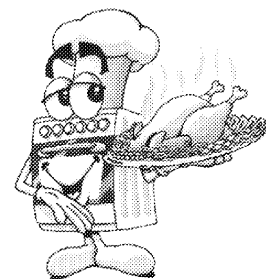


F A R

C U I S I N I E R E S



NOTICE D'UTILISATION

**CUISINIÈRE
A GAZ**

**Modèle: C 1530
C 1550**

50X60

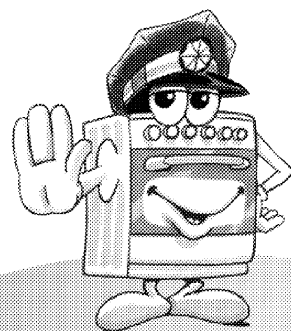
*Vous venez d'acquérir une
de nos cuisinières et nous
vous félicitons. Pour obtenir
la plus grande satisfaction
de votre nouvel appareil,
nous vous conseillons de*

*lire très attentivement
les informations
contenues dans cette
notice d'utilisation.*

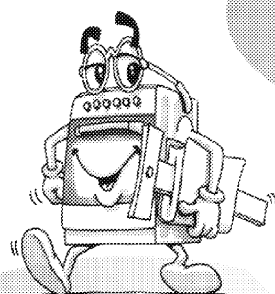
FAR



SOMMAIRE

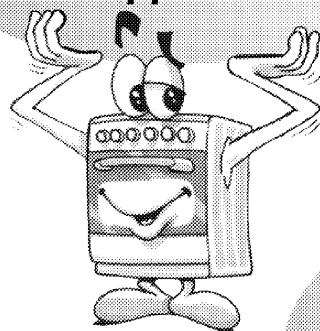


Section 1: **Conseils d'utilisation**

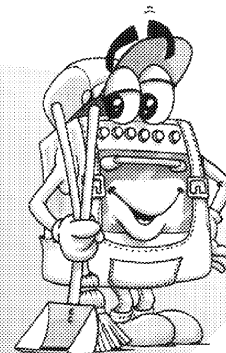


Section 2: **Specifications techniques**

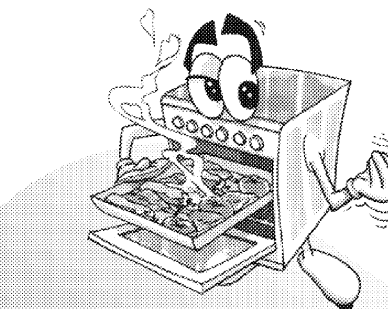
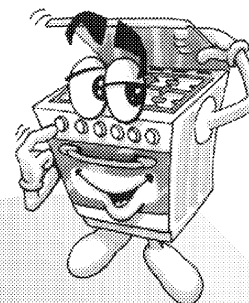
Section 3: **Installation de l'appareil**



Section 6: **Entretien général**

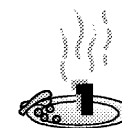
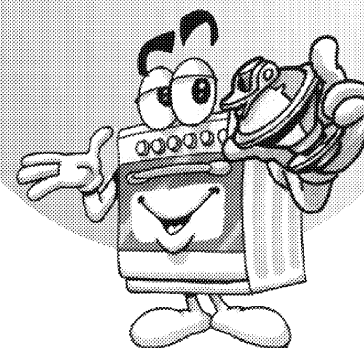


Section 4: **Fonctionnement des brûleurs de la table**



Section 5: **Fonctionnement du four**

Section 7: **Contrôle et réglage gaz**



Section 1: Conseils d'utilisation



La cuisinière est équipée en tension d'alimentation 230V.



☛ Eloigner les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement: vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.

Attention, lors de l'utilisation et du nettoyage, la façade de l'appareil est brûlante. Ne les laisser pas manipuler les commandes de l'appareil.

Changer le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.

☛ Enlever tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.

☛ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

☛ Eteindre tous les brûleurs ainsi que la plaque électrique et attendre que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.

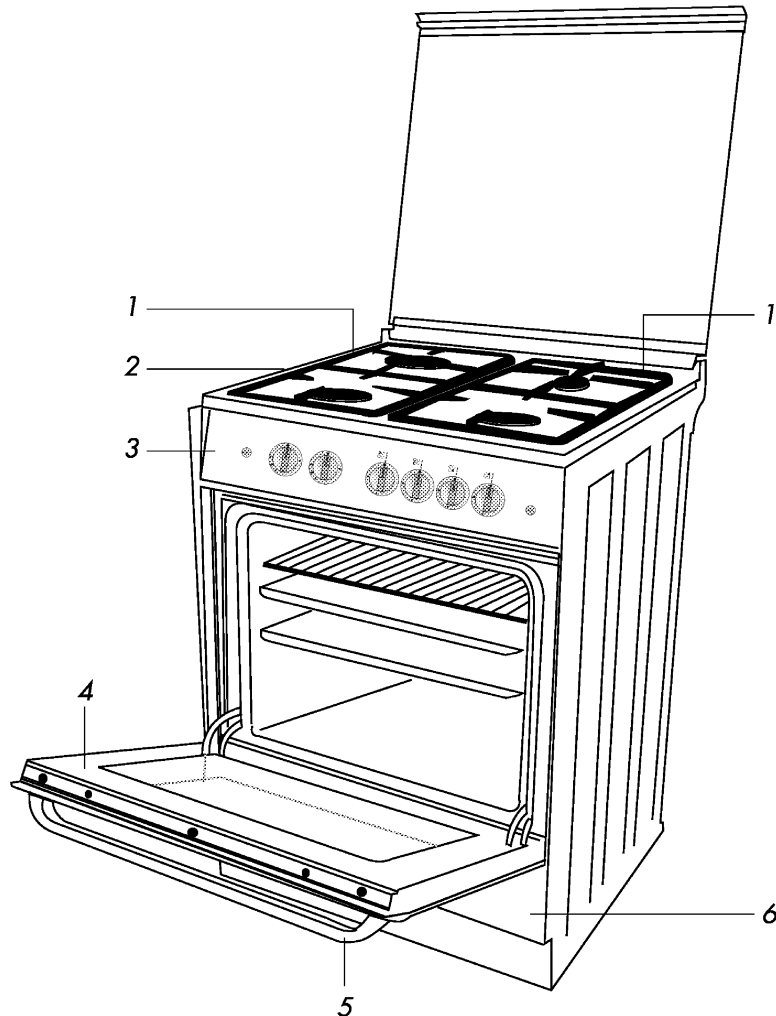
☛ Ne jamais déplacer la cuisinière en la tirant par la poignée de la porte du four.

