



CUISINIÈRES

PS 1C1 W

PS 1B1 X

PS 2B2 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.

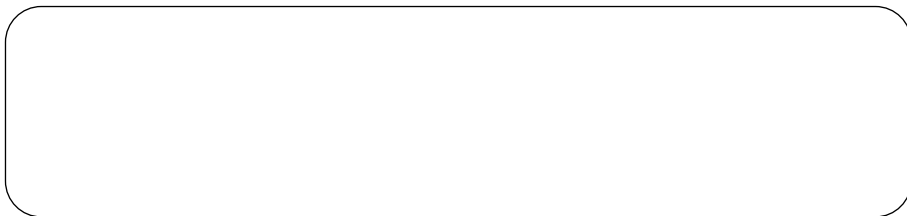
Déclaration de conformité CE

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 table de cuisson, 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.

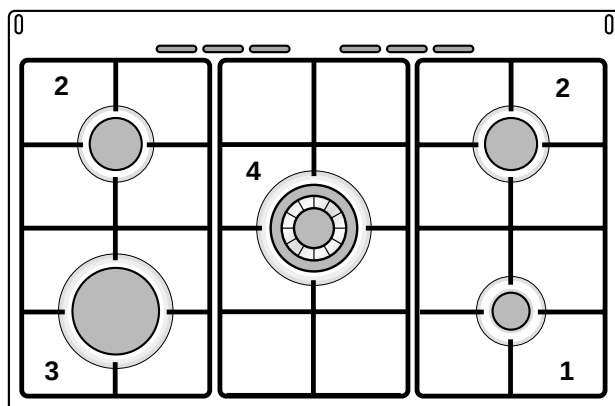
**PS 1C1 W**

Fig. 1.1

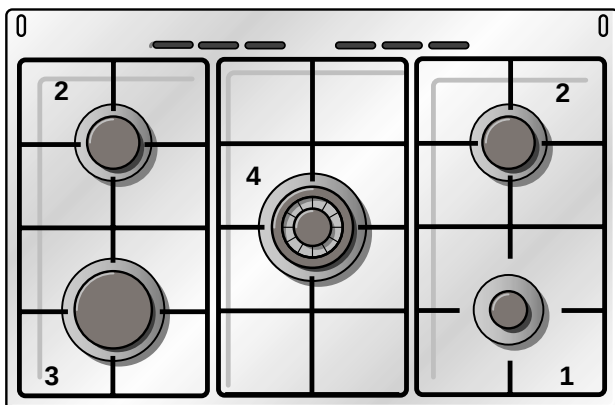
**PS 1B1 X, PS 2B2 X**

Fig. 1.2

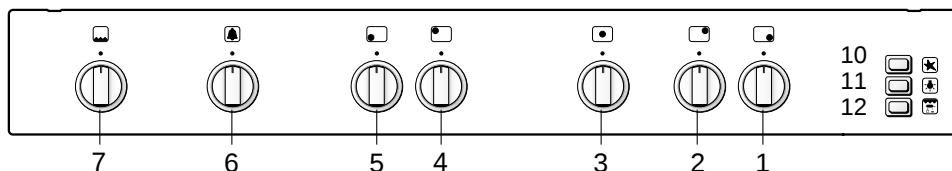
Cuisinières: Cat: II 2E+ 3+**TABLE DE TRAVAIL**

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,90 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,15 kW
4. Brûleur double couronne (PB)	3,45 kW

2 TABLEAUX DE BORD

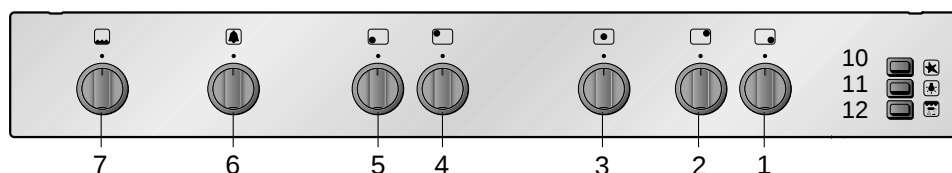
PS 1C1 W

Fig. 2.1



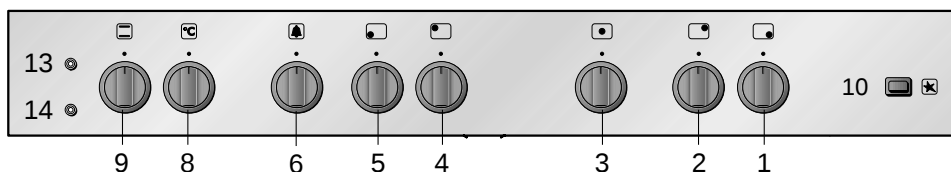
PS 1B1 X

Fig. 2.2



PS 2B2 X

Fig. 2.2



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande brûleur avant droite
2. Manette commande brûleur arrière droite
3. Manette commande brûleur centrale (PB)
4. Manette commande brûleur arrière gauche
5. Manette commande brûleur avant gauche
6. Manette commande minuteur sonore 60'
7. Manette commande four à gaz
8. Manette commande thermostat
9. Manette commande sélecteur de fonctions

Poussoirs allumage et témoins:

10. Poussoir allumage électrique des brûleurs
11. Poussoir commande éclairage four
12. Poussoir commande grilloir/tourne-broche électrique
13. Témoin de ligne
14. Témoin de la température du four électrique

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)

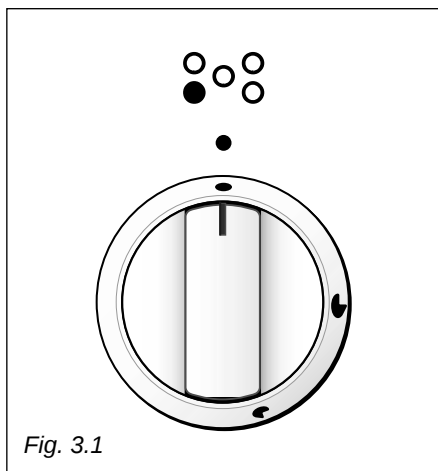


Fig. 3.1

- 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.

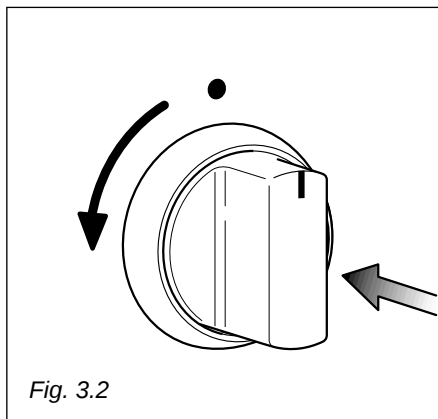


Fig. 3.2

Attention

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

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES
BRULEURS (fig. 3.3)

Pour allumer le brûleur, vous devez placer la manette correspondant au brûleur en question sur la position de flamme maximum (symbole “grande” flamme) et appuyer sur le bouton d’allumage indiqué par le symbole  (fig. 3.3).

Les étincelles produites par l’électrode situé près du brûleur allumeront le brûleur sélectionné.

Si les conditions du réseau d’alimentation gaz rendent difficile l’allumage du brûleur avec la manette placée en position de “grande” flamme, tournez la manette vers la position “petite” flamme et répétez l’opération d’allumage.

