

NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

MOD.C9200

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage

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.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 89/336/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz".
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient et le modèle de Votre appareil.

ATTENTION:

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être causé de graves blessures.

ATTENTION - FOUR:

Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).

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.

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRULEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Disque plein  robinet fermé
- Grande flamme  ouverture maximale
- Petite flamme  ouverture minimale

La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max.

ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

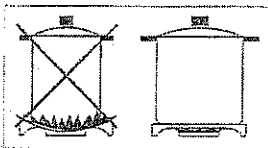
Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.



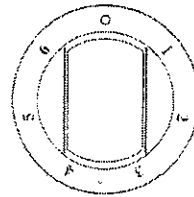
Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	100mm	160mm
-triple couron	220mm	260mm

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Lorsqu'on utilise une plaque électrique pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de la faire fonctionner sur la position 1 pendant 20 minutes environ pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant intérieur.

- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Allumer la plaque après avoir posé la casserole dessus.

La plaque est commandée par un commutateur. Pour l'allumer il faut tourner le bouton jusqu'à la position 1. Un témoin lumineux sur le bandeau Vous informera si la plaque est en fonction ou non.

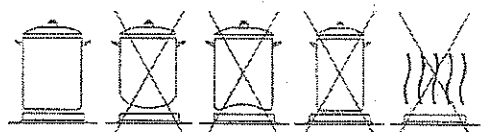


A titre d'exemple, nous présentons ci-dessous un tableau de réglage.

Pos.	Intensité Chaleur	Utilisation
0	Fermé	
1	Faible	Pour faire fondre de beurre, du chocolat, etc. pour faire chauffer de petites quantités de liquide.
2	Moderée	Pour faire chauffer des quantités de liquide plus importantes. Pour préparer des crèmes et des sauces longues à cuire.
3	Lente	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragouts, cuire aux températures d'ébullition ou au dessous de celles-ci.
4	Moyenne	Pour cuire des aliments qui doivent bouillir pour les rôtis de viandes délicates et pour le poisson.
5	Forte	Pour faire cuire des côtelettes, des biftecks, du pot-au-feu.
6	Vive	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau. pour frire.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.



UTILISATION DU FOUR

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de: grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

Note: dans le tableau suivant (tab. B) il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Tableau de cuisson système traditionnel TAB. B

Préparations	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Vfande		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids.
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioche	160-180	45

FOURS A CONVENTION NATURELLE (selon les modèles).

1) Manette thermostat combiné avec le commutateur du four.

Le four est pourvu de:

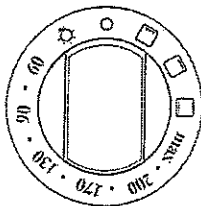
- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la manette du thermostat il est possible de sélectionner la température désirée dans le four et, selon les modèles, une ou plusieurs fonctions:

- Four éteint
- ☼ Lumière four
- 1 + 11 Branchement de la résistance supérieure + inférieure
- Branchement de la résistance inférieure
- Branchement de la résistance supérieure
- Branchement du grilloir (tournebroche selon les modèles □).

ATTENTION □ :

Le grilloir doit toujours être utilisé avec porte entrouverte (en correspondance du premier déclenchement de la charnière), et le déflecteur pour la protection des manettes installé (fig. 4).



Dans certains modèles la sérigraphie entre 1 et 11 est remplacée par une sérigraphie en °C comprise entre 50°C et 250°C (Tab.C).

TAB. C

Position Knob	°C
1	60
2	80
3	100
4	115
5	135
6	150
7	170
8	190
9	210
10	230
11	250

2) Manette thermostat séparé du commutateur four.

- une résistance supérieure;
- une résistance inférieure;

Note : le four doit être utilisé avec la porte fermée.

Manette thermostat four (Fig. 1A).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre cette manette, on peut obtenir une température du four comprise entre 60 et MAX°C.

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.

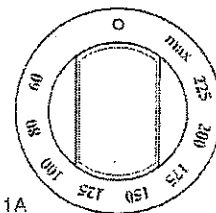


Fig. 1A

Manette commutateur du four (fig. 1B).

En tournant vers le sens des aiguilles d'une montre la manette du commutateur, il est possible de sélectionner une des fonctions suivantes.

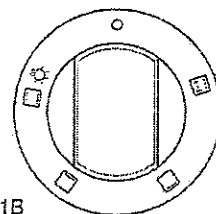


Fig. 1B



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



Convention naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.



Branchement résistance inférieure de four.

Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.



Branchement de la résistance supérieure du four.

Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.



Branchement du gril (tournebroche selon les modèles)

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C comme température maximale.

Note: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

Pour toutes les opérations décrites ci-dessus, on obtient l'allumage de l'éclairage intérieur du four.

UTILISATION DU GRILLOIR

Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante.

