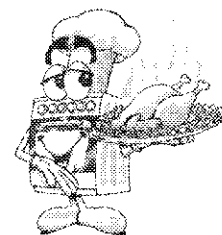


FAIR

C U I S I N I E R E S



NOTICE D'UTILISATION

**CUISINIÈRE
A GAZ**

Modèle C 1698

(60x60)

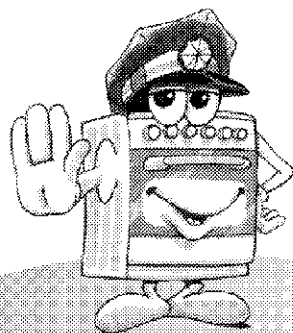
*Vous venez d'acquérir une
de nos cuisinières et nous
vous félicitons. Pour obtenir
la plus grande satisfaction
de votre nouvel appareil,
nous vous conseillons de*

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

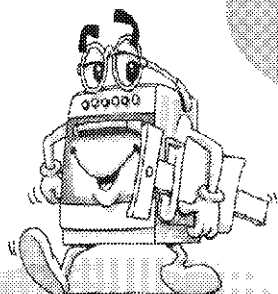
FAR



SOMMAIRE

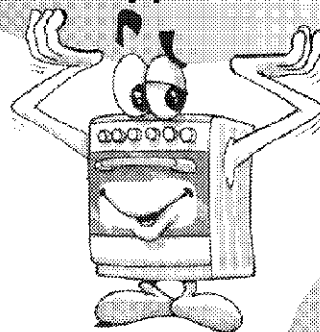


Section 1: *Conseils d'utilisation*

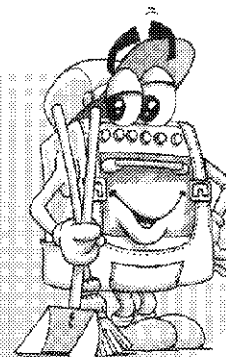


Section 2: *Specifications techniques*

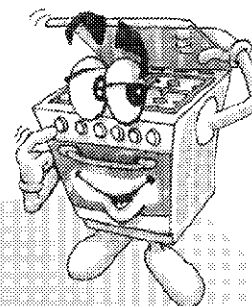
Section 3: *Installation de l'appareil*



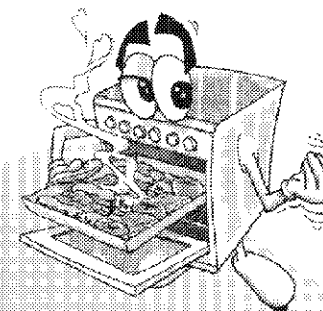
Section 6: *Entretien général*



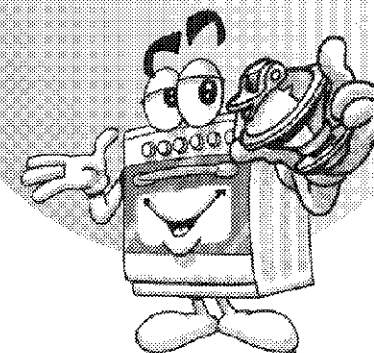
Section 4: *Fonctionnement des brûleurs de la table*



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.

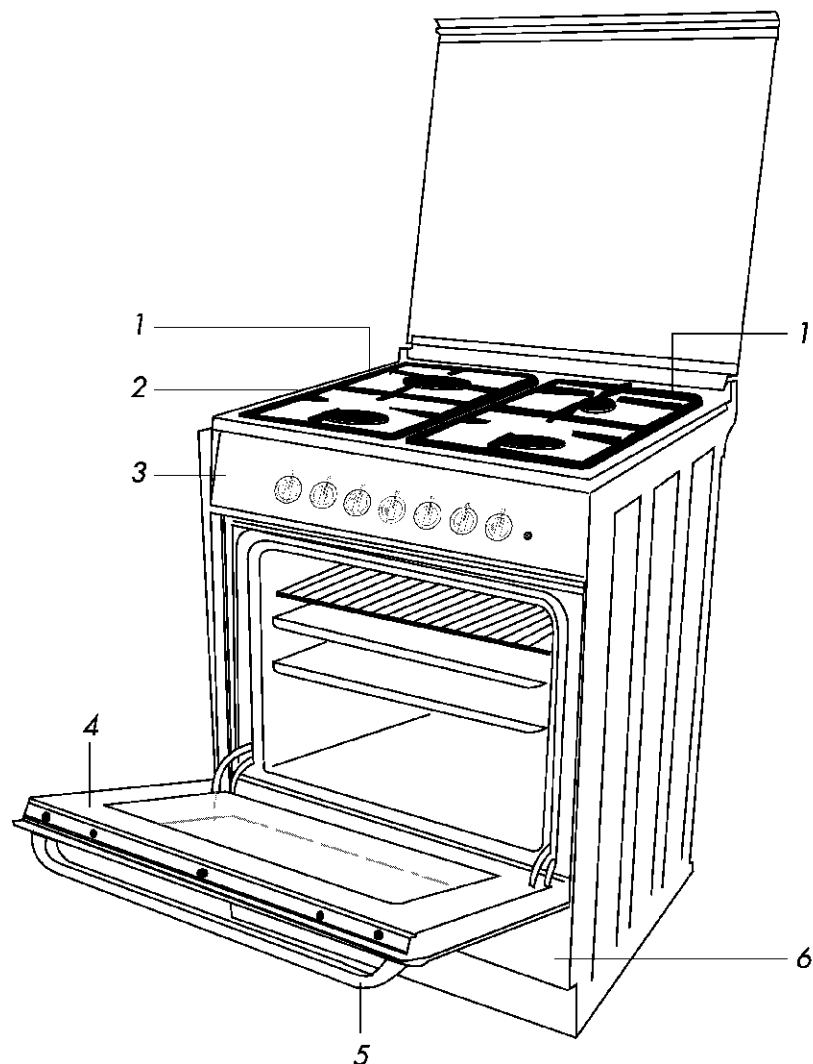
☛ Ne jamais déplacer la cuisinière en la tirant par la poignée de la porte du four.

