



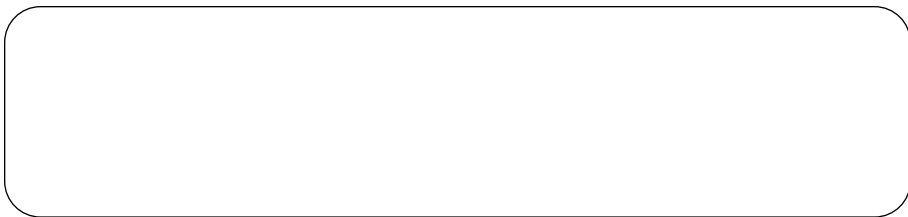
MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION



CUISINIÈRE

FRM 95 MFA
FRM 95 MFX

Plaquette des caractéristiques

A large, empty rectangular box with rounded corners, intended for the characteristics plaque.

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 NOTI-CE 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.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.
- **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.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieux appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Après avoir utilisé l'appareil, 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**.
- Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi du four, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.
- Ne placer aucun matériau inflammable dans le four et dans l'espace chauffe-plats: il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.

- 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.

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.

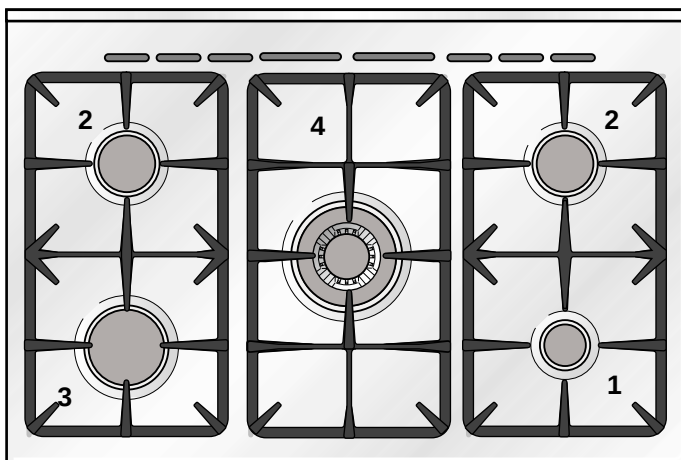


Fig. 1.1

TABLE DE TRAVAIL

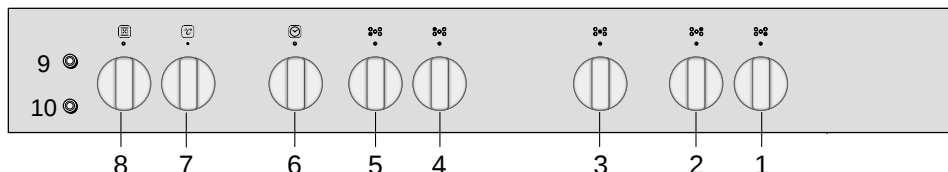
1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Brûleur à triple couronne (TC)	3,50 kW

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**Cuisinière:****– Catégorie II 2E+3+****REMARQUE:**

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

2 TABLEAUX DE BORD

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 coupe-courant 120 minutes
7. Manette commande thermostat four électrique
8. Manette commande sélecteur de fonctions four électrique

Lampes de contrôle:

9. Témoin de ligne
10. Témoin de la température four électrique

Nota: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement que se entendre fonctionner tout les fois que le four ou le grilloir sont en marche.
Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

UTILISATION DES BRULEURS

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)
- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.
- Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

N.B. Lorsque la 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.

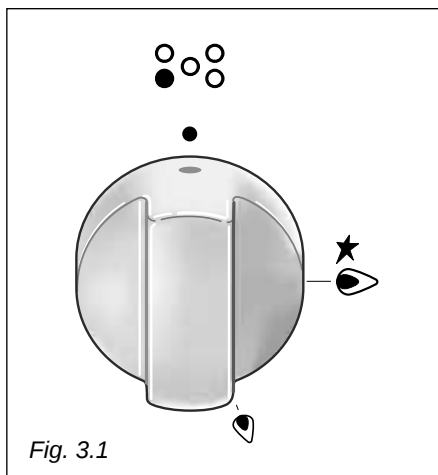


Fig. 3.1

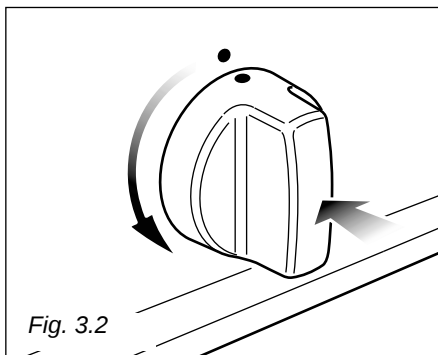


Fig. 3.2

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:

DIAMETRE CASSEROLES		
BRULEURS	MINIMAL	MAXIMAL
Auxiliaire	(*) 12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe		

(*): avec grille de réduction diamètre minimum 6 cm

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.