☛ Lorsque la porte du four est ouverte:

■ Ne pas y poser de charge lourde;

■ S'assurer qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.

Section 2: Specifications techniques



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Grille de dessus | 4. Porte du four |
| 2. Table de cuisson | 5. Poignée |
| 3. Tableau de bord | 6. Porte inférieure |

Dimensions extérieures	Avec Grill	Sans Grill
Largeur	: 50 cm.	: 50 cm.
Profondeur	: 60 cm.	: 60 cm.
Hauteur	: 85 cm.	: 85 cm.

Dimensions du four		
Largeur	: 42,5 cm.	: 42,5 cm.
Profondeur	: 38.0 cm.	: 38.0 cm.
Hauteur	: 29.5 cm.	: 35.0 cm.
Volume	: 48 lt.	: 56 lt.

Brûleurs de la table	
Avant droit rapide	: 2.9 kW
Arrière gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière droit auxiliaire	: 1.0 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Brûleur du four	: 2,5 kW
Grilloir à gaz (suivant modèle)	: 2.0 kW
Grilloir électrique (suivant modèle)	: 1.5 kW

Tournebrotte (suivant modèle)	: 4W, 2rpm
Tension d'alimentation	: 230 V ~ 50 Hz
Lampe	: 15/25 W
Category	: FR Cat II 2E+ 3+



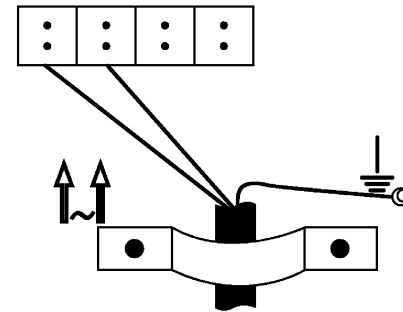
Section 3: Installation de l'appareil

Raccordement électrique

La cuisinière est équipée en tension d'alimentation 230V.

La cuisinière comporte un câble d'alimentation type H 05 VVF ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53, à 3 fils de 0.75 mm², terminé par une fiche de prise de courant 10 A admise à la marque NF.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.



Raccordement gaz

L'appareil est livré pré-réglé en gaz naturel.

Conditions réglementaires d'installation

☛ Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée sur la porte inférieure.

☛ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de $2\text{m}^3/\text{h}$ par kW de puissance est nécessaire).

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

☛ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension)).

L'arrêté du 5 août 1998 modifiant l'arrêté du 2/8/77 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),
- en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.1.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur 1,25 m maximum.

Attention

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

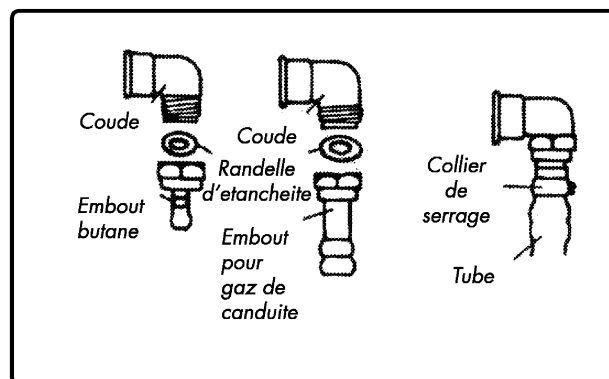
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- l'interposition se fait grâce à un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four pour le gaz (butane/propane), le raccordement par tube souple.

Important

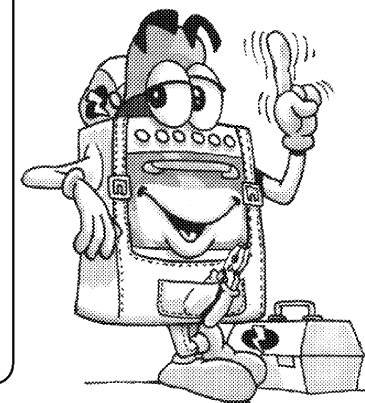
L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manoeuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.





Attention!

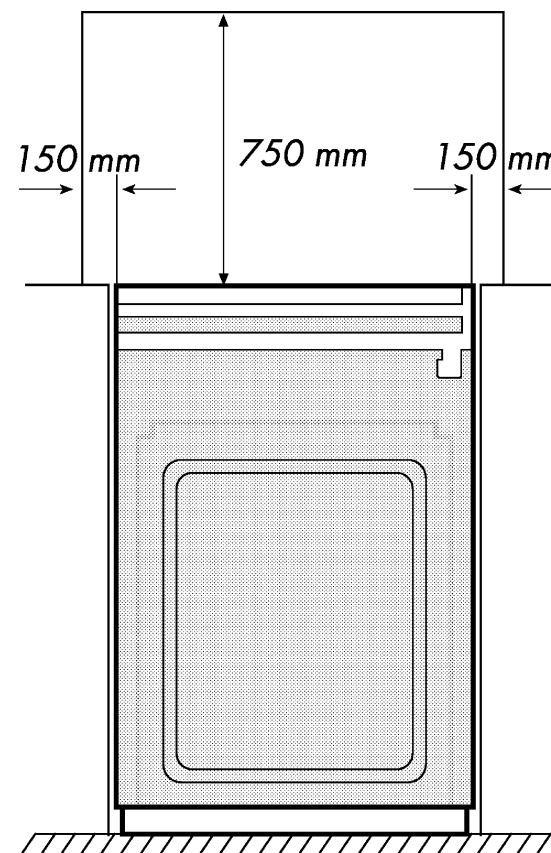
Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.

