

Chère Madame,
Vous venez d'acheter un de nos produits et vous en remercions vivement, certains que cette cuisinière vous donnera entière satisfaction.
Son utilisation est très simple, cependant, nous vous prions de lire tranquillement ce qui suit.
Vous y trouverez tous les conseils pratiques qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès première utilisation. L'esthétique des figures contenues dans cette notice, est simplement indicative.

**Notre Société ne sera pas responsable pour les dégâts à choses ou personnes
dérivant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.**

LES FABRICANTS

AVERTISSEMENT:

Ces instructions sont valables seulement si le symbole du pays de destination est indiqué sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas, il faut suivre les instructions techniques concernant la transformation de l'appareil aux conditions d'utilisation des différents pays.

SOMMAIRE

Instructions pour l'utilisateur

Emploi table de travail	2 - 3 - 4
Emploi four	5 - 6 - 7
Emploi grilloir	8
Emploi gril électrique	9
Emploi tournebroche	10
Nettoyage	11 - 12

Instructions pour l'installateur

Installation	13 - 14 - 15 - 16
Reglages	17 - 18 - 19
Transformations	20
Entretien	21 - 22 - 23 - 24

1) BRULEURS TABLE DE TRAVAIL

Allumage manuel des brûleurs

Ouvrir le robinet du compteur ou de bouteille de gaz et approcher une allumette enflammée près du brûleur.

Pousser ensuite la manette correspondante et la faire tourner vers la gauche, obtenant, dans l'ordre, la position Maximum (grande flamme) et Minimum (petite flamme) (voir fig. 1).

Au-dessus de chaque manette, sur le tableau de bord, se trouve un schéma indiquant le brûleur qui correspond à la manette.

Allumage électrique automatique des brûleurs

Après avoir ouvert le robinet du compteur ou de la bouteille de gaz, faire tourner la manette correspondante au brûleur à utiliser vers la gauche jusqu'à la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis pousser et relâcher le poussoir d'allumage.

En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

AVERTISSEMENT: il est conseillé de ne pas presser le poussoir d'allumage si tous les têtes des brûleurs ne sont pas bien en place.

Brûleurs pourvus de thermocouple de sécurité

Avec les brûleurs pourvus de thermocouple de sécurité, on doit faire tourner la manette jusqu'à percevoir un petit arrêt.

L'allumage des brûleurs est possible seulement dans cette position de Maximum, il faut appuyer sur la manette et puis effectuer l'allumage suivants les opérations données ci-dessus. Quand l'allumage s'est produit maintenir appuyé la manette relative au brûleur, pendant 15 secondes environ.

Comment utiliser les brûleurs

Afin d'obtenir le rendement maximum en consommant le minimum de gaz, il est utile de rappeler que:

- Il faut utiliser des casseroles adéquates à chaque brûleur (voir le tableau et la fig. 2).
- Dès que l'ébullition est atteinte, placer les manettes sur le Minimum.
- Utiliser toujours des casseroles avec couvercle.

Brûleurs	Ø Casseroles cm.
Grand rapide	22 ÷ 24
Rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

— AVERTISSEMENTS:

- Pendant le fonctionnement des brûleurs ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil (s'assurer que les poignées soient positionnées correctement).
- Ne pas utiliser des vaporisateurs de produits inflammables.
- L'appareil peut être équipé avec un couvercle en verre, lequel peut éclater lors qu'il est chauffé. Eteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

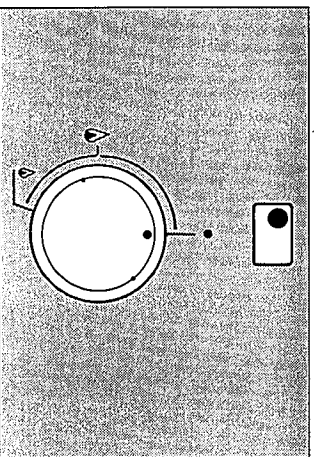


Fig. 1

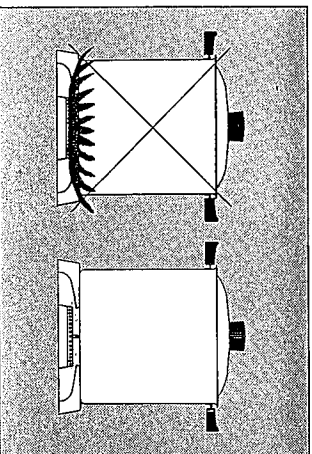


Fig. 2

2) PLAQUES ELECTRIQUES

Mise en fonctionnement des plaques électriques

Les plaques électriques de cuisson des cuisinières combinées, sont de type "Rapides" et indiquées avec un signe rouge. Un commutateur à 7 positions commande les plaques rapides qui sont mises en fonctionnement si l'on tourne la manette vers gauche jusqu'à la position désirée.

Au-dessus des manettes sur le tableau de commande, se trouve un schéma sur lequel est indiqué la plaque correspondante à cette manette (voir fig. 3).

La mise en fonctionnement des plaques est signalée par un voyant de couleur rouge.

Comment utiliser les plaques électriques.

Les plaques électriques de cuisson rapides offrent l'avantage de cuissons ultrarapides. A titre purement informatif nous avons reporté un tableau de réglage à la page 4.

AVERTISSEMENTS:

- Pendant le fonctionnement des plaques ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil (s'assurer que les poignées soient positionnées correctement).
- Après l'usage, les plaques restent très chaude, donc ne pas y appuyer les mains pour éviter des brûlures.
- L'appareil peut être équipé avec un couvercle en verre, lequel peut éclater lors qu'il est chauffé. Déconnecter tous les plaques avant de fermer le couvercle.
- En cas de fêlures, mettre l'appareil hors service.

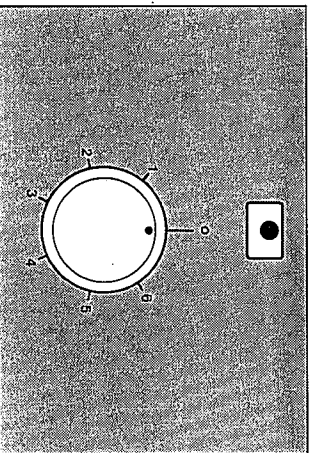


Fig. 3

POSITIONS DE LA MANETTE, INTENSITE DE CHALEUR ET TYPES DE CUISSONS POSSIBLES

Plaques rapides	Intensité de chaleur	Cuissons possibles
0	Eteint	
1	Faible	Pour faire fondre beurre, chocolat etc. Pour chauffer des petites quantités de liquide.
2	Doux	Pour chauffer une plus grande quantité de liquide. Pour préparer crèmes et sauces à longue cuisson.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des daubes, cuire à température d'ébullition ou juste au dessous.
4	Moyen	Cuisson des aliments qui doivent être portés à ébullition. Pour rôtir les viandes délicates et poisson.
5	Fort	Pour rôtir les côtelettes, les biftecks et faire cuire les aliments à bouillir.
6	Vif	Pour frire et pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau.

AVERTISSEMENTS

Au premier fonctionnement de la plaque ou si celle-ci est restée longtemps inactive, la faire chauffer pendant 30 minutes sur la position n. 1 afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par la substance isolante et de permettre son assèchement.

- Utiliser des récipients à fond plat et épais (fig. 4).
- Ne pas utiliser des récipients au fond plus petit que la plaque (voir fig. 4).
- Bien essuyer le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Mettre le courant seulement après avoir posé le récipient sur la plaque.
- Après l'usage, pour permettre une bonne conservation, la plaque doit être légèrement graissée à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile de façon que la surface soit propre et luisante. Cette opération est indispensable pour éviter la corrosion.