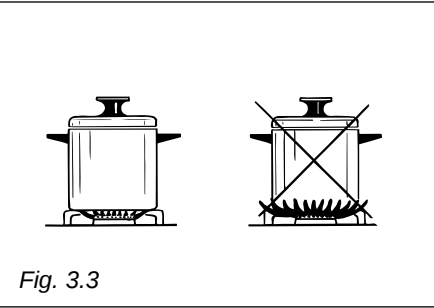
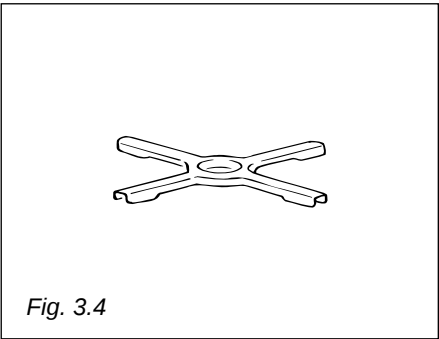


Fig. 3.3

PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS

(fig. 3.4)

Se place sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) quand on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter qu'ils ne se renversent.



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	1725W
– Résistance de la voûte	1725 W
– Résistance de grilloir	2500 W
– Résistance circulaire	2500 W
– Moteur ventilateur	25 W
– Lampe du four	15 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (225°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.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

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.

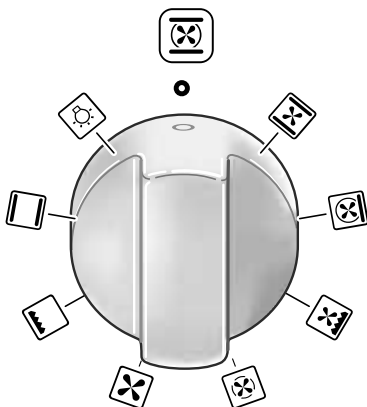


Fig. 4.1

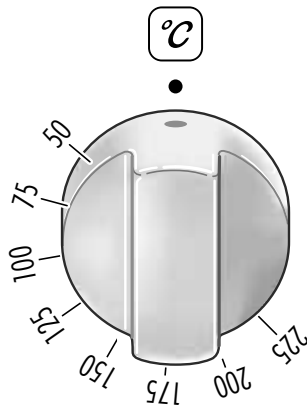


Fig. 4.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.1)

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

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

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 225° 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). La lampe du four reste allumée 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 225° C par la manette du thermostat.

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

Conseillé pour:

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 thermostat sur la position **225°C** pour **max** 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.**

Conseillé pour:

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.

Conseillé pour:

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 225° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

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.

Conseillé pour:

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.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle 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 225° C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

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 185 °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 135 °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.

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

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°

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.

MINUTEUR COUPE COURANT 120'

(Fig. 5.1)

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

1) Mise en fonction

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

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette en axe avec le symbole  (fig. 5.1).

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

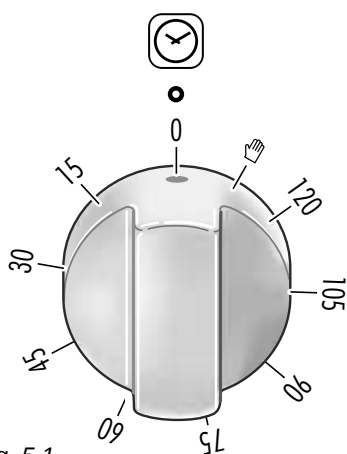


Fig. 5.1

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.**

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

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

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

De préférence essuyer avec un tissu souple.

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

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES DECOREES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

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

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

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

ROBINETS DE GAZ

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

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.

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.

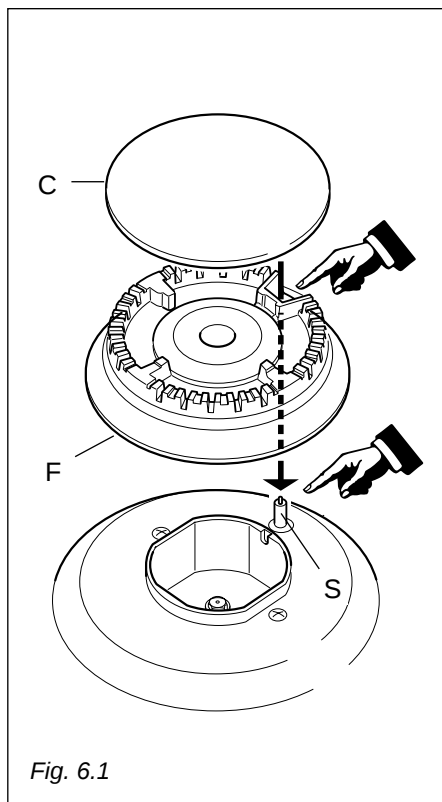


Fig. 6.1

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. 6.1 et 6.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 6.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

