

NOTICE D'UTILISATION

CUISINIÈRE À GAZ:

CURTISS

GOSWBELC

GOSWBEL

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devrez nous retourner signé et daté par votre fournisseur, ceci afin de bénéficier de la garantie.

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier sur la commande le modèle de l'appareil et le numéro de série. Ces numéros figurent sur la plaque signalétique et sur le certificat de garantie en votre possession.

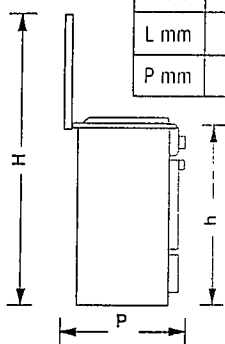
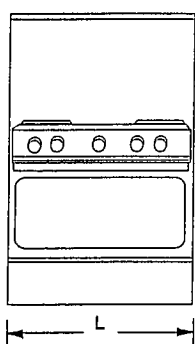
Ce produit répond aux exigences des directives communautaires:

- Appareils à gaz (90/396 CEE)
- Basse tension (73/23 CEE)
- Compatibilité électromagnétique (89/336 CEE)
- Matériaux utilisés en contact avec les aliments (89/109 CEE)

ATTENTION

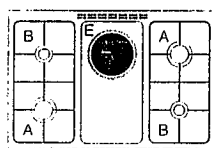
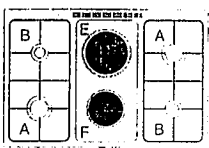
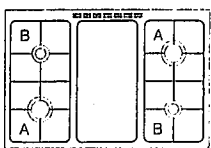
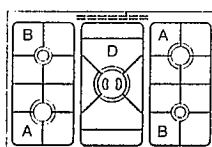
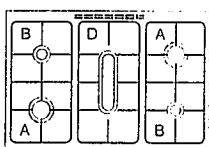
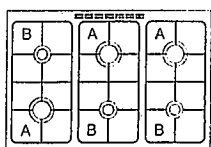
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faut l'arrêter, fermer le robinet du gaz, débrancher l'appareil du réseau électrique et éviter toute intervention. Adressez-vous aux centres de services après-vente spécialisés et demandez toujours des pièces de rechange d'origines. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des indications ci-dessus. Ne laissez pas l'appareil inutilement branché.

DIMENSIONS



Art.	85...(GO...)	95...	96...
H mm	1250	1430	1430
h mm	800	850	850
L mm	790	800	895
P mm	480	600	600

TABLE DE TRAVAIL



DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A | Brûleur rapide |
| B | Brûleur semirapide |
| D | Brûleur poissonnière ou triple couronne |
| E | Plaque Ø 180 mm 1500 W |
| F | Plaque élec. Ø 145 mm 1000 W |

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| Manette minuterie | Selon modèles |
| Poussoir d'allumage | Selon modèles |
| Interrupteur lampe éclairage four | Selon modèles |
| Interrupteur tournebroche | Selon modèles |

1ère partie: destinée à l'installateur

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés. Les données techniques de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la paroi arrière de la cuisinière. Les conditions de réglage sont inscrites sur l'étiquette. Conserver les injecteurs livrés avec l'appareil; ils pourront vous servir pour adapter la cuisinière à un gaz différent. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation des règles ci-dessous.

INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés. L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 (Art.10-11).

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 - Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1- Installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

- Règlement Sanitaire Départemental.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- Norme NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque Kw de puissance installée. Voir tableau puissances brûleurs. La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être au moins de 100 cm². La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air; elle se trouvera près du sol, de telle sorte qu'elle ne puisse ni être obstruée tant de l'intérieur que de l'extérieur de la cloison, ni gêner la combustion correcte des brûleurs et l'évacuation normale de l'air vicié; L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants. Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz se trouvent dans la même pièce, ou bien lorsqu'il n'est pas possible d'avoir une aération naturelle directe et qu'une aération naturelle indirecte ou une ventilation forcée s'avère nécessaire, il faut s'adresser à un spécialiste qualifié pour effectuer l'aménagement et la réalisation éventuelle de l'installation de ventilation, en observant scrupuleusement les prescriptions contenues dans les normes en vigueur.

INSTALLATION

Ces cuisinières gaz ou mixte sont de classe 1. Ceci signifie que l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 mm de toute paroi adjacente. La distance verticale minimale séparant l'appareil des parois horizontales adjacentes situées au-dessus du plan de cuisson doit être de 630 mm. Eviter l'installation juxtaposée d'une cuisinière comportant un ou plusieurs foyers électriques, avec des meubles en colonne. Dans le cas où la cuisinière sera incorporée dans des éléments de cuisine les parois contre ou entre lesquelles elle sera placée doivent être en une matière résistante à la chaleur (90°C) ou revêtues d'une telle matière.

Certains modèles sont équipés de pieds réglables. Pour mettre l'appareil de niveau et à hauteur désirée, couchez la cuisinière sur le dos dévissez les pieds (fig.A). Seuls certains modèles sont équipés de pieds réglables.

