

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION, D'INSTALLATION ET DE SOURCE POUR LES FRAISES-MÈRE INTÉGRÉE

**OC6601/OC6602/
OC6603/OC6604/
OC6605/
OC7601/OC7602/
OC7603/OC7604/
OC7606/OC7607**

ET CUISEURS DEBOUT LIBRES

**OC6211/OC6212/
OC6213/OC6214**

TABLE DES MATIÈRES:

1. Description de la fraise-mère
2. D'instructions de sûreté
3. Installation
 - 3.a.Localiser votre fraise-mère intégrée
 - 3.b.Localiser votre cuiseur debout libre
 - 3.c.Installation à la source de gaz
 - 3.d.Raccordement électrique de votre fraise-mère
4. Utilisation
 - 4.a.Utilisation de vos brûleurs à gaz
 - 4.b.Utilisation de vos plats à cuire électriques
5. Transformation pour le cuiseur de gaz
6. Entretien et soin

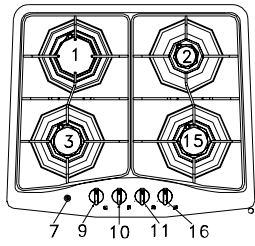
1. DESCRIPTION DE LA FRAISE-MÈRE

Le cher client,
Cet appareil est fourni dans beaucoup de différentes configurations, conceptions et couleurs. Les illustrations en ce manuel sont indicatives seulement.

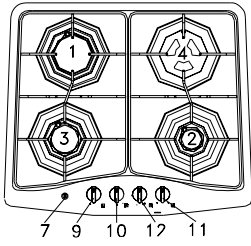
1. Brûleur à gaz rapide
2. Brûleur à gaz auxiliaire
3. Brûleur à gaz semi rapide
4. Haut brûleur à gaz de flamme
5. 145 mmes de hotplate électrique
6. 180 mmes de hotplate électrique
7. Buton électrique d'allumage pour des brûleurs à gaz
8. Lumière "Marche/Arrêt"pour les hotplates électriques
9. Bouton de commande du brûleur à gaz no.3
10. Bouton de commande du brûleur à gaz no.1
11. Bouton de commande du brûleur à gaz no.2
12. Bouton de commande du brûleur à gaz no.4
13. Hotplate électrique no.5 de bouton de commande
14. Hotplate électrique no. de bouton de commande
- 15.180 mmes de hotplate électrique
16. Bouton de commande du brûleur à gaz no.17
17. 145 mmes de hotplate électrique
18. Bouton de commande du brûleur à gaz no.19