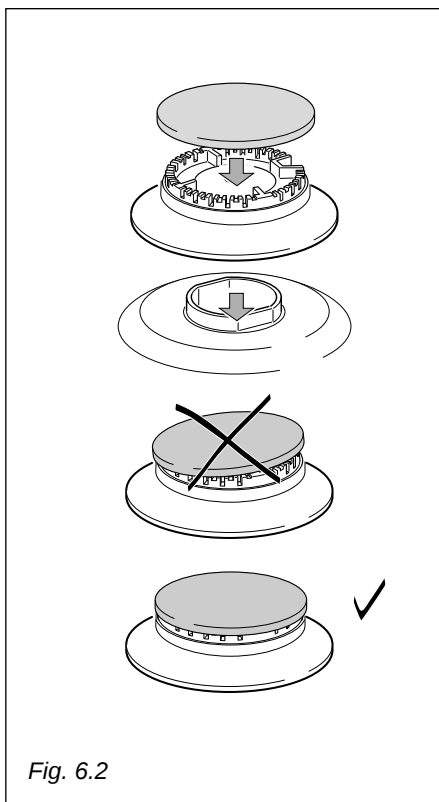
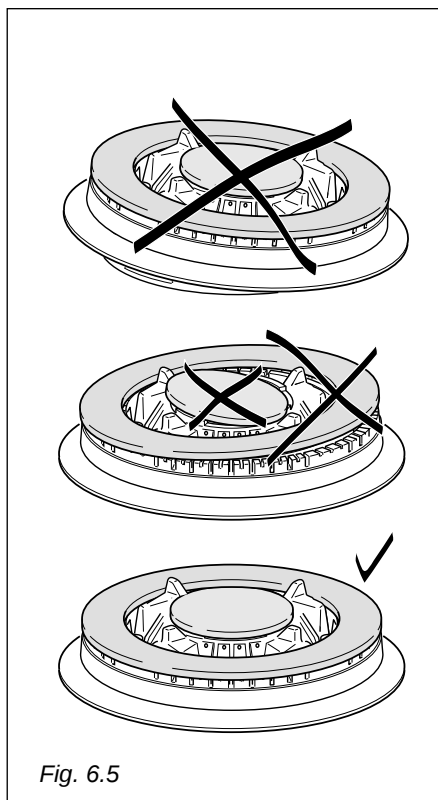
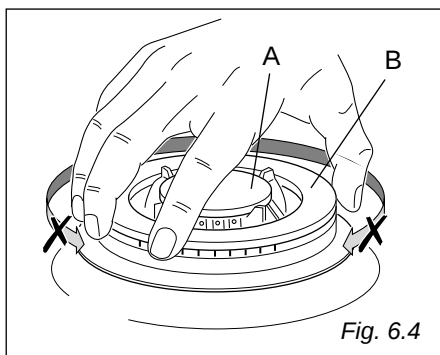
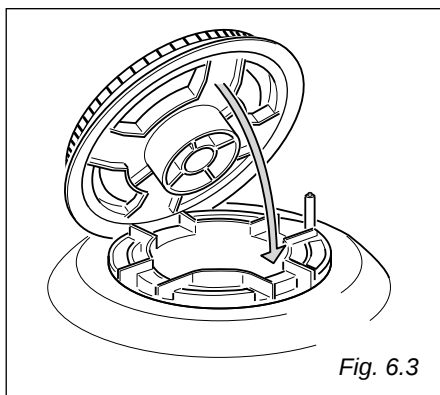


Fig. 6.2

BRÛLEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.5, 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. 6.3).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (fig. 6.4 - 6.5).