En cas de coupure de courant approcher une flamme au brûleur.

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.



Fig. 3.3

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 - 16 cm
Semirapide	16 - 22 cm
Rapide	20 - 24 cm
Super brûleur	jusqu’à 30 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.

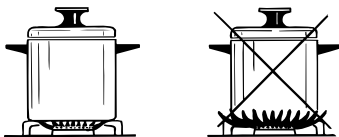


Fig. 3.4

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

IMPORTANT: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

CARACTERISTIQUES GENERALES

La cuisinière est livrée parfaitement propre.

Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale (position 10) dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur le brûleur.

Le four à gaz comprend:

- Brûleur du four, en bas avec une puissance de 6,20 kW.
- un grilloir électrique à rayons infrarouges, situé sur la voûte (2200 W)

BRULEUR DE FOUR

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

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

THERMOSTAT

La manette du thermostat (fig. 4.1), comporte des chiffres de 1 à 10 indiquant de manière croissante les températures du four (voir tableau 4.2).

Le robinet thermostatique 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.

La température est maintenue constante sur la valeur affichée.

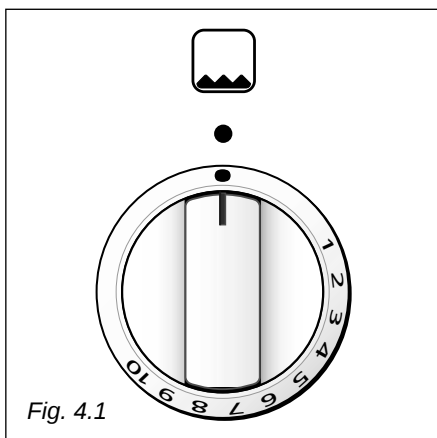


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT GRADE TABLE	
Position manette thermostat	Température du four
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour allumer le brûleur du four:

1 – Ouvrir la porte du four.

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

2 – Appuyer sur le poussoir de l'allumage (fig. 4.3) marqué du symbole

3 – Appuyer à fond et tourner la manette du thermostat du four en sens antihoraire (fig. 4.4) jusqu'à faire coïncider le repère avec le numéro 10.



Fig. 4.3

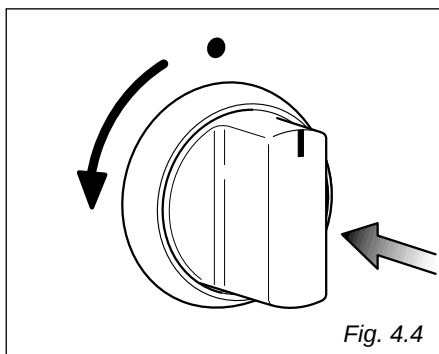


Fig. 4.4

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.

(En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur "A" comme indiqué sur la fig. 4.5).

4 – Attendez environ 10 secondes, après que le brûleur ait été allumé, avant de relâcher la manette (délai d'activation 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.

IMPORTANT: Ne jamais ouvrir le thermostat avant d'approcher une allumette du trou d'allumage "A" de la sole du four.

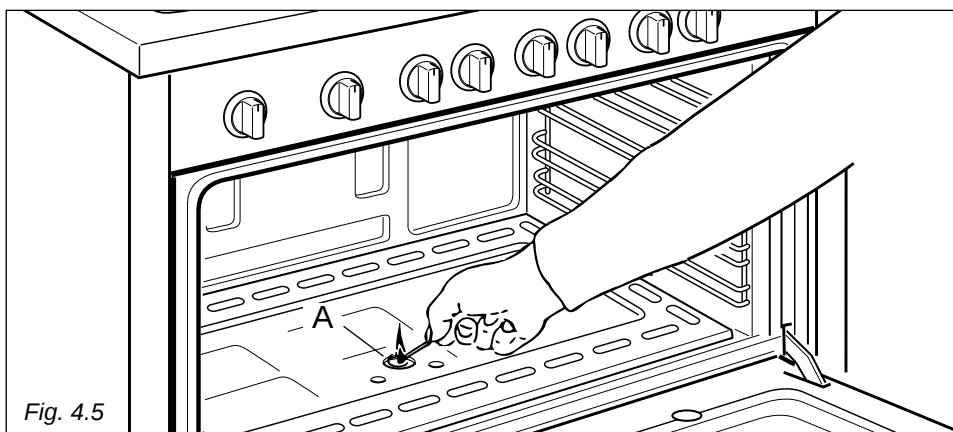


Fig. 4.5

Pour un préchauffage efficace du four, nous conseillons de retirer la lèchefrite et la grille du four et de les replacer après 15 minutes environ.

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 porte du four devient très chaude pendant opération et vapeur très chaud sort à travers les fentes du tableau de bord.
Eloigner les jeunes enfants.**

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

Température

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

Vérifier que le brûleur du four soit éteint autrement le grilloir ne s'allumera pas.

ALLUMAGE DU GRILLOIR ELECTRIQUE

Pour raisons de sécurité il est interdit d'utiliser en même temps le brûleur du four et le grilloir électrique.

Le grilloir électrique fonctionne seulement lorsque la manette du thermostat est sur la position ● (éteint), car:

- lorsque le brûleur du four est allumé un dispositif de sécurité empêche l'allumage du grilloir électrique.
- si le grilloir est en marche et on tourne la manette du thermostat, un dispositif déconnecte la résistance.

Pour allumer le **grilloir électrique**, il faut:

Ouvrir la porte du four.

Mettre en place l'écran "A" qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur (fig. 4.6).

Appuyer sur le poussoir marqué du symbole  (fig. 4.7) jusqu'à l'allumage du grilloir et le tournebroche.

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



Fig. 4.7

UTILISATION DU GRILLOIR

Très important: A utiliser toujours avec la porte entrouverte et avec le déflecteur montée.

Monter l'écran pare chaleur A, (Fig. 4.6) qui sert à protéger le tableau de bord de la chaleur.

Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte ouverte.

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

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

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

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

Eloigner les jeunes enfants.

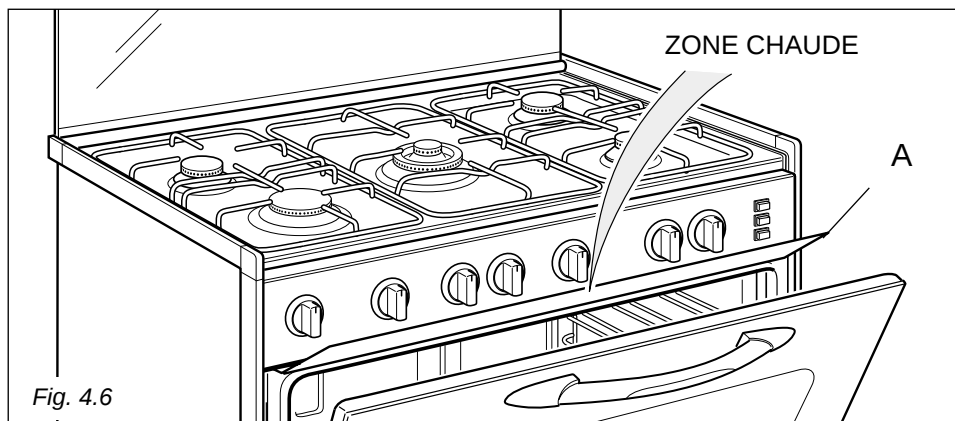


Fig. 4.6

FONCTIONNEMENT DU TOURNEBROCHE

Le tournebroche est actionné en appuyant sur le bouton-poussoir correspondant  (fig. 4.7).