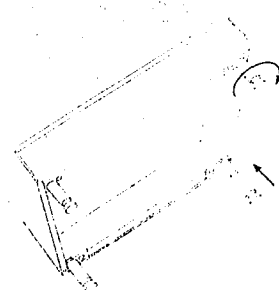


Fig. A

RACCORDEMENT GAZ

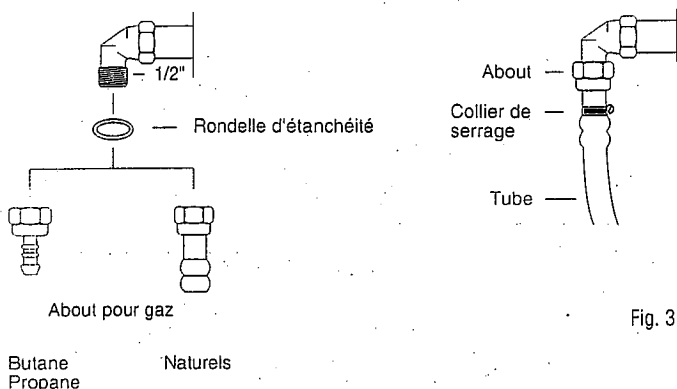
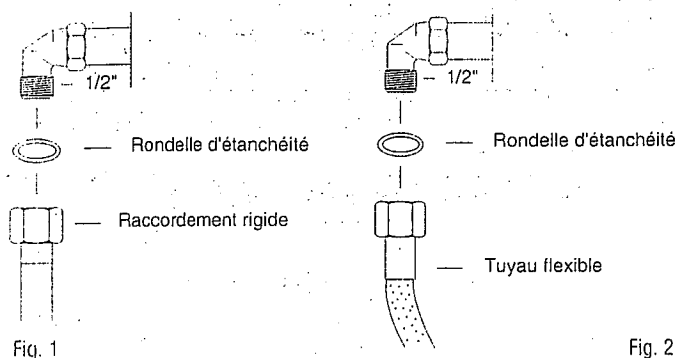
Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande. Pour le butane et le propane, un délateur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

L'extrémité de la rampe de la cuisinière est fileté.

Trois modes de raccordement sont possibles :

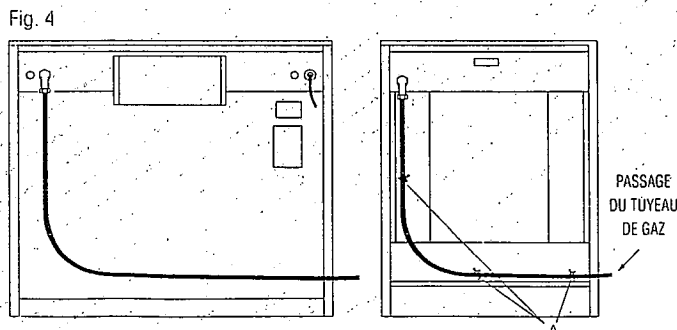
- Soit par tube rigide (fig. 1)
- Soit par tuyau à embout mécanique (Fig. 2) suivant normes NF D 36107
- Soit par l'interposition d'un about fileté et d'un tuyau souple portant l'estampille NF (Fig. 3).

Dans ce dernier cas surveiller la date limite de péremption du tuyau et le changer avant cette date. Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures 4 en ayant soin dans ce dernier cas de maintenir le tuyau dans les supports A. Vérifier l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse.



En cas de raccordement par tube souple, le tube doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage.

DERRIÈRE DE LA CUISINIÈRE



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire - Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.
- S'assurer que le disjoncteur et les câblages domestiques peuvent supporter la puissance de l'appareil (voir plaquette signalétique);

- Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné à la puissance et correspondant aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- Jaune/vert = pour la mise à la terre "⊕"
- Bleu = pour le neutre "N"
- Marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas des surfaces coupantes ou dont la température dépasse l'ambiante de 50°C et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation.
- S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant du non respect des prescriptions indiquées ci-dessus.

Tension d'alimentation: 230V~

TYPE DE CÂBLE D'ALIMENTATION (voir page 5).

TRANSFORMATIONS

ATTENTION

Débrancher la prise électrique et fermer le robinet d'alimentation du gaz avant de faire le changement.

Changement de Gaz

Toutes nos cuisinières sont adaptables aux gaz naturels et aux gaz butane et propane.

Le passages d'un gaz à l'autre s'effectuent par:

- Le changement de l'embout porte caoutchouc (fig. 3).
- Changement des injecteurs.
- Réglage de l'air primaire.
- Réglage du débit réduit.

Changement des injecteurs de la table de travail

Pour changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

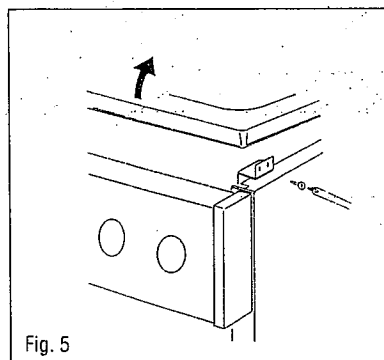
- Enlever les grilles.
- Enlever les brûleurs.
- Soulever la table de travail.

Selon le modèle de la cuisinière, cette opération se fait par l'une des trois méthodes suivantes:

- 1- (vis de fixation latérales) ôter ces vis selon la fig. 5
- 2- (vis de fixation non apparentes) dévisser les deux vis de fixation que l'on atteint par le trou de la deuxième manette (en partant du côté droit) et de la dernière manette à gauche (fig. 5A).

Attention la vis est cachée par le tableau de bord, il faut introduire le tourne vis orienté de bas en haut et ne pas dévisser entièrement la vis pour éviter qu'elle ne tombe à l'intérieur du tableau de bord et qu'on ne perde pas le ressort de maintien.

- 3- (vis apparentes sur le dessus) dévisser les trois vis de fixation (fig. 5B)
- Desserrer la vis A (fig. 6) afin de dégager la bague d'air B.
- Enlever l'injecteur C (fig. 6) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs tab. 1).
- Remonter la bague d'air et procéder au réglage d'air suivant les indications contenues dans les chapitres suivants.
- Remonter l'ensemble de la table de travail en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.