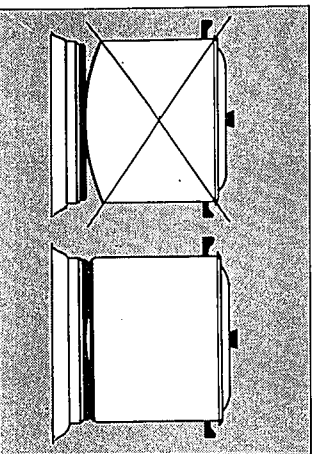


Fig. 4

3) FOUR A GAZ

Allumage manuel du brûleur four

Après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four et la porter à la position 260°C (fig. 5) et présenter une allumette enflammée près du brûleur à travers le trou B (fig. 6). Quand le four est allumé, s'assurer que le brûleur soit allumé en l'observant à travers le trou B.

Allumage électrique du brûleur du four

Avec les brûleurs pourvus d'allumage électrique, après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four et la porter à la position Maximum ensuite presser et relâcher le poussoir d'allumage. En cas de coupure électrique, allumer le brûleur avec une allumette. Brûleurs du four pourvus de thermocouple de sécurité

Après avoir ouvert la porte du four, il faut presser la manette et la tourner sur la position Maximum, puis effectuer l'allumage suivants les opérations données ci-dessus.

Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant 15 secondes environ. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher la manette et attendre 1 minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande correspondante et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

Comment utiliser le four

Après l'allumage du brûleur, laisser la porte du four ouverte pendant 2 ou 3 minutes. Ensuite fermer doucement la porte pour éviter l'extinction de la flamme, porter l'index de la manette du four selon la température désirée (voir fig. 5) et attendre 15 minutes environ avant d'introduire les aliments.

Le four possède 3 glissières (voir fig. 8) pour avoir la possibilité d'exploiter au maximum ses qualités. Nous reportons un tableau de cuisson à page 7 pour monter les correspondances entre glissière et grille de four.

AVERTISSEMENTS:

- En utilisant le four pour la première fois, laisser qu'il chauffe sur la position de Maximum pendant une demi-heure environ afin que l'odeur caractéristique produite par l'isolation en laine de verre disparaisse dans une seule fois.
- Pendant et après le fonctionnement du four, le verre de la porte et les parties accessibles sont chaudes, ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil.
- Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont fabriqués avec matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88

Lampe d'éclairage du four

Pour l'éclairage du four appuyer sur l'interrupteur .

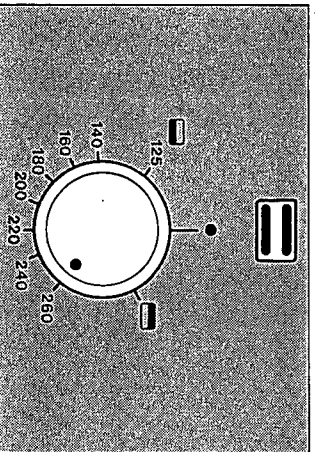


Fig. 5

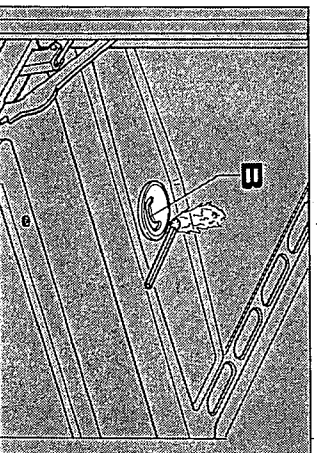


Fig. 6

4) FOUR ELECTRIQUE

Mise en fonctionnement du four électrique

On obtient le chauffage du four au moyen de deux résistances électriques l'une sur la partie supérieure et l'autre sur la partie inférieure, qui sont réglées par un commutateur relié au thermostat.

En faisant tourner la manette vers la droite (fig. 7) le voyant rouge qui signale la mise en fonctionnement, s'allume. En continuant la manœuvre de rotation, on rencontre:

- Le symbole  (allumage de la lampe du four)
 - Les numéros qui correspondent aux différentes températures (70° -250°C)
 - Le symbole  (allumage de la résistance inférieure)
 - Le symbole  (allumage de la résistance supérieure)
 - Le symbole  (allumage de la résistance du grill).
- Un voyant jaune signale la mise en fonctionnement du four, il s'éteint lorsque le four a atteint la température désirée. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

Comment utiliser le four

Porter l'index de la manette selon la température désirée (voir fig. 7) et attendre que le voyant jaune s'éteigne avant d'introduire les aliments.

Le four, possède 3 glissières (voir fig. 8) pour avoir la possibilité d'exploiter au maximum ses qualités. Nous reportons un tableau de cuisson pour montrer les correspondances entre glissière et grille de four.

AVERTISSEMENTS

- En utilisant le four pour la première fois laissez qu'il chauffe sur la position de Maximum pendant une demi-heure environ afin que l'odeur caractéristique produite par l'isolation en laine de verre disparaisse dans une seule fois.
- Pendant la cuisson, pour éviter des résultats négatifs, le fond du four ne doit pas être recouvert par des feuilles d'aluminium ou d'autres matériels.
- Pendant et après le fonctionnement du four, le verre de la porte et les parties accessibles sont chaudes, ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil.
- Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont fabriqués avec matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

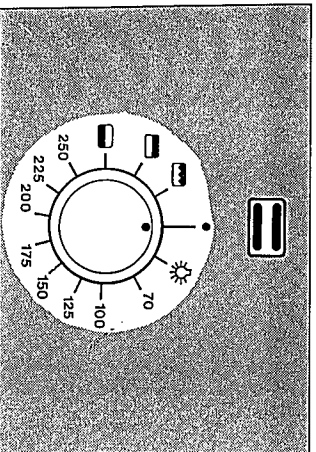


Fig. 7

TEMPS ET TEMPERATURES POUR CUISSON AU FOUR

ALIMENTS	Températures en °C	Position grille du four à partir du haut		Temps de cuisson en minutes	OBSERVATIONS
		Glissière n°			
GÂTEAUX Gâteau paradis Gâteau aux fruits Gâteau aux amandes Gâteau au chocolat	190 220 200 190	2° 2° 2° 2°		53 35-40 40-45 30-40	Moule sur la grille du four
PÂTISSERIE Biscuits en général Brioches Pâte feuilletée Pâte brisée	190 190 250 235	2° 2° 2° 2°		15 25-30 10-15 20	Plaque à pâtisserie sur la grille du four
VIANDE Beuf rôti Veau rôti Agneau rôti Porc rôti	(1 kg) 220 225 225 225	3° 3° 3° 3°		25 60-80 40-50 60-80	Casserole ou autre récipient sur la grille du four
GIBIER Lièvre rôti Faisan rôti Perdrix rôti	(1 kg) 235 225 225	3° 3° 3°		40-50 45-60 45-60	
VOLAILLE Dinde rôtie Poulet rôti Canard rôti	(1 kg) 235 235 235	3° 3° 3°		50-60 40-45 45-60	
POISSON Poisson rôti Poisson à l'étouffée	210 200	2° 2°		15-25 15-20	

AVERTISSEMENT

Aux temps de cuisson ci-dessus, il faut ajouter le temps de préchauffage de four qui est de 15 minutes environ. Nous rappelons également que pendant la cuisson de la pâtisserie le four ne doit pas être ouvert car l'air empêche le levage.

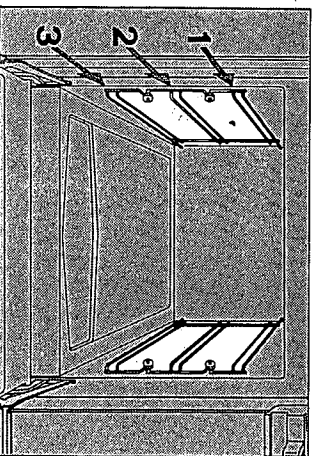


Fig. 8

5) GRILLOIR

Allumage manuel du grilloir

Après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four vers la droite et la placer à la position grilloir  puis approcher une allumette enflammée au brûleur placé en haut du four.