ECLAIRAGE DU FOUR

Le four est équipé d'une lampe qui éclaire son intérieur et permet le contrôle visuel de la cuisson.

Cette lampe est commandée par l'interrupteur du tableau de bord (fig. 4.8).

Ne jamais allumer la lampe en tournant la manette sur la position grilloir.



Fig. 4.8

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- Insérer la tige dans le trou du renvoi **P** (Fig. 4.9) et enlever la poignée **H** en tournant vers la gauche.
- Insérer la tige **S** dans le trou **G** du moteur en poussant le support de la tige.

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

Très important: à effectuer toujours à porte entrouverte (Fig. 4.6) et avec le déflecteur montée.

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

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

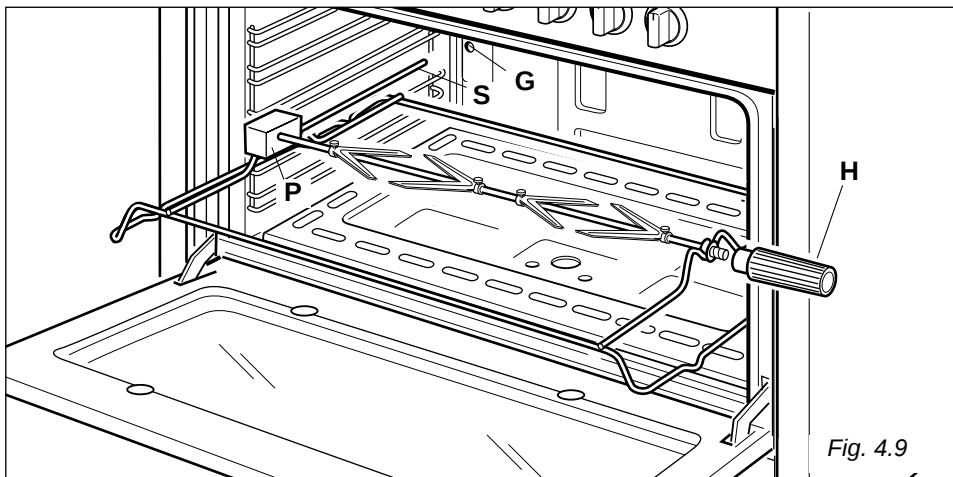


Fig. 4.9

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

Eloigner les jeunes enfants.

IMPORTANT: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position 250) pendant environ 1 heure sur la fonction  et pendant 15 minutes sur la fonction  (bouton du thermostat en position ) afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le four électrique est équipé de 3 résistances:

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

La puissance des résistances est:

- résistance de la voûte, 1725 W
- résistance de la sole, 1725 W
- résistance de grilloir, 2500 W

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 5.1)

Sert seulement à choisir la température de cuisson mais il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la température désirée (de 50 à 250 degrés C. La position  sert seulement pour les cuissons au grilloir, porte entr'ouverte)

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.

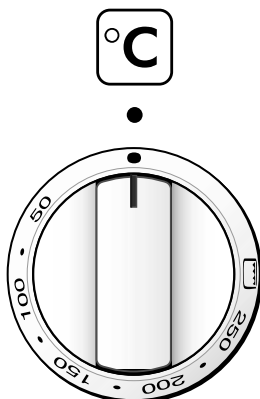


Fig. 5.1

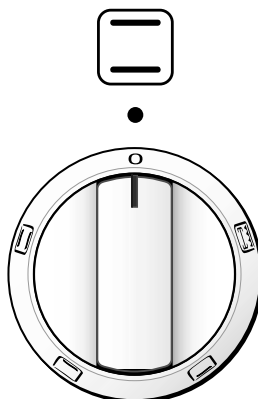


Fig. 5.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 5.2)

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

ALLUMAGE DU FOUR

L'allumage du four s'obtient en plaçant le bouton du commutateur (fig. 5.2) sur une des fonction de cuisson ainsi que le bouton du thermostat (fig. 5.1) sur la température désirée.

FONCTIONS DU SELECTEUR:

0 Four éteint



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.



Seulement la résistance inférieure s'allume. La température doit être réglée entre 50 et 150°C par la manette du thermostat.

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



Seulement la résistance supérieure s'allume. La température doit être réglée entre 50 et 150°C par la manette du thermostat. Pour compléter les cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



Le grill à rayons infrarouges ainsi que la rôtissoire s'allument. A utiliser avec la porte semi ouverte et le bouton du thermostat en position . Consulter les instructions spécifiques dans la section UTILISATION DU GRILLOIR.

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.3) et avec le déflecteur montée.

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

Eloigner les jeunes enfants.

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

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson préchauffer le four à la température désirée. Celui-ci s'éteigne quand il est à température voulue (le voyant lumineux de température dans le panneau de bord s'éteigne).

Introduire alors les aliments.

On recommande d'utiliser des plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four si nécessaire pendant la cuisson.

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

Biscuit de Savoie	150°
Gâteau chocolat	150°
Riz au four	150°
Pâté de lapin	175°
Soufflé au fromage	175°
Boeuf aux oignons	175°
Couronne de macaroni	175°
Quatre-quarts	175°
Crème caramel	175°
Tomates farcies	200°
Pizza	200°
Daurade oignons	200°
Truites amandes	200°
Merlans au four	200°
Canard	200°
Pommes de terre au four	200°
Tarte aux pommes	200°
Choux à la crème	200°
Poivrons grillés	225°
Côtelettes veau	225°
Côtelettes mouton	225°
Rôti veau	225°
Poulet rôti	225°
Pommes au four	225°
Oeufs cocotte	250°
Omelette	250°
Rôti de boeuf	250°
Gigot	250°
Epaule mouton	250°
Macaroni au gratin	250°

IMPORTANT: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du grilloir.

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.3) et avec le déflecteur montée.

Mettre en place l'écran "A" (Fig. 5.3), qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

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

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

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

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

Eloigner les jeunes enfants.

TOURNEBROCHE (Fig. 5.4)

Cet accessoire se compose de:

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

Le moteur se met en fonctionnement grâce au commutateur (position grilloir) (Fig. 5.2).

ALLUMAGE DU TOURNEBROCHE

Le tournebroche est actionné en tournant la manette du selecteur sur la fonction

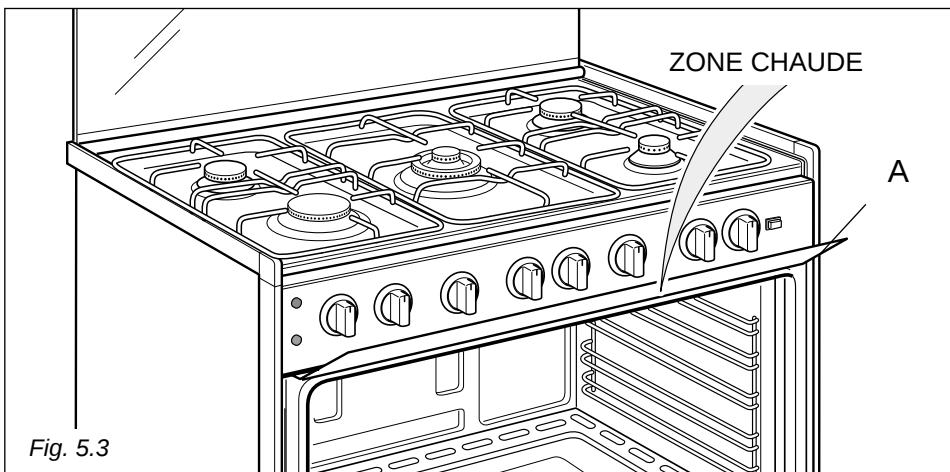


Fig. 5.3

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.3) et avec le déflecteur montée.