Contrôle d'étanchéité:

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.

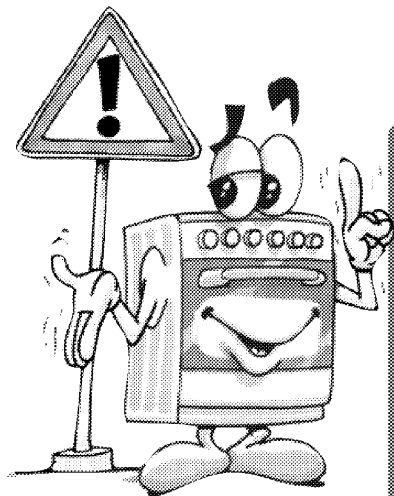
Les meubles adjacents à l'appareil doivent être distants d'au moins 150 mm de celui-ci et résister aux hautes températures. Prévoyez un espace de 750mm au moins au-dessus des plaques électriques. L'appareil doit être posé sur une superficie à niveau.

Les deux pieds avant peuvent être réglés en fonction de la nécessité. Afin de s'assurer que l'appareil est à niveau, réglez les deux pieds avant en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou inversement, jusqu'à ce que l'appareil soit en équilibre sur le sol.



Section 4: Fonctionnement des brûleurs de la table

Nous
recommandons
l'emploi des
récipients



Allumage électronique:

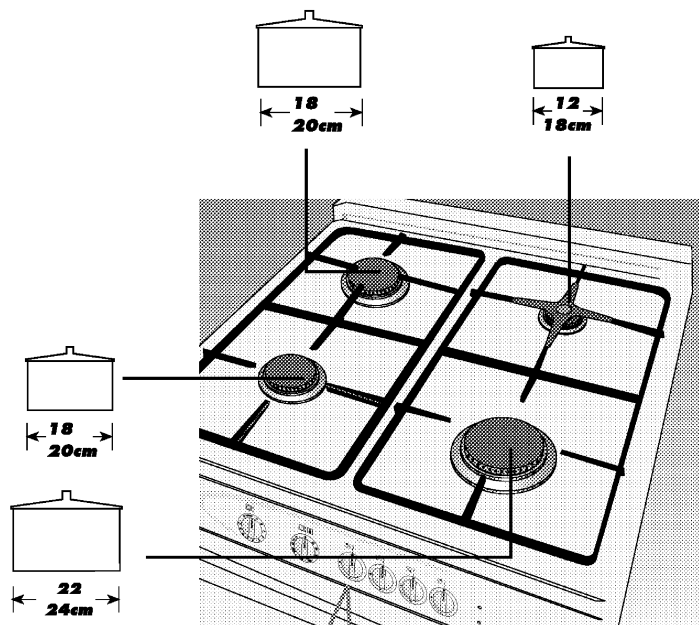
Tourner la manette
du brûleur sur la
position plein débit
appuyer sur le
bouton d'allumage
électronique. Si
l'allumage ne se
réalise pas, répéter
la même opération.



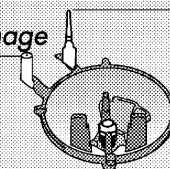
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet
à verrouillage de sécurité dont l'ouverture
s'effectue en poussant puis tournant dans
le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**Régler la couronne des flammes de
façon à ce que celle-ci ne débordent
pas du récipient. N'employer pas
des récipients avec un fond bombé,
concave ou convexe.**

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes
du brûleur, fermez la manette de commande et n'essayez
pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.



Bougie
d'allumage



Robinet avec
dispositif de
sécurité (selon
modèle)

Pour éviter les fuites de gaz
occasionnées notamment par un
débordement de liquide ou une
manoeuvre involontaire des
manettes par les enfants, les
brûleurs sont équipés d'un robinet
disposant d'un dispositif de
surveillance de flammes.

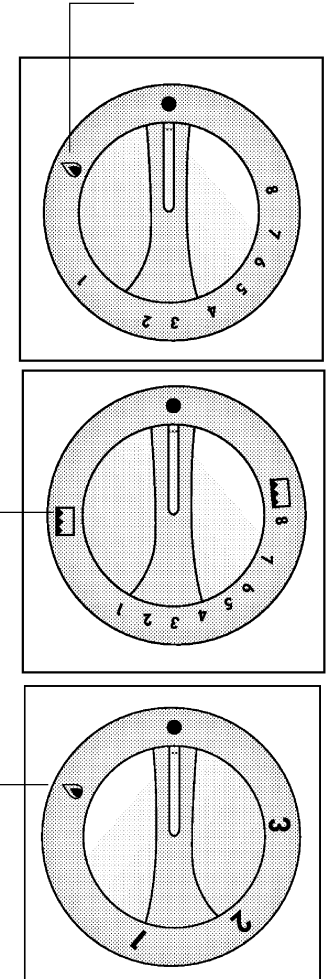
L'allumage du brûleur s'effectue
en poussant puis en tournant la
manette dans le sens inverse des
aiguilles d'une montre. Maintenez
la manette enfoncée. Une fois le
gaz allumé soit manuellement soit
à l'aide de l'allumage
électronique, et attendez 3 à 5
secondes puis relâchez la manette.

Attention: La manette ne doit pas être
maintenue enfoncée pendant plus de 15
secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes,
le brûleur ne s'est pas allumé, cesser
d'agir sur la manette et attendre au moins
une minute avant toute nouvelle tentative
d'allumage du brûleur.