Fig.1

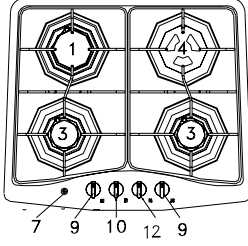
OC6601--OC6611



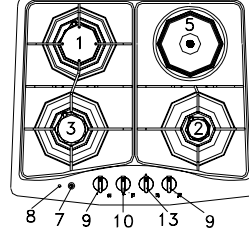
OC6602--OC6612



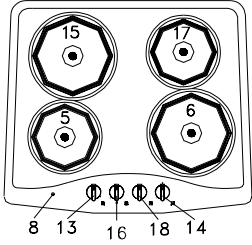
OC6603--OC6613



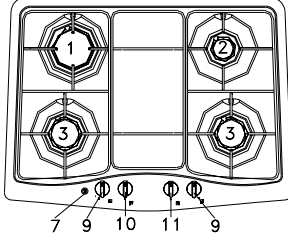
OC6604--OC6614



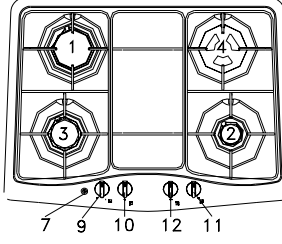
OC6605



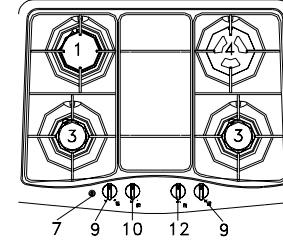
OC7601



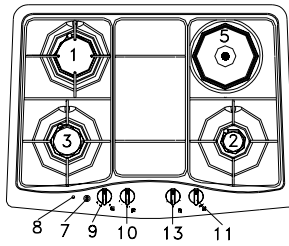
OC7602



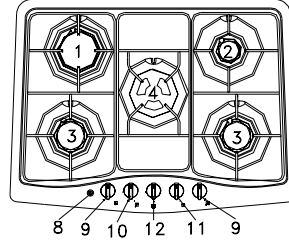
OC7603



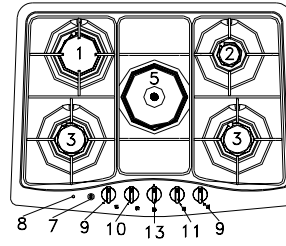
OC7604



OC7606



OC7607



2. INSTRUCTIONS DE SURETÉ

LISEZ TOUTES LES SAUVEGARDES IMPORTANTES ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'EMPLOYER L'APPAREIL.

Les conditions d'ajustement pour cet appareil sont énoncées sur l'étiquette d'estimation.

Cet appareil sera installé selon les règlements en vigueur et seulement employé dans un espace bien aéré.

Lisez les instructions avant d'employer ou installer cet appareil. Les appareils devraient être électriquement grounded. Problèmes dus au raccordement inexact ne sont pas couverts par la garantie.

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation de produits de combustion. Une attention particulière sera donnée aux conditions appropriées concernant la ventilation.

L'utilisation d'un gaz faisant cuire l'appareil a comme conséquence la chaleur et l'humidité dans la chambre dans laquelle elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée. Maintenez les trous de ventilation normaux ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (capot de cuiseur mécanique).

L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut réclamer la ventilation additionnelle, par exemple ouverture d'une fenêtre, ou d'une ventilation plus efficace, par exemple augmentant le niveau de la ventilation mécanique où présent.

En cas des flammes de brûleur étant accidentall éteint, arrêtez la commande de brûleur et n'essayez pas au recignite le brûleur pendant au moins un moment.

Enlevez toute la bande et enveloppe d'emballage avant d'employer l'appareil. Ne stockez aucun récipient pressurisé, tel que des bidons d'aérosol, matériaux inflammables, y compris les articles de papier, de plastique et de tissu dans le tiroir, ou la surface.

N'essayez pas pour la fuite de gaz avec une flamme. Toutes les opérations comprenant l'installation, l'amende accordant, les transformations et les opérations d'entretien doivent être effectuées exclusivement par le personnel qualifié.

3.INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS LOCAUX DE DISTRIBUTION ET L'AJUSTEMENT DE L'APPAREIL SONT COMPATIBLES.

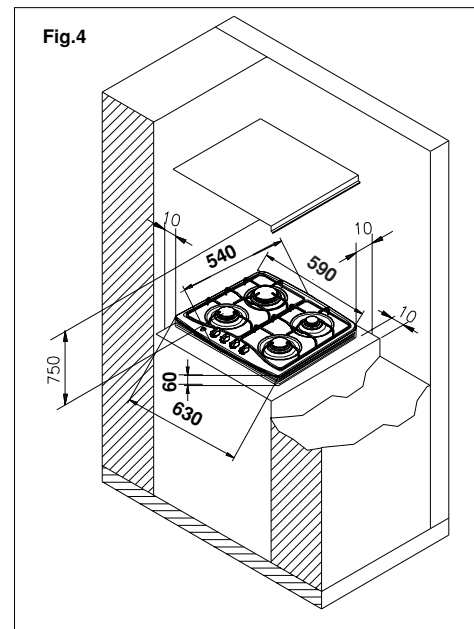
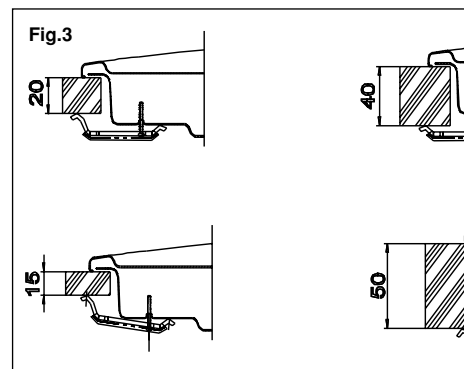
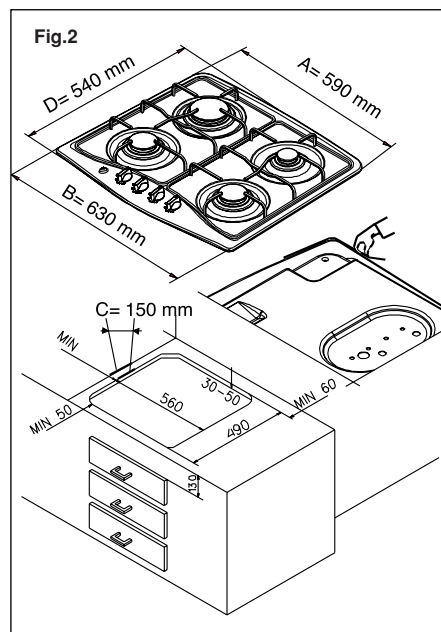
Après avoir enlevé le matériau d'emballage de l'appareil et de ses accessoires assurez-vous que la fraise-mère n'est pas endommagée. Si vous suspectez n'importe quels dommages n'employez pas l'appareil et ne contactez pas un technicien qualifié immédiatement.