☛ 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
2. Table de cuisson
3. Tableau de bord
4. Porte du four
5. Poignée
6. Porte inférieure

Dimensions extérieures

Largeur	: 60 cm.
Profondeur	: 60 cm.
Hauteur	: 85 cm.

Dimensions du four

Largeur	: 44 cm.
Profondeur	: 42.3 cm.
Hauteur	: 30 cm.
Volume	: 56 lt.

Brûleurs de la table

Avant droit rapide	: 3.0 kW
Arrière gauche semi-rapide	: 2.5 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière droit auxilliaire	: 1 kW
Brûleur du four	: 3 kW
Grilloir à gaz (suivant modèle)	: 3 kW
Tension d'alimentation	: 230 V ~ 50 Hz
Lampe	: 15 W
Allumage	: Sur les brûleurs à gaz
Cuisinière type	: X



Section 3: Installation de l'appareil

Attention !

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.
Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

➤ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du couvercle du compartiment de rangement et est visible lorsque vous tirez le tiroir vers vous.

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

S'il n'y a pas de câble d'alimentation raccordé à votre four.

Pour remplacer le câble

Il est nécessaire de choisir le type indiqué dessus ci-dessous et de suivre les instructions.

Démontez l'appareil de l'électricité

Avertissement!

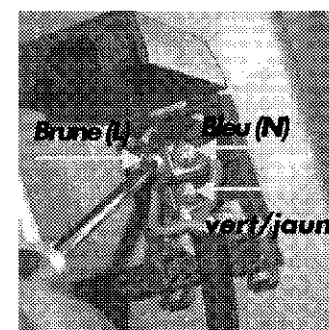
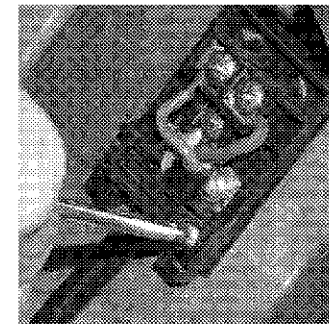
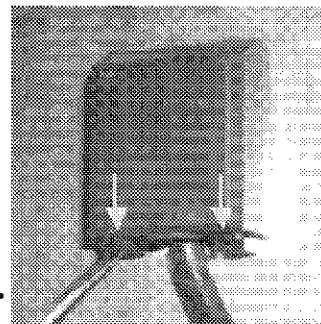
Cet appareil doit être relié à la terre.

suivant modèle

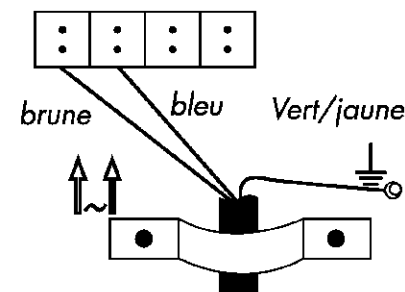
1. Basculez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips à l'aide d'un tournevis.
2. Ouvrez le couvercle arrière le cordon d'alimentation par le trou.
3. Le fil Brun au courant de phase (L)
Le fil Bleu au courant neutre (N)
et le fil Vert/Jaune à 
4. Branchez le couvercle arrière le cordon d'alimentation par le trou.
5. Fermez le couvercle arrière

Sur les modèles "gaz", un câble est fourni avec le four (**H05 V V -F 3G 0.75 mm**) ou **U 500 SC.1** ou **CE (2) 53**.