Section 5: Fonctionnement du four

si votre four est équipé d'un grill



si votre four est équipé d'un grill

Pour les modèles équipés d'un thermostat :
le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 8 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

Pour les modèles non équipés de thermostat : le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 3 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

Le four et/ou le gril sont commandés à partir d'un seul et même bouton. La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

Il vous est possible de contrôler que le brûleur

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

est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 6 (puissance 2 pour les modèles avec soupape à gaz) sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant. Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.



Tableau de cuisson pour four à gaz avec thermostat

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux raisins	2-3	20-30	4-5
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Tourte	2	30-40	3-4
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	4-5	20-30	4-5
Gâteau	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Agneau	4	30-40 (1)	4-5
Bœuf	5-6	25-30 (1)	3-4
Mouton	5-6	40-50 (1)	4-5
Veau	4-5	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	5	30-40 (1)	3-4
Poisson	4-5	30-40	3
Dinde	4-5	50-60 (1)	4-5
Pâtes	2-3	20	4
Canard	4-5	20	4

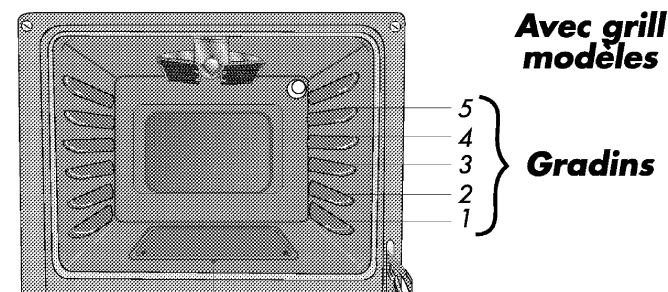
(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

Rappel : la quantité maximale d'aliments pouvant être cuite au four ne doit pas excéder 4 kg.

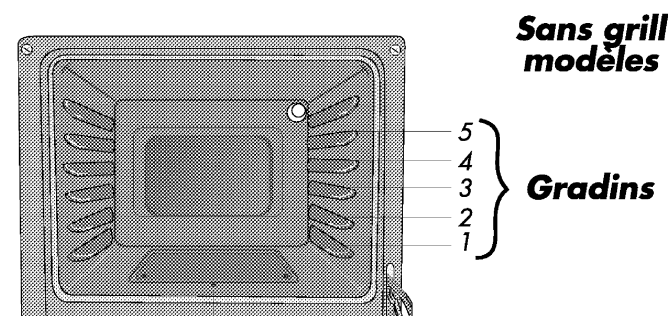
Positions du thermostat et valeurs de températures correspondantes.

POSITIONS DU THERMOSTAT	1	2	3	4	5	6	7	8
températures	180	200	220	235	250	265	290	305

Les grilles du four peuvent être positionnées sur 6 niveaux différents, ce qui vous permet de choisir la position qui convient le mieux au type de cuisson souhaité (ces niveaux sont numérotés de bas en haut).



Trou d'allumage



Trou d'allumage

REMARQUE : Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont à titre indicatif. L'expérience vous permettra de déterminer les temps de cuisson les mieux appropriés pour chaque type d'aliment.

* Les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont calculés à partir du moment où l'aliment est introduit dans le four. Ils ne tiennent pas compte de la durée du préchauffage du four (10 minutes).

Tableau de cuisson pour four à gaz avec robinet

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux raisins	1-2	30-40	5-6
Tourte aux pommes	2	25-30	5-6
Tarte aux fruits	1-2	25-30	5-6
Tourte	1-2	30-40	3-4
Petits gâteaux secs	2	25-35	4-5
Pâtisserie	1-2	25-35	4-5
Gâteau	1-2	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Agneau	3	35-40 (1)	4-5
Bœuf	2-3	25-30 (1)	3-4
Mouton	2-3	40-50 (1)	4-5
Veau	2-3	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	3	30-40 (1)	3-4
Poisson	2-3	30-40	3
Dinde	2-3	50-60 (1)	4-5
Pâtes	1-2	20-30	4
Canard	2-3	30-40	4

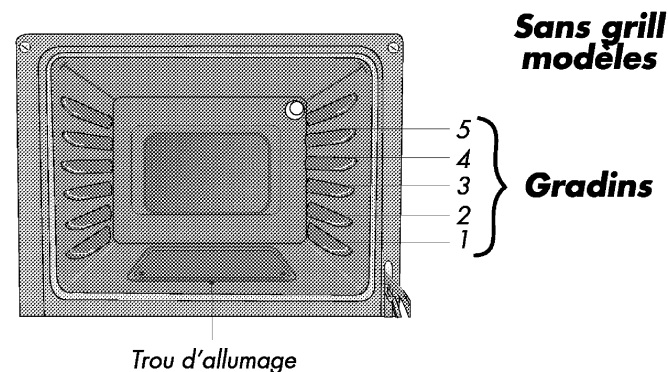
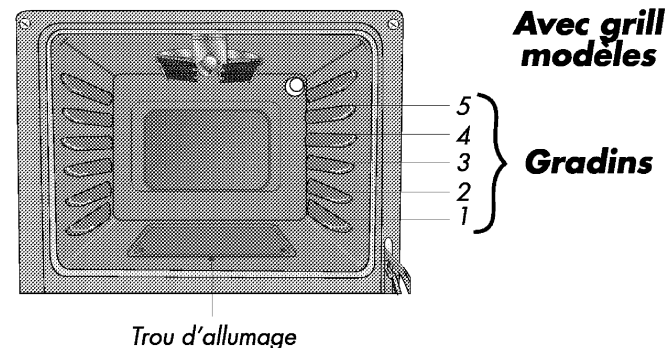
(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

Rappel : la quantité maximale d'aliments pouvant être cuite au four ne doit pas excéder 4 kg.

REMARQUE : Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont à titre indicatif. L'expérience vous permettra de déterminer les temps de cuisson les mieux appropriés pour chaque type d'aliment.

* Les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont calculés à partir du moment où l'aliment est introduit dans le four. Ils ne tiennent pas compte de la durée du préchauffage du four (10 minutes).

