



**MODE D'EMPLOI
INSTALLATION
ENTRETIEN**

**C 6631
C 6632**

SOMMAIRE

PAGE

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE	2
DESCRIPTION	3
INSTALLATION	4
EMPLOI	6
REGLAGES	10
TRANSFORMATIONS	11
ENTRETIEN	12
SCHEMA ELECTRIQUE	13

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Nous nous engageons formellement à réparer cet appareil à titre gratuit pendant la durée de la garantie. La garantie ne couvre que le remplacement des pièces défectueuses. Ce bulletin de garantie doit être joint à l'appareil non démonté. Au cas où le client, apporterait lui même des modifications ou des réparations sur l'appareil, aucune responsabilité de garantie ne sera reconnue.

Cet appareil doit être connecté au réseau d'alimentation électrique 220 V~ avec une prise ayant un raccordement de terre. Au cas où l'appareil serait utilisé sur une prise de courant sans raccordement de terre et endommagé par conséquence, lesdits dommages ne seront pas couverts par notre garantie.

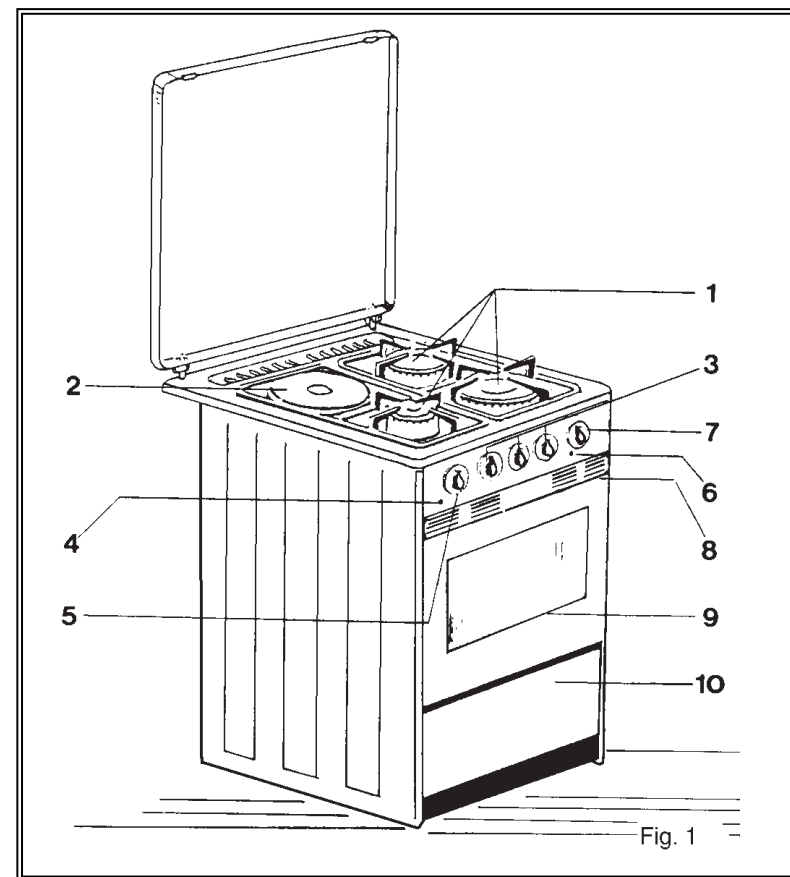
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les consignes de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine; maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

DESCRIPTION



- 1- Brûleurs
- 2- Plaque chauffante
- 3- Manette commande brûleur
- 4- Lampe témoin pour la plaque chauffante
- 5- Sélecteur de température pour la plaque chauffante
- 6- Lampe témoin pour le thermostat du four
- 7- Sélecteur de température pour le four et le gril
- 8- Poignée
- 9- Porte du four
- 10- Tiroir

INSTALLATION

- 1) Cet appareil doit être installé dans le respect de la réglementation des normes en vigueur.
- 2) Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant et à une tube de gaz. Par conséquence, vous devez placer votre appareil proche de ces deux sources.
- 3) Raccordement à La Canalisation De Gaz
 - l'ESPAGNE, l'ITALIE, le PORTUGAL, le LUXEMBOURG, la GRECE autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tube souple comme indiqué en "B".
Pour ces pays, les profils des abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.