Cette fraise-mère intégrée doit être insérée dans un o coupé un worktop. Elle sera électriquement reliée à la boîte de commutateur particulièrement fournie à cette fin. En outre, l'utilisateur de l'appareil est également responsable de l'installation et de l'opération ordonnées - conformément à ces instructions - selon la loi de sûreté d'appareils et les règlements et les prescriptions applicables.

3.a Localiser votre fraise-mère intégrée

fraise-mère est fournie avec un joint spécial afin d'éviter n'importe quelle infiltration liquide dans le dessus de travail. Coupez une ouverture dans le dessus de votre unité de cuisine qui correspond aux mesures données dans le schéma (2) et le tableau 1. Appliquez le joint adhésif d'individu à tous les bords de l'ouverture et placez soigneusement la fraise-mère dans l'ouverture de telle manière que le knobswill soit avant. Fixez en serrant les brides comme schéma (4). L'épaisseur du dessus de votre unité de cuisine doit être entre les dimensions données dans la figure.

Pour une épaisseur de moins que la dimension donnée des entretoises en bois épaisses de (20 millimètres) peuvent être insérées entre la parenthèse et la face inférieure. Si l'épaisseur du dessus est plus grande que donnée (des fentes de 50mm peuvent être coupées dedans la face inférieure des meubles pour loger la parenthèse).



HOB	A en mm	B en mm	C en mm
OC6601/6602/6603/6604/6605	590	630	100
OC7601/7602/7603/7604/7606/7607	690	730	150

Tableau 1

3.b. Installation de la table de cuisson à poser

Créez un espace pour installer votre fraise-mère, après les dimensions indiquées sur la figure (voir le fig 4)

- 100 millimètres à partir du bord du cuiseur aux matériaux combustibles
- 750 millimètres au dessous des compartiments, du rayonnage et des ventilateurs d'échappement aériens.

3.c Installation à la source de gaz

Cet appareil doit être installé selon les instructions d'installation de fabricants, les règlements locaux de bâtiment, les codes de commande de gaz et des instructions électriques de câblage.

le tube d'alimentation de gaz qui confirme aux règlements sur l'effet "A", acheminant le timbre "Nf-gaz" a placé sur l'appui de pipe doit être évident pour toute sa longueur. Il doit être placé avec une grande attention pour éviter n'importe quel contact avec les pièces qui rechaufferont.

Il est nécessaire de bloquer la pipe avec une gauffreuse (voir la figure 5) on lui recommande que de placer toujours un joint entre le coude une pipe d'offre de gaz. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne autorisent le raccordement du tuyau de gaz au milieu de raccordement de gaz pendant qu'on lui montre que le po pour ces pays la forme du milieu de raccordement de gaz doit se conformer aux règles et aux normes nationales sur l'effet.

Pour le Danemark, les Hollandes, France, Irlande, le raccordement sont obtenues par nous. Le morceau "E" et tuyaux flexibles comme montré dans "C" ou pipe rigide. Ce type de raccordement peut également être employé en France, en Espagne, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg.