Sur les modèles "mixte", un câble est fourni avec le four (**H05 V V -F 3G 1,0 mm²**)



suivant modèle



câble brun : Phase
câble bleu : Neutre
câble Vert/jaune: Fil de terre

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 2m³/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.

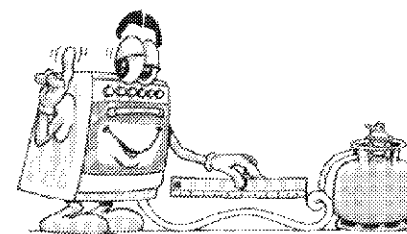
Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

- 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.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles

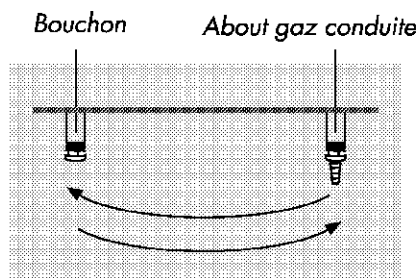
doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite

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 à ce 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, qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile ou qu'il ne puisse pas être pincé.



Raccordement gaz

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

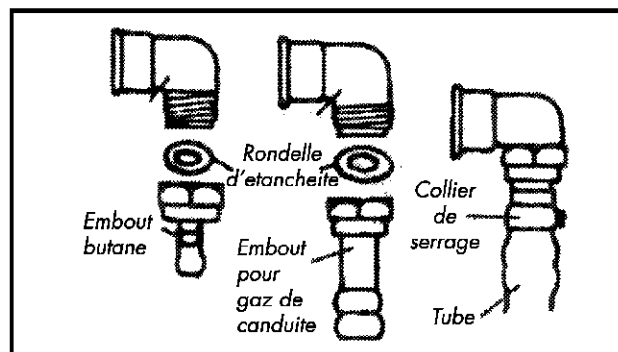
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- l'interposition se fait grâce à un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four pour le gaz (butane/propane), le raccordement par tube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

Important

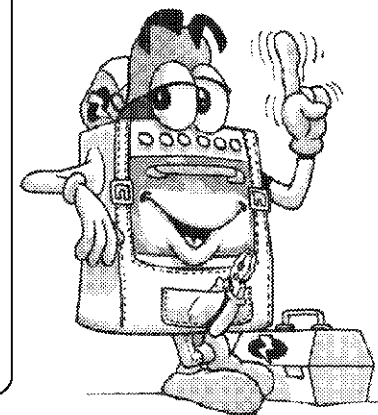
L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manoeuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

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!

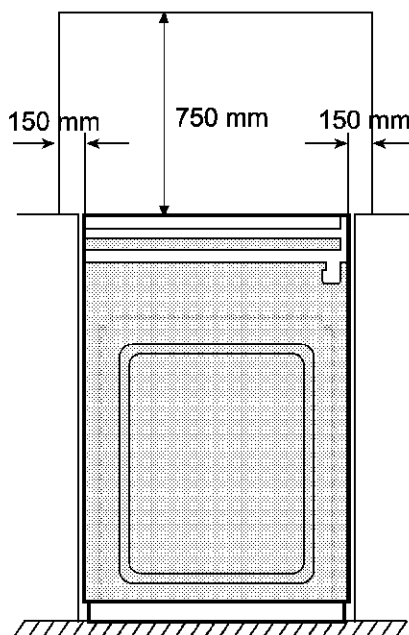
Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.

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.



Positionnement de la cuisinière :



* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et

doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

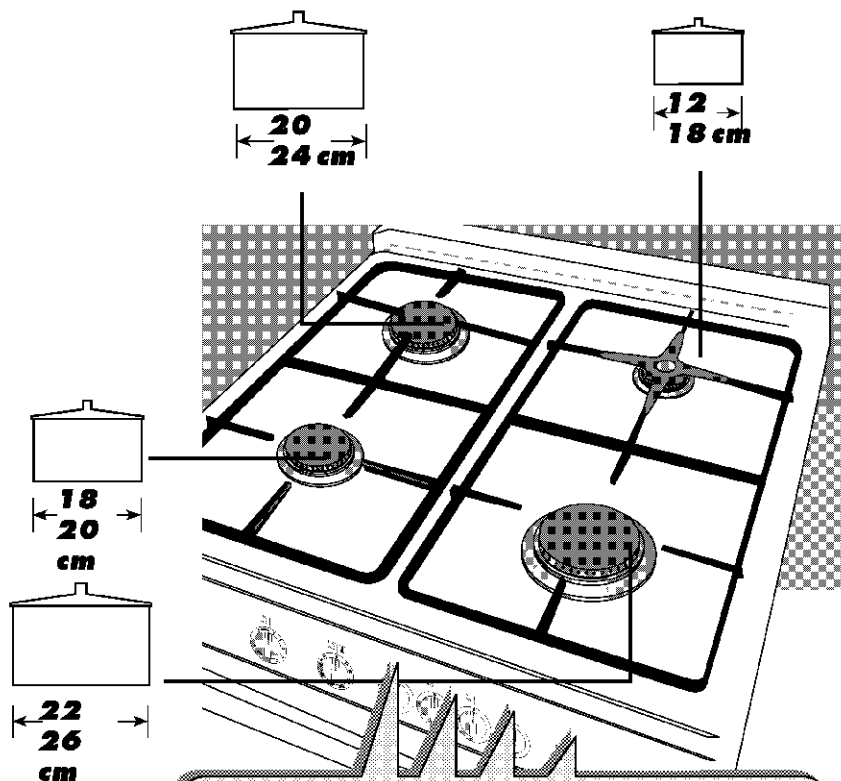
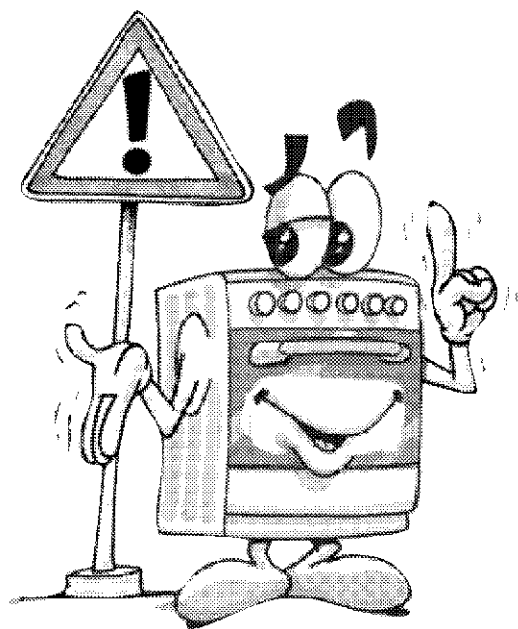
Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).



Section 4: Fonctionnement des brûleurs de la table

Nous
recommandons
l'emploi des
récipients



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.

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.

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.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes.

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

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

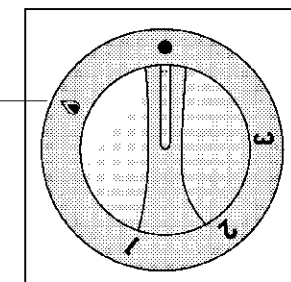
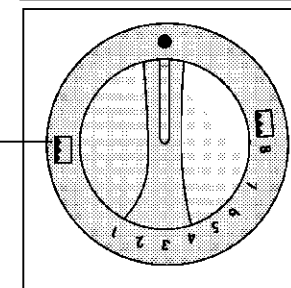
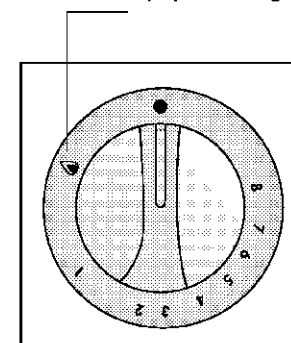
Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

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.

Section 5: Fonctionnement du four

si votre four est équipé d'un grill



si votre four est équipé d'un grill



Tableau de cuisson -modèles équipés d'un thermostat

RECETTES	Bouton four/grill	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	2-3	20-30	4-5
Tartes aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tartes aux fruits	2-3	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	2	30-40	3-4
Brioche	1-2	25-35	4-5
Baba	4-5	20-30	4-5
Cake	3-4	30-40	3
Biscuit de savoie	2-3	20-30	4-5
Agneau de lait	4	30-40 (1)	4-5
Boeuf cote rôtie	5-6	25-30 (1)	3-4
Mouton Epaule-selle	5-6	40-50 (1)	4-5
Veau rognonnade	4-5	45-50	4-5
Poulet rôti	5	30-40 (1)	3-4
Pigeon rôti	4-5	30-40	3
Porc- Epaule chine, filet	4-5	50-60 (1)	4-5
Macarons	2-3	20	4
Canard	4-5	20	4

(1) Cussion pour 500 gr.

Cuire au maximum 4 kg d'aliments.

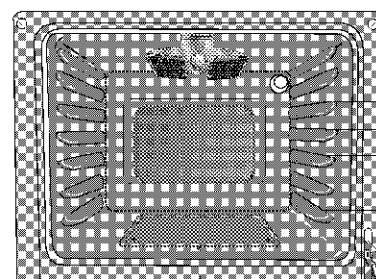
Si l'allumage ne se réalise toujours pas, il faut attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération depuis le début.

Après l'allumage fermer la porte du four, préchauffer le four 10 mn., thermostat sur la position 3. Après le préchauffage, régler la manette à la position désirée selon le tableau de cuisson.