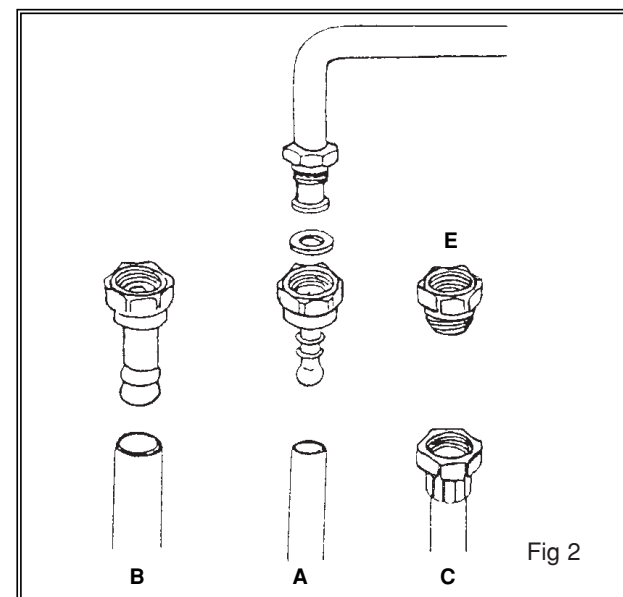
Pour le DANEMARK, les PAYS-BAS, l'IRLANDE, le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce "E" et des tuyaux flexibles comme Indiqué en "C" ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en : FRANCE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, GRECE et LUXEMBOURG.

Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation ne doit pas passer derrière le four ni être en contact avec les parois adjacentes. La distance minimale entre l'appareil et les parois chaudes doit être de 20 mm.

Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Cette vérification doit être réalisée au moyen d'un liquide moussant appliqué sur le raccordement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier l'enfoncement du tube souple ou le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint. La vérification de l'étanchéité ne doit jamais être effectuée au moyen d'une flamme.

- 4) Une fois votre cuisinière en place, assurez vous que tous les sélecteurs et manettes soient bien sur la position (0) et ensuite branchez-la à la prise de courant.
 - 5) Lors de la première utilisation assurez vous d'avoir ôté toute sorte de protection d'emballage. Les résistances du four et du gril doivent être aussi débarassées de ses protections graisseuses. Pour cette opération;
 - Laissez la porte ouverte et positionnez le thermostat du four à 200°C.
 - Laissez chauffer le four pendant une quinzaine de minutes.
 - Eteignez le four et laissez-le refroidir.
 - Procédez de même pour le gril, positionnez le sélecteur sur gril, laissez la porte ouverte et laissez chauffer le gril pendant dix minutes.
 - Eteignez le gril
- Veillez à ce que la pièce soit bien aérée pendant cette opération.
- 6) Quand votre cuisinière sera complètement refroidie, essuyez le four avec un chiffon propre et humide.

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELS LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	I2E+	★	
BE	I3+		
DE	II2H3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3+		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	II2H3B/P		★



EMPLOI

ALLUMAGE MANUEL ET REGLAGE DES BRULEURS A GAZ

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'approcher une allumette de leur partie supérieure. Appuyer ensuite sur la manette correspondante et tourner-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant la manette entre la position maximale (grande flamme) et la position minimale (petite flamme).

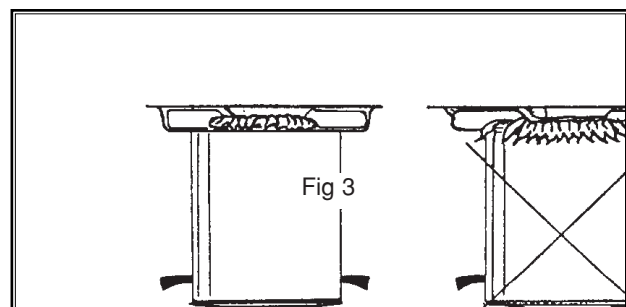
Les petits schémas situés sur le panneau de commande, indiquent le brûleur concerné.

FONCTIONNEMENT DES BRULEURS A GAZ

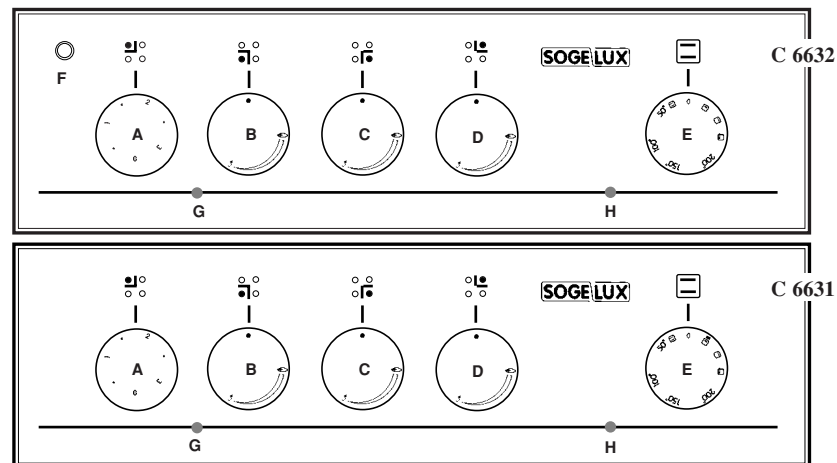
Le plan de travail est composé de brûleurs de diamètres différents.