Les grilles du four peuvent être positionnées sur 6 niveaux différents, ce qui vous permet de choisir la position qui convient le mieux au type de cuisson souhaité (ces niveaux sont numérotés de bas en haut).



* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le grill. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.



Pour les modèles équipés de 5 niveaux de puissance

Le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 5 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

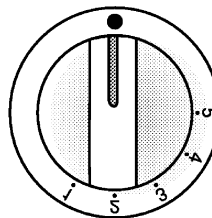
Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage. Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération. **Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.



Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 4 sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant.

Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

Tableau de cuisson

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	3-4	20-30	4-5
Gâteau	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Agneau	3	30-40 (1)	4-5
Bœuf	4-5	25-30 (1)	3-4
Mouton	3-4	40-50 (1)	4-5
Veau	3-4	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	4	30-40 (1)	3-4
Poisson	3-4	30-40	3
Pâtes	2	20	4
Canard	3-4	20	4

Fonctionnement du gril (si cette fonction est disponible) :

Tournez le bouton de commande du four et du gril dans la position Gril, tout en le maintenant enfoncé.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

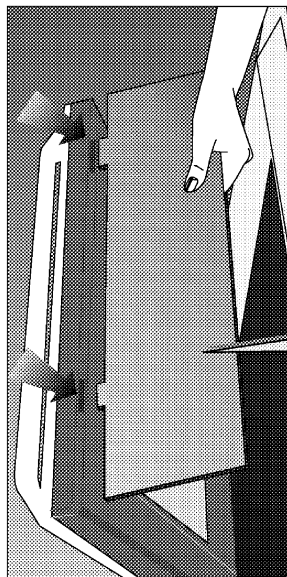
- Dès que le brûleur du gril est allumé, maintenez le bouton de commande du gril enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Dès que le brûleur est allumé, fermez la porte. Procédez au préchauffage du four pendant 10 minutes.

- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Positionnez la grille sur le 3ème ou 5ème gradin du four.
- Placez la lèchefrite destinée à recevoir les éclaboussures de graisse au-dessous de la grille. Versez-y préalablement un peu d'eau pour faciliter son nettoyage ultérieur.

Attention: La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur la manette et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.



Pour les modèles équipés d'un gril électrique

Le gril fonctionne à l'électricité. Lorsque vous positionnez le bouton de commande du gril sur (☐), la résistance du gril est activée par le micro-interrupteur installé dans le thermostat.

- Retirez tous les accessoires présents dans le four (grilles et plaques).
- Fermez la porte du four et préchauffez celui-ci pendant 10 minutes.
- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Installez la lèchefrite fournie avec le four au-dessous de la grille.
- Laissez la porte du four entrouverte. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, installez l'écran de protection fourni avec le four.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du gril vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.
- **Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.**

Attention : Après avoir préchauffé le four, veillez toujours à laisser la porte entrouverte pendant toute la durée de la grillade. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, placez l'écran de protection entre le bandeau de commande et le logement du four et assurez-vous qu'il est installé correctement.

* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le gril. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.

Pour les modèles équipés de la fonction Tournebroche :

Le moteur du tournebroche peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

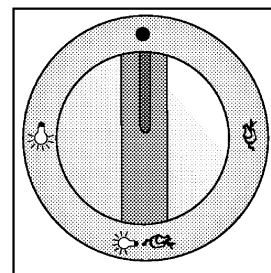
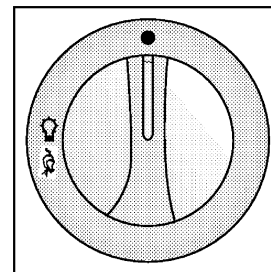
- Préchauffez le four dans la position Gril.
- Installez le support de broche à l'endroit prévu à cet effet dans le four.
- Positionnez le bouton de commande du tournebroche sur "☀️ 🌀".



Sur certains modèles, la fonction Tournebroche est commandée par une touche.
Pour activer cette fonction, appuyez sur cette touche.

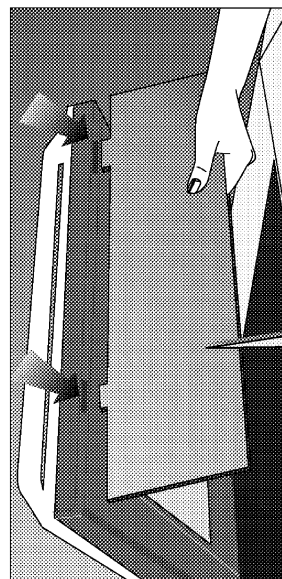
- Laissez la porte du four entrouverte. Installez l'écran de protection fourni avec le four afin d'éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop intense.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du gril vers la gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.
- **Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.**

Attention: La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur la manette et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

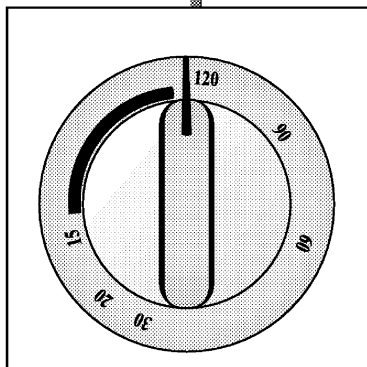


* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le gril. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.



Attention : Après avoir préchauffé le four, veillez toujours à laisser la porte entrouverte pendant toute la durée de la grillade. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, placez l'écran de protection entre le bandeau de commande et le logement du four et assurez-vous qu'il est installé correctement.

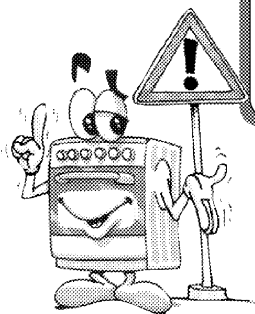


Le minuteur:

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe gaz. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le gaz ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.



Pour les modèles équipés de la touche de commande de l'éclairage

L'éclairage du four et/ou du gril est actionné en appuyant sur cette touche.