Pour le Royaume Uni le raccordement de gaz sera effectué comme montré dans D dans fig.5

Dans tous les cas le tuyau flexible d'offre de gaz ne mettent en boîte ni le passage derrière un four ni soyez contact avec les lieux combustibles

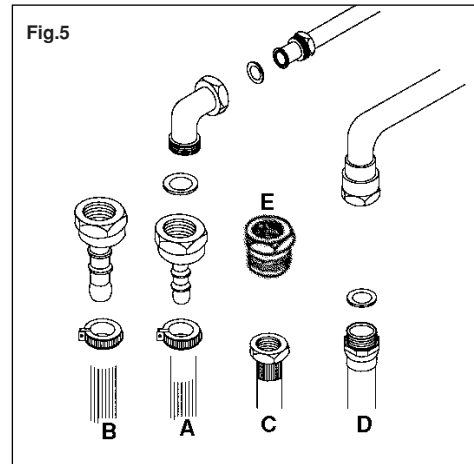
La distance minimum entre l'appareil et les lieux combustibles.

La distance minimum entre l'appareil et les lieux combustibles doit être de 20 millimètres.

Après que le raccordement ait été réalisé, il doit être examinée.

Cet essai peut être fait en appliquant un liquide savonneux au raccordement. Aucune bulle ne devrait apparaître. S'il y a des bulles, vérifiez le joint de raccordement et revérifiez-l'au besoin

PAS LA FLAMME NUE UTILISÉE VÉRIFIENT LES FUITES DE GAZ



PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	II2E+3+	★	
DE	II2E3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		★

* La catégorie des autres pays.

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT, RI, SF, GH, MAL, CS, ET, USA	BOL

Tableau 2

3.d raccordement électrique de votre fraise-mère:

Avant de procéder au raccordement électrique vérifiez cela:

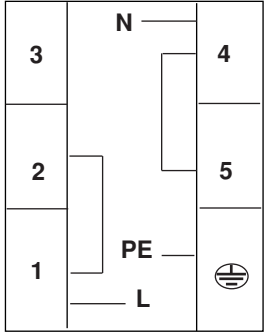
- la capacité de charge courante du système et de la douille est proportionnée pour l'estimation de puissance maximum de la fraise-mère
- La tension indiquée sur l'étiquette de capacité est identique que la tension d'alimentation
- N'employez pour le raccordement aucuns réductions, adapteurs ou shunt parce qu'ils peuvent causer la surchauffe
- la douille a une borne de la terre

Pour OC6605

Le raccordement électrique d'une fraise-mère intégrée à une source électrique est fait avec un câble situé au derrière de l'installation électrique de fraise-mère intégrée de la résidence et les courants électriques branchent en service doivent être mis à la terre et se conformés aux règlements de CEE.

La responsabilité de déclins de fabricant si l'appareil est installé sans conditions mentionnées ci-dessus. L'appareil est donné pour le raccordement fixe à l'alimentation d'énergie. Le raccordement de l'appareil à une source électrique doit être fait a autorisé le technicien.

Fig.6

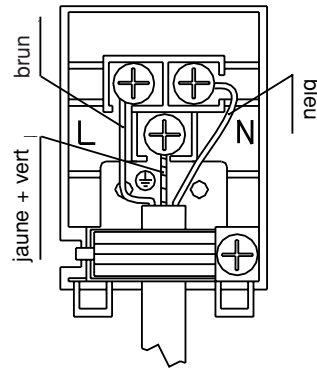


230 VAC
3 x 2.5 mm²

Pour OC6601/02/03/04/11/12/13/14 ET OC7601/02/03/04/06/07

Après le positionnement du cuiseur, assurez-vous que le bouton est dans la position de repos (0) et branchez. Veuillez s'assurer que la tension sur l'étiquette de capacité est identique que la tension d'alimentation avant le raccordement est fait (fig.7)
l'appareil est équipé de corde d'approvisionnement et de prise. Le remplacement du câble de forces doit être fait par le technicien autorisé.

Fig.7



Avertissement: pour son longueur entière le câble électrique d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces qui peuvent être sujettes à des élévations de la température. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien ou une compagnie de services autorisé.