Allumage électrique du grilloir

Avec les brûleurs pourvus d'allumage électrique, après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four vers la droite et la placer à la position grilloir  puis presser et relâcher le poussoir d'allumage. En cas de coupure électrique allumer le brûleur avec une allumette.

Brûleurs grilloir pourvus de thermocouple de sécurité

Après avoir ouvert la porte du four, il faut presser la manette et la tourner vers la droite sur la position grilloir , puis effectuer l'allumage suivant les opérations données ci-dessus. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant 15 secondes environ. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher la manette et attendre 1 minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande correspondante et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

Comment utiliser le grilloir

Disposer les aliments à cuire sur la grille du four qui doit être placée selon les indications suivantes:

ALIMENTS	Grille sur la glissière n°
Aliments plats et fins	1
Rôtis	2
Volaille	2

Pour recueillir le jus, utiliser la lèchefrite du four.

Introduire les aliments en laissant la porte du four ouverte.

On doit aromatiser les aliments et étendre l'huile et le beurre liquéfié seulement à cuisson terminée.

Pour éviter le surchauffage des manettes et des robinets, introduire l'écran de protection dans la gorge des vis (voir fig. 9).

Pendant et après le fonctionnement, l'écran et les parties accessibles sont chaudes, ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil.

Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont fabriqués avec matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

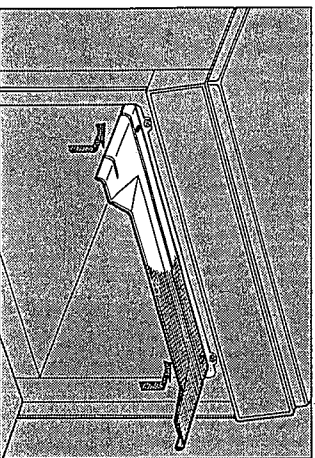


Fig. 9

6) GRIL ELECTRIQUE

Mise en fonctionnement de la résistance du grill

Pour la mise en fonctionnement de la résistance du grill, il faut faire tourner la manette à la position grill . Quand la mise en fonctionnement de la résistance s'est produite, laquelle est signalée par un voyant de couleur jaune, laisser chauffer le four à porte fermée pendant 5 minutes.

Comment utiliser le grill

Disposer les aliments à cuire sur la grille du four qui doit être placée selon les indications suivantes:

ALIMENTS	Grille sur la glissière n°
Aliments plats et fins	1
Rôtis	2
Volaille	2

Pour recueillir le jus, utiliser la lèchefrite du four.

Introduire les aliments en laissant ouverte la porte du four.

On doit aromatiser les aliments et étendre l'huile et le beurre liquéfié seulement à cuisson terminée.

Pour éviter le surchauffage des manettes et des robinets, introduire l'écran de protection dans la gorge des vis (voir fig. 9).

Pendant et après le fonctionnement, l'écran et les parties accessibles sont chaudes, ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil.

Pour éviter une surchauffe il ne faut pas utiliser en même temps le grill électrique et le pour à gaz.

Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont fabriqués avec matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

7) COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE

Pour un emploi correct du tournebroche on conseille de suivre les instructions indiquées ci-dessous:

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **B** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les 2 fourches **C**, de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moteur (voir fig. 10).
- Après avoir enfilé le support **A** sur la glissière correspondante, appuyer la broche sur le support et introduire l'extrémité **E** de la broche dans le clabot spécifique du moteur **F** (fig. 10).
- Avec le four à gaz, allumer le grilloir suivant les opérations décrites dans le paragraphe 5.
- Avec le four électrique, mettre en fonctionnement la résistance électrique suivant les opérations décrites dans le paragraphe 6.
- Mettre le moteur en marche en pressant l'interrupteur **F** →
- Pendant la cuisson la porte du four doit rester ouverte.
- Pour recueillir le jus, placer la lèchefrite du four **L** sur la grille **M** et la introduire sur la glissière inférieure (voir fig. 10).

Pour éviter le surchauffage des manettes et des robinets, introduire l'écran de protection dans la gorge des vis (voir fig. 9).

Pendant et après le fonctionnement, l'écran et les parties accessibles sont chaudes, ne pas permettre aux enfants de jouer près de l'appareil.

Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont fabriqués avec matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

8) MINUTERIE

Les cuisinières peuvent être équipées d'une minuterie qui se monte en faisant tourner la manette ☉ vers la droite d'un tour complet. Ensuite, en faisant tourner la manette en sens inverse, mettre le repère sur le temps de cuisson désiré exprimé en minutes.

Une sonnerie informe que le temps désiré s'est écoulé.

8a) HORLOGE ELECTRIQUE

Certaines cuisinières sont équipées d'une horloge électrique.

Pour le réglage de l'heure, il faut presser et tourner le bouton **M** (fig. 10a) vers le droit.

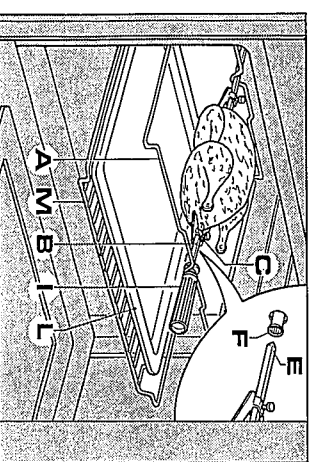


Fig. 10

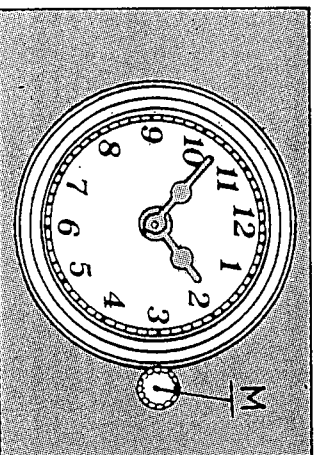


Fig. 10a

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage, déconnecter l'appareil des sources d'alimentation.

9) TABLE DE TRAVAIL

Les grilles en acier émaillé **G**, les couvercles émaillés **C**, les têtes des brûleurs **M** et les couronnes des brûleurs **L** (voir fig. 11) doivent être lavés, périodiquement avec de l'eau tiède savonneuse, bien rincés et essuyés. **Puis, positionner les têtes comme indiqué dans la figure 12.** Avant de remonter les couronnes des brûleurs, vérifier que les trous ne soient pas bouchés et, contrôler que l'encoche anti-rotation **H**, creusée sur les couronnes, soit positionnée correctement sur la détente **Q** (voir fig. 13). **Il est recommandé de maintenir toujours propres et sèches les plaques de cuisson; pour éviter qu'elles ne rouillent pas il est conseillé de passer un chiffon imbibé d'huile de façon que la surface soit toujours luisante.** Si éventuellement un liquide déborde sur la plaque, il faudra la nettoyer avec un chiffon.

10) TABLEAU DE BORD ET VERRE DU FOUR

Pour le nettoyage du tableau de bord en métal, employer un chiffon mouillé. Éviter tout produit abrasif et détergent si vous voulez protéger le satinage. Une, parmi les qualités des cuisinières, est le démontage simple du verre intérieure du four, ce qui permet un nettoyage parfait sans l'aide de personnel spécialisé. Il suffit d'ouvrir la porte du four et de dévisser les vis qui le fixent.

11) PARTIES EMAILLÉES

Pour conserver longtemps le brillant des parties émaillées, les nettoyer fréquemment avec de l'eau savonneuse tiède. Ne pas les laver quand elles sont encore chaudes et ne jamais utiliser des lessives abrasives. Ne jamais laisser de vinaigre, de café, de lait, d'eau salée, de jus de citron ou de tomate en contact avec la surface émaillée pendant longtemps.

12) PARTIES EN ACIER INOX

Les parties en acier inox doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse puis essuyées avec un chiffon doux.

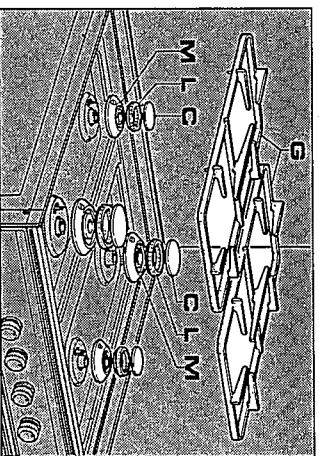


Fig. 11

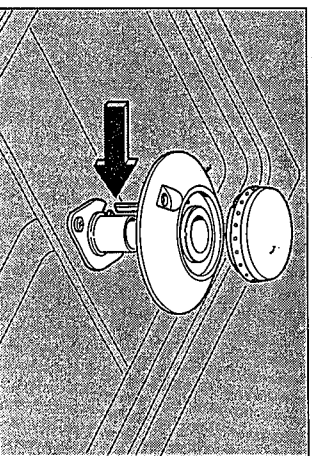


Fig. 12

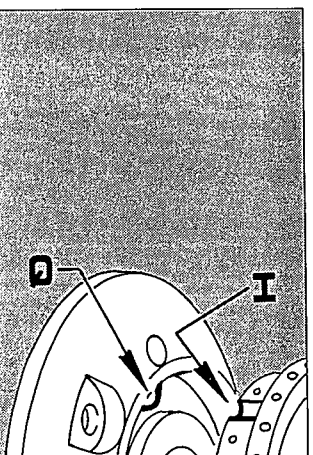


Fig. 13

Sur demande, il est possible protéger les parois du four avec des panneaux recouvertés d'un émail microporeux anti-graisses qui absorbe et élimine les éclaboussures qui se sont produites pendant la cuisson.

13) NETTOYAGE

Afin de conserver toujours l'action autonettoyante de l'émail, suivre les conseils suivants:

- Utiliser toujours des plats à bord haut.
 - Ne pas utiliser la technique pour les rôtis.
 - Ne pas utiliser de lessives abrasives ou détergentes pour le nettoyage du four.
 - En cas d'abondants écoulements de liquides ou graisses, essuyer immédiatement avec une éponge humide et chauffer le four pendant deux heures avec le thermostat sur le 250°C. Attendre que le four se soit refroidi, puis passer encore l'éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répéter l'opération.
- C'est toutefois de bonne règle extraire les panneaux du four, périodiquement, les laver avec de l'eau savonneuse tiède et les essuyer avec un chiffon doux.

Pour le démontage suivre les instructions ci-dessous spécifiées:

- a) Dévisser les écrous godronnés **D** (fig. 14) afin de libérer les grilles **G** (fig. 14) et les panneaux latéraux **F** (fig. 15). Pour faciliter l'extraction des panneaux il est nécessaire de les tirer en avant après les avoir enlevés des goujons filetés antérieurs **P** (fig. 15).
- b) Enlever vers le haut le panneau de fond **M** afin de le libérer du cablot **M** et l'extraire (voir fig. 15).

Pour le montage des particulières suivre les opérations inverses ayant soin de:

- Avant tout, introduire le panneau de fond **M** en le poussant vers le bas (fig. 15).
- Pousser les panneaux **F** vers le fond du four jusqu'à les découperes **I** s'enfilent dans les gorges des petits goujons latéraux (voir fig. 15).
- Enfiler les grilles **G** dans les trous **A** et les bien pousser vers le fond du four (voir fig. 14).

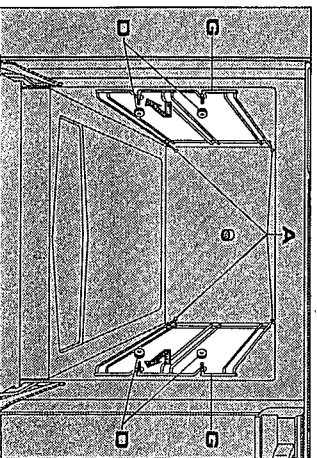


Fig. 14

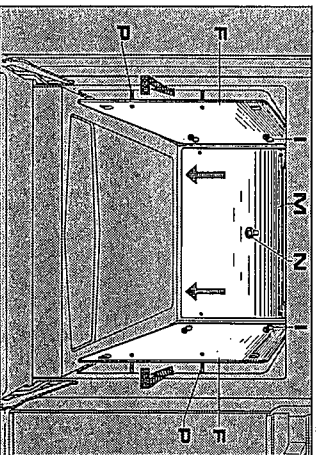


Fig. 15

NOTICES TECHNIQUES SPECIALEMENT RESERVEES A MM. LES INSTALLATEURS

Tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans cette partie doivent être exécutés exclusivement par personnel qualifié.

L'installation de l'appareil et l'aération du local où il doit être installé doivent respecter les règlements en vigueur ci-dessous:

— Arrêté du 2 août 1977 - Relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

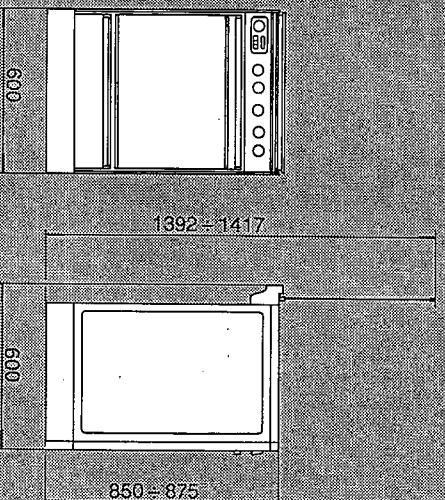
— Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n° 1 juillet 1984).

— Règlement Sanitaire Départemental.

— Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles. Tous nos appareils sont conformes aux Directives Communautaires CEE 82/366 et 92/31 relatives à la compatibilité électromagnétique.

Tous nos appareils sont été conçus et construits en accord avec les Normes Européennes EN 60 335-1 plus additifs et EN 60 335-2-6, conformément aux dispositions de la Directive Basse Tension des Communautés Européennes du 19/02/73.

DIMENSIONS EXTERIEURES



DIMENSIONS UTILES FOUR		A GAZ	ELECTRIQUE
Hauteur	mm	307	312
Largeur	mm	420	420
Profondeur	mm	471	471
Volume	dm ³	61	62

AVERTISSEMENT

On notifie aux installateurs que les parois adjacentes et environnantes à l'appareil doivent résister à un échauffement de 75 K.

14) INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Après avoir enlevé les emballages externes et internes des diverses parties mobiles, vérifier que l'appareil ne soit pas endommagé.

Dans le cas de doute, ne pas utiliser l'appareil mais contacter notre centre d'assistance. Les parties en acier inoxydable sont montées sur l'appareil protégées par un revêtement plastique afin de garantir une présentation parfaite. Cette protection devra être enlevée absolument avant d'utiliser l'appareil. Pour faciliter le décollage du revêtement, on conseille de l'inciser sur le bord en utilisant une lame coupante ou simplement la pointe d'une aiguille. Ne pas laisser les parties de l'emballage (carton, sachets en plastique, polystyrène, clous ...) à portée de main des enfants, parce qu'elles peuvent être potentielles sources de danger.

15) MONTAGE DES PIEDS ET DU SOCLE

Dans la cuisinière qui sont pourvues des pieds et de socle, ces derniers doivent être montés au moment de l'installation de la cuisinière, suivant les instructions ci-dessous.

Montage des pieds.

Il faut dévisser la partie terminale **P** des pieds de 1 cm environ et introduire ou visser les mêmes dans les douilles **E** qui sont fixées au fond de la cuisinière (voir fig. 16).

Ce type de pied, réglable, rend possible un alignement en hauteur de la cuisinière avec les autres meubles, en agissant sur la partie terminale du pied (voir fig. 16).

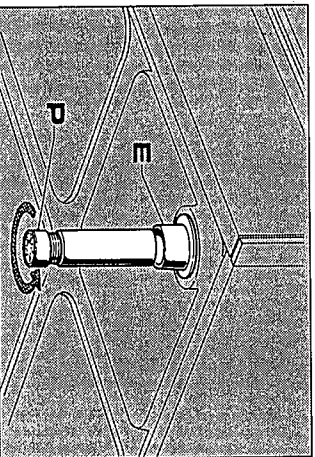


Fig. 16

Montage du socle.

Enlever le revêtement plastique de protection aux pièces **A** et **B** et les disposer selon l'indication de la fig. 18. Assembler les pièces **B** au pièce **A** avec les six vis **V** (voir fig. 17). Boucher les trous postérieurs **F** avec les petits bouchons en plastique **T** (fig. 17). Enfiler le socle assemblé dans les coulisses **G** (fig. 18), qui sont fixée dessous les côtés de la cuisinière. Pousser le socle dans le sens de la flèche jusqu'à la fin de course.

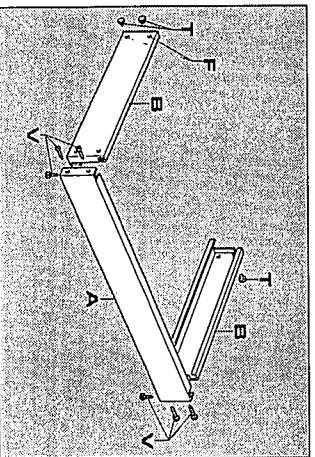


Fig. 17

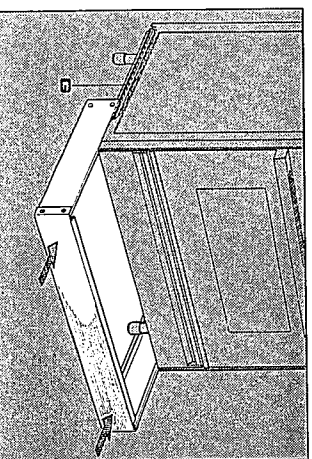


Fig. 18

Avant de connecter l'appareil, s'assurer que les donnés techniques indiqués sur l'étiquette signalétique soient correspondants au gaz d'alimentation et à la tension de réseau. L'étiquette est appliquée dans la partie intérieure de la porte qui est au-dessous du four. Les conditions de réglage actuelles de l'appareil sont indiquées sur une étiquette appliquée sur le meme.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dégâts à choses au personnes dérivant d'une installation incorrecte de l'appareil.

16) RACCORDEMENT DU GAZ

Le raccordement à la canalisation ou à la bouteille de gaz doit être effectué selon les lois en vigueur.

Montage de l'appendice

Fixer l'appendice A (fig. 19) au coude fileté B, en interposant le joint correspondant C et serrer énergiquement l'ensemble et, pour en éviter la rotation, le bloquer avec le support de fixation O (voir fig. 20).

Raccordement rigide à la canalisation

Effectuer le raccordement en tube fer, cuivre ou plomb à partir de la sortie fileté de l'appendice A (fig. 19). Un joint C doit toujours être intercalé. Prevoir dans le raccordement un manchon démontable accessible.

Raccordement flexible à la canalisation

Pour le raccordement avec un tuyau flexible il est obligatoire utiliser un tuyau flexible avec armature à embout mécanique H (fig. 19) portant l'estampille 'NF-GAZ' et doit être absolument visible sur toute sa longueur. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres. Un joint C doit toujours être intercalé.

Raccordement souple à la bouteille de gaz

Les cuisinières fonctionnantes à gaz liquéfié doivent être raccordées avec tube souple portant l'estampille 'NF-GAZ' (longueur min. 40 cm. et max. 2 mètres). Il faut monter sur l'appendice, un about normalisé D (fig. 19) en interposant un joint C. Le tube souple, à changer à la date indiquée sur celui-ci, est maintenu obligatoirement sur l'about au moyen d'un collier de serrage P (fig. 19) et doit être absolument visible toute sa longueur.

AVERTISSEMENTS:

- Le raccordement de l'extrémité de la tubulure d'alimentation à la canalisation de gaz peut s'effectuer soit à droite, soit à gauche afin d'éviter le passage du tuyau souple derrière la cuisinière.
- Le tube souple dans sa longueur ne doit pas toucher parties avec une température supérieure à 50 °C.
- Le tube souple ne doit pas être sujet à torsion ou traction, présenter étranglements ou courbes très étroites.
- Le tube souple dans sa longueur ne doit pas toucher arêts ou bords vifs.

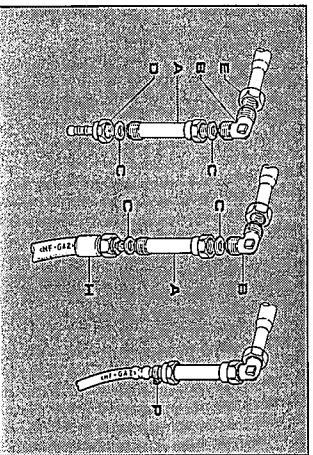


Fig. 19

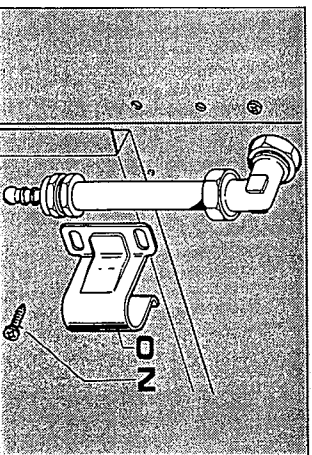


Fig. 20

17) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Chaque cuisinière est pourvue d'une étiquette signalétique appliquée dans la partie intérieur de la porte qui est au-dessous du four. Elle indique la puissance nominale et la tension du réseau pour le fonctionnement de la cuisinière.

Vérifier que la puissance électrique du réseau et des prises de courant soient appropriées à la puissance maximale de l'appareil.

Il est nécessaire que le réseau fixe d'alimentation soit protégé par un interrupteur omnipolaire qui puisse assurer le total débranchement du réseau avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Rappeller que le fil de terre ne doit être pas débranché par l'interrupteur.

Pour les cuisinières tout à gaz, le branchement au réseau électrique d'alimentation est effectué au moyen du câble qui se trouve dans la partie arrière du four.

Pour les cuisinières combinées, bien que sortent de l'usine équipées pour l'alimentation monophasé 220-230 V~, peuvent être alimentées avec des systèmes triphasés, en accomplissant les transformations nécessaires.

Tenez vous à ces indications:

- Enlever l'arrière de la cuisinière (fig. 22).
- Déplacer les cavaliers de liaison sur les bornes (fig. 22), en suivant le schéma de la fig. 23. Ce schéma est également reproduit sur la partie postérieure de la cuisinière.
- Brancher le câble d'alimentation, aux bornes de la cuisinière **en tenant le conducteur de terre plus long que les conducteurs actifs** (voir le tableau à page 23 qui indique la section et le type de câble).
- Remonter l'arrière de la cuisinière.

AVERTISSEMENTS:

- Le fil de terre B (fig. 21) vert-jaune, doit être relié à une installation de terre efficace.
- Appliquer au câble une fiche normalisée appropriée à la puissance totale de l'appareil. Dans sa longueur le câble ne doit pas toucher parties avec un échauffement de 75 K.
- Ne pas utiliser dans le branchement, réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs parce qu'ils peuvent provoquer faux contact et donc dangereux échauffements.

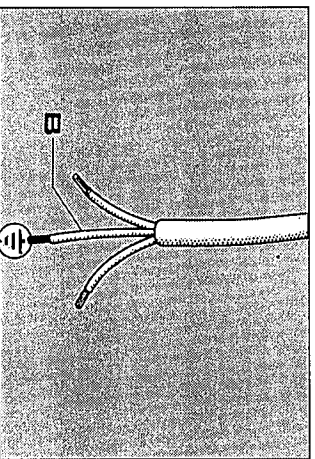


Fig. 21

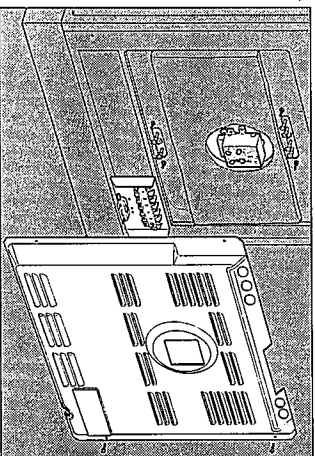


Fig. 22

220 - 230 V	220 - 230 V	220 - 230 V	220 - 230 V
<pre> 1 2 3 4 5 0 L1 N </pre>	<pre> 1 2 3 4 5 0 L1 L2 L3 </pre>	<pre> 1 2 3 4 5 0 L1 L3 N </pre>	<pre> 1 2 3 4 5 0 L1 L2 L3 </pre>
220-230 V ~	220-230 V 3N~	380-400 V 2N~	380-400 V 3N~

Fig. 23

Avant d'effectuer des réglages, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

18) BRULEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL

Pour effectuer d'éventuels réglages il est nécessaire d'accéder aux brûleurs situés au-dessous de la table de travail. A ce propos on conseille de suivre les indications suivantes:

- Fermer le robinet du gaz.
- Enlever les grilles B (fig. 24).
- Enlever la têtes des brûleurs F (fig. 24).
- Enlever la table de travail selon l'ordre numérique progressif indiqué dans la fig. 24.
- Placer provisoirement les têtes des brûleurs sur leur corps.
- Pour le réglage de l'air primaire, allumer les brûleurs et agir sur le bagues B (voir fig. 25) en respectant les ouvertures X indiquées dans le tableau à la page 20. Après le réglage, bloquer la vis A.

19) ROBINETS DE LA TABLE DE TRAVAIL

Nos robinets sont conçus pour tous les gaz et sont de type mâle conique à une voie de passage. Le réglage du Minimum s'effectue comme suit:

- Allumer le brûleur et faire tourner la manette vers la position de Minimum.
- Enlever la manette A du robinet qui est fixée par simple pression sur la tige de celui-ci.
- Introduire un petit tournevis B dans le trou C (fig. 26) et tourner à droite ou à gauche le cône d'étranglement jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée convenablement au Minimum. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du Maximum au Minimum.

Ce réglage ne pourra être fait que si les brûleurs fonctionnent au gaz naturel et à l'air propane/butané mais en aucun cas s'ils fonctionnent au gaz butane: dans ce dernier cas la vis doit être bloquée en fin de course.

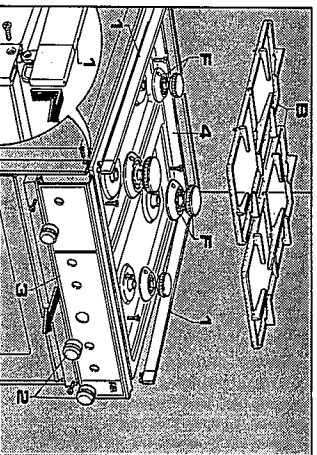


Fig. 24

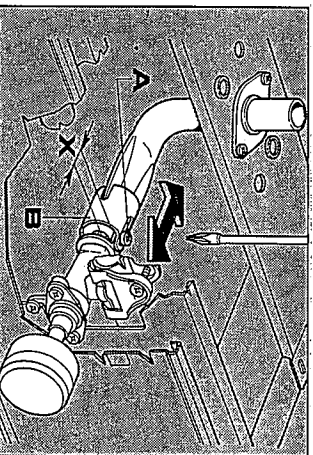


Fig. 25

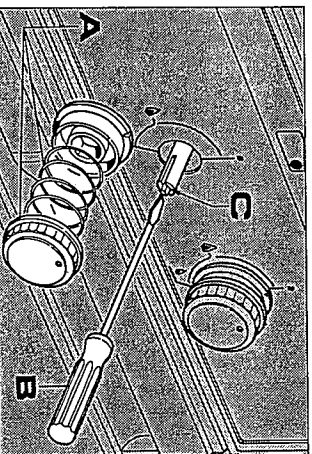


Fig. 26

20) BRULEUR DU GRILLOIR

Le réglage de l'air primaire s'effectue avec le brûleur allumé en desserrant la vis **V** (fig. 27) et en agissant sur la bague **M** en respectant les ouvertures **X** indiquées dans le tableau à la page 20. Après le réglage, bloquer la vis **V**.

21) BRULEUR DU FOUR

Le brûleur est placé à la base du four et est recouvert par le fond du four qui doit toujours rester dans cette position au moment de l'usage (voir fig. 28).

Le réglage de l'air primaire s'effectue avec le brûleur allumé en desserrant la vis **A** et en agissant sur la bague **B** (fig. 28) en respectant les ouvertures **X** indiquées dans le tableau à la page 20. Après le réglage, bloquer la vis **A**.

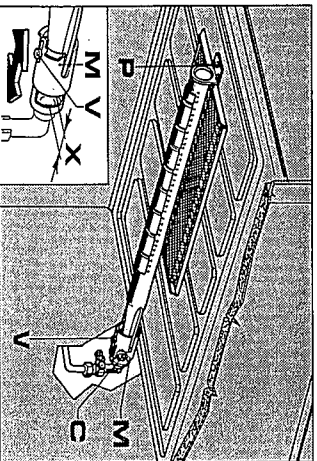


Fig. 27

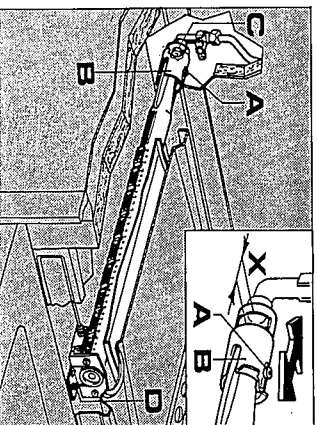


Fig. 28

22) THERMOSTAT DU FOUR

Pour le réglage du Minimum suivre ces indications:

- Enlever les manettes et le tableau de bord selon l'ordre numérique progressif indiqué dans la fig. 24.
- Allumer le brûleur du four en portant la manette sur la position maximum et attendre 10 minutes environ.
- Retourner lentement à la position 125°C et, à l'aide d'un petit tournevis C, faire tourner la vis V vers la droite pour diminuer la flamme et vers la gauche pour l'augmenter (voir fig. 29). Les flammes doivent être courtes afin d'avoir un minimum efficace, stables pour éviter qu'elles ne s'éteignent pas accidentellement et pour résister aux manœuvres normales de la porte du four.

Ce réglage ne pourra être fait que si les brûleurs fonctionnent au gaz naturel et à l'air propane/butané et en aucun cas s'ils fonctionnent au gaz butane: dans ce dernier cas la vis V doit être bloquée en fin de course.

23) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Avant d'effectuer des transformations, déconnecter l'appareil des sources d'alimentation.

Les cuisinières sont adaptables aux différents types de gaz, si l'on monte les injecteurs qui correspondent au gaz d'utilisation. Pour réaliser cette opération, enlever la table de travail selon les indications du paragraphe 18, dévisser les vis V de fixation des brûleurs sur les traverses (fig. 30), retirer les corps des brûleurs C et substituer les injecteurs D à l'aide d'une clé après les avoir ôtés de leur emballage. Pour changer l'injecteur C (fig. 28) du brûleur du four, il faut le démonter en dévissant la vis D. Pour changer l'injecteur C (fig. 27) du brûleur du griloir, il faut le démonter en dévissant la vis P. Après ces remplacements, il est nécessaire de régler les brûleurs comme il est expliqué aux paragraphes correspondants et les éventuels scellages sur les organes de réglage ou préréglage doivent être reconstitués par le technicien. Pour faciliter le travail de l'installateur, nous reportons sur le tableau à page 20 les débits, les débits calorifiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression des divers gaz.

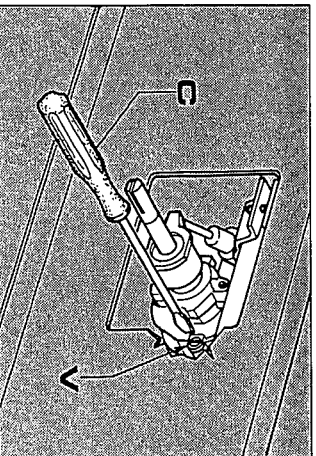


Fig. 29

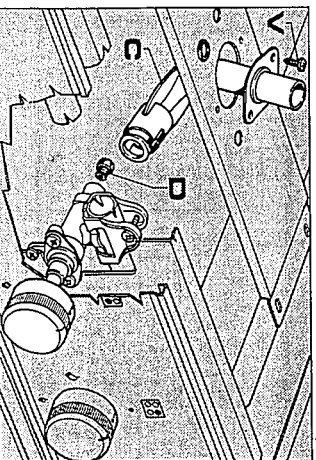
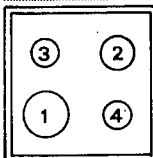


Fig. 30



DISPOSITION BRULEURS TABLE DE TRAVAIL

Brûleurs		Gaz	Pression de service mbar	Debit		Diametre injecteur	Ouverture de la bague m/m	Puissance
N°	Denomination			g/h	L/h			W
1	Grand rapide	Butane G 30	28	225		83	complète	3100
		Propane G 31	37	221		83	2	3100
		Naturel G 20	18		295	127	1	3100
		Air Propané G 130						
		Air Butané G 135	8		433	230	1	3100
2	Rapide	Butane G 30	28	182		75	complète	2500
		Propane G 31	37	179		75	2	2500
		Naturel G 20	18		238	116	1	2500
		Air Propané G 130						
		Air Butané G 135	8		349	210	1	2500
3	Semirapide	Butane G 30	28	105		57	complète	1450
		Propane G 31	37	104		57	2	1450
		Naturel G 20	18		138	87	1	1450
		Air Propané G 130						
		Air Butané G 135	8		203	158	1	1450
4	Auxiliaire	Butane G 30	28	76		48	complète	1050
		Propane G 31	37	75		48	2	1050
		Naturel G 20	18		100	75	1	1050
		Air Propané G 130						
		Air Butané G 135	8		147	135	1	1050

Brûleurs		Gaz	Pression de service mbar	Debit		Diametre injecteur	Ouverture de la bague m/m	Puissance
N°	Denomination			g/h	L/h			W
7	Four	Butane G 30	28	236		85	complète	3250
		Propane G 31	37	232		85	2	3250
		Naturel G 20	18		309	130	1	3250
		Air Propané G 130						
		Air Butané G 135	8		454	250	1	3250
8	Grilloir	Butane G 30	28	222		85	complète	3050
		Propane G 31	37	218		85	2	3050
		Naturel G 20	18		290	132	1	3050
		Air Propané G 130						
		Air Butané G 135	8		426	250	1	3050

Avant d'effectuer des entretiens, déconnecter l'appareil des sources d'alimentation.

24) GRAISSAGE DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Si la manoeuvre d'un robinet ou du thermostat devient difficile, le graisser, sans attendre, conformément aux instructions suivantes:

- Enlever les manettes en les tirant simplement.
- Enlever le tableau de bord selon le paragraphe 18.
- Démontez le corps du robinet ou de thermostat (voir fig. 31) en suivant l'ordre du schéma.
- Nettoyer la carotte et son logement à l'aide d'un chiffon imbibé de solvant.
- Graisser légèrement la carotte avec la graisse spéciale.
- Introduire la carotte, la faire fonctionner à plusieurs reprises, la retirer de nouveau, enlever la graisse superficielle et s'assurer que les passages du gaz ne soient pas obturés.
- Remonter le tout dans l'ordre inverse.
- La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'aide d'un liquide moussant, l'usage d'une flamme est interdit.

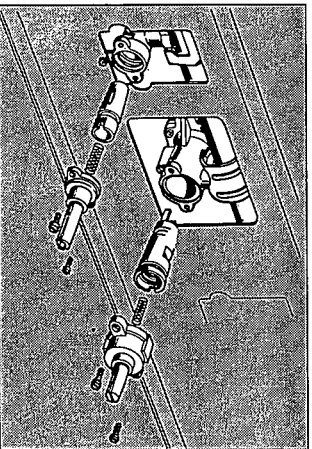


Fig. 31

25) CHANGEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Pour changer un robinet ou un thermostat, il faut suivre les indications suivantes:

- Enlever les manettes en les tirant simplement.
- Enlever le tableau de bord et la table de travail selon l'ordre numérique progressif indiqué dans la fig. 24.
- Démonter les brûleurs selon le paragraphe 23.
- Dévisser les écrous de blocage **P** des rampes de jonction entre le brûleur du four et le gril (voir fig. 32 ou 32/a) et pour les cuisinières pourvues de thermocouple de sécurité, il faut dévisser les écrous **N** (voir fig. 32/a) afin d'enlever le thermostat et les robinets.
- Enlever le support de fixation **O** (fig. 20) et dévisser les vis (fig. 32 ou 32/a).
- Enlever en partie la rampe **F** (fig. 33 ou 33/a).
- Dévisser les vis **E** afin d'enlever le robinet **A** ou le thermostat **G** (fig. 33 ou 33/a).
- Changer le joint d'étanchéité **D** au moment du changement d'un robinet ou du thermostat pour assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe **F** (voir fig. 33 ou 33/a).
- La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'aide d'un liquide moussant, l'usage d'une flamme est interdit.

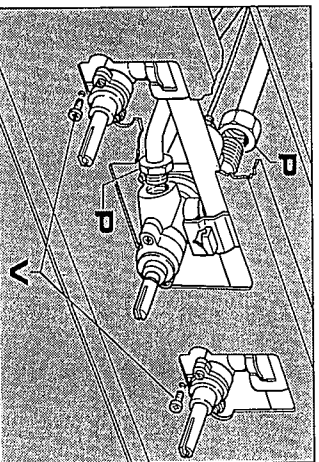


Fig. 32

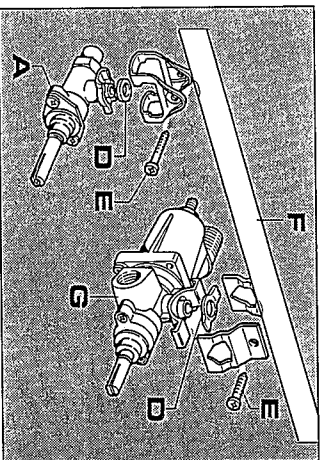


Fig. 33

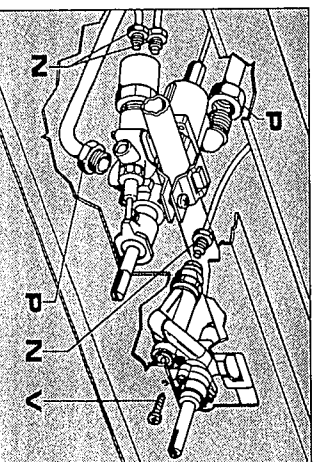


Fig. 32/a

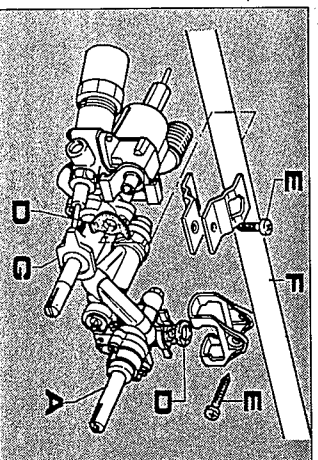


Fig. 33/a

26) REMPLACEMENT DU TUYAU FLEXIBLE RACCORDEMENT DU GAZ

Afin d'assurer une parfaite efficacité du tuyau flexible, on conseille vivement de le changer une fois à l'année.

27) REMPLACEMENT DES DIFFERENTS COMPOSANTS ELECTRIQUES

Avant d'effectuer les remplacements, deconnecter l'appareil de la source d'alimentation.

- Pour remplacer la lampe du four L, dévisser la calotte de protection O (fig. 34) et remplacer la lampe par une autre résistante aux hautes températures (300°C).
- Pour remplacer la douille P, le thermostat, le commutateur et les plaques électriques il est nécessaire d'enlever la table de travail et éventuellement, le tableau de bord, selon l'ordre numérique progressif indiqué dans la fig. 24.
- Pour remplacer le moteur tournebroche et les deux résistances électriques, il est nécessaire d'enlever l'arrière de la cuisinière (voir fig. 22).
- Pour remplacer le câble d'alimentation, suivre les indications données dans le paragraphe 17.

28) INFORMATIONS TECHNIQUES

Pour faciliter le travail de l'installateur on fournit ci-dessous un tableau avec la puissance des différents composants.

COMPOSANTS ELECTRIQUES	WATT
Résistance inférieure du four	2100
Résistance supérieure du four-grill	600 + 2000
Plaque rapide diamètre 145 mm	1500

TYPE ET SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

Type de cuisinière	Type de câble	Alimentation monophasé 220-230 V ~	Alimentation triphasé 220-230 V 3 ~	Alimentation triphasé 380-400 V 2N ~	Alimentation triphasé 380-400 V 3N ~
Tout à gaz	H05 RR-F	Section 3x0,75 mm²	=	=	=
Combinée	H05 RR-F	Section 3x2,5 mm²	Section 4x2,5 mm²	Section 4x1,5 mm²	Section 5x1,5 mm²

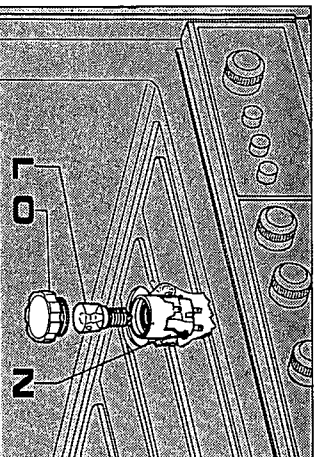


Fig. 34

29) DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour démonter la porte du four, tenez-vous aux explications suivantes:

- La porte ouverte, faire tourner en arrière les crochets **A** jusqu'à l'enclenchement dans les encoches **B** (fig. 35).
- Fermer en partie la porte et la forcer en même temps vers le haut afin d'enlever l'arretoir **D** et le secteur **C** de la charnière.
- Dès que la charnière est libérée, tirer la porte en avant en l'inclinant légèrement vers le haut pour libérer le secteur **B** (voir fig. 35).
- Pour le montage répéter les mêmes opérations en sens inverse en ayant soin d'introduire dans leur logements les secteurs **C** et **B** (voir fig. 35).

CURLING		PODIUM 76305 S. LES RUEN FRANCE		11
MODELLO	CR 261	MATR. SERIAL	93 19 00	
TYPE MODEL				
GAS 6AS	BUTANO	PROPANO	NATURALE	CAT.
6AS	BUTANE	PROPANE	NATURAL	AIR BUTANE
PRESSIONE	mbat	mbat	mbat	II + AP/AB
PRESSURE	28	37	18	8.0
	g/h	g/h	l/h	l/h
PORTATA TOT.	483	475	633	929
NOMINALE				6.65
HEAT INPUT				12966
				FAB. N. 522
TENSIONE	220-230	~ 380-400	24~	
TENSION	220-230	~ 380-400	3N~	
VOLTAJE			V	50
			Hz	POTENZA
				RAT. INPUT
				4225 W
				N° AFNOR
				12966

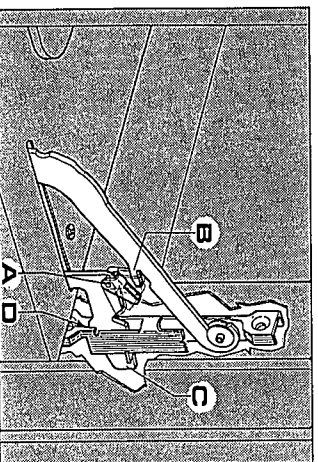


Fig. 35

29) DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour démonter la porte du four, tenez-vous aux explications suivantes:

- La porte ouverte, faire tourner en arrière les crochets **A** jusqu'à l'encastrement dans les encoches **B** (fig. 35).
- Fermer en partie la porte et la forcer en même temps vers le haut afin d'enlever l'arretoir **D** et le secteur **C** de la charnière.
- Dès que la charnière est libérée, tirer la porte en avant en l'inclinant légèrement vers le haut pour libérer le secteur **B** (voir fig. 35).
- Pour le montage répéter les mêmes opérations en sens inverse en ayant soin d'introduire dans leur logements les secteurs **C** et **B** (voir fig. 35).

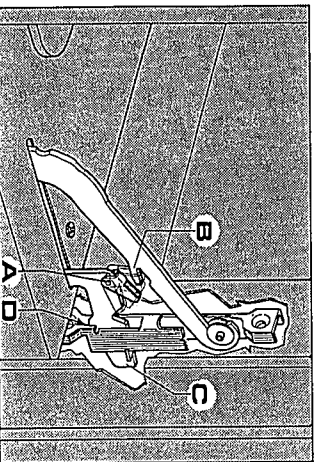


Fig. 35

EMPLOI

HORLOGE ELECTRIQUE

Certaines cuisinières sont équipées d'une horloge électrique.

Pour le réglage de l'heure, il faut presser et tourner le bouton M (fig. 1) vers la droite.

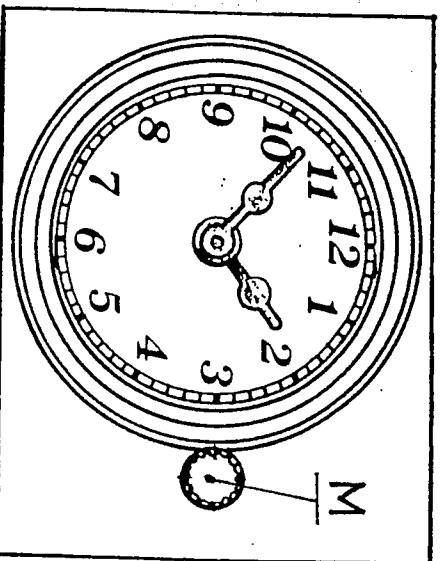


Fig. 1