Tableau de cuisson -modèles équipés d'un robinet

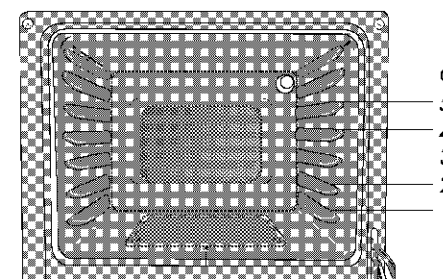
RECETTES	Bouton four/grill	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	2-3	25-35	4-5
Tartes aux pommes	2-3	25-30	4-5
Tartes aux fruits	2-3	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	2	20-25	3-4
Brioche	2-3	20-30	4-5
Baba	2-3	30-35	3-4
Cake	3	40-50	3
Biscuit de savoie	2-3	25-30	4-5
Agneau de lait	3	20 (1)	4-5
Boeuf cote rôtie	2-3	25-30 (1)	4-5
Mouton Epaule-selle	3	40-50 (1)	3-4
Veau rognonnade	3	40-45	4-5
Poulet rôti	3	30-35 (1)	4-5
Pigeon rôti	3	20-25	4-5
Porc- Epaule chine, filet	3	40-45 (1)	4-5
Macarons	2-3	20	4-5
Canard	3	20 (1)	4-5

Avec grill modèles



Trou d'allumage

Sans grill modèles



Trou d'allumage

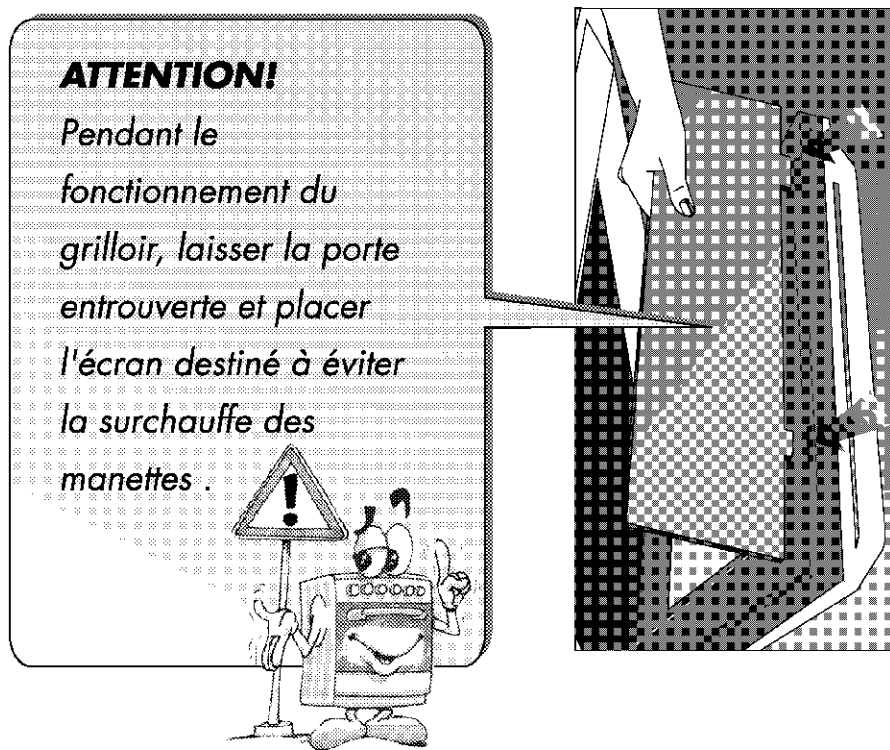
Grilloir à gaz:

Pour l'allumer, ouvrir la porte du four et présenter une allumette à la surface du grilloir en enfonçant et tournant simultanément la manette du thermostat sur la position grilloir. Réaliser l'allumage du grilloir comme dans le cas du brûleur du four.

- Placer la pièce à griller sur la grille support du plat
- Placer le plat lèchefrite au gradin sous la grille.
- En grillant mettre fit de a 5 etagere.

Ne pas maintenir presse le bouton plus de 15 secondes. Si après 15 secondes l'allumage ne s'est pas fait, laisser le bouton, ouvrez la porte de front et/ou pour réessayer d'allumer le bouton attendre au mains 1 minute.

Attention: Les parties peuvent être chaudes quand le grilloir est utilise! Eloigner les jeunes enfants!



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.

ATTENTION!

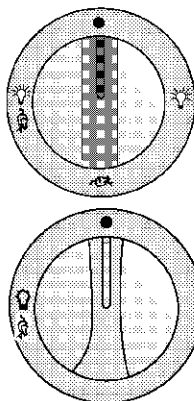
Pendant le fonctionnement du grilloir, laisser la porte entrouverte et placer l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes .



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.

ATTENTION!

Pendant le fonctionnement du grilloir, laisser la porte entrouverte et placer l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes .

- 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.

Si votre four est équipé d'un grill gas

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.

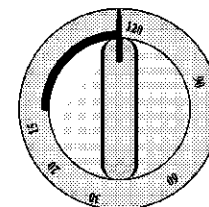


Utilisation de la minuterie

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.

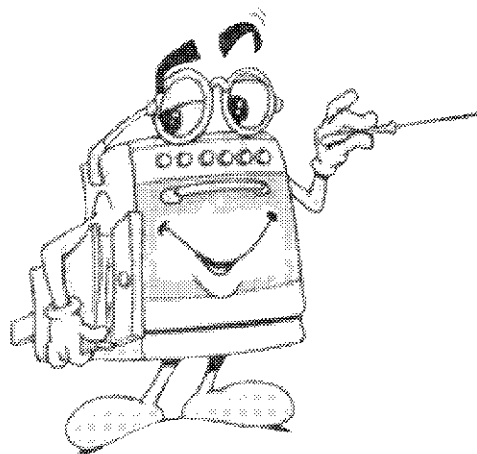
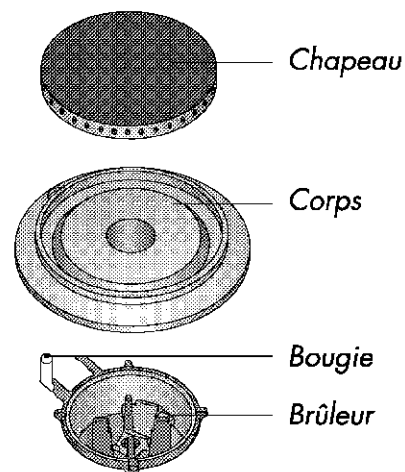
Section 6: Entretien général

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.

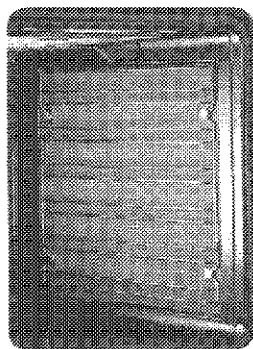
■ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

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 déplaçant, 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.



Après avoir fini le nettoyage, remontez les étagères.

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.

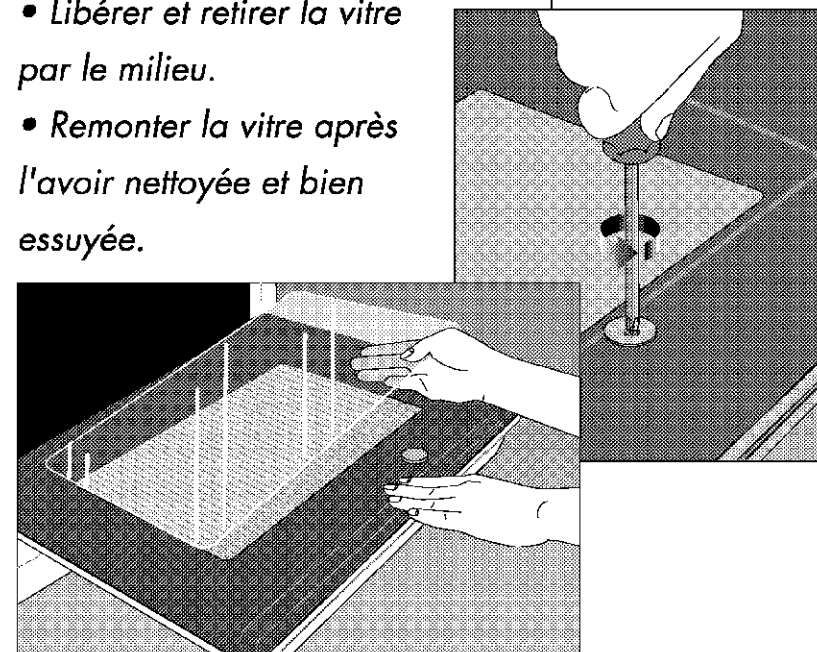
Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

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

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.