L'INTERIEUR DU FOUR

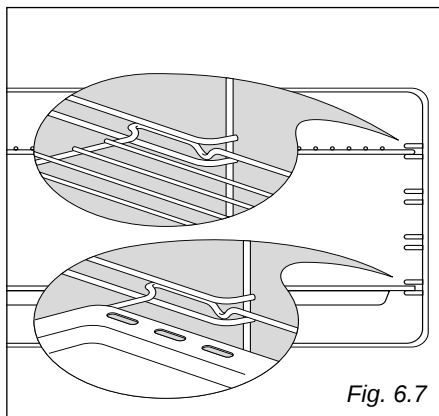
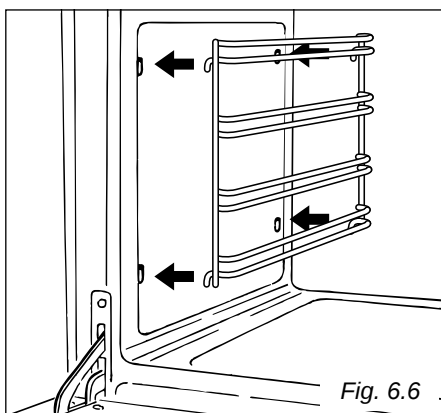
Il doit être nettoyé après chaque cuisson.
Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.

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 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 chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (fig. 6.6)
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèche-frite fig. 6.7. 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.



PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole **F** (fig. 6.8) 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.

LECHEFRITE

La lèchefrite **L** doit être positionnée correctement sur le châssis spécial de support (fig. 6.9), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.9).