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

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

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.3) et avec le déflecteur montée.

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

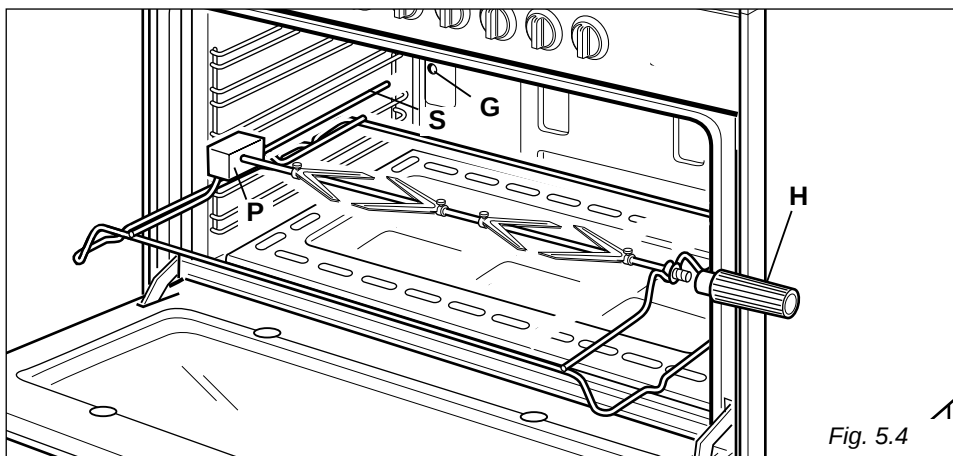
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

ECLAIRAGE

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

Cette lampe est commandée par la manette du commutateur (fig. 5.2).

La lampe du four reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.



MINUTEUR SONORE 60'

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.

La manette de réglage (fig. 6.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le repère avec le temps désiré.

Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.

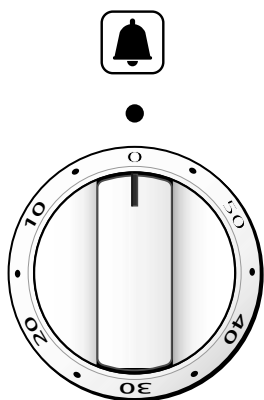


Fig. 6.1

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.**

COUVERCLE EN VERRE

Ouvrir complètement le couvercle, soulever de côté gauche et puis, le déplacer légèrement vers la gauche.

Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à:

- placer la charnière repérée “D” dans le logement de droite et la charnière repérée “S” dans le logement de gauche (fig. 7.1).

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE EN VERRE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.

Il doit rester suspendu si ouvert à 45°. Eventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (R) (fig. 7.1).

Ne fermez pas le couvercle de la cuisinière lorsque les brûleurs ou plaques électrique sont encore chaudes et quand le four est allumé ou encore chaud.

Ne laissez pas de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle de la cuisinière.

Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

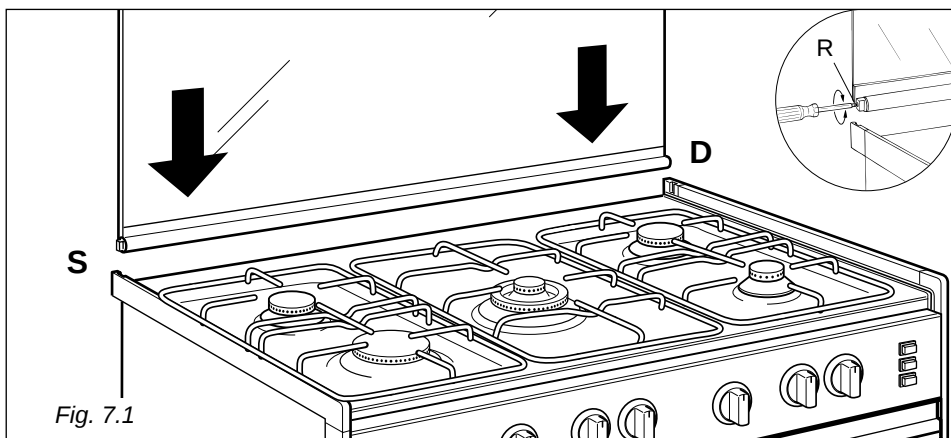


Fig. 7.1

PARTIES EMAILLÉES

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 DÉCORÉES

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: Éviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface protectrice.

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.

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.

BRÛLEURS

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.

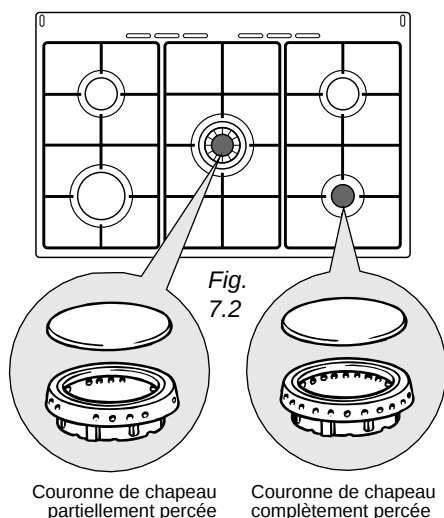
En particulier, il faut faire attention à ne pas inverser l'emplacement des deux petits brûleurs illustrés en fig. 7.2.

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

Dans les appareils avec allumage électrique, vérifier que l'électrode est toujours bien nettoyé, de manière, à permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.

**Les brûleurs restent très chauds après utilisation.
Tenez les enfants à une distance de sécurité.**



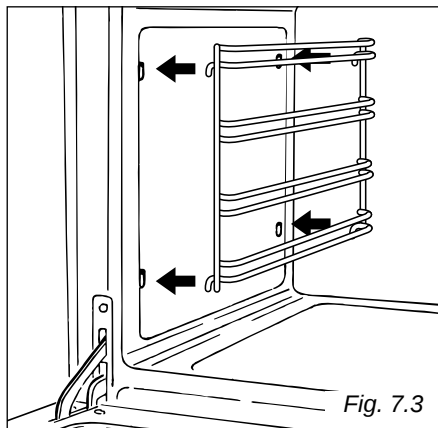
L'INTERIEUR DU FOUR

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.

Le fond du four, les glissières latérales, le lèchefrite et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

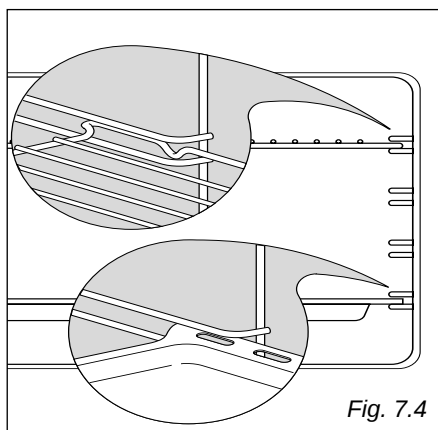


MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 7.3).
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite fig. 7.4.