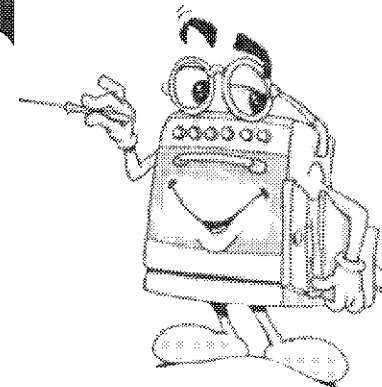
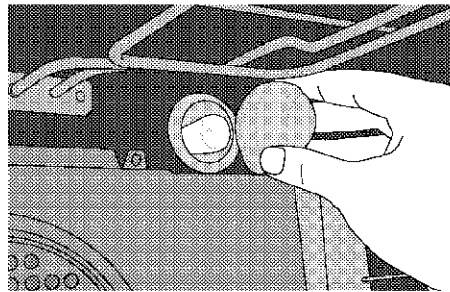
Cuissons au tornebroche ou grillades

*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.*

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 d'injecteurs

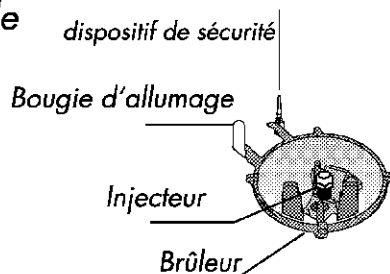
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieure du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

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.

Les injecteurs de la table de cuisson

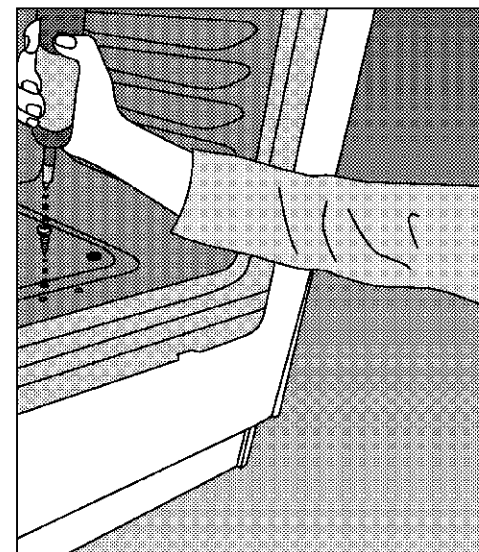
Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs. Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



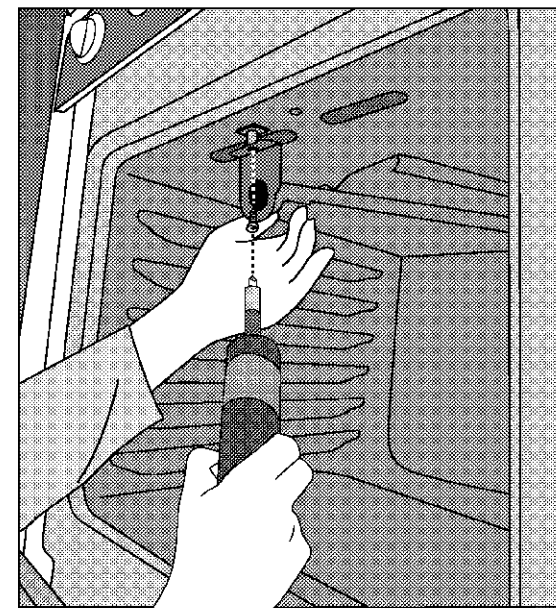
L'injecteur du four

Dévisser les vis de la plaque de sole du four. L'injecteur du four est accessible la porte du four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Changer l'injecteur, situé à gauche du four, à l'aide d'une clé par celui correspondant au butane/propane.



Changement d'injecteur du grilloir

Enlever le brûleur du grilloir situé au dessus du four en dévissant le vis du brûleur du grilloir. Débrancher l'enjeteur du lieu où il est maintenu à l'aide d'une clé. Remplacer l'injecteur par celui du butane/propane.



Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire AR-DR 1 kW	52	81
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	73	108
Semi-Rapide 2.5 kW AR-GC	81	128
Rapide AV-DR 3.0 kW	88	133
Grilloir 3.0 kW	90	133
Four 3.0 kW	88	133

Réglage des brûleurs

Réglage du ralenti des brûleurs de dessus

Ouvrir la porte du four.

Enlever le tableau de bord en agissant sur les vis.

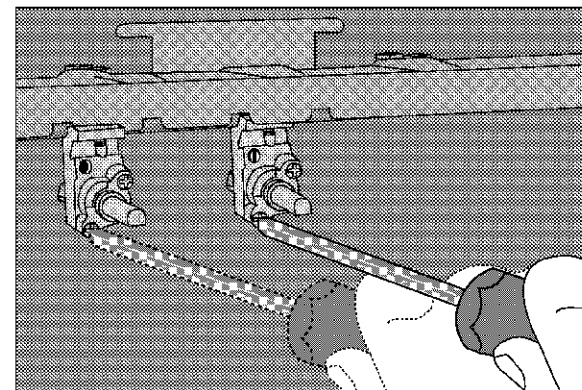
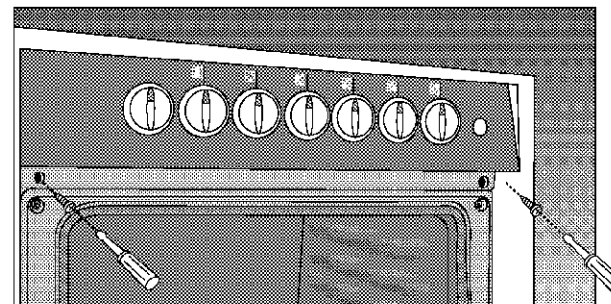
Allumer le brûleur à régler.