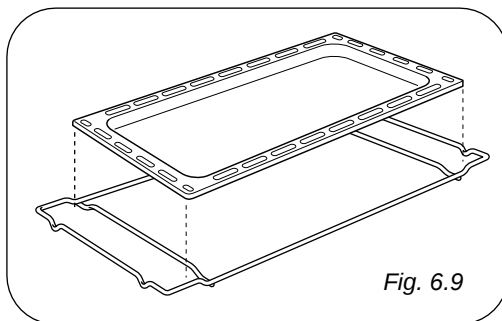


Fig. 6.9

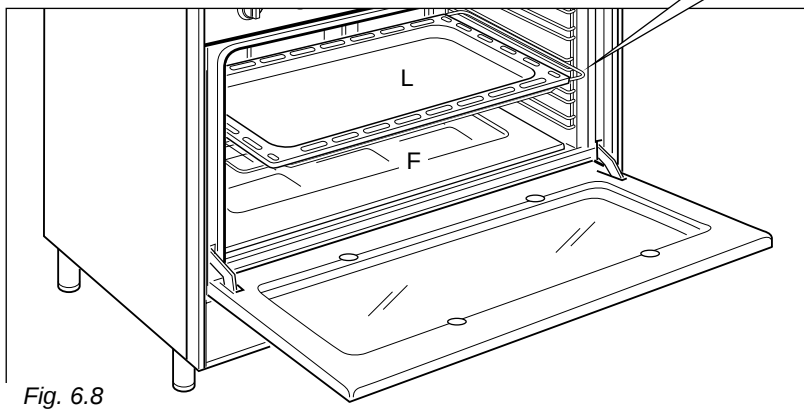


Fig. 6.8

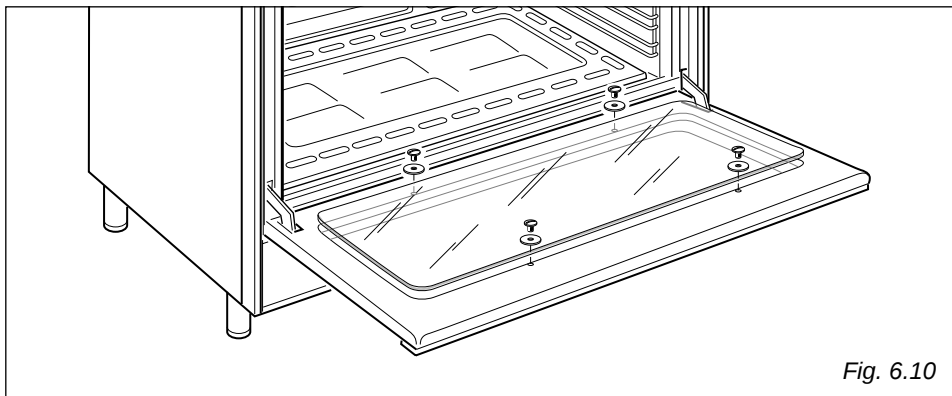


Fig. 6.10

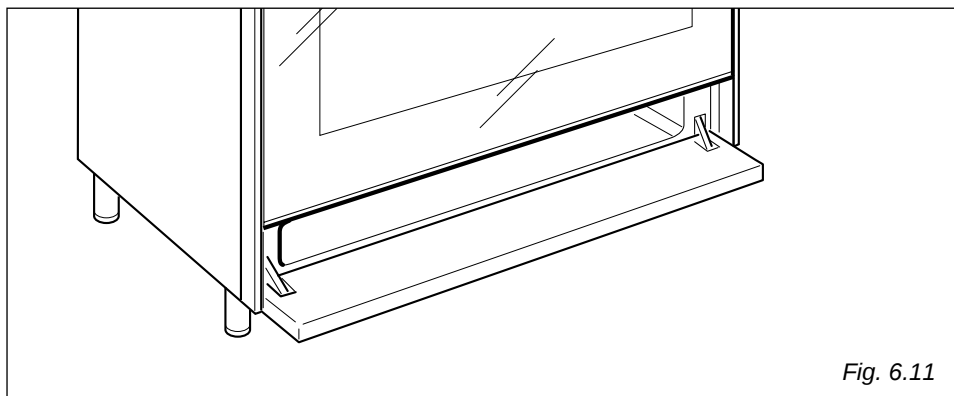


Fig. 6.11

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.10).

ESPACE CHAUFFE-PLATS

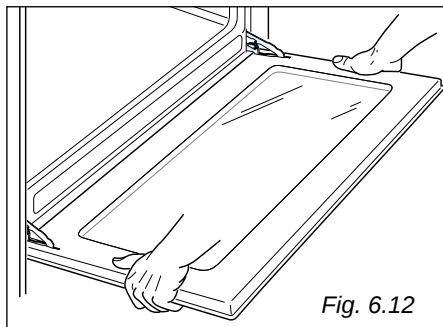
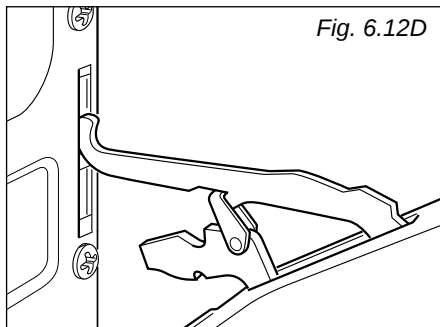
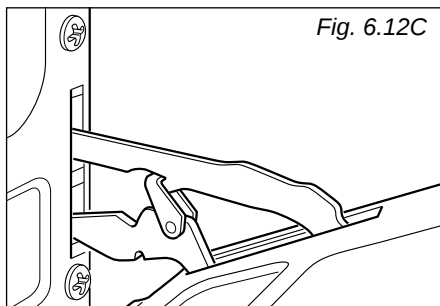
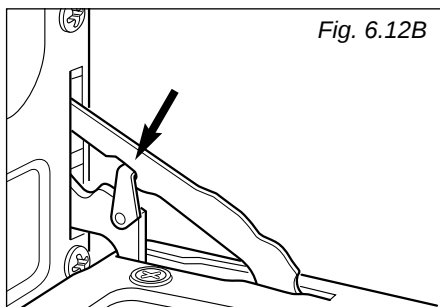
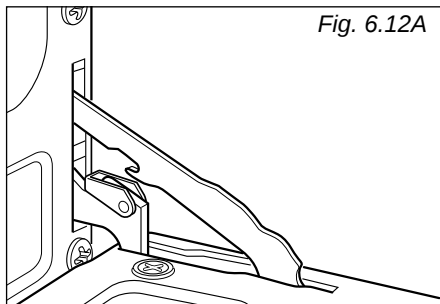
Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.11).

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. 6.12A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.12B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.12.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.12C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.12D).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



Conseils à l'installateur

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 200 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

LA CUISINIÈRE est de classe “2/1” en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et elle peut être installée à proximité de meubles qui ne dépassent pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière (fig. 7.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 90°C supérieure à la température ambiante.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou dans un studio avec coin cuisine, mais elle ne peut pas être placée dans une pièce qui contient une baignoire ou une douche.

Il ne faut pas monter de rideaux au voisinage immédiat de l'appareil ou à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

La cuisinière doit être installée conformément à la figure 7.1.