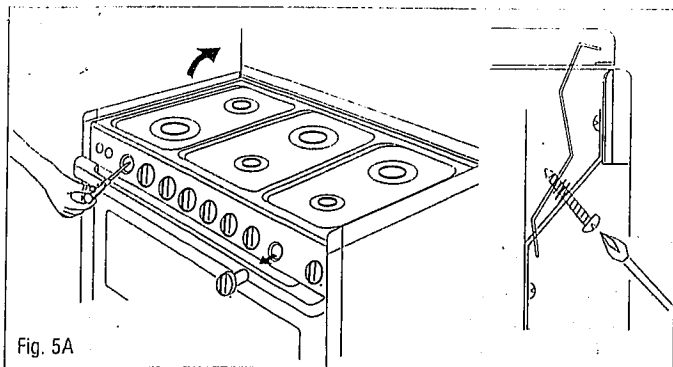


Fig. 5A

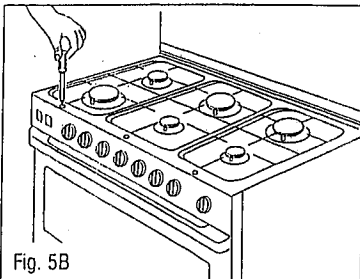


Fig. 5B

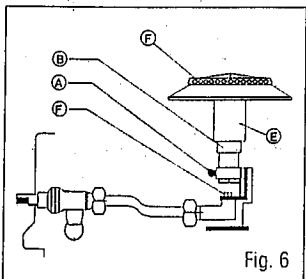


Fig. 6

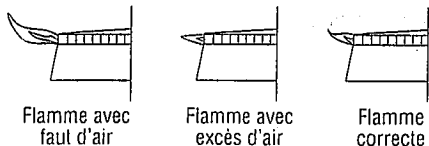
Tab. 1 TABLEAU DES INJECTEURS						
Brûleurs	Type de gaz	Pression Gaz (mbar)	Injecteur N.	Débit		
				g/h	l/h	
Rapide 3090 Watts	Butane G 30	28/30	85	225		295
	Propane G 31	37	85	225		
	Naturel G 20/25	20/25	135			
Semi-rapide 1560 Watts	Butane G 30	28/30	62	114		149
	Propane G 31	37	62	114		
	Naturel G 20/25	20/25	95			
Triple Couronne 3700 Watts	Butane G 30	28/30	95	270		353
	Propane G 31	37	95	270		
	Naturel G 20/25	20/25	145			
Poissonnière 3700 Watts	Butane G 30	28/30	95	270		353
	Propane G 31	37	95	270		
	Naturel G 20/25	20/25	145			
Poissonnière 3000 (art. GO...) Watts	Butane G 30	28/30	85	219		286
	Propane G 31	37	85	219		
	Naturel G 20/25	20/25	135			
Four 3800 Watts	Butane G 30	28/30	96	277		363
	Propane G 31	37	96	277		
	Naturel G 20/25	20/25	145			
Grilloir 3800 Watts	Butane G 30	28/30	96	277		363
	Propane G 31	37	96	277		
	Naturel G 20/25	20/25	145			

Réglage de l'air primaire des brûleurs de table

Pour régler l'air primaire des brûleur de table, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Procéder au démontage de la table comme indiqué au paragraphe "Changement des injecteurs de la table de travail".
- Mettre en place le support E et la tête de brûleur F (Fig. 6).
- Allumer le brûleur.
- Desserrer la vis A (Fig. 6) afin de faire coulisser la bague d'air B (Fig. 6).
- Observer la flamme selon les indications de la Fig. 7.
- Serrer la vis A (Fig. 6) lorsque le réglage correct est atteint.
- Remonter la table lorsque tous les brûleurs de table sont réglés.

Fig. 7



Réglage du débit réduit des robinets de la table

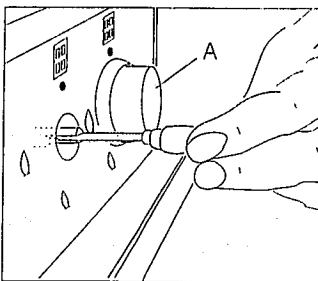
Pour régler le débit réduit des robinets de table, procéder comme suit:

- Allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit (petite flamme).
- Enlever la manette (A) du robinet (Fig. 8).
- Introduire un tournevis fin dans l'axe du robinet (Fig. 8).
- Desserrer la vis de réglage pour augmenter le débit ou serrer la vis pour diminuer le débit.

Le réglage est correct lorsque la flamme mesure environ 3 à 4 mm.

- Pour le gaz butane/propane la vis de réglage doit être vissée à fond.

- S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsque l'on passe brusquement du plein débit (grande flamme) au débit minimum (petite flamme).
- Remonter la manette.



Robinet avec thermocouple
Vis de réglage du débit réduit

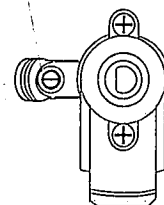


Fig. 8

Remplacement de l'injecteur de four

Comme pour les brûleurs de table, se reporter au tableau (Tab.1)

- Retirer la sole du four S (Fig. 9).
- Desserrer la vis (V) (Fig. 10) afin de faire coulisser la bague (B) et ainsi accéder à l'injecteur F (Fig. 10).
- Enlever l'injecteur F (Fig. 10) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteur (tab. 1)).
- Procéder au réglage d'air suivant les indications contenues dans les chapitres suivants.
- Remonter la sole émaillée (fig. 9).

Réglage de l'air primaire du brûleur de four

Pour régler l'air primaire du brûler de four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Procéder au démontage de la sole émaillée (fig. 9).
 - Desserrer la vis (V) (Fig. 10) afin de faire coulisser la bague d'air (B) (Fig. 10).
 - Agir sur la bague avant/arrière après avoir allumé le brûleur, pour obtenir une flamme correcte.
- Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.
- Serrer la vis (V) (Fig. 10) lorsque le réglage correct est atteint.
 - Remonter la sole S (Fig. 9).