La façon la plus économique d'employer le gaz, est d'utiliser le brûleur adapté à la dimension du récipient de cuisson (voir fig.3) et de ramener la flamme sur la position minimale lorsque l'ébullition est atteinte. Il est conseillé de toujours mettre un couvercle sur les casseroles.

RECOMMANDATION IMPORTANTE: Tant que les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.



PANNEAU DE CONTROLE



A-Sélecteur de température pour la plaque chauffante

B-Manette du brûleur AV-G

C-Manette du brûleur AR-D

D-Manette du brûleur AV-D

E-Sélecteur de température pour le four et le gril

F-Bouton d'allumage électronique

G-Lampe témoin pour la plaque chauffante

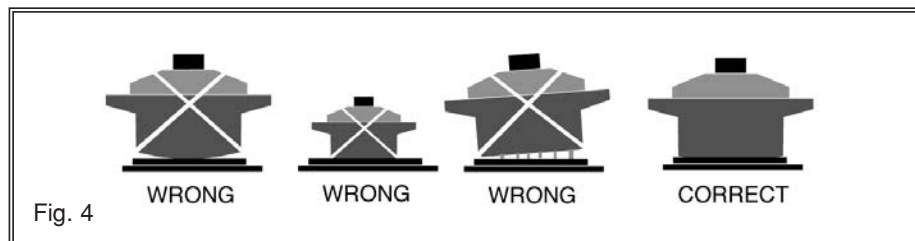
H-Lampe témoin pour le thermostat du four

FOUR: Le four est thermostatiquement contrôlé. Vous pouvez régler la température du four au moyen du sélecteur de température de 50°C jusqu'à 250°C. La lampe témoin s'allumera pour montrer que les résistances sont en fonctionnement. Quand le four aura atteint la température choisie la lampe témoin s'éteindra, indiquant que pendant toute la cuisson la température désirée est maintenue. Nous vous conseillons de chauffer votre four pour une durée de 5 à 10 minutes avant d'effectuer la cuisson. Pour les rôtis dont la durée de cuisson sera plus longue (quand la température du four est plus basse que 180°C) vous devez positionner le sélecteur à la position de résistance seule . Votre cuisinière est munie de deux plats d'une grille et d'un panneau de déflexion de chaleur. En positionnant le sélecteur de température du four à "0" et en laissant la porte du four fermée, 5 minutes avant la fin de votre cuisson vous pouvez épargner de l'énergie. La lampe intérieure du four fonctionne quand le sélecteur de température du four n'est pas sur la position (0).

GRIL: Le gril de votre cuisinière peut être utilisé de deux manières différentes. Si vous choisissez la position de GRIL  la résistance voûte fonctionne à double puissance, nous vous conseillons d'utiliser le panneau de déflexion de chaleur pour ne pas endommager le panneau de commande et les manettes. La porte du four doit toujours être entrouverte pendant le grillage. Si votre choix est le GRIL économique  la résistance voûte fonctionne avec une puissance normale. Vous pouvez utiliser le gril économique pour réchauffer vos aliments cuits.

Vous pouvez choisir la fonction  . Vous mettez alors en marche la fonction tourne-broche (pour C6631).

PLAQUE CHAUFFANTE: La plaque chauffante de 1000 W est commandée par un sélecteur de température à 7 positions. La lampe témoin s'allume quand la plaque chauffante est en fonctionnement et s'éteint quand elle ne l'est pas. Nous vous conseillons d'utiliser toujours des casseroles à fond plat pour avoir un contact parfait avec la plaque chauffante. Il est souhaitable que vos casseroles aient la même taille que la plaque chauffante. Veillez à ne pas mettre une casserole avec un fond humide sur la plaque chauffante. Après avoir utilisé la plaque chauffante, essuyez la surface avec un chiffon propre et humide. Si la surface de la plaque est très sale, vous pouvez utiliser un détergent adéquat pour l'essuyer. Ensuite vous devez réchauffer la plaque jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.



Si vous n'avez pas l'intention de faire fonctionner la plaque chauffante de votre cuisinière, essuyez la surface avec un chiffon imbibé d'huile protectrice pour éviter la rouille.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloignez les jeunes enfants.