L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- 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 R. (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou P du moteur R.
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Mettre en place l'écran S de protection de manettes et placer la porte en position entre ouverte (seulement pour les fours avec la manette du thermostat combiné au commutateur du four, voir fig. 4).
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un gant de protection en laine isolante.

Pour la mise en fonction du tournebroche, selon les modèles, tourner la manette sur le symbole , ou actionner le bouton-poussoir positionné sur le tableau de bord portant le symbole .

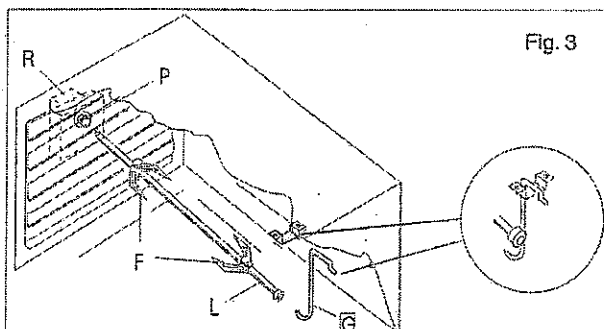


Fig. 3

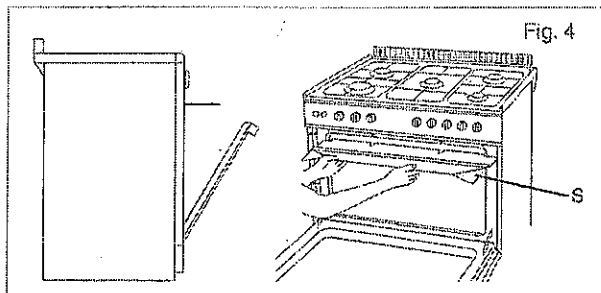


Fig. 4

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE (SELON LES MODELES)

HORLOGE TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE POUR CUISINIERE (Fig. 4A).

2. Fonctions

Allumage : L'affichage clignote.

Réglage de l'horaire : Appuyer sur le bouton de gauche.

Régler l'horaire avec les boutons "+" et "-". Cette fonction reste en activité pendant 7 secondes après la dernière opération "+" / "-".

Réglage du temporisateur

Cette fonction reste toujours en activité et elle pourra être immédiatement réglée avec les boutons "+" / "-". Pendant le réglage les unités sont de 10 secondes. Pendant le compte à rebours le temporisateur a priorité sur l'affichage. Les unités sont en secondes. Le temps maximal est de 99 minutes.

Le contact de contrôle (où disponible) est fermé seulement pendant le compte à rebours.

Rétablissement du temporisateur

Appuyer en même temps sur les boutons "+" et "-". Relâcher avant le bouton "+".

Signal

Quand le temps choisi sera échu, le signal retentira pendant 7 minutes.

Pour l'arrêter appuyer sur le bouton "+" (un seul coup).

Fréquence signal

Quand l'affichage montre l'horaire du jour, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton "-".

On peut sélectionner 3 fréquences différentes.

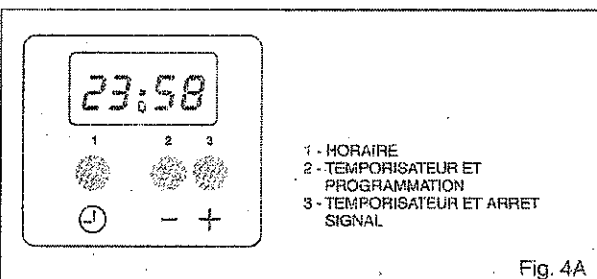


Fig. 4A

COMPTE-MINUTES (Fig. 5)

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson.

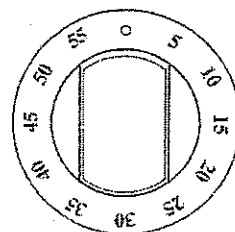


Fig. 5

PROGRAMMATEUR FIN CUISSON (Fig. 5A)

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole  ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max. 120 minutes).

Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

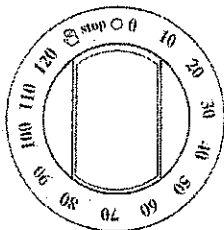


Fig. 5A

Horloge PCI TR 331 (Fig. 6)

Pour mettre l'horloge à l'heure, presser le bouton et tourner en sens anti-horaire.

Pour régler la durée de la cuisson, tourner le bouton en sens horaire sans le presser. Un signal sonore signale la fin de la cuisson qui s'arrêtera en faisant tourner le bouton jusqu'à la position .

Pour le fonctionnement manuel, tourner le bouton jusqu'à la position .

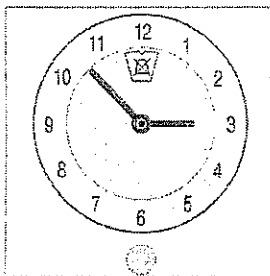


Fig. 6

PCI "Campani" TR 259 Analogