de les toucher.***
- ***Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.***
- ***Après avoir utilisé la cuisinière, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture et fermer le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne.***
- ***En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.***

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

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

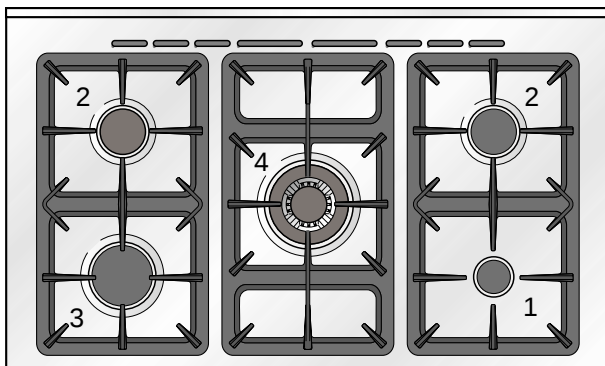


Fig. 1.1

Cuisinière: Cat: II 2E+ 3+

■ Classe 2/1

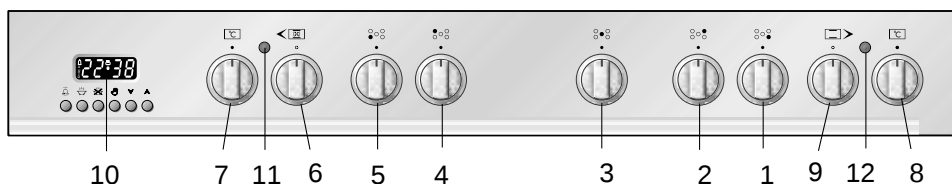
TABLE DE TRAVAIL

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Triple couronne (TC)	3,50 kW

REMARQUE:

✓ L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande brûleur avant droite
2. Manette commande brûleur arrière droite
3. Manette commande brûleur centrale (TC)
4. Manette commande brûleur arrière gauche
5. Manette commande brûleur avant gauche
6. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions (four principal à gauche)
7. Manette commande thermostat four multifonctions (four principal à gauche)
8. Manette commande thermostat four électrique (four secondaire à droite)
9. Manette commande sélecteur de fonctions four électrique (four secondaire à droite)
10. Programmateur électronique (début/fin de cuisson - four principal à gauche)
11. Témoin de la température four électrique (four principal à gauche)
12. Témoin de la température four électrique (four secondaire à droite)

UTILISATION DES BRÛLEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).

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 maximum)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)

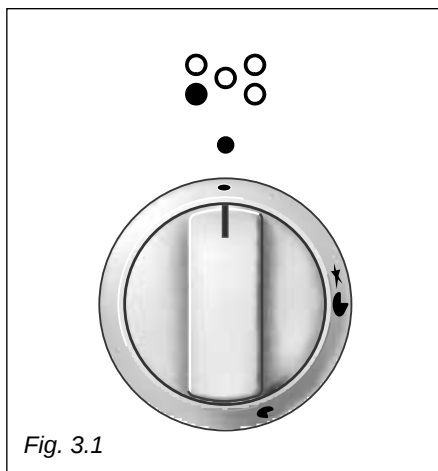


Fig. 3.1

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.

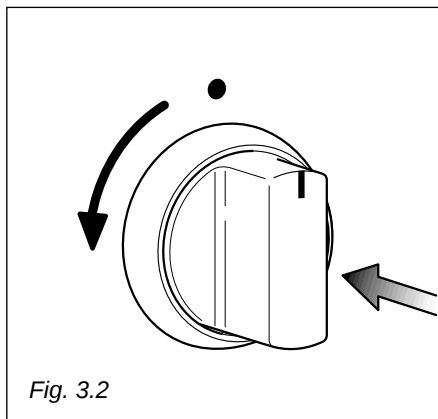


Fig. 3.2

N.B. Lorsque 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.

Attention

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

ALLUMAGE DES BRULEURS

- Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 3.2) jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse (fig. 3.1).
- En cas de coupure de courant approcher une flamme au brûleur.
- Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

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.

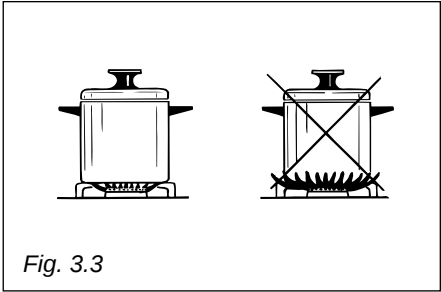
Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

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

BRULEURS	Ø CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 14 cm
Semirapide	16 - 24 cm
Rapide	24 - 26 cm
Triple brûleur	26 - 28 cm
Wok	max 36 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.

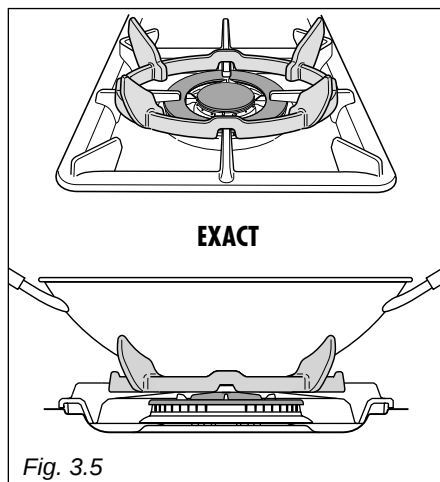
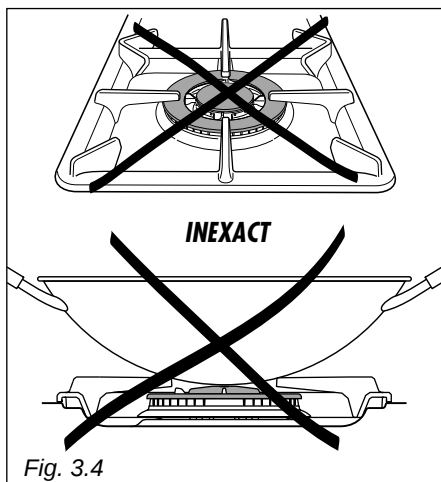


GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (Figs. 3.4 - 3.5)

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

ATTENTION:

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat (Figs. 3.4 - 3.5).



4 FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS (PRINCIPAL - four à gauche)

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	1400 W
– Résistance de la voûte	1000 W
– Résistance de grilloir	2000 W
– Résistance circulaire	2500 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

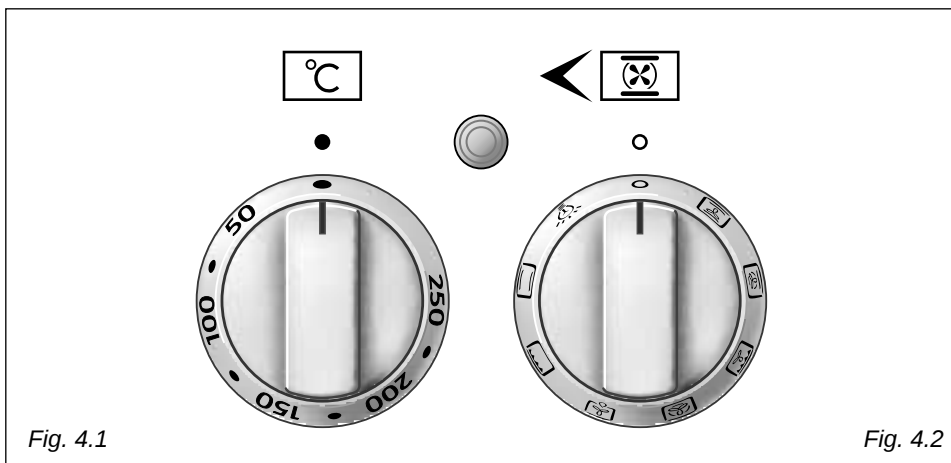


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT (Fig. 4.1)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.2)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

UTILISATION CONSEILLEE:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du commutateur sur la position , le bouton du thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

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

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 175 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

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

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.

La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- a. Positionner la manette du commutateur à l'allure
- b. Positionner la manette du thermostat à la position 175 °C et préchauffer le four.
- c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 125 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures et du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

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

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

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

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

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.

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	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

Les fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 3 éléments chauffants:

- Résistance de la sole 800 W
- Résistance du ciel 700 W
- Résistance du grill 1450 W

Ce four est équipé d'une grille porte-plats et dispose d'une fonction spéciale  pour le réchauffage des plats. Pour l'utilisation de cette fonction, voir les chapitres spécifiques "Réchauffage des plats" et "Emploi de la grille porte-plats".

NOTE:

Lors de la première utilisation, nous conseillons d'allumer le four vide, de la façon expliquée ci-après, et de le faire fonctionner à la puissance maximale, avec le bouton du thermostat en position 250°C, pendant environ une heure dans le mode de fonctionnement  et pendant 15 minutes dans les modes .

Cette opération permettra d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances électriques.

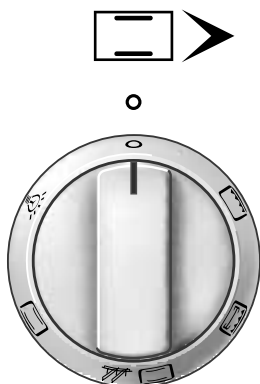


Fig. 5.1

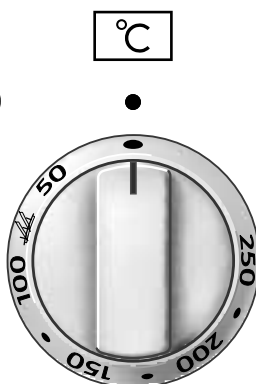


Fig. 5.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 5.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

THERMOSTAT (Fig. 5.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 et 250 degrés C avec le bouton du thermostat.

Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Conseillé pour:

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, méringue, ect.



RECHAUFFAGE PLATS

Les éléments de chauffage inférieur et supérieur s'allument. La chaleur se répand par convection naturelle. Le bouton du thermostat doit être positionné sur le symbole  pour obtenir le réchauffage des plats à environ 65°C.

Pour des températures différentes, positionner le bouton sur d'autres graduations. Cette fonction peut être utilisée aussi pour des cuissons traditionnelles à convection en réglant la température entre 50° et 250° C avec le bouton du thermostat.

Conseillé pour: réchauffage de plats vides en utilisant la grille spéciale porte-plats.

Pour l'emploi correct de cette grille, voir le chapitre " Emploi de la grille porte-plats ".

ATTENTION: Les plats sont chauds après le réchauffage. Utiliser des gants de cuisine pour leur déplacement.



CUISSON AU TOURNE-BROCHE

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges et le moteur du tourne-broche se met en route. La chaleur se répand par rayonnement. A utiliser avec le bouton du sélecteur sur la position , le bouton du thermostat sur la position 225° C pendant 15 minutes, puis sur la position 175° C et la **porte du four fermée**. Pour un emploi correct, voir le chapitre "EMPLOI DU GRIL " et "CUISSON A LA BROCHE AVEC LE TOURNE-BROCHE ".

Attention: Lorsque le grill est en fonctionnement, les parties accessibles peuvent devenir chaudes. Tenir les enfants à distance.

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes et ensuite à **175°C**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

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

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

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.

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	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

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

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

- Introduire le lèchefrite sur le dernier degré en bas du four et insérer le support de l'axe.
- Enfiler dans l'axe les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.
- Introduire l'axe dans le four du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche; et enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.

Le sens de rotation du tourne-broche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

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

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

ROTISSOIRE

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de:

- un moteur électrique appliqué sur la partie postérieure du four
- un axe en acier inox, muni d'une poignée athermique extractible et de deux fourchettes réglables
- un support axe à insérer sur les glissières centrales du four.

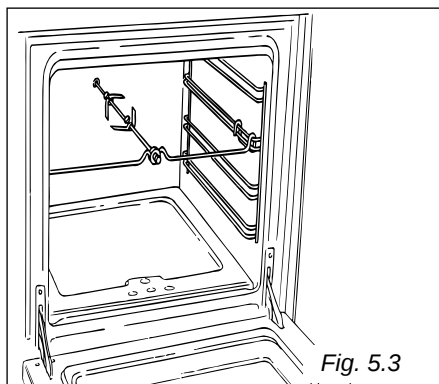


Fig. 5.3

EMPLOI DE LA GRILLE PORTE-PLATS

Cette grille spéciale peut être utilisée comme porte-plats, ou bien renversée, comme grille normale plate. Est introduite entre les guides d'un des 4 gradins des châssis latéraux.

Utilisation comme grille porte-plats:

Enfiler entre les guides, sur le gradin le plus bas des châssis latéraux, la grille avec les dents du porte-plats tournés vers le haut (fig. 5.4).

La grille est montée de façon à ce que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four (détail de fig. 5.4).

Les plats sont disposés comme illustré sur la figure. Pour faciliter cette opération, sortir la grille jusqu'à l'arrêt de sécurité.

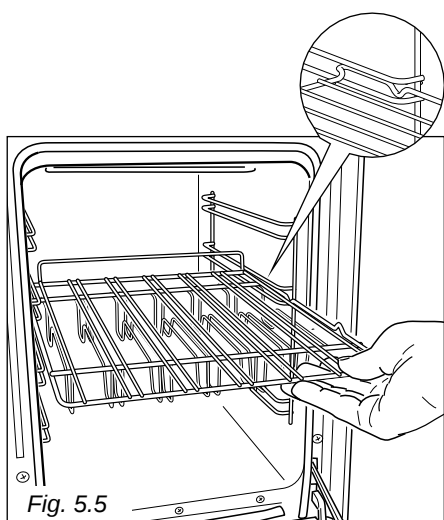
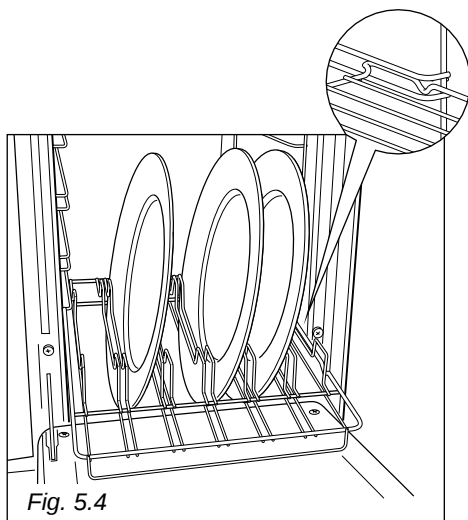
ATTENTION: Les plats sont chauds après le réchauffage. Utiliser des gants de cuisine pour leur déplacement.

Utilisation comme grille plate:

Enfiler entre les guides d'un des 4 gradins des châssis latéraux, la grille avec les dents du porte-plats tournés vers le bas.

La grille est montée de façon à ce que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four (détail de fig. 5.5).

La surface plane s'utilise pour poser des plats ou pour poser directement les aliments à cuire; dans ce dernier cas, insérer la lèchefrite sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.



6 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmeur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  Mise en arrière du nombre de toutes les fonctions.

Description des symboles lumineux:

AUTO - *clignotant* - Programmeur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - *allumé sans clignotant* - Programmeur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmeur en manuel ou cuisson automatique en cours

 Minuterie en marche

 et **AUTO** - *clignotants et signal sonore* - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque: La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches  ou .

Le programmeur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

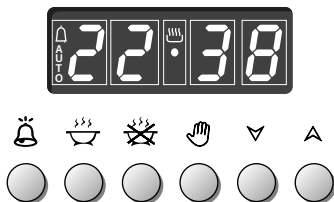


Fig. 6.1

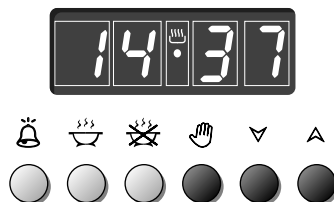


Fig. 6.2

MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 6.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche , puis sur la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 6.2).

Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche  ou .

Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO**, en pressant le poussoir  (AUTO s'éteindra et le symbole  s'allumera).

Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annullement du programme et la commutation en manuel.

Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.

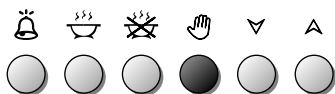


Fig. 6.3

MINUTEUR ELECTRONIQUE (fig. 6.4)

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir .

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  ou  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 6.4).

Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

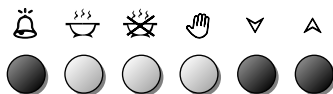


Fig. 6.4

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche , on obtient à la suite trois tonalités du son. Le dernier signal entendu reste programmé.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

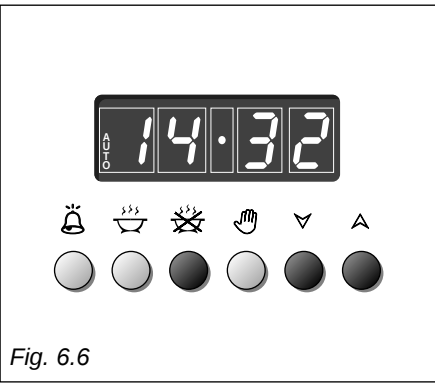
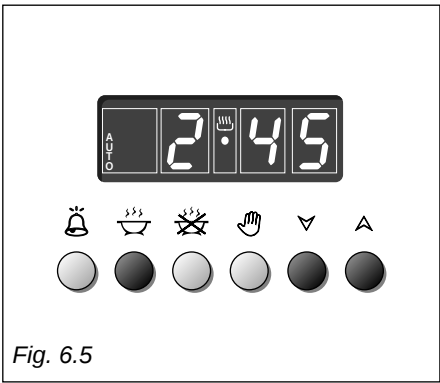
- 1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (Fig. 6.5). L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

- 2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé. L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique). Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme peut être annulé en tout moment, en pressant les poussoir .

À la fin de la cuisson le four s'arrêtera, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé. Celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs. Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .



CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.7).

La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .

Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

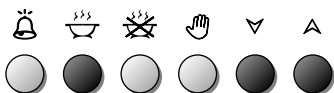


Fig. 6.7

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

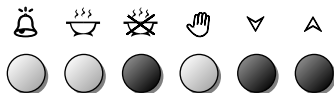


Fig. 6.8

CONSEILS GENERAUX

- **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.**
- 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.**

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

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 rendent opaque.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION

Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord, porte de four, abat-tant) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

ROBINETS DE GAZ

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

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

BRULEURS ET GRILLES

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

Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis **parfaitement à leur place**.

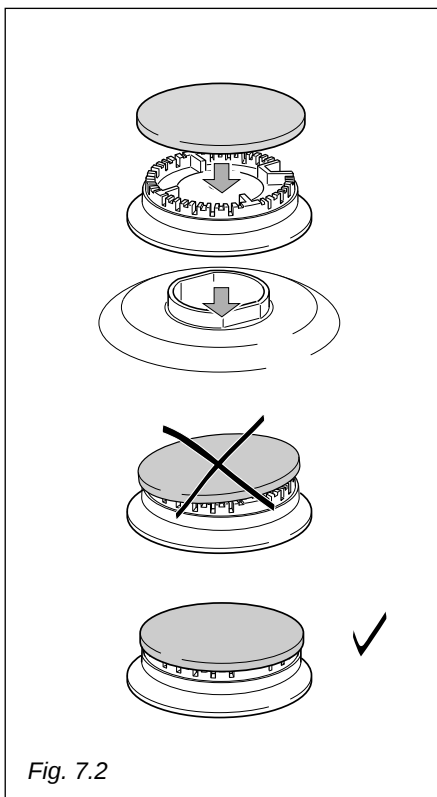
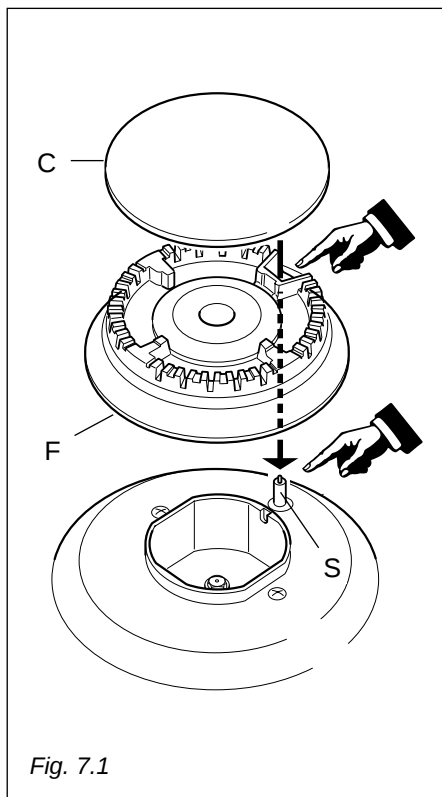
Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme F et du chapeau C sur le brûleur (voir fig. 7.1 et 7.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

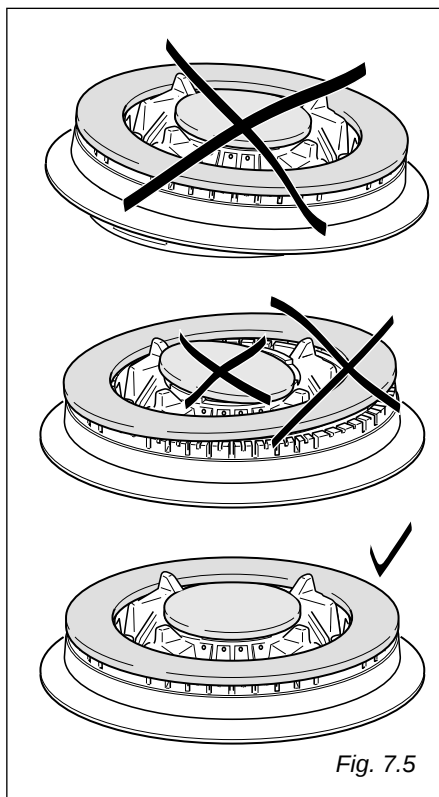
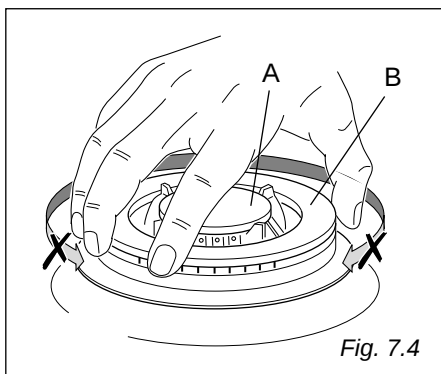
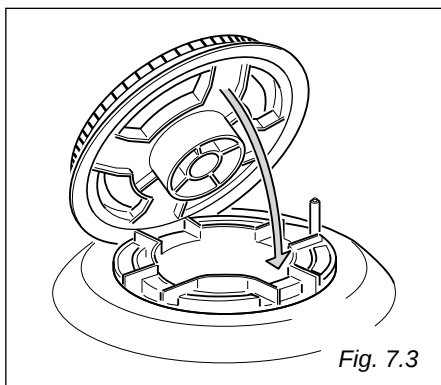
Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 7.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

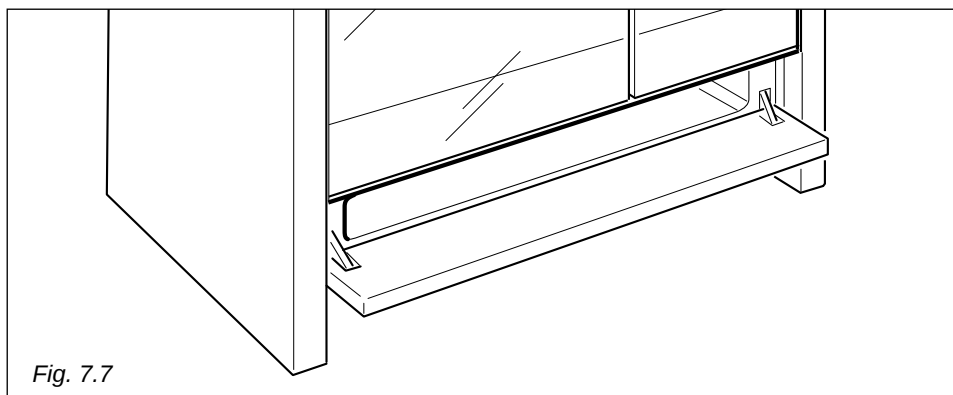
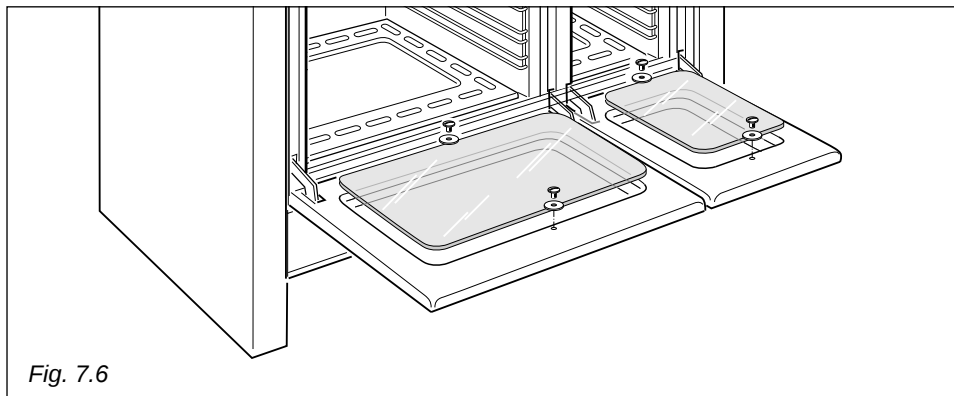


BRÛLEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 7.5, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche. Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 7.3).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (fig. 7.4 - 7.5).





PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 7.6).

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 7.7).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

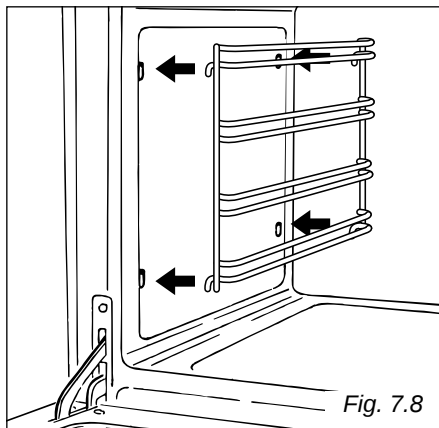
L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Les glissières latérales, le lèche-frites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

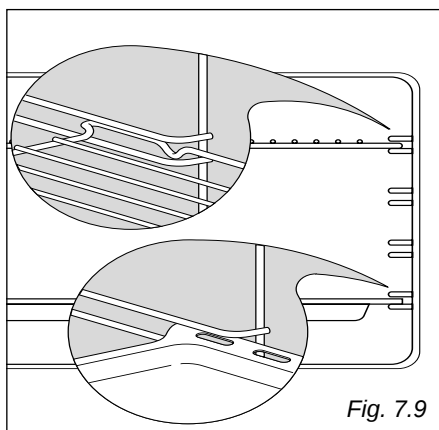


MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 7.8).
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèche-frite fig. 7.9.

Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.

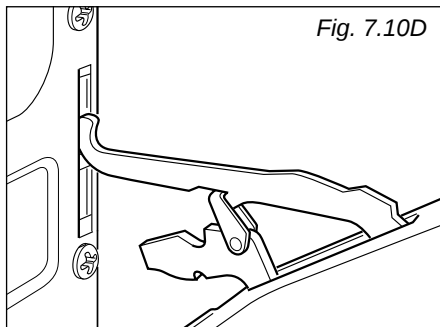
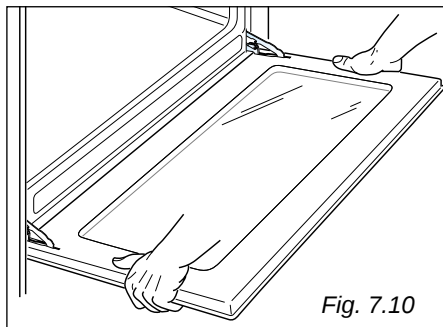
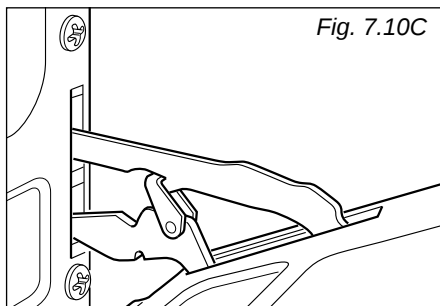
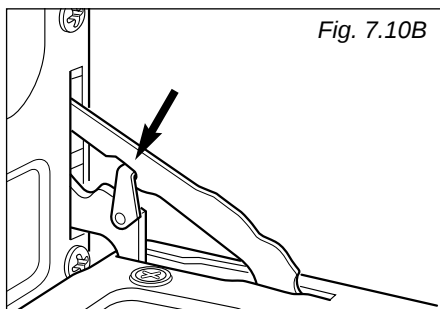
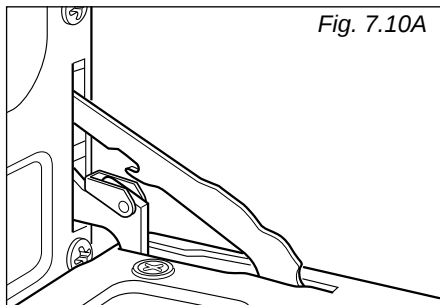
- Pour le démontage opérer inversement.



DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 7.10A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 7.10B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 7.10.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 7.10C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 7.10D).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



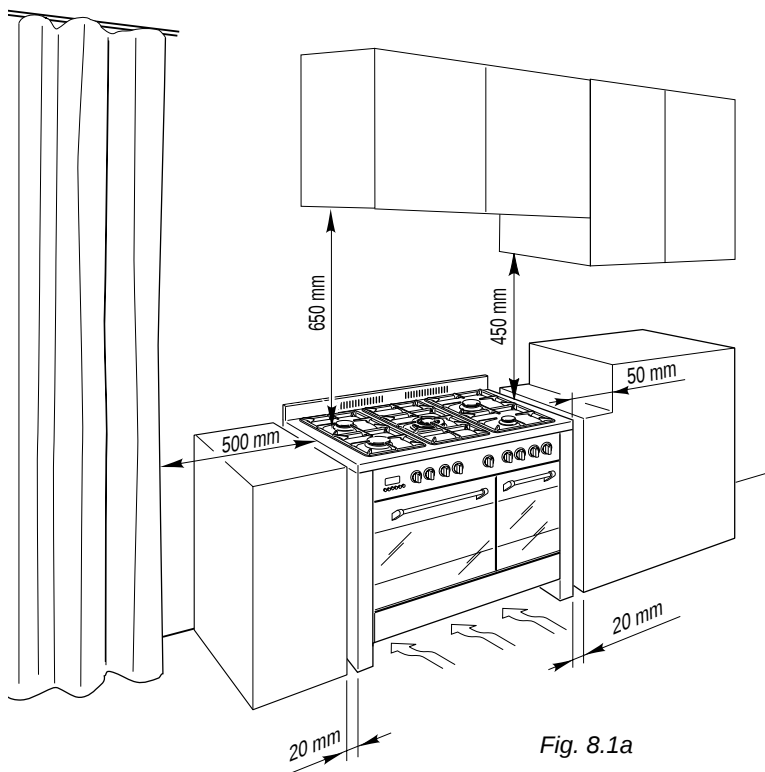
Conseils à l'installateur

8 INSTALLATION

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisée par des TECHNICIENS QUALIFIES.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Les superficies des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter des températures supérieures à 75°C.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.



■ Classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

Fig. 8.1a

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 8.1a ou 8.1b.
Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

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

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

- Classe 2
- Sous-classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

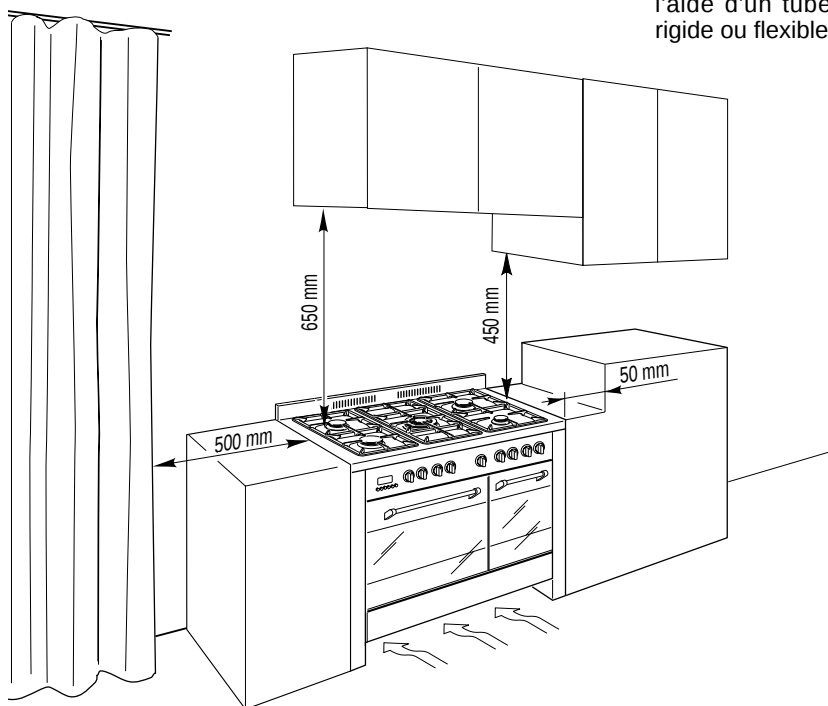
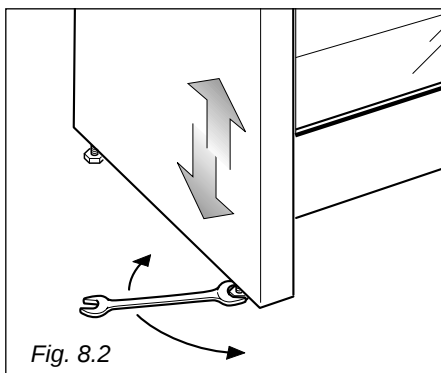


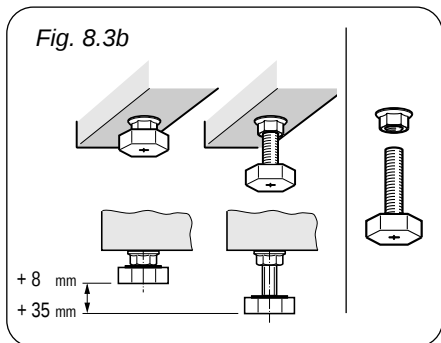
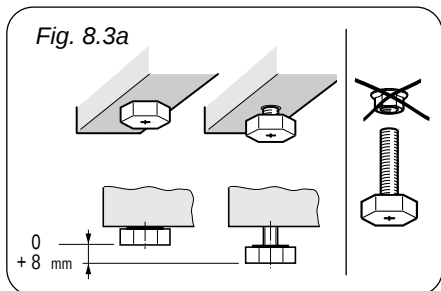
Fig. 8.1b



INSTALLATION DES PIEDS RÉGLABLES

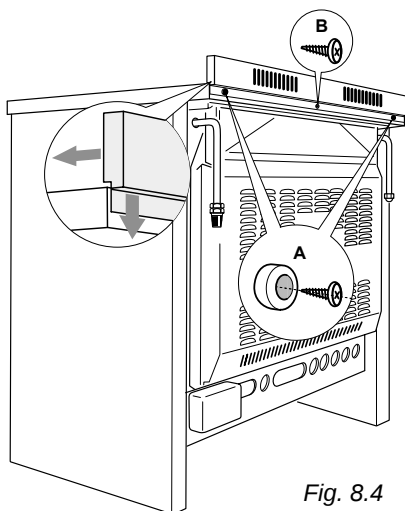
La cuisinière est fournie avec 4 pieds réglables pour la mise à niveau, en VIS-SANT ou DEVISSANT les pieds avec une clé (fig. 8.2).

Important: Suivre scrupuleusement les indications illustrée dans le figures 8.3a et 8.3b.



MONTAGE DU DOSSERET

- Enlever les entretoises "A" (fig. 8.4) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A".



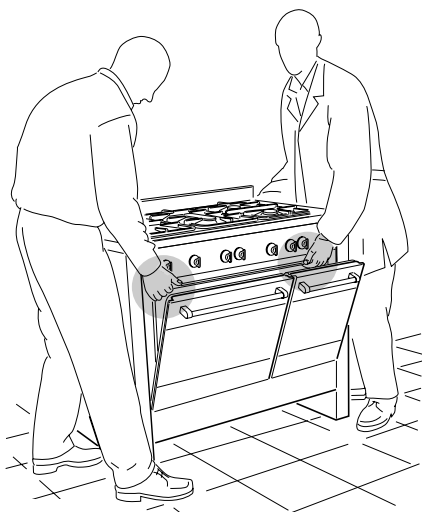


Fig. 8.5

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 8.5).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (**fig. 8.6**).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 8.7). Soulever les pieds du sol (fig. 8.5).

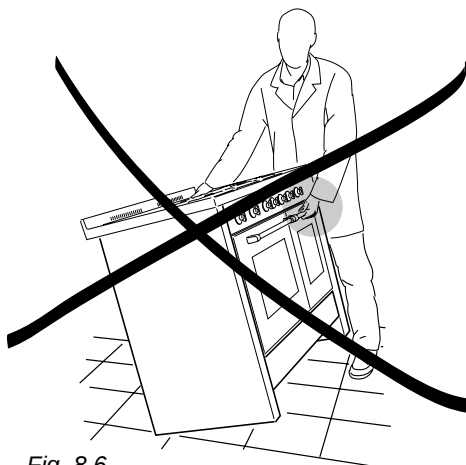


Fig. 8.6

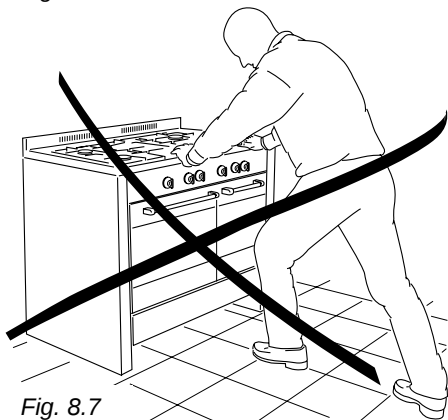


Fig. 8.7

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. 8.8).

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. 8.8).

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. 8.9).

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

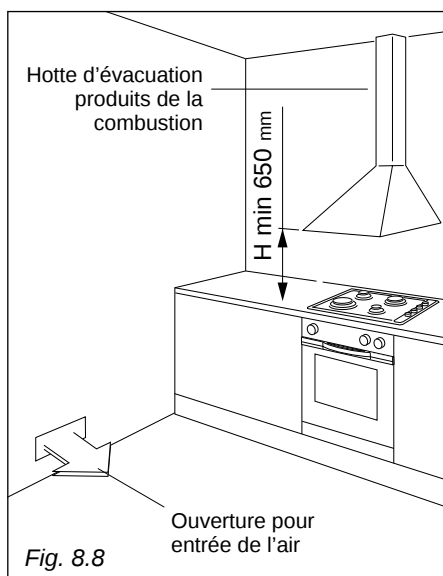


Fig. 8.8

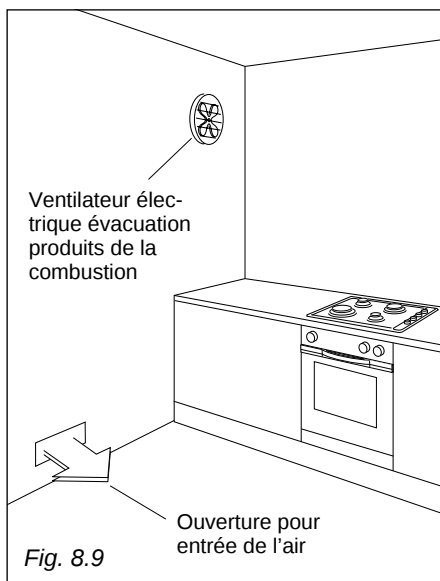


Fig. 8.9

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

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.

INSTALLATION

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

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

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.

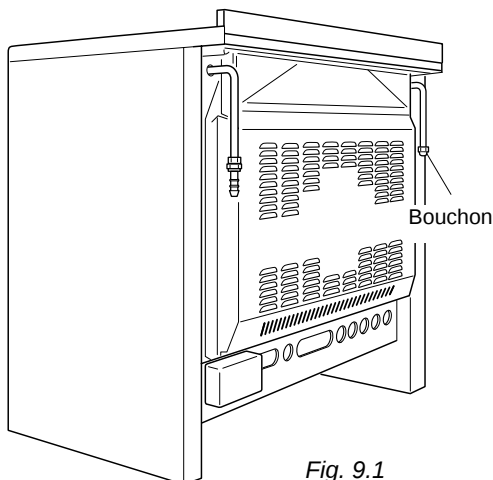


Fig. 9.1

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)

Si l'appareil doit fonctionner avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, il faut effectuer les opérations suivantes:

- 1 - Raccordement au gaz
- 2 - Remplacement des injecteurs des brûleurs de la table
- 3 - Réglage du débit réduit des brûleurs de la table

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. 9.1), 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.

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. 9.2c);

(UNIQUEMENT POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)

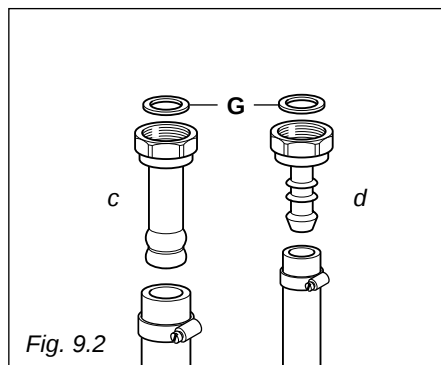
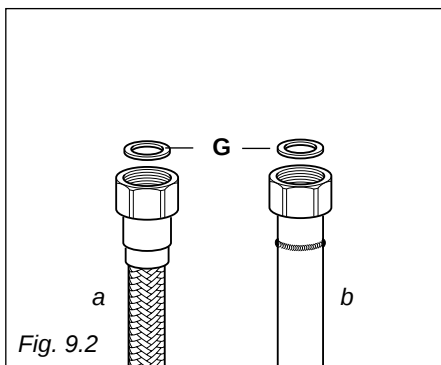
- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 9.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 9.2b);

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. 9.2d);

(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. 9.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 9.2b);



Appareils incorporables (classe 2/1)

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

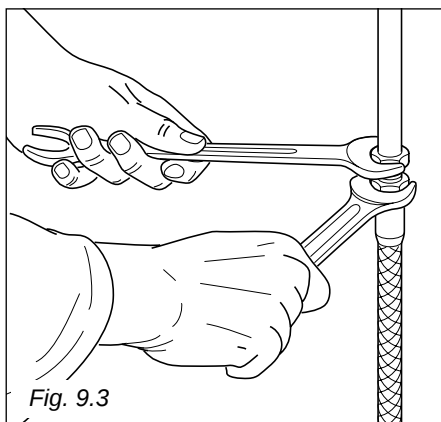
- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 9.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 9.2b);

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

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 9.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 9.2b);

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. 9.2) est le élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.

Il est conseillé de les remplacer lorsqu'ils présentent 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. 9.3).

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

2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE

L'appareil est dotée d'une série d'injecteurs pour les différents types de gaz.

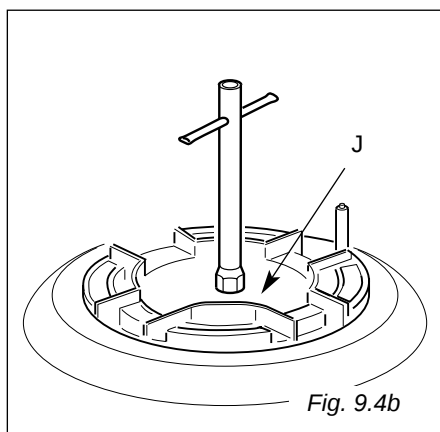
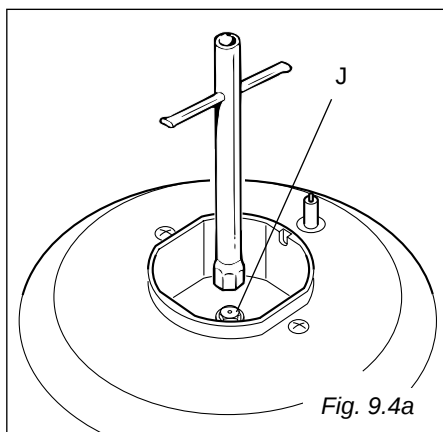
Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

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

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (Fig. 9.4a - 9.4b) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir tableau pour le choix des injecteurs).

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire



3 - 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. 9.5).

Pour le gaz G 30/G 31 serrer les vis à fond.

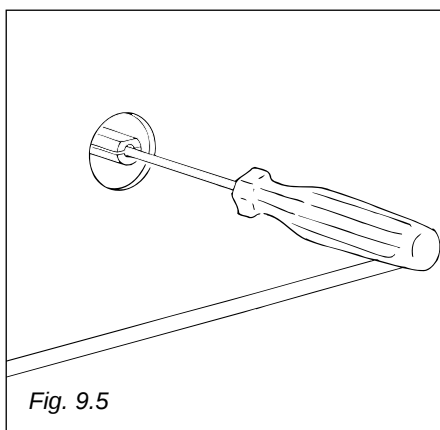


Fig. 9.5

TABLEAU DES INJECTEURS



Cat: II 2E+ 3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit reduit [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar		G 20/G 25 20/25 mbar	
			By- pass	Ø injecteur [1/100 mm]	By- pass	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	Réglés	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m³/h]
Auxiliaire (A)	2
Semi-rapide (SR)	3,5
Rapide (R)	6,0
Triple couronne (TC)	7,0

GRAISSAGE DES ROBINETS

Les opérations à exécuter doivent être effectués par un technicien qualifié.

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.

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.

CONSIDERATIONS GENERALES

- 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.
- 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.
- 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.
- L'interrupteur doit être accessible quand la cuisinière est installée.

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, 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.

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

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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. 10.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 10.1).

Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".

- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 10.2 et le fil de terre sur la borne "PE".
- Tendrez le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

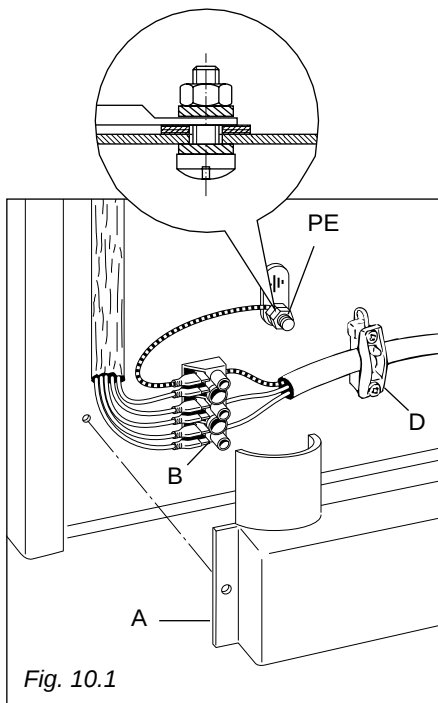


Fig. 10.1

SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

230 V ~ 3 x 2,5 mm² (**)

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale

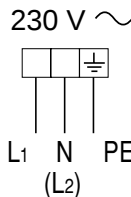


Fig. 10.2