Avertissement: débranchez votre appareil avant chaque entretien. Pour la reconnexion, suivez les diagrammes de raccordement strictement. Le connexion protecteur de la terre (PE) doit être relié à la borne marquée .

Pendant l'installation assurez-vous svp que des câbles d'isolement sont employés des dommages incorrects de mght de raccordement votre appareil. La garantie ne couvrira pas de tels dommages. Tous les repaires doivent être effectués par un technicien ou une compagnie de services autorisé.

4. UTILISATION

4.a utilisation de vos brûleurs à gaz

Allumage manuel et contrôle des brûleurs à gaz

Pour mettre à feu un des brûleurs, approchez une allumette à son supérieur de partie. Poussez le bouton de commande correspondant et tournez-le contre- dans le sens des aiguilles d'une montre. Le règlement intermédiaire de la flamme entre sera obtenu en tournant le bouton de commande la position maximum (grande flamme) et la position minimum (la petite flamme).

Les petits diagrammes situés sur le panneau de commande indiquent aux brûleurs à gaz sur l'utilisation.

Allumage électronique des brûleurs à gaz:

Poussez et tournez le bouton de commande correspondant pour les brûleurs à gaz que vous voulez utiliser. Après, appuyez le button A (fig.9)

Important: on lui recommande de vérifier que tous les brûleurs à gaz sont placés correctement dans leur endroit, avant d'enfoncer le bouton "A" d'allumage.

Burnes de gaz équipés de la sûreté de gaz (seulement pour des modèles équipés du dispositif de sécurité de gaz)

les brûleurs à gaz qui sont équipés de ce dispositif sont avantageux au cas où un brûleur à gaz s'éteindrait accidentellement en effet. Si un tel cas se produit, le dispositif bloquera les canaux de gaz de brûleurs et de cette façon évitera n'importe quelle accumulation du gaz non brûlé. Attendez 90 secondes avant d'utiliser un brûleur à gaz éteint. Pour commander si le dispositif de sécurité de gaz les fonctions suivent correctement les instructions énumérées ici ci-dessous:

- Mettez à feu le brûleur et gardez-le pendant 3 minutes
- Arrêtez le brûleur en apportant la position de repos de bouton (1)
- Après 90 secondes tournez votre bouton de commande de brûleur à gaz à la position de fonctionnement
- Laissez le bouton sur cette position et tenez une allumette près du brûleur à gaz
- Le brûleur à gaz ne devrait pas mettre à feu.

Période de temps nécessaire pour armer la sûreté de gaz ensuite pendant l'ignition:Approximately 10 secondes.

La période de temps nécessaire pour désarmer la sûreté de gaz après la flamme s'éteint: Pas plus de 90 secondes pour les brûleurs à gaz.

- Poussez le bouton de commande et tournez-le contre- dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il arrête la position maximum de flamme.
- Approchez une allumette ou utilisez le bouton électrique d'allumage s'il est disponible au chapeau de brûleur à gaz et maintenez le bouton de commande appuyé pour approximativement. 10 secondes.
- Laissez le bouton de commande aller s'assurer que le brûleur à gaz reste mis à feu. Sur la répétition contraire le procédé.

Recommandations

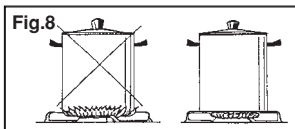
Votre fraise-mère se compose avec différents diamètres. La manière la plus économique d'employer le gaz est choisir les brûleurs à gaz convenables pour votre taille à cuire de casserole et d'apporter la flamme dans la position minimum une fois que le point d'ébullition est atteint. On lui recommande de couvrir toujours votre casserole à cuire. Afin d'obtenir l'exécution maximum des brûleurs, utilisez les pots avec le suivant;

Brûleur rapide : 22-28 cm

Brûleur semi rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 10-14 cm

Quand les brûleurs ne sont pas en service congé toujours le général intoxiquez la soupape de commande outre.