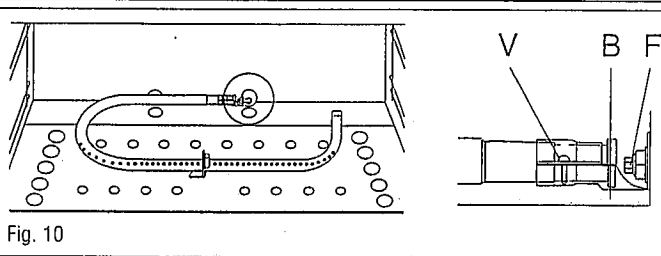
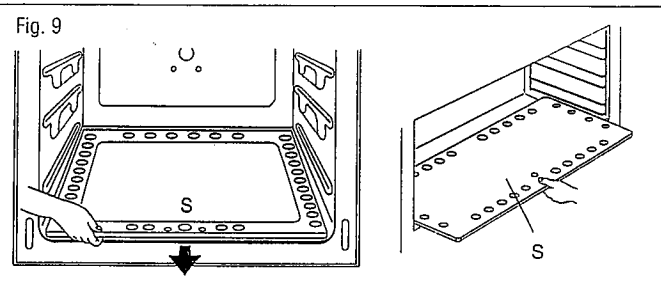


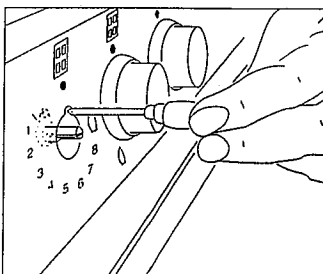
Fig. 10

Réglage du débit réduit du brûleur de four

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

- Allumer le brûleur et placer la manette sur la position 8.
- Enlever la manette et avec un tournevis mince. Dévisser d'environ 3 tours la vis bypass (Fig. 11), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord.
- Remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 mn; ensuite placer la manette sur la position 1 (minimum), permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit.
- Après avoir enlevé la manette à nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass (Fig. 11) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm. de longueur.

Pour les gaz liquéfiés, la vis bypass doit être vissée à fond.



Robinet avec thermocouple
Vis de réglage du débit réduit

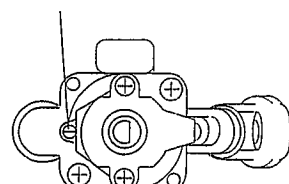
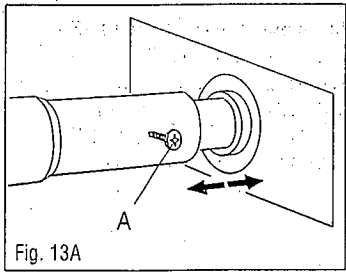
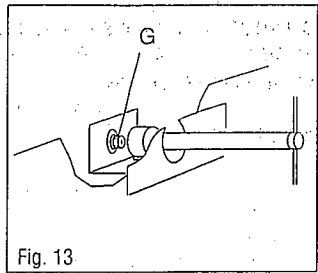
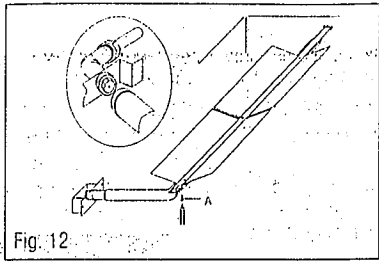


Fig. 11

Changement de l'injecteur du grilloir
 Pour changer l'injecteur du brûleur de grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Desserrer la vis (A) (Fig. 12) d'immobilisation du brûleur.
- Enlever le brûleur de grilloir en le tirant vers l'avant.
- Enlever l'injecteur G (fig. 13) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteurs Tab. 1).



Réglage de l'air primaire du brûleur de grilloir
 Pour régler l'air primaire du brûleur de grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Dévisser seulement un peu la même vis de fixation A (Fig. 12).
- Le brûleur pourra ainsi glisser en avant ou en arrière pour permettre d'augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une combustion correcte.

Pour la cuisinière 90x60cm régler l'admission d'air en rapprochant ou éloignant la bague au gicleur après avoir dévisser la vis de blocage A (fig. 13A)
 Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

Réglage du minimum du grilloir
 Etant donné que le brûleur du grilloir fonctionne toujours au maximum, le réglage du minimum n'est pas prévu.

IMPORTANT
 N'oublier pas, à la fin des modifications pour le changement de gaz, de vérifier l'étanchéité du circuit gaz avec de l'eau savonneuse.

TYPE ET SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION		
Type cuisinière	Alimentation monophasé 230V~	
	Type de câble	Section
Cuisinière tout à gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm²
Cuisinière à gaz avec 1 plaque électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1 mm²
Cuisinière à gaz avec 2 plaques électriques	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm²

Caractéristiques techniques des composants électriques

Table de travail mixte
 La table de travail des cuisinières mixtes peut être équipée de deux types de plaque électrique différents:

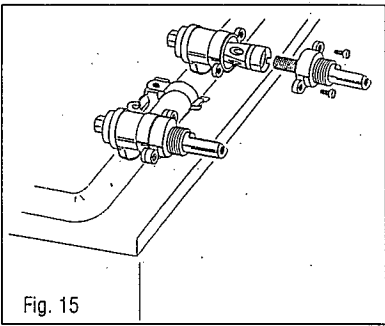
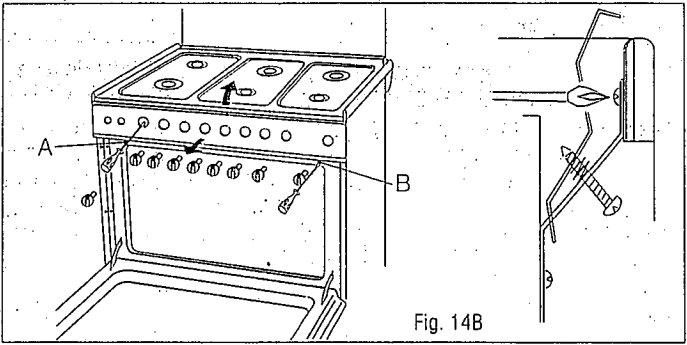
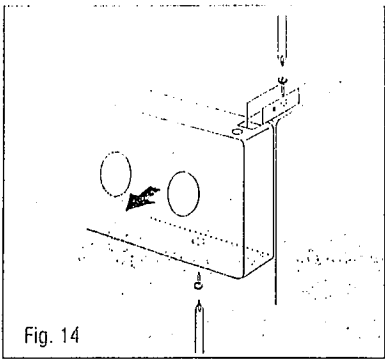
TYPE	DIAMETRE mm	PUISANCE W
Plaque rapide à 7 positions (signe rouge) - (6 + 0)	145	1500
Plaque standard à 7 positions (6 + 0)	145	1000
Plaque rapide à 7 positions (signe rouge) - (6 + 0)	180	2000
Plaque standard à 7 positions (6 + 0)	180	1500

ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS
 Il est recommandé de couper le courant avant de procéder à l'entretien.

Graissage des robinets
 Au cas où un robinet devient dur, il faut le démonter, le nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistant à la haute température. Les opérations à exécuter sont les suivantes:

- Fermer l'alimentation du gaz , du réseau de distribution ou de la bouteille.



- Procéder au démontage de la table de travail comme indiqué au paragraphe "changement des injecteurs de la table".
- Dévisser les 2 vis sur les côté et les 2 vis sous le bandeau.
- Enlever le bandeau (voir fig. 14).
- Dévisser les deux vis de fixation de la carotte (fig. 15).

Pour la cuisinière 90x60 cm (fig. 14B)

- Soulever la table de travail (voir paragraphe "changement des injecteurs").
- Démonter le tableau de bord en dévissant complètement les 2 vis de fixation de chaque côté du profil inférieur du tableau de bord (la porte du four étant ouverte).
- Tirer vers soi le tableau de bord comme indiqué dans la fig. 14B
- Enlever la carotte et le ressort de la tige porte-manette.
- Enlever le cône de réglage du gaz.
- Le nettoyer soigneusement avec l'essence.
- L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistant à la haute température), en vérifiant de ne pas obstruer trous ou passages du gaz.
- Remonter toutes les pièces en vérifiant que le ressort, le pivot de rotation du cône, monté sur la tige porte manette, soient parfaitement en place.

Conseils
 Ne jamais rechercher une fuite à l'aide d'une flamme. Utiliser de l'eau savonneuse, ou un produit spécial fuite.

2 ème partie - Destinée à l'utilisateur

Attention:
 N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres inox, etc...).

Recommandations:
 (Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)
 Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.
 N.B.: Quand les brûleurs ne sont pas en service, fermer toujours le robinet d'alimentation générale.

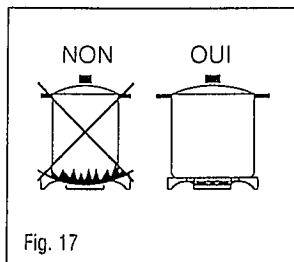
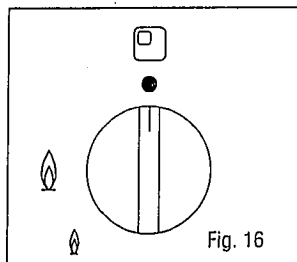
TABLE DE TRAVAIL MODE D'EMPLOI

Utilisation des brûleurs

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 16) qui actionne le robinet à fermeture de sécurité.

En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons:

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  : plein débit (brûleur au maximum)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)
- L'ouverture du robinet, permettant l'arrivée du gaz au brûleur, est obtenue en poussant la manette et en la tournant vers la gauche.
- Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à au repère ●.
- Le débit maximum sert à obtenir l'ébullition, tandis que le ralenti permet de mijoter les aliments ou de maintenir l'ébullition.
- Toute position de fonctionnement doit être choisie entre les positions maximum et minimum, jamais entre celles du maximum et de la fermeture.



Allumage Manuel

Approcher une flamme au brûleur, enfoncer et tourner la manette de commande correspondant à la position maximum (symbole grande flamme). Si vous devez réduire la flamme, tourner la manette à la position minimum (symbole petite flamme).

Allumage électrique (selon modèles)

Presser et tourner la manette du brûleur à allumer en position de débit réduit. Presser le poussoir  jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

Brûleurs avec thermocouple de sécurité. (selon modèles)

Pour les brûleurs équipés d'un robinet de sécurité est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage, afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

Choix du brûleur

- 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 dessous, 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:

Brûleurs	Ø Casseroles
Semi-rapide	18 ÷ 20 cm.
Rapide	20 ÷ 24 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. 17).

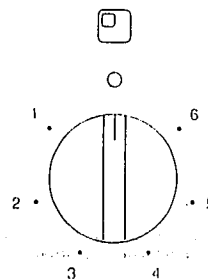
Plaque Electrique

Pour allumer les plaques électriques, après avoir placé la casserole au centre de la plaque appropriée, il faut tourner la manette correspondante (voir fig. 18) dans le sens anti horaire. Le chauffage augmentera proportionnellement de 1 à 6.

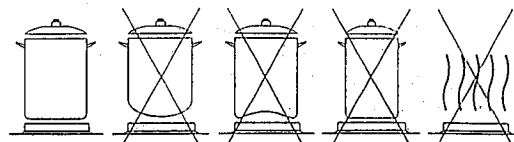
A titre indicatif:

- Le repère 0 correspond à l'arrêt de la plaque;
 - Les repères 1 et 2 correspondent à la mise en attente ou au réchauffage des plats cuisinés;
 - Les repères 3 ou 4 correspondent à la mijotage ou à l'entretien de la cuisson;
 - Les repères 4 ou 5 correspondent à la cuisson avec dorage;
 - Les repères 5 ou 6 correspondent à la cuisson à la poêle.
- Pour les fritures, utiliser le repère 6.

Fig. 18



IMPORTANT



Pour une utilisation correcte des plaques électriques il faut utiliser des récipients à fond plat et épais et de diamètre égal ou plus grand. Ne pas utiliser casseroles avec fond déformé et ne pas laisser les plaques allumées si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide. 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 éventuelle humidité absorbée par la substance isolante et de permettre son assèchement. Une lampe témoin sur le tableau de bord signale si la plaque est en fonctionnement ou si elle est éteinte.

UTILISATION DU FOUR

ATTENTION

Quand on utilise le four ou le grilloir gaz certaines parties peuvent être chaudes. **ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS**

AVERTISSEMENTS: Eviter de cuire des aliments sur le panneau placé à la base du four.

Quand le four ou le grilloir est utilisé pour la première fois il faut le faire fonctionner à vide pendant une heure environ en débit réduit afin d'éliminer les résidus d'huile d'emboutissage.

FOUR A GAZ

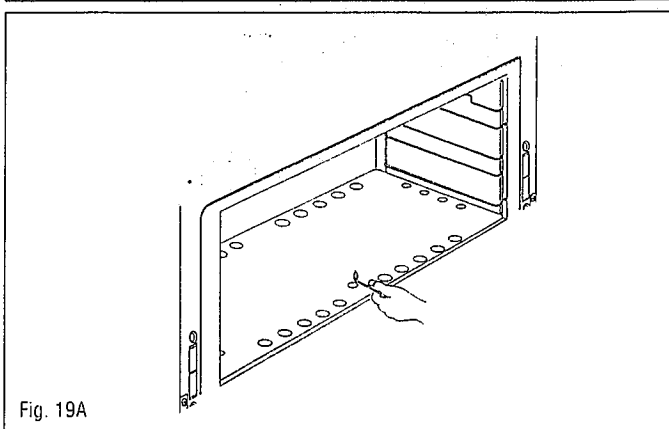
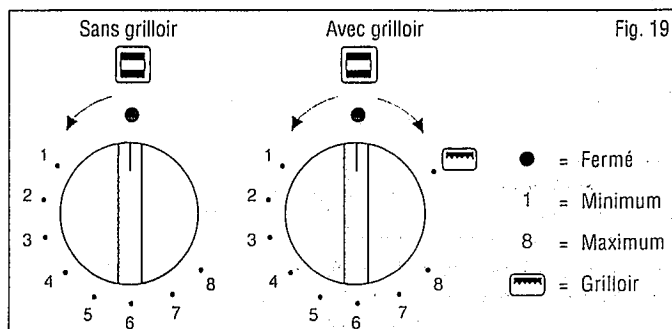
Repère de la manette (four avec thermostat)

Quand on utilise le four ou le grilloir certaines parties peuvent être chaudes.

Eloigner les jeunes enfants, éviter de cuire des aliments sur le panneau placé à la base du four.

Pour éviter éclaboussures et fumée, positionner une lèche-frite avec de l'eau sous les aliments. Allumage manuel du brûleur du four. Ouvrir la porte du four et présenter une allumette en flamme au trou central de la sole (fig. 19A) et tourner la manette du four à la position maximum (posit. 8 fig. 19).

Vérifier que le brûleur est correctement allumé (par les trous de la sole), fermer doucement la porte et tourner la manette à la position de température désirée (table 2 et fig. 19).



Tab. 2

Correspondance entre les repères du thermostat et les températures approximatives du four	Repère	Température
	1	120 °C
	2	140 °C
	3	160 °C
	4	180 °C
	5	200 °C
	6	220 °C
	7	240 °C
	8	260 °C

Repère de la manette

Au départ avec le four froid et particulièrement avec certains mets délicats, il faut préchauffer le four pour 15 minutes au moins avant l'enfournement.

Tab. 3

Aliment	Temp. °C	Aliment	Temp. °C
VIANDES		PÂTISSERIE	
ROTI DE PORC	185-210	TARTES AU FRUIT	220
ROTI DE BOEUF	250	GATEAUX "MARG"	190
ROTI DE VEAU	220	BRIQUES	175
ROTI D'AGNEAU	220	GENOISE	235
LIEVRE ROTI	230	SAVARIN	190
LAPIN ROTI	235	FEUILLETÉS SUCRES	200
DINDE ROTIE	220	BISCUIT DE SAVOIE	200
DIE ROTI	235	STRUDEL	180
CANARD ROTI	225	BEIGNETS AUX POMMES	200
POULET ROTI	235	FLAN - CLAFOUTIS	200
FILET DE BOEUF	200-225	TOAST	250
POISSON	200-225	PAIN	230

Allumage électrique (selon modèles)

Ouvrir complètement la porte du four. Tourner le bouton correspondant (fig. 19) en sens antihoraire jusqu'à amener la marque en correspondance du numéro 8. ensuite presser le poussoir (P fig. 22) jusqu'à l'allumage du brûleur.

Important: ne pas enfoncer le bouton de l'allumage électrique longtemps pour ne pas endommager le générateur des étincelles.

Brûleur avec thermocouple de sûreté

Si le brûleur est muni d'une soupape de sûreté, il est indispensable de continuer à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes environ pour permettre à la soupape d'entrer en fonction.

AVERTISSEMENT

La porte du four doit toujours être complètement ouverte avant l'allumage du brûleur. Pour l'éclairage du four appuyer sur l'interrupteur (A).

Comment utiliser le four avec le thermostat

Préchauffer 15 minutes et après ramenez lentement le thermostat à la position désirée. Les positions de la manette ainsi que les températures du four sont données à titre indicatif. Seule l'expérience personnelle vous permettra d'adapter les réglages selon vos goûts.

PLATS OU METS	CUISINIÈRE A THERMOSTAT
	POSITION THERMOSTAT
Meringue - Macaron	1
Cake - Sablé - Brioche	1 - 2
Patés de viande	3 - 4
Viande blanche - Tarte - Soufflé	4 - 5
Volaile - Porc	5 - 6
Mouton	6 - 7
Viande rouge	7 - 8

Choix des gradins

Placer les plats plus ou moins hauts selon qu'on désire chauffer de haut en bas ou de bas en haut (par exemple: les rôtis seront disposés en haut et les tartes en bas). Placer vos morceaux de viande à rôtir dans des casseroles à bord suffisamment haut, la grille porteplats servant de support. Les parois du four doivent rester propres pour éviter la fumée et le dessèchement de vos aliments.

GRILLOIR A GAZ

Allumage manuel du grilloir

Après avoir ouvert la porte du four, tourner la manette du four vers la droite et la placer à la position grilloir (rectangle à droite fig. 19) et approcher une allumette enflammée près des orifices du brûleur placé en haut du four.

Attention!

Certaines parties de la cuisinière deviennent très chaudes pendant l'usage du grilloir: éloignez les jeunes enfants et ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

AVERTISSEMENT

La porte du four doit toujours être complètement ouverte avant l'allumage du brûleur. Avec les brûleurs pourvus de thermocouple de sécurité, il faut répéter les opérations ci-dessus, et en même temps presser sur la manette du four. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant 10 secondes environ.

Allumage électrique (selon modèles)

Certaines cuisinières peuvent être pourvues d'allumage qui doit être exécuté comme décrit ci-dessous. Répéter les opérations spécifiques ci-dessus. Presser le poussoir (P) jusqu'à l'allumage du brûleur.

Comment utiliser le grilloir à gaz

L'appareil est prévu pour griller à porte entre ouverte (fig. 20).

Pour protéger les manettes, le tableau de bord et la robinetterie d'un surchauffage dangereux, il faut toujours positionner comme indiqué dans la (fig 21) le déflecteur S en le poussant à fond avec ses lentes bien en correspondance avec les pivots N.

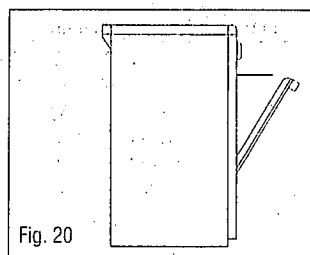


Fig. 20

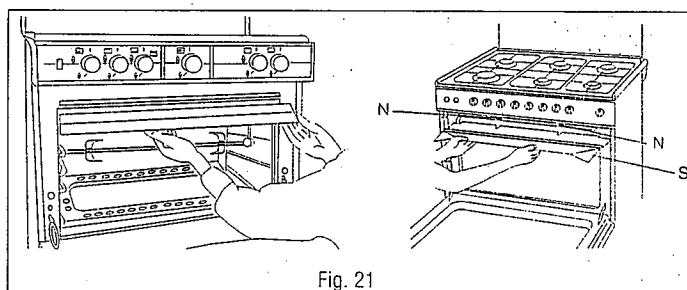


Fig. 21

L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets.

UTILISATION TOURNEBROCHE

Certaines cuisinières avec four à gaz peuvent être pourvues de tournebroche. Pour la mise en fonctionnement de tournebroche presser le poussoir (P).

Pour utiliser (voir fig. 22):

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche L en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches F et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur;
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité dans le carré d'entraînement situé au fond du four P;
- Engager le plat lèche-frite sous la pièce à griller;
- Mettre en place l'écran de protection de manettes (fig. 21)
- Mettre le moteur en route et allumer le grilloir;
- Pour enlever la broche opérer de la façon inverse utilisant un gant de protection isolant.

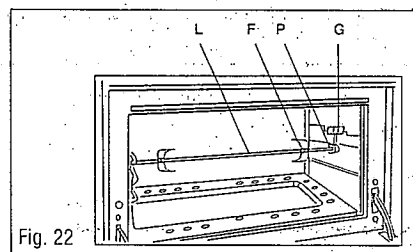


Fig. 22

Particularités

Utilisation de la minuterie (fig. 23)

Certaines cuisinières sont équipées d'une minuterie, réglable de 1 à 60 minutes, qui indique la fin de cuisson par un signal sonore. Pour actionner cette minuterie, tourner la manette (fig. 23) sur la droite jusqu'au temps désiré. Pour des temps court (inférieurs à 15 minutes), tourner la manette en dépassant le temps initialement choisi et revenir en arrière pour garantir une plus grande précision du réglage.