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.

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



Réglage d'air

Ce réglage n'intéresse que le brûleur du four. Il est à faire avant le réglage du by-pass.

En cas d'excès d'air, la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur ou à se souffler. En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes. Pour régler l'air desserrer la bague située à l'entrée du brûleur pour permettre sa rotation entraînant l'obturation plus ou moins complète de l'orifice d'admission d'air.

Pour le gaz naturel, opérer à froid jusqu'à l'obtention d'une flamme correcte c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert d'une longueur de 9 à 12 mm

Nota:

Il n'y a aucun réglage des débits principaux sur le four, ni sur les brûleurs de dessus.

Robinetts des brûleurs

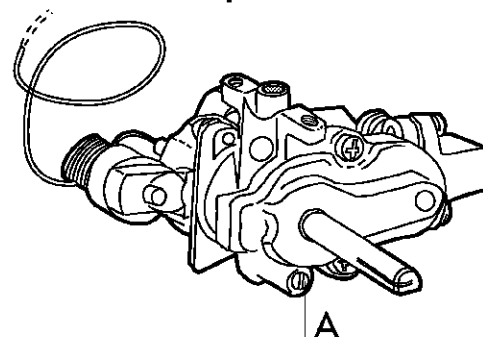
En cas de fonctionnement anormal, IL NE FAUT PAS procéder au démontage des robinets des brûleurs de la table, ni du robinet thermostatique du four.

IL FAUT faire appel à votre installateur qui procédera à leur remplacement.

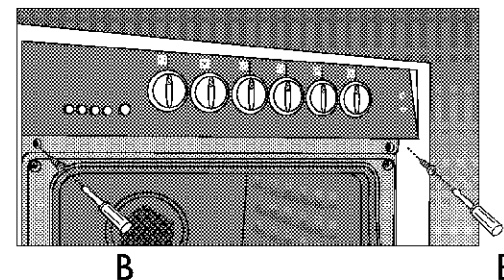
Réglage du by-pass

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

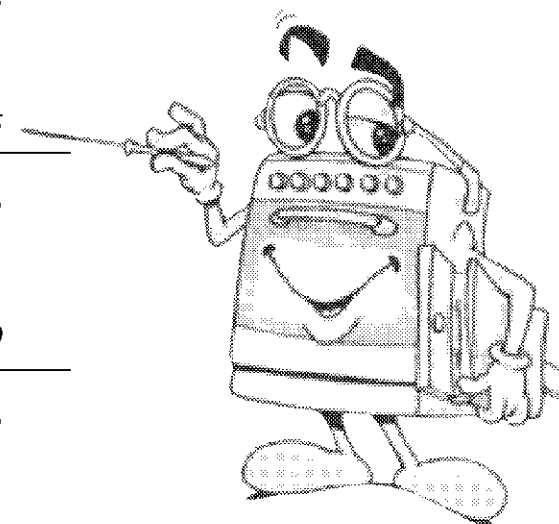
Butane propane	Naturel 20 mbar gaz de groninque
Visser la vis à fond	Devissier la vis de 1/2 tour



Verification du réglage de by-pass du thermostat 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 1 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.



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 Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique / PCS (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C 760 mm Hg (l/h)	0.4	52 1 73 -	52 1 71 -	81 1 - 95	81 1 - 110
BRULEUR (AVG) Repère injecteur Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique / PCS (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C 760 mm Hg (l/h)	0.53	73 2 145 -	73 2 143 -	108 2 - 190	108 2 - 220
BRULEUR (ARG) Repère injecteur Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique / PCS (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C 760 mm Hg (l/h)	0.53	81 2.5 182 -	81 2.5 181 -	128 2.5 - 238	128 2.5 - 275
BRULEUR RAPIDE (AVD) Repère injecteur Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique / PCS (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C 760 mm Hg (l/h)	0.7	88 3.0 218 -	88 3.0 214 -	133 3.0 - 285	133 3.0 - 330
GRILLOIR Repère injecteur Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique / PCS (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C 760 mm Hg (l/h)	-	90 3.0 218 -	90 3.0 214 -	133 3.0 - 285	133 3.0 - 330
FOUR Repère injecteur Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique / PCS (kW) Débit de gaz horaire (g/h) 15°C 760 mm Hg (l/h)	1.0	88 3.0 218 -	88 3.0 214 -	133 3.0 - 285	133 3.0 - 330



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

285.9467.23/R0/30.09.2003