4.b Utilisation de vos plats à cuire électriques

2 types de faire cuire des plats existe :

- Plat à cuire standard
- Le plat à cuire rapide qui sont distinguished par leur force rouge ces plats sont commandés par un commutateur électrique avec 6 positions (fig.10/a-b)

En commutant le bouton de commande à un de ces positions, les plats à cuire peuvent être actionnés. Au-dessous de chaque bouton, il y a un petit diagramme ce les expositions qui la cuisine du plat est en service. Une lumière de signal située sur le panneau de commande montre si les plats à cuire sont en service

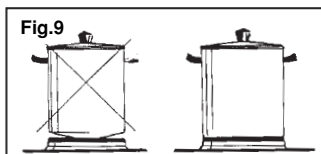
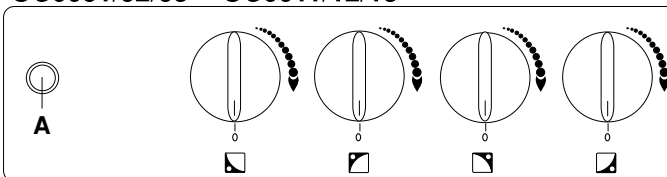
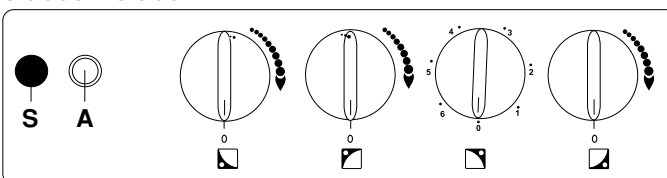


Fig.10/a

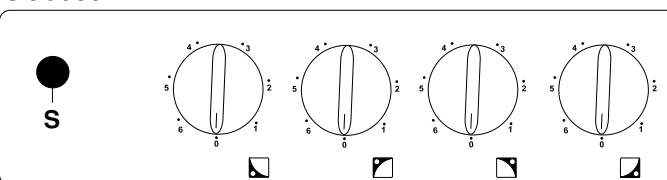
OC6601/02/03 -- OC6611/12/13



OC6604-OC6614



OC6605



OC7601/02/03

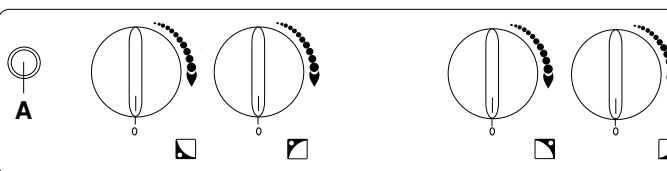
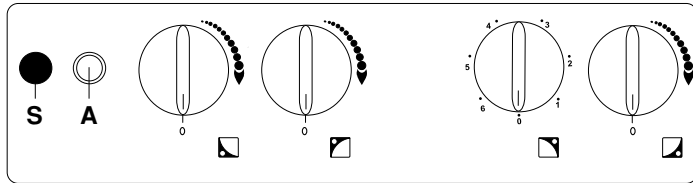
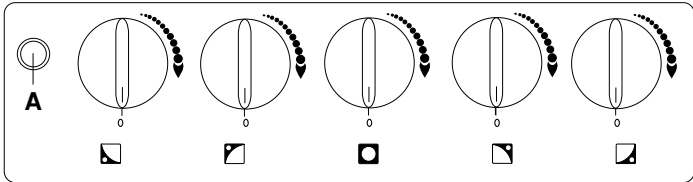