Section 6:

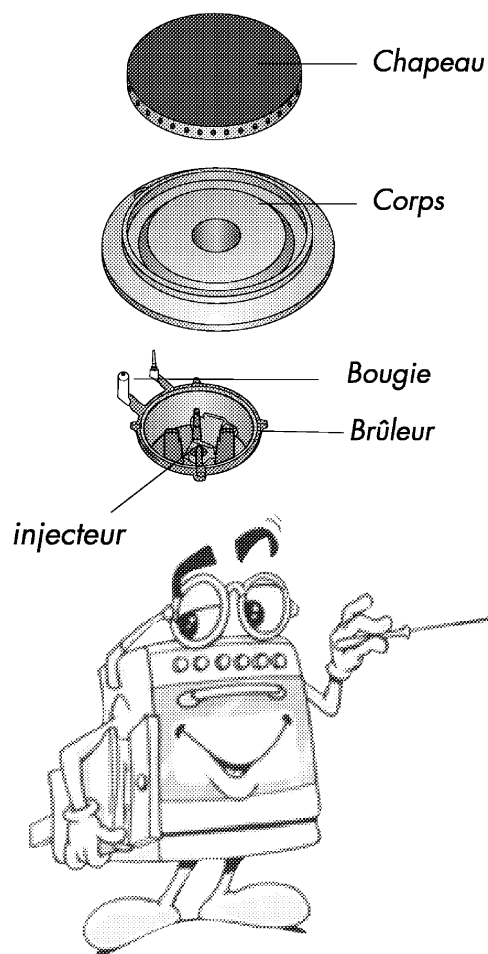
Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

■ *Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.*

■ *L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.*

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



Entretien des brûleurs

■ *Pour les conserver nets et brillants, nettoyez les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.*

■ *Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs.*

■ *Essuyer soigneusement avant la mise en service.*

■ *Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.*

Le four

Four auto-dégraissant par catalyse. Les parois du four, facilement démontables, sont recouvertes d'un émail micro-poreux anti-graisse. Celui-ci absorbe les projections grasses pendant la cuisson. Le nettoyage, bien déplaisant, est donc supprimé. Il faut cependant prendre quelques précautions:

Employer toujours des plats très creux et utiliser le lèchefrite que pour les cuissons au tournebroche ou pour les grillades. Ceci évitera la production excessive de fumées. Si les projections sont importantes,

c'est que la cuisson s'est effectuée à une température trop élevée.

La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.

Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du

commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

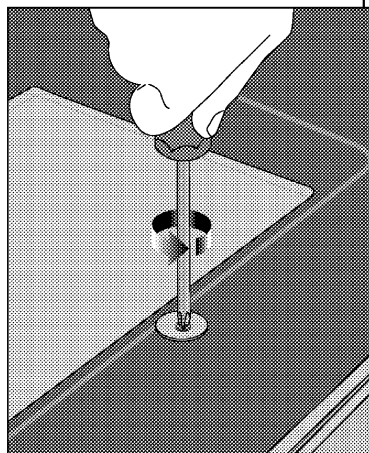
Cuissons au tornebroche ou grillades

Des projections grasses importantes peuvent se produire sur les parois. Dans ces types de cuisson, la température peut être insuffisante pour permettre aux parois d'absorber la totalité des graisses. Prolonger alors, après la cuisson, le temps de chauffe pendant 20 à 30 minutes porte fermée sur thermostat 8.

Nettoyage de la vitre intérieure de la porte du four

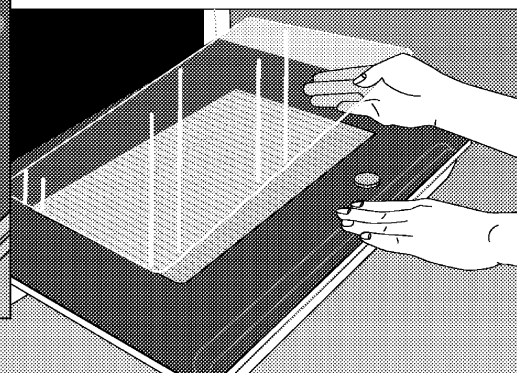
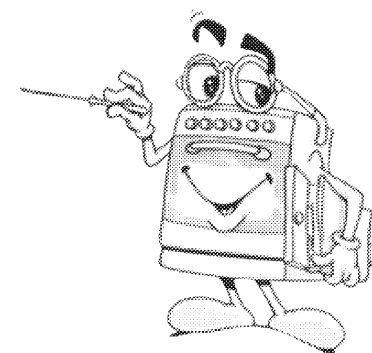
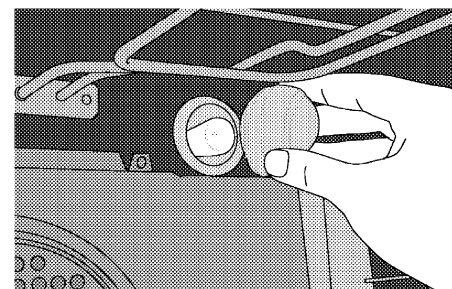
Pour nettoyer la vitre intérieure de la porte du four:

- ouvrir la porte du four.
- enlever la vitre intérieure en dévissant les vis supérieures et inférieures qui fixent la porte.
- Libérer et retirer la vitre par le milieu.
- Remonter la vitre après l'avoir nettoyée et bien essuyée.



Remplacement de la lampe du four

- Débrancher l'appareil
- Tourner le hublot d'un quart de tour
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil.



Section 7: Contrôle et réglage gaz

Changement de l'injecteur du four

Pour cette opération ouvrez d'abord la porte avant du four. Ensuite:

* Si votre four est du type à porte inférieure ouvrable, ouvrez-la.

* Si votre four est du type à porte inférieure fixe, déposez-la.

* Si votre four est du type à tiroir, tirez-le.