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.



LECHEFRITE

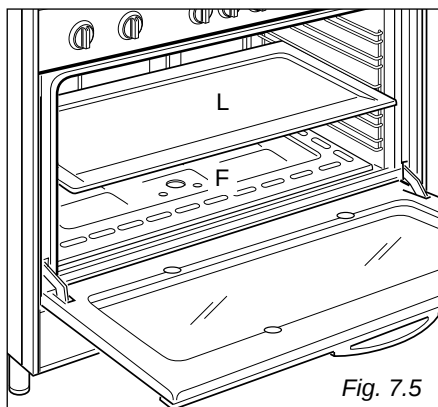
La lèchefrite **L** est introduite directement dans les guides des châssis latéraux (fig. 7.5).

PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole **F** (fig. 7.5) peut être enlevée aisément pour faciliter le nettoyage.

La replacer ensuite correctement sur le fond du four.

Veiller à ne pas inverser la lèchefrite **L avec la plaque de sole **F** (fig. 7.5).**



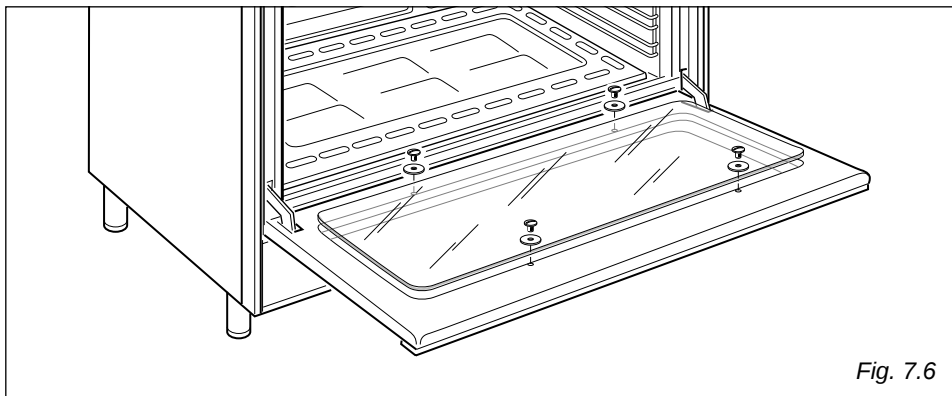


Fig. 7.6

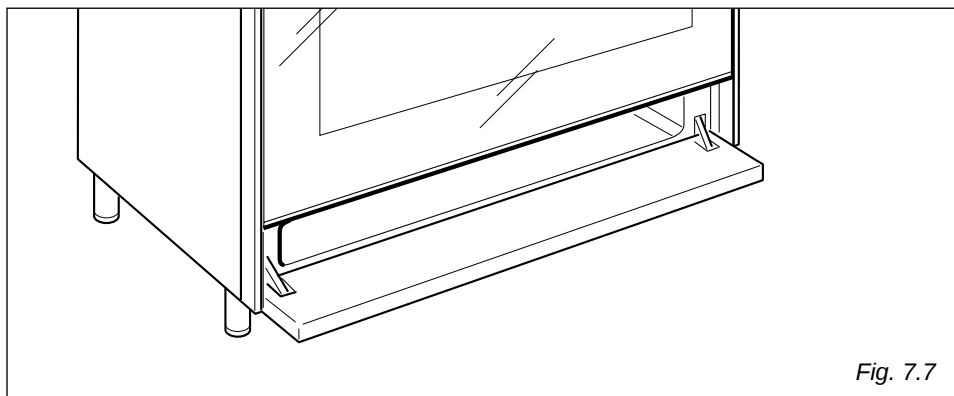


Fig. 7.7

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

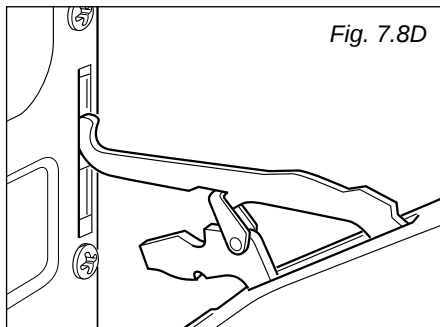
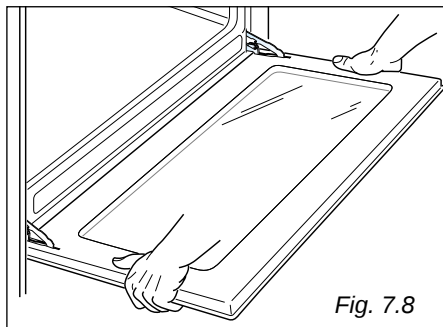
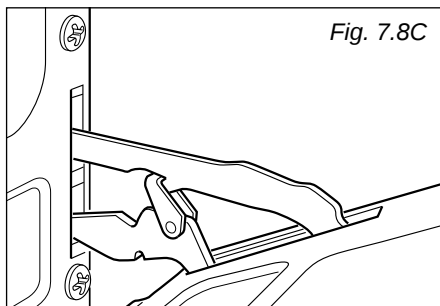
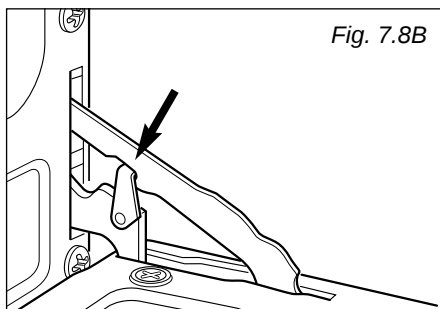
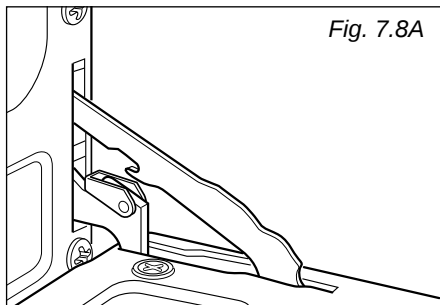
Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 7.7).

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

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. 7.8A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 7.8B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 7.8.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 7.8C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 7.8D).
- 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 réalisé 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. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.
- 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.

INSTALLATION DES PIEDS RÉGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

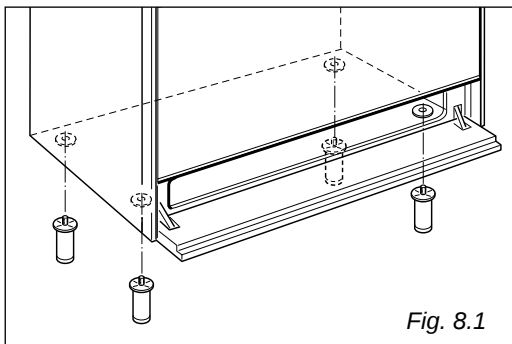


Fig. 8.1

INSTALLATION DES CUISINIÈRES

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 8.2a ou 8.2b.

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.

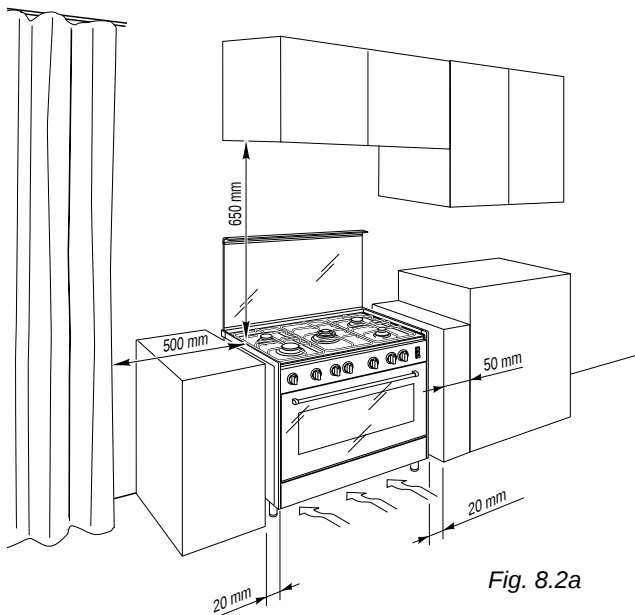


Fig. 8.2a

■ 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.

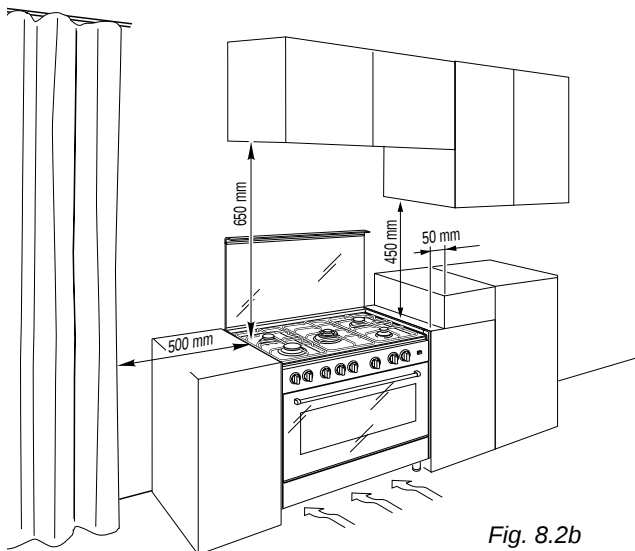


Fig. 8.2b

■ Classe 2

■ Sous-classe 1

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

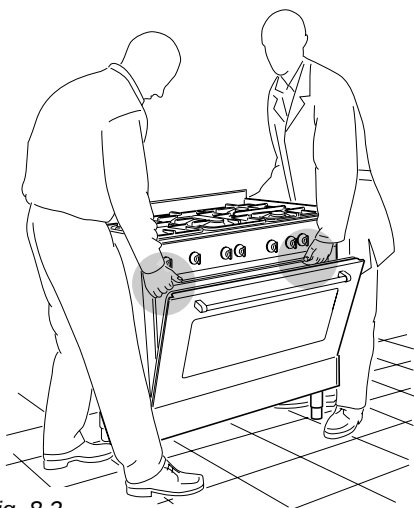


Fig. 8.3

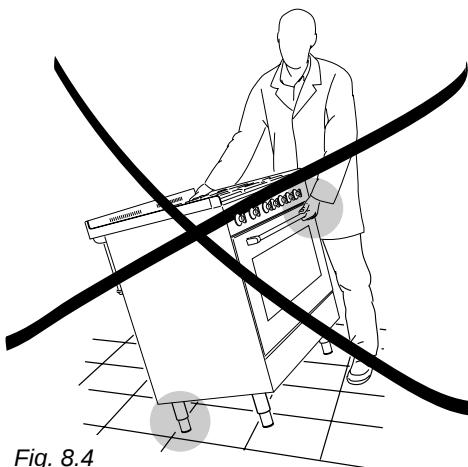


Fig. 8.4

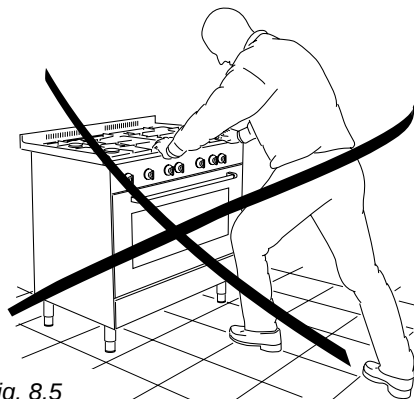


Fig. 8.5

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. 8.3).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 8.4).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 8.5). Soulever les pieds du sol (fig. 8.3).

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en **VISSANT** ou **DEVISSANT** les extrémités inférieures des pieds (fig. 8.6)

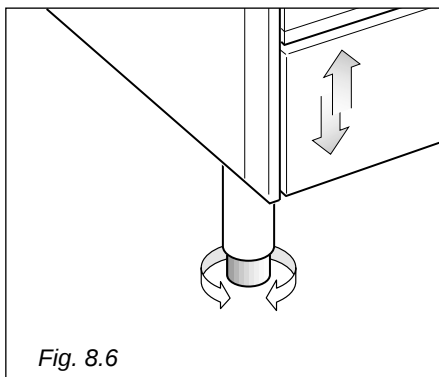


Fig. 8.6

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.

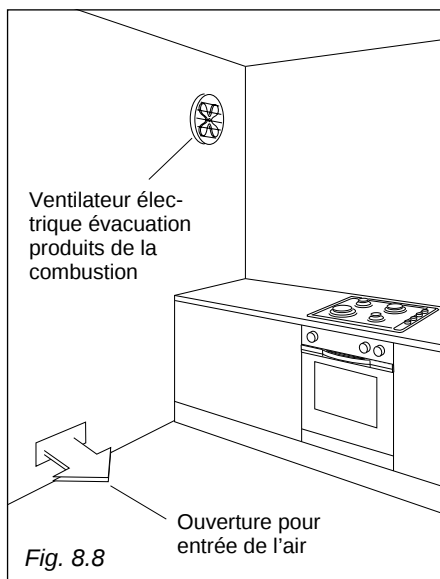
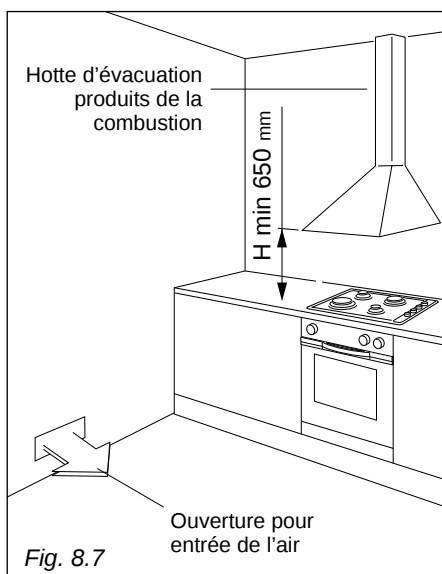
S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 8.7).

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. 8.7).

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. 8.8).

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. 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.