Fig.10/b

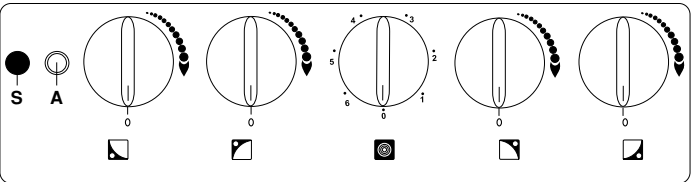
OC7604



OC7606



OC7607



AVERTISSEMENT

- En fonctionnant pour la première fois ou toutes les fois que le plat n'a pas été utilisé pendant des périodes prolongées il est nécessaire d'éliminer n'importe quelle humidité qui peut avoir accumulée autour des éléments électriques du plat en actionnant le plat électrique sur son plus bas arrangement pendant environ 20 minutes.
- Utilisez seulement les casseroles plates et avec une base suffisamment épaisse (fig.8)
- N'utilisez jamais les casseroles avec un plus petit diamètre que cela du plat.
- Assurez-vous que le fond de la casserole est sec avant de la placer sur le plat électrique.
- Tandis que le plat électrique est en fonction il est important de s'assurer que la casserole est centrée correctement au-dessus du plat.
- N'actionnez jamais la cuisine plaque "vident".
- La température des pièces accessibles peut être haute quand l'appareil fonctionne. Ainsi il est impératif de maintenir des enfants et des animaux hors de portée du plat pendant et après l'opération.
- Si vous notez une fente du plat il doit être immédiatement coupé et remplacé.
- Le après utilisation, afin de continuer sa opération efficace continue et une longue vie, le plat électrique doit être complètement nettoyé avec les produits appropriés de nettoyage. Évitez le rustiness pour les garder à nouveau, il est recommandé.
- Frotter les plats à cuire étroitement avec le tissu a légèrement vidé en huile. Ne Nettoyez pas avec le décapant de vapeur
- Le après utilisation, plat électrique demeure très chaud pendant une période prolongée, ne le touche pas et ne place pas n'importe quel objet sur le dessus du plat.
- Un disjoncteur avec une ouverture de contact au moins de 3 millimètres doit être installé du côté d'installation.

PLATS 0	POSITIONS POSSIBLES Position de repos
1	Pour fondre le beurre etc. pour chauffer de petites quantités de liquide
2	À de plus grandes quantités chaudes de liquide. Préparer écrème et des sauces longtemps de la cuisine.
3	Pour dégivrer des éléments pour la cuisinier
4	Pour faire cuire la viande et les poissons sensibles
5	Pour rôtir la viande et le bifteck
6	Pour bouillir de grandes quantités de liquide pour faire frire

L'INFORMATION TECHNIQUE

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLATS À CUIRE (WATT)

POSITION CHAUDE DE PLATS	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 standard 1000 W	0+6	100	165	250	500	750	1000
Ø 145 rapide 1500 W	0+6	135	165	250	500	750	1500
Ø 180standard 1500 W	0+6	135	220	300	850	1150	1500
Ø 180 rapide 2000 W	0+6	175	220	300	850	1150	2000

TABLEAU DE CONVERSION

TYPE DE GAZ	PRESSION	BEC	DIAMETRE. INJECTEUR(mm.)	PUISSANCE NOMINALE (kw)	REDUITE (kw.)	CONSOMMATION (kw)	
LPG (BUTANE) G30	28 mbar	RAPIDE	0.85	3.00	0.75	218	gr./hr
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	127	
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	127	
		AUXILIARE	0.50	1.00	0.29	73	
		WOK	0.98	3.80	1.00	276	
LPG (PROPANE) G31	37 mbar	RAPIDE	0.85	3.00	0.75	214	gr/ hr.
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	125	
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	125	
		AUXILIARE	0.50	1.00	0.29	71	
		WOK	0.98	3.80	1.00	271	
LPG (BUTANE) G30	50 mbar	RAPIDE	0.75	3.00	0.75	218	gr/ hr.
		STANDARD	0.58	1.75	0.50	127	
		STANDARD	0.58	1.75	0.50	127	
		AUXILIARE	0.43	1.00	0.29	73	
		WOK	0.77	3.80	1.00	276	
GAS NATURAL G20	20 mbar	RAPIDE	1.15	3.00	0.75	286	lt/ hr.
		STANDARD	0.97	1.75	0.50	167	
		STANDARD	0.97	1.75	0.50	167	
		AUXILIARE	0.72	1.00	0.29	95	
		WOK	1.35	3.80	1.00	362	
GAS NATURAL G25	25 mbar	RAPIDE	1.21	3.00	0.75	332	lt/ hr.
		STANDARD	0.94	1.75	0.50	194	
		STANDARD	0.94	1.75	0.50	194	
		AUXILIARE	0.72	1.00	0.29	111	
		WOK	1.43	3.80	1.00	421	