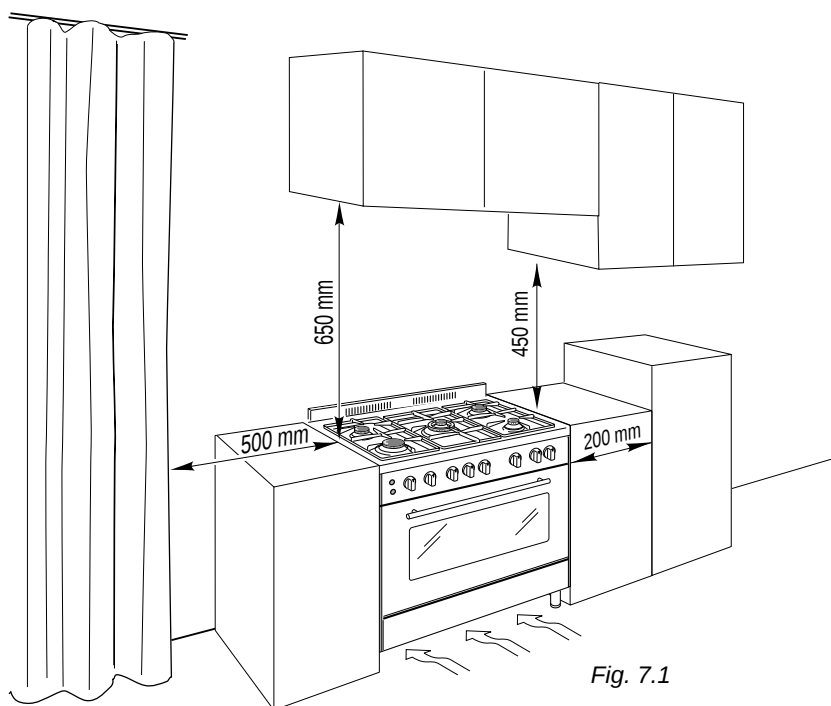


Fig. 7.1

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 7.2).

- On peut trouver la protection arrière "C" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 7.2) 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 interposants les entretoises "A".

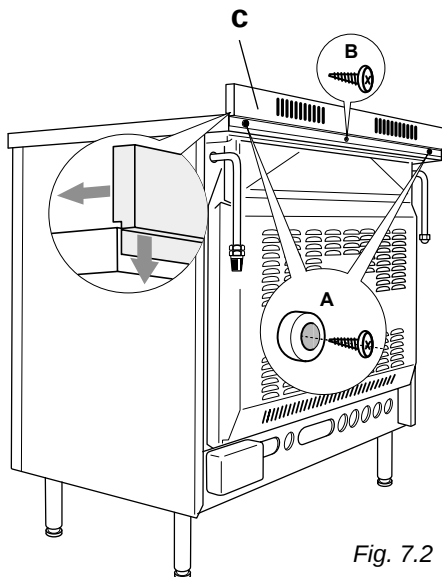


Fig. 7.2

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

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.

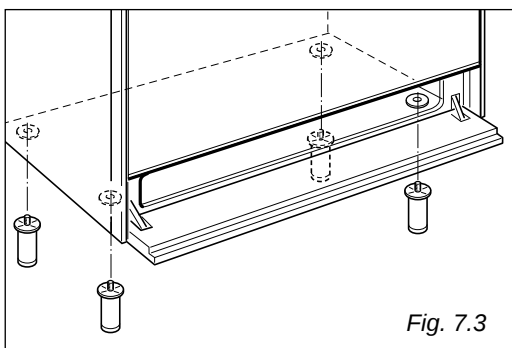


Fig. 7.3

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 7.4.

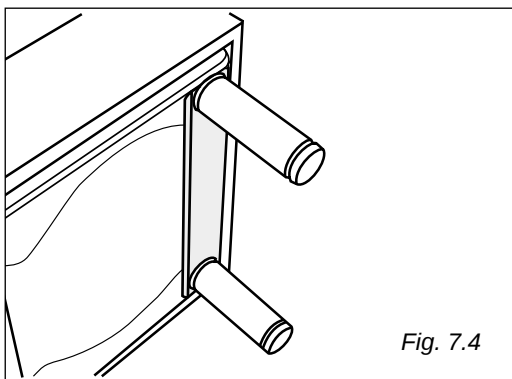


Fig. 7.4

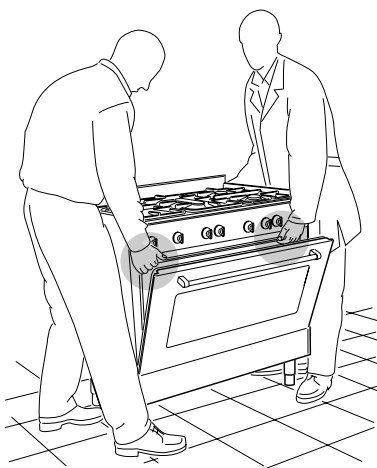


Fig. 7.5

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. 7.5).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 7.6).

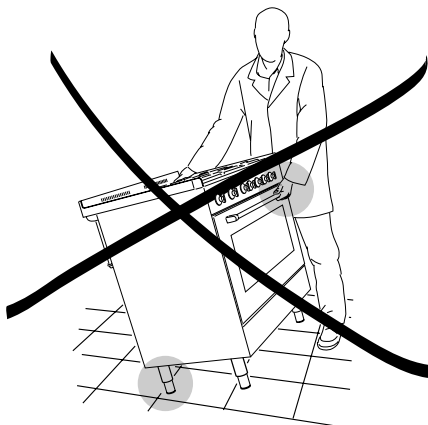


Fig. 7.6

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.7). Soulever les pieds du sol (fig. 7.5).