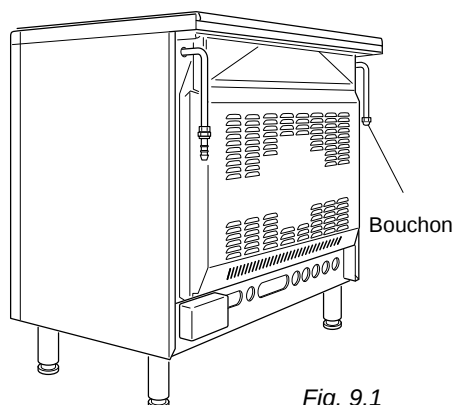


Fig. 9.1

Appareils non incorporables (classe 1)

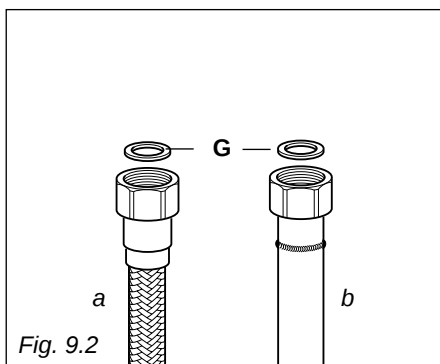
Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

- 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);

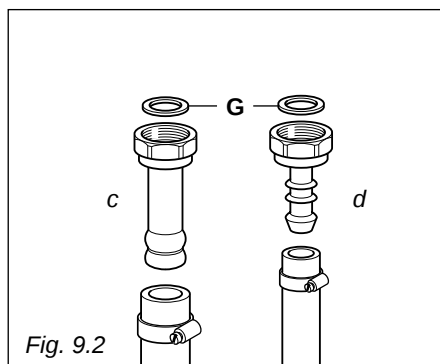


Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- 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:

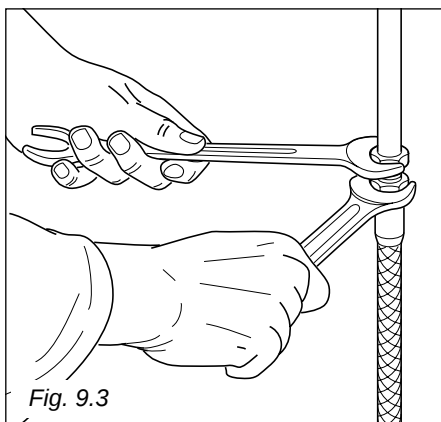
- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 9.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 9.2b);

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.

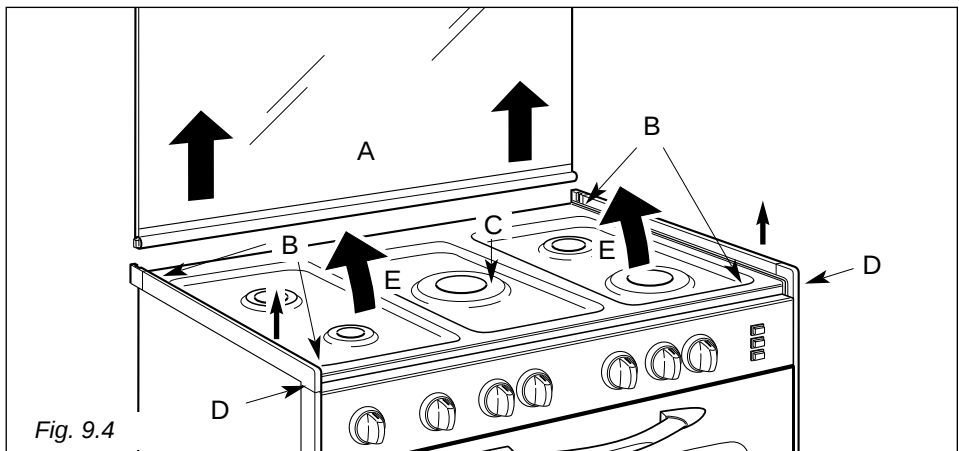
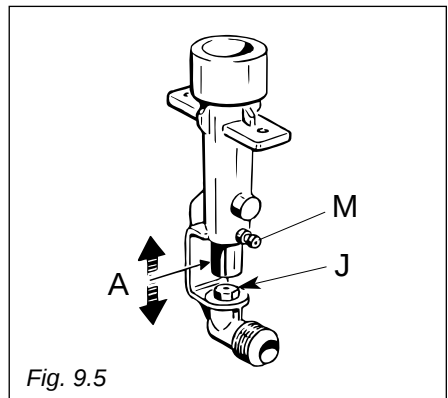
2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE

Soulever la table de cuisson de la manière suivante pour remplacer les injecteurs:

- Enlever les grilles et brûleurs de la table de cuisson.
- Déboîter le couvercle "A" vers le haut.
- Dévisser les vis "B" et "C".
- Dévisser les deux vis "D" et ôter les deux profilés latéraux et les têtes en les déboîtant vers le haut.
- Soulever la table de cuisson en suivant la flèche "E".
- Maintenir la table de cuisson ouverte à l'aide d'une béquille.

Opérations à suivre pour le remplacement des injecteurs (Fig. 9.5)

- Desserrer la vis "M" de chaque porte-injecteur et soulever complètement le tube de réglage d'air "A".
- Avec une clé polygonale de 7 dévisser l'injecteur "J" et faire le remplacement par l'injecteur adapté au gaz utilisé, suivant le tableau pour le choix des injecteurs.



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

En desserrant la vis **M** (fig. 9.5), remplacer 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 de côté. Eventuellement, rectifier la position du tube.

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire insuffisant
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
- 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. 9.6).

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

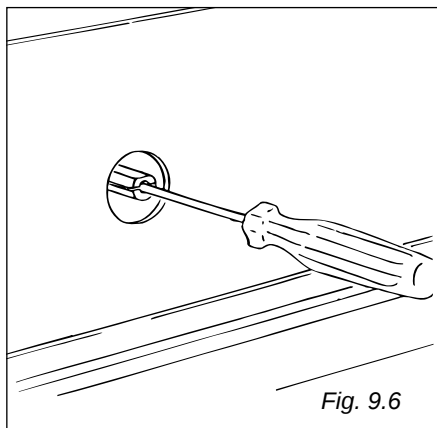


TABLEAU DES INJECTEURS



Cat: II 2E+ 3+

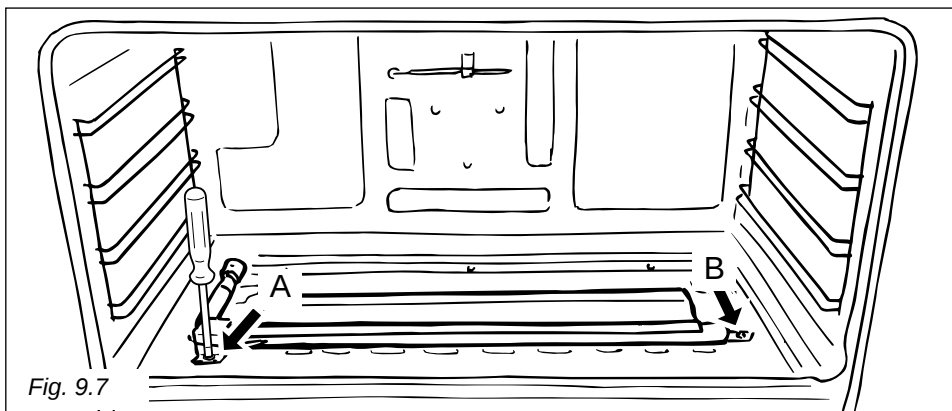
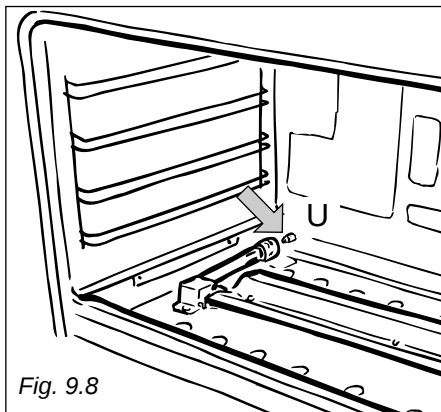
BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar			G 20/G 25 20/25 mbar		
			By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]	By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	3 ⁽¹⁾	Règles	72	1 ⁽¹⁾
Semi-rapide (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7 ⁽¹⁾		100	2 ⁽¹⁾
Rapide (R1)	3,15	0,60	39	86	Tout ouverte ⁽¹⁾		130	5 ⁽¹⁾
Double couronne(PB)	3,45	0,85	47	92	Tout ouverte ⁽¹⁾		135	5 ⁽¹⁾
Four (thermostat)	6,20	1,30	58	120	8 ⁽¹⁾		180	1,5 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Valeur de référence

APPORT D'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m³/h]
Auxiliaire (A)	2
Semi-rapide (SR)	3,8
Rapide (R1)	6,3
Double couronne (PB)	6,9
Four (thermostat)	12,4

4 - REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR

- Soulever et enlever le fond du four.
- Dévisser et enlever la vis A qui bloque le brûleur (fig. 9.7).
- Desserrer la vis B (fig. 9.7).
- Enlever le brûleur comme le montre la figure 8.7 et le déposer à l'intérieur du four sans le retirer complètement. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le fil de la bougie de l'allumage électrique et le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé tube de 10 remplacer l'injecteur U (indiqué par la flèche - fig. 9.8) conformément au "Tableau des injecteurs" et remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.



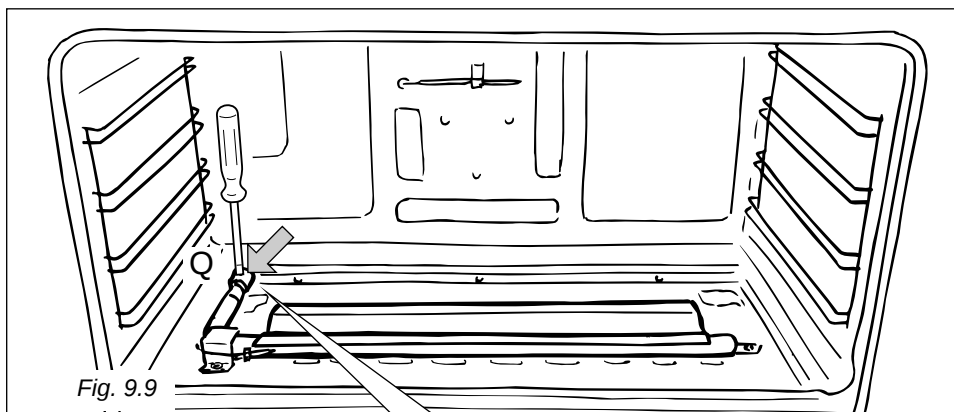
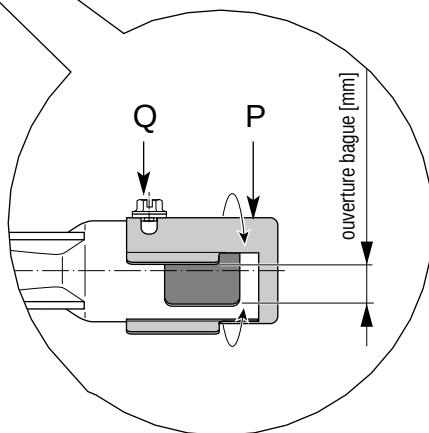


Fig. 9.9

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

Avec un tournevis cruciforme desserrer la vis "Q" (Fig. 9.9) et, suivant le gaz utilisé, tourner la bague "P", de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs. .

Allumer les brûleurs pour vérifier les flammes.



6 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DU BRULEUR DU FOUR

Il s'effectue en agissant sur le thermostat comme suit:

- allumer le brûleur et placer la manette sur la position 10;
- enlever la manette et avec un tourne-vis "G" dévisser d'environ 3 tours la vis bypass (Fig. 9.10), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord;
- remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 minutes; ensuite placer la manette sur la position 1 (minimum), permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit;
- après avoir enlevé la manette à nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass "G" (Fig. 9.10) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.

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



Flamme correcte



Flamme manquant d'air primaire



Flamme avec excès d'air primaire

GRAISSAGE DES ROBINETS

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

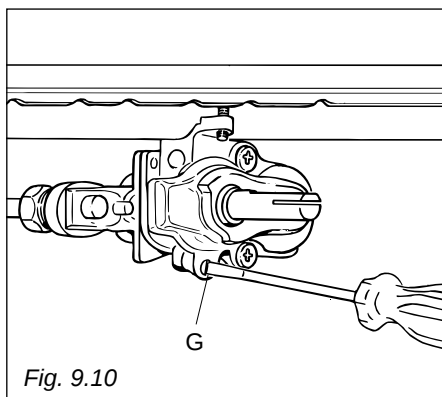


Fig. 9.10

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.
- La cuisinière est livrée sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand 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 ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

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

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".
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

N.B. Il faut laisser environ 2 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

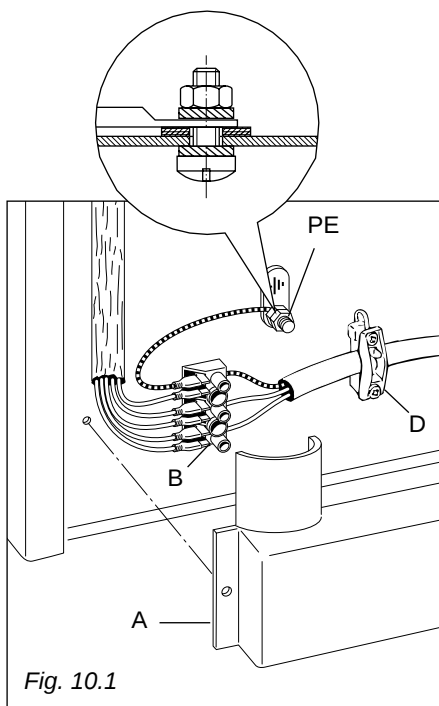


Fig. 10.1

SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

mod. **PS 1C1 W, PS 1B1 X**

230 V ~ 3 x 1 mm² (*) (**)

mod. **PS 2B2 X**

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*) (**)

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

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale

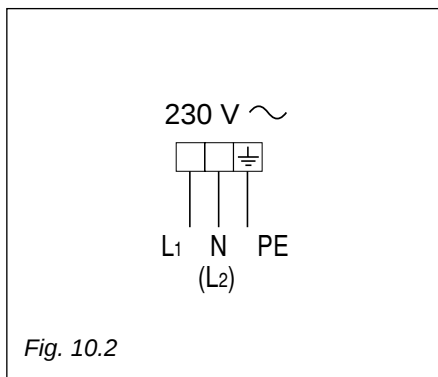


Fig. 10.2

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.

Cod. 1102302 - ß3