Tableau 3

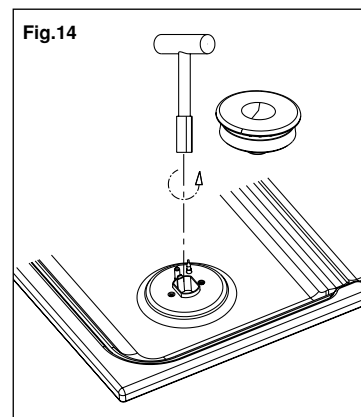
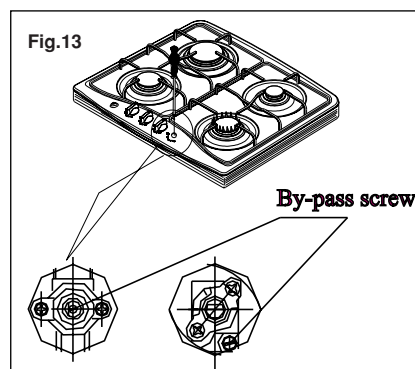
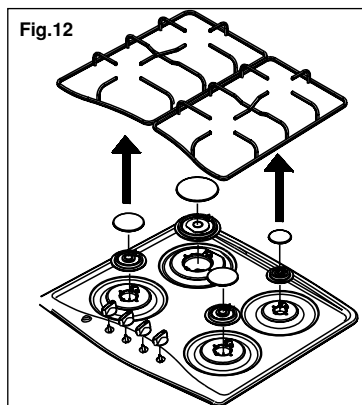
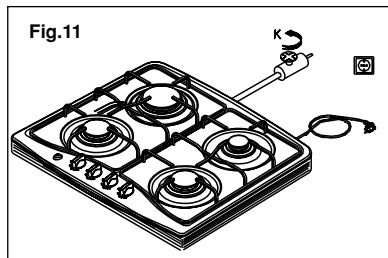
La quantité d'air nécessaire à la combustion est de m³/hr-kW.

TRANSFORMATION POUR LE REMPLACEMENT DE CUISEURS DE GAZ DES INJECTEURS

Les brûleurs à gaz s'adaptent à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants au gaz sur l'utilisation.

Par conséquent c'est nécessaire de :

1. Découpez le courant d'alimentation (fig.11)
2. Enlevez le chapeau et adaptateur (fig.12)
3. Dévissez les injecteurs (fig.13)
4. Remplacez l'injecteur par ceux qui correspondent au type de gaz qui va être employé.



Ajustement de la position réduite de flamme

Pour la transformation réduite de position de flamme du LPG au NG près la vis de dépassement doit être desserrée. Du NG au LPG elle doit être attachée pour cette opération.

1. Débranchez votre appareil
2. Mettez à feu les brûleurs et laissez-les sur la position minimum
3. Enlevez les boutons, parce que les vis sont accessibles seulement quand les boutons sont enlevés.
4. À l'aide d'un petit tournevis attachez ou desserrez près la vis de dépassement (fig.14) jusqu'à ce que la flamme du brûleur descende au minimum.

Quand la flamme a une longueur au moins de 4mm le gaz est bien distribué. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximum à la position minimum.

6. ENTRETIEN ET SOIN

Avant que le débranchement de nettoyage la fraise-mère de l'approvisionnement de l'électricité s'il y a et ferment l'offre de gaz principale.

Chapeaux de brûleur

périodiquement, des appuis émaux de casserole, couvertures émaux, têtes de brûleur doivent être lavés avec l'eau savonneuse et le puits chauds rincés et secs. Après le séchage ils complètement, les remplacent correctement dans leur placement.

Pièces émaux

Afin de les garder un nouveau, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment avec de l'eau savonneux modérément chaud et de sécher alors avec un tissu mou. Ne les lavez pas tandis que les poudres abrasives chaudes et jamais d'utilisation ou les produits de nettoyage de nettoyage abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron, ou le jus de tomates pour rester en contact avec la pièce émaux pendant de longues périodes.

Acier inoxydable

les pièces d'acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec l'eau savonneuse modérément chaude et une éponge molle et alors sécher avec un tissu mou. N'employez pas les poudres abrasives ou les produits de nettoyage de nettoyage abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron, ou le jus de tomates pour rester incontact avec des pièces d'acier inoxydable pendant de longues périodes