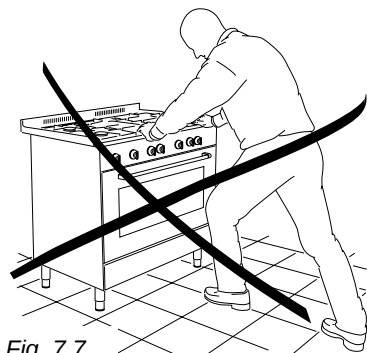


Fig. 7.7

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en **VISSANT** ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.8).

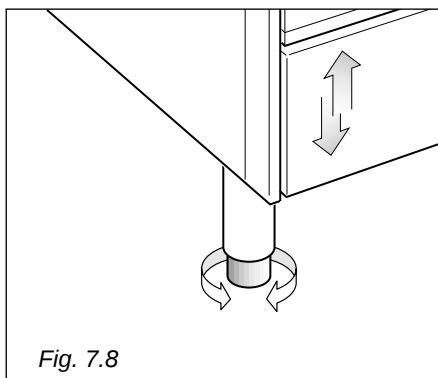


Fig. 7.8

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.

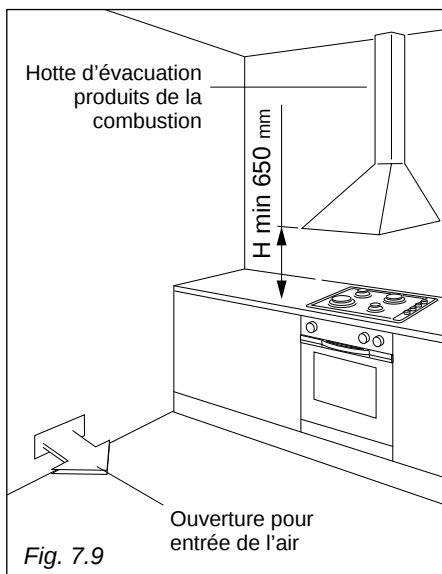
L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 200 cm² au total.

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. 7.9).



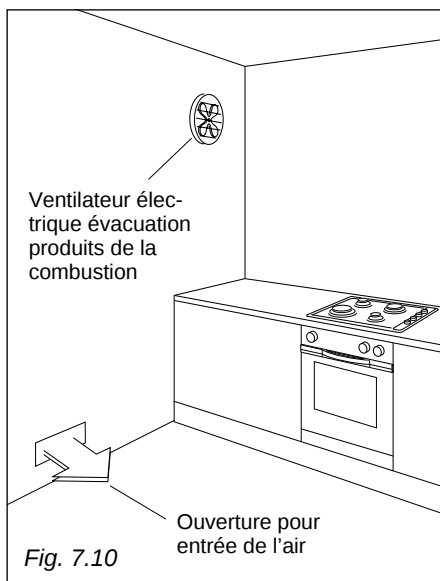
L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

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. 7.9).

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. 7.10).

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:

- Raccordement au gaz
- Remplacement des injecteurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

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:

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. 8.1), 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.

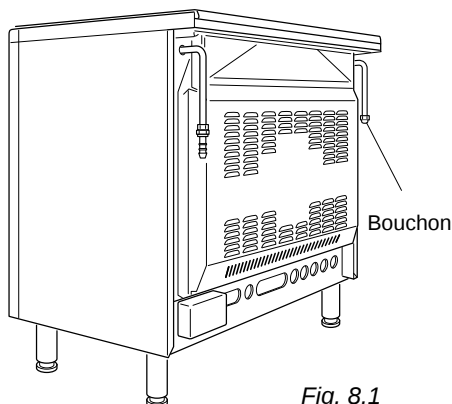


Fig. 8.1

Appareils non incorporables (classe 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. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.2b);

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. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 8.2b);

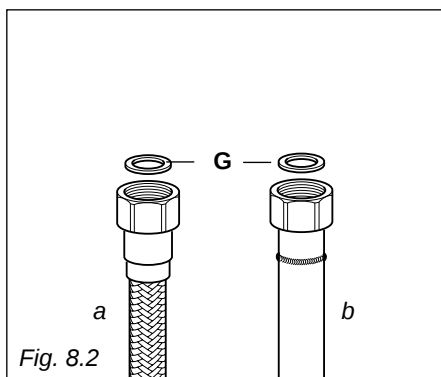
Appareils incorporables (classe 2/1)

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. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.2b);

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. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 8.2b);



Les tuyaux flexibles doivent être visibles 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. 8.2) est le élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.