Ensuite:

1. Déposez la vis unique de la tôle inférieure de protection du brûleur du four.

2. Tirez et enlevez la tôle de protection.

3. Ouvrez la porte avant et déposez la vis de fixation du brûleur du four.

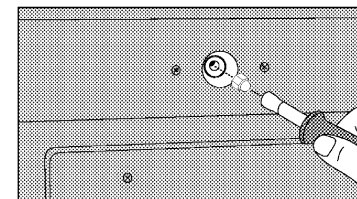
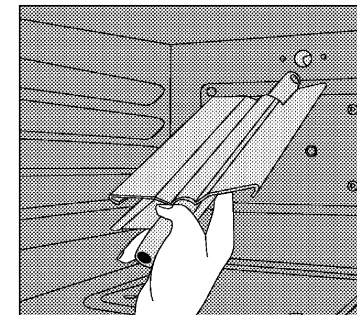
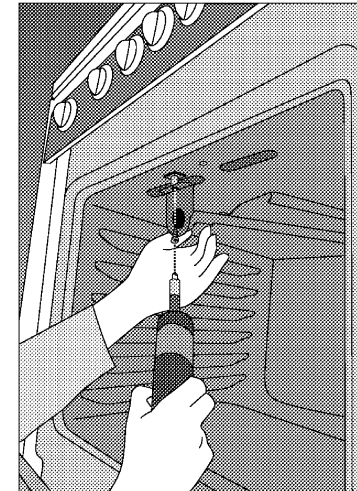
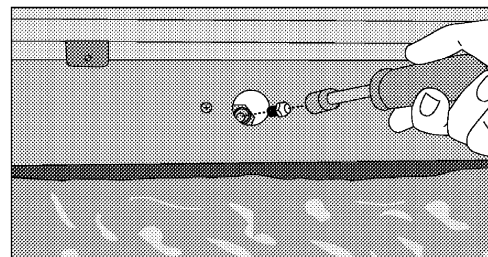
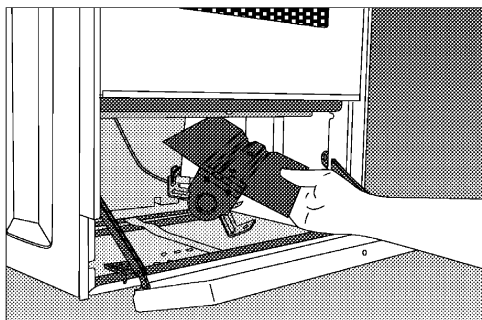
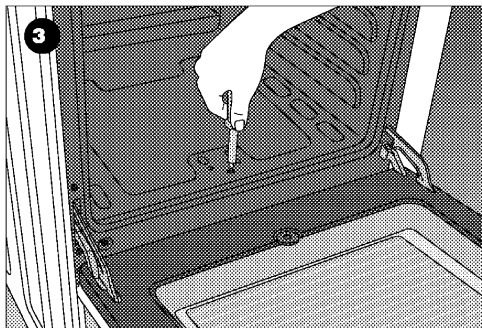
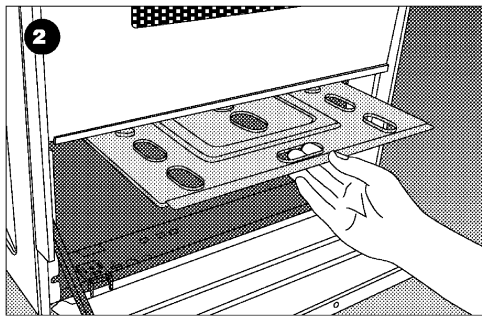
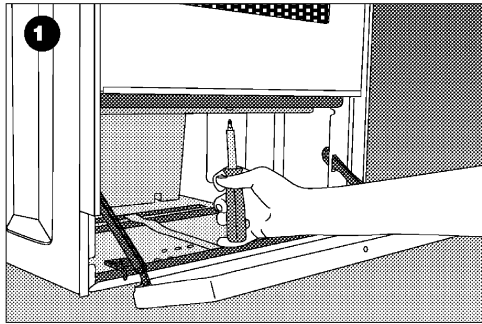
4. Le brûleur sera libéré de l'intérieur.

5. Tirez le clip de l'élément thermique du brûleur et enlevez-le.

L'élément thermique sera dégagé.

Pour le remplacer procédez dans l'ordre inverse des opérations.

6. Déposez l'injecteur avec une clé à oeil en tube appropriée. Ensuite enduire avec du Molycote la filature du nouvel injecteur et mettez le à sa place.



Changement d'injecteur du grilloir

1. Ouvrez la porte avant et retirez du châssis la vis qui fixe le brûleur du grilloir.

2. Déposez le brûleur en tirant dessus.

3. Enlevez l'injecteur avec une clé à oeil ou à tube appropriée.

Finalement enduisez avec du Molycote la filature du nouvel injecteur et remontez-le à sa place.

Changement d'injecteurs

La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane.

Une pochette située à l'intérieure du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

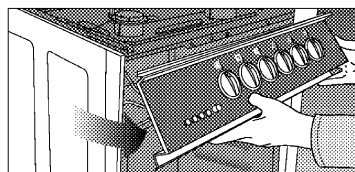
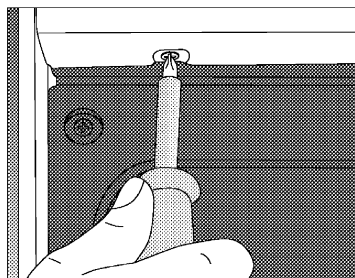
Si l'appareil est modifié pour un autre type de gaz ou une autre pression, l'étiquette indiquant le nouveau type de gaz et la nouvelle pression (livrée avec les pièces de l'appareil) devra être collée à la place de l'étiquette indiquant le gaz et la pression courants.

Changement des injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs.

Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/ propane.

Serrer à fond les vis de by pass. Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



Réglage des brûleurs

Réglage du ralenti des brûleurs de dessus

Ouvrir la porte du four. Enlever le tableau de bord en agissant sur la vis.