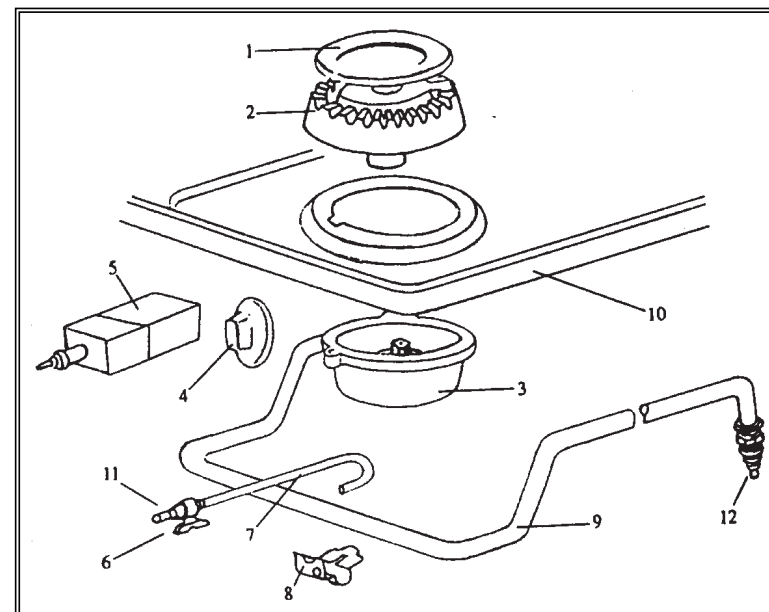


Fig 5

1. Couvercle
2. Couronne
3. Venturi
4. Manette
5. Dispositif d'allumage électrique
6. Robinet
7. Tuyau de distribution
8. Fixation du tuyau
9. Rampe d'alimentation
10. Table de cuisson
11. Vis "by-pass" du robinet
12. Ecrou raccord

REGLAGES

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz. Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Détacher la fiche de la prise électrique
- 2) Allumer les brûleurs en position "ralenti"
- 3) Veuillez enlever les boutons de commande pour les brûleurs à gaz et dévisser les cinq vis (Figure 6) qui fixent le panneau.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis vissez ou dévissez la vis de réglage (fig. 5,12) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit convenablement réglée au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint une longueur minimum de 4 mm environ. S'assurer qu'en passant de la position maximum à la position minimum, la flamme ne s'éteigne pas.

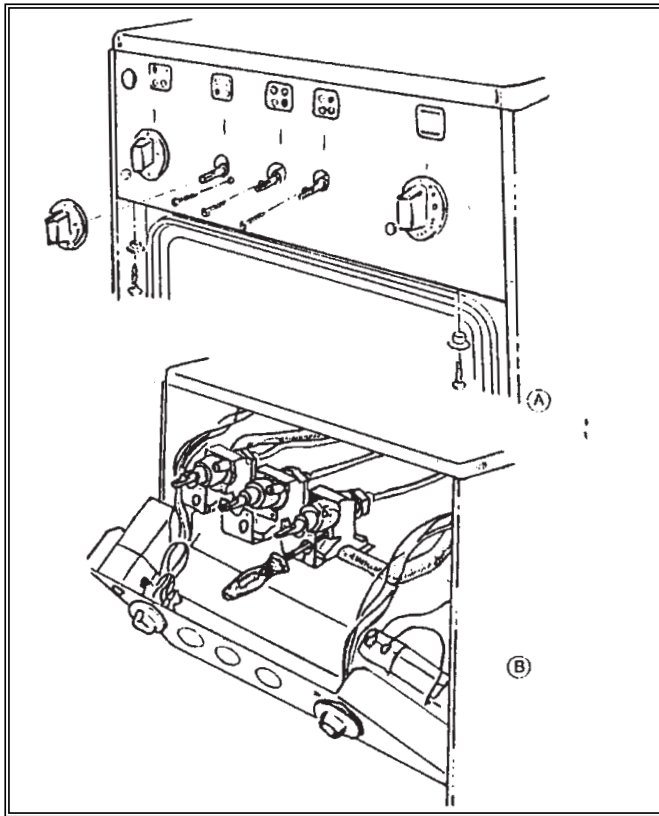


Fig. 6

TRANSFORMATIONS

ALIMENTATION TYPE PRESSION mbar	TYPE BRULEUR	REPARE DES INJECTEURS	DEBIT THERMIQUE NOMINALE REDUIT kW kW	CONSOMMATION	
GAS NATUREL (METHANE) 20 G-20	Rapide	120	2.5 0.75	238	l/h
	Semi-Rapide	95	1.5 0.50	143	
	Auxiliaire	75	0.9 0.29	86	
GAZ LIQUÉFIÉ 28 G-30	Rapide	85	2.5 0.75	182	g/h
	Semi-Rapide	65	1.5 0.50	109	
	Auxiliaire	50	0.9 0.29	65	

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h-kw.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation (voir tableau p.11).

Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Débrancher le courant électrique qui alimente,
- 2) Enlever le couvercle (fig. 5,1)
- 3) Dévisser l'injecteur (fig. 7)
- 4) Remplacer les injecteurs par ceux qui correspondent au type de gaz à utiliser:
Voir le tableau des caractéristiques techniques (page 11).

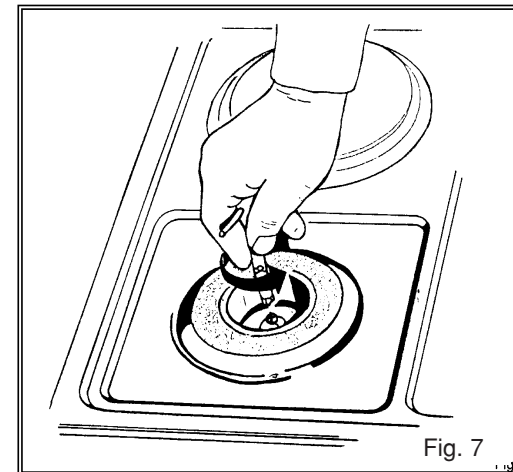


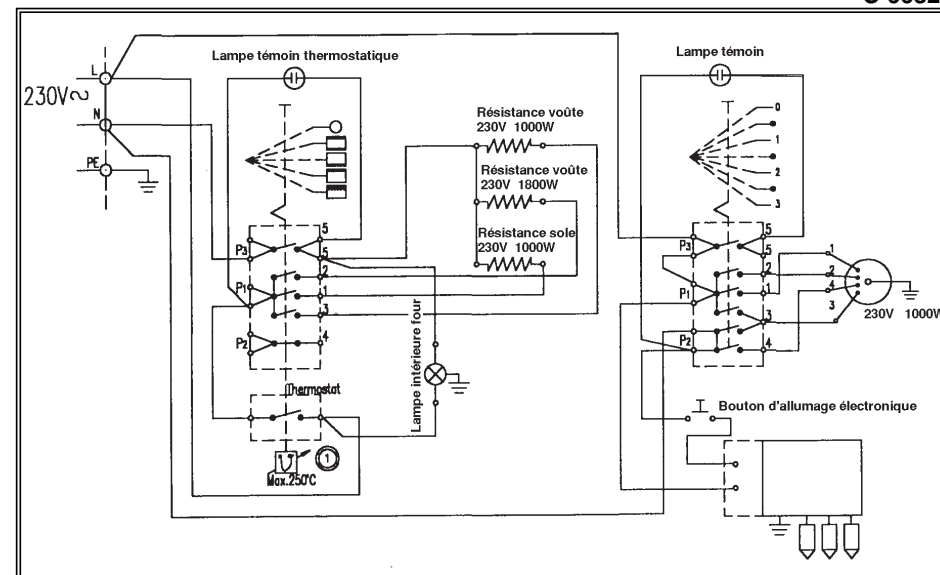
Fig. 7

ENTRETIEN

- 1) Avant de nettoyer votre cuisinière, débranchez-la de la prise de courant.
- 2) Attendez qu'elle soit complètement refroidie.
- 3) Les parties émaillées doivent être nettoyées à l'eau et au savon avec un chiffon doux et propre. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.
- 4) En retirant la grille vous pouvez nettoyer facilement la surface émaillée de la table de cuisson.
- 5) Les brûleurs et les grilles retirables sont nettoyables avec de l'eau savonneuse.
- 6) La couvercle de la cuisinière est facilement retirable.
- 7) De la même manière la porte du four est aussi retirable pour faciliter le nettoyage. Pour retirer la porte du four ouvrez-la d'abord complètement et puis posez la charnière sur le crochet des deux cotés de la porte. En soulevant un peu la porte retirez-la vers l'arrière.
- 8) N'oubliez jamais de détacher les charnières des crochets après avoir remonté la porte en place.
- 9) Pour préserver son aspect neuf, entretenez régulièrement votre four et laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le four soit complètement sec.
- 10) Evitez le contact des substances acides ou alcalines comme vinaigre, jus de citron, sel etc...En cas de contact, essuyez le four immédiatement.
- 11) Faites particulièrement attention à ne pas faire jaillir de l'eau sur la porte quand le four est en fonctionnement.

SCHEMA ELECTRIQUE

C 6632



C 6631