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

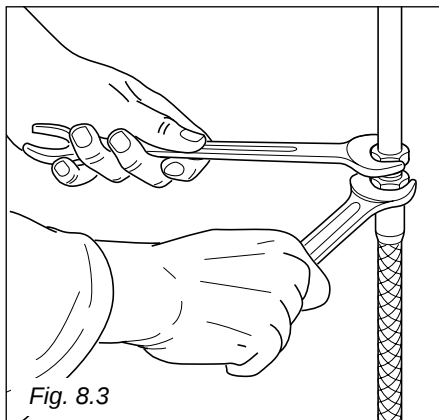
Il est notamment recommandé:

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe.
- Que le tuyau 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 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.
- 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 remplacer l'about il est nécessaire utiliser 2 clefs (fig. 8.3).

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

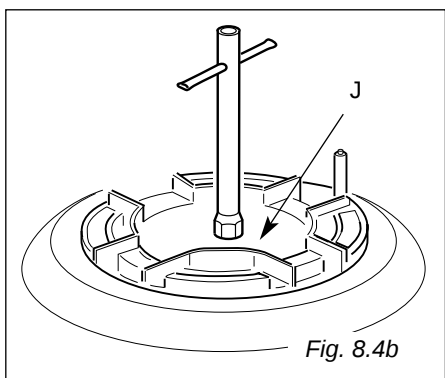
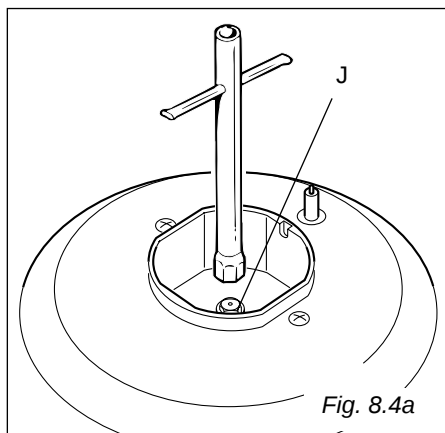


REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS LA TABLE

Consulter le "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. 8.4a, 8.4b) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser. (vd. Tableau des injecteurs).



REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

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. 8.5).

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

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

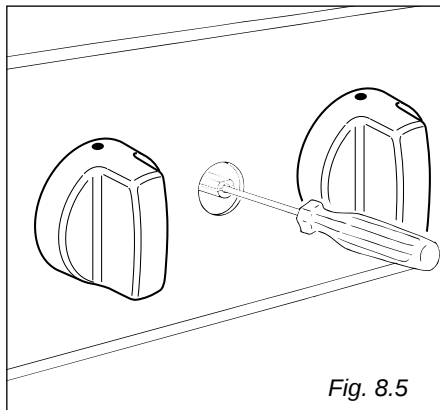


TABLEAU DES INJECTEURS



Cat: II 2E+ 3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30/G 31 (Gaz Liquéfiés) 28-30/37 mbar	G 20/G 25 (Gaz Naturel) 20/25 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	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)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TC)	7,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

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:

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

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.

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. 9.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 9.1).

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 9.2; ou reliez les fils de phase à la borne serre-fils "B" et le fil de terre sur la borne PE (fig. 9.1).
- 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.

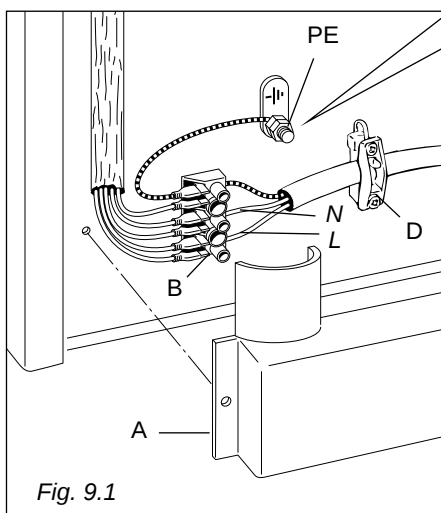


Fig. 9.1

SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

230 V ~

3 x 1,5 mm²

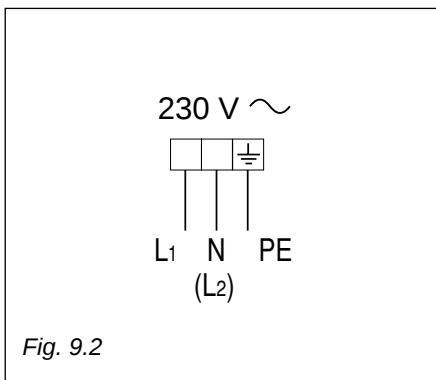


Fig. 9.2

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.



Living innovation

cod. 1102562 B4