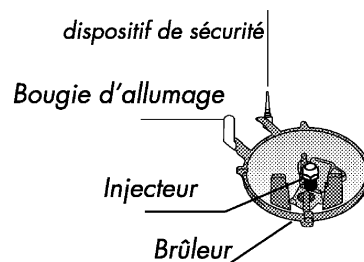
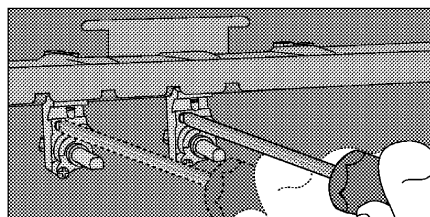
Allumer le brûleur à régler.

Tourner la manette à fond vers la gauche et l'enlever. Agir ensuite sur la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

En butane et propane, il suffit de visser la vis à fond.

Pour le passer au gaz naturel il suffit de faire un tour dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre, en agissant sur la vis de réglage.

Une flamme correcte au ralenti est d'une longueur de 6 à 7 mm.



- Si la flamme obtenue est plus longue, tourner la vis de réglage dans le sens de l'aiguille d'une montre.

- Si la flamme obtenue est plus courte, dans ce cas, tourner la vis de réglage dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à débit réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

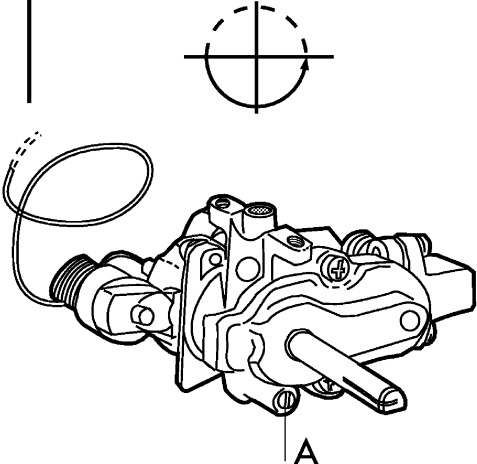
Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire AR- DR 1 kW	52	81
Semi-Rapide 2 kW AR-GC	73	108
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	73	108
Rapide AV-DR 2.9 kW	83	124
Grilloir 2.0 kW	71	104
Four 2.5 kW	79	119

Réglage du (by-pass) Thermostat

Ouvrir la porte du four. Enlever le tableau de bord en agissant sur la vis B. Agir ensuite sur la vis A avec un tournevis selon le tableau ci-dessous

Verification du réglage de by-pass du thermostat

Butane propane	Naturel 20 mbar gaz de groninque
Visser la vis à fond	Devisser la vis de 1/2 tour
	

ce paragraphe très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin, la sécurité de l'utilisateur est en cause. Allumer le four thermostat à la position 8.

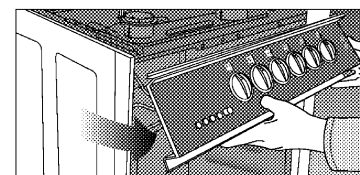
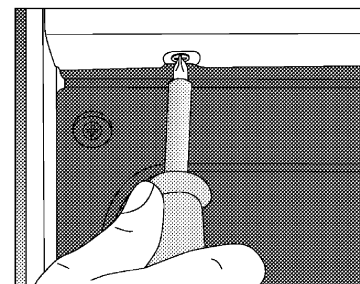
Attendre 15 minutes est indispensable pour la mise en régime du thermostat:

Ramener lentement le thermostat à la position 1:

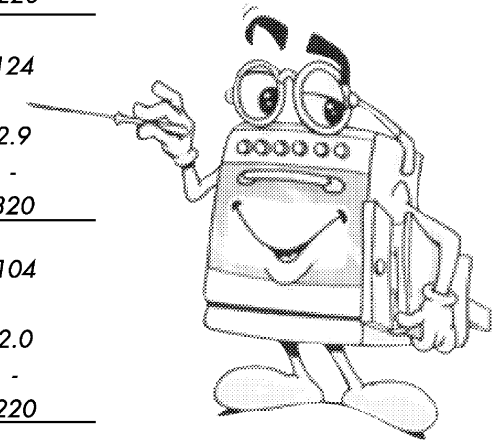
-Si les flammes s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A.

-Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

En cas d'anomalie de la température de cuisson four, faite procéder à la réparation du thermostat en appelant le Service-Après-Vente.



1W=0,860 mth/h ou kcal/h	Débit Réduit kW	Butane 28-30 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 20 m bar	Gaz Naturel G 25 25 m bar
BRULEUR (ARD)					
Repère injecteur		52	52	81	81
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.4	1	1	1	1
Débit de gaz horaire (g/h)		73	71	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	95	110
BRULEUR (AVG)					
Repère injecteur		73	73	108	108
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.5	2	2	2	2
Débit de gaz horaire (g/h)		145	143	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	190	220
BRULEUR (ARG)					
Repère injecteur		73	73	108	108
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.5	2	2	2	2
Débit de gaz horaire (g/h)		145	143	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	190	220
BRULEUR RAPIDE (AVD)					
Repère injecteur		83	83	124	124
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.7	2.9	2.9	2.9	2.9
Débit de gaz horaire (g/h)		211	207	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	275	320
GRILLOIR					
Repère injecteur		71	71	104	104
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	-	2.0	2.0	2.0	2.0
Débit de gaz horaire (g/h)		145	143	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	190	220
FOUR					
Repère injecteur		79	79	119	119
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	1.0	2.5	2.5	2.5	2.5
Débit de gaz horaire (g/h)		182	179	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	238	275
Débit thermique total / PCS (kW)		10.4	10.4	10.4	10.4
Débit de gaz total (g/h)		756	743	988	1144
15°C 760 mm Hg (1/h)					



FAR France - Siège social : 80 bl du Mandinet (Lognes) -
77432 Marne la vallée cedex 02

FR/485.9052.83/R0/04.03.2002