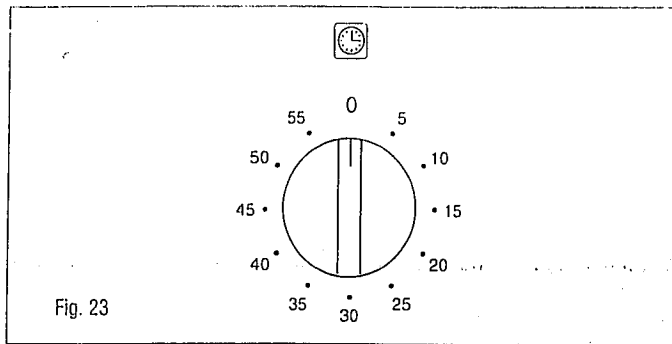


Fig. 23

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE, FERMER LE ROBINET GÉNÉRAL DU GAZ ET ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU COUPER LE COURANT DE LA LIGNE D'ALIMENTATION AU MOYEN DE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.

ÉVITER DE NETTOYER LES SURFACES DE L'APPAREIL LORSQU' ELLES SONT ENCORE CHAUDES.

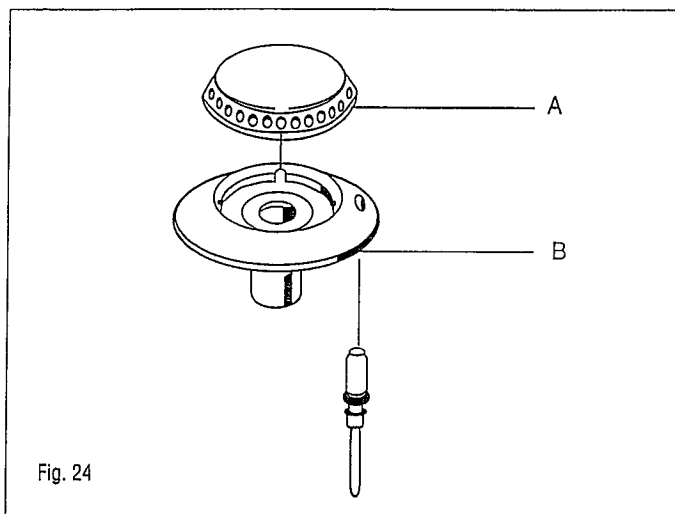


Fig. 24

SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, etc...).

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox.

Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge doux. Éviter tout produit pour le nettoyage à base de chlore ou d'acides.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant soulevant et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

FAIRE ATTENTION À REMONTER DE FAÇON CORRECTE LES BRÛLEURS DE LA TABLE.

Nettoyage des Plaques électriques

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 formation de rouille.

Vitre du four (fig. 25)

Pour nettoyer la vitre intérieure du four, il vous est possible de la démonter. Pour ce faire, procéder comme suit:

- Dévisser les vis (V) afin d'enlever les pattes de fixation (F).
- enlever la vitre (A) et la nettoyer avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent liquide non corrosif.

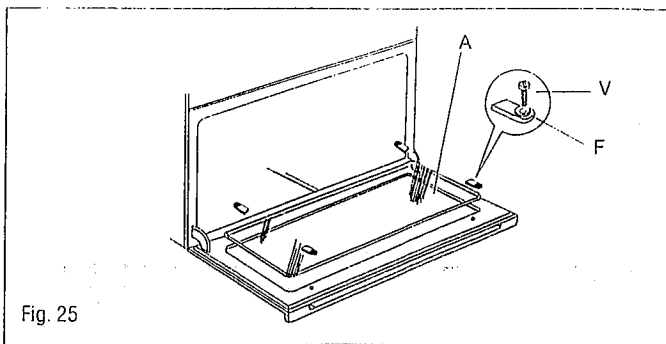


Fig. 25

Four

Le nettoyage du four doit être fait immédiatement après l'utilisation lorsque duit est éteint et débranché: si possible encore tiède mais pas chaud.

Remplacement de la lampe de four

Avant d'effectuer cette opération, débrancher l'appareil électriquement:

- Dévisser le chapeau de protection en verre (C) (Fig. 26).
- Dévisser la lampe (L) (Fig. 26) et la remplacer par une neuve de type E14, 15W 300°C, 230V.
- Revisser le chapeau de protection en verre.

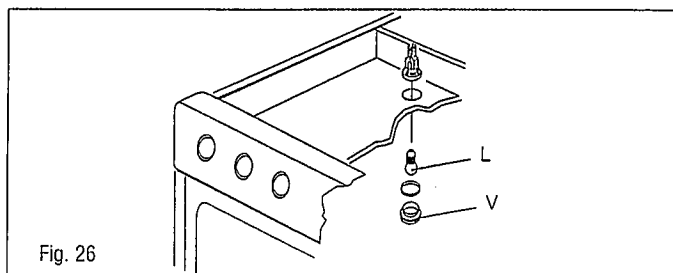


Fig. 26

CONSEILS D'AVERTISSEMENT D'ORDRE GÉNÉRAL

Pour votre sécurité et celle de vos enfants

- 1) Si vous sentez une odeur de gaz il faut:
 - Ouvrir les fenêtres.
 - Ne toucher aucun interrupteur.
 - Eteindre toute flamme;
 - Chercher la fuite éventuelle avec de l'eau savonneuse mais jamais avec une flamme; et, mieux encore, appeler un technicien qualifié.
- 2) Garder les enfants loin de l'appareil: n'oublier pas que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses sont pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- 3) Éviter de garder dessus ou près de l'appareil les produits attractif pour les enfants.
- 4) Ne garder pas de produits inflammables ou bouteilles aérosol près de l'appareil et ne vaporiser pas d'aérosols près d'un brûleur allumé.
- 5) N'utiliser pas l'appareil pour chauffer les cuisines.
- 6) Faire attention aux manches de votre vêtement et aux poignées des casseroles: tenez les loin des brûleurs.
- 7) En cas d'incendie, fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant; ne jamais jeter d'eau sur de l'huile en flamme ou en train de frire.

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer



Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant qu'appareil de cuisson.



Total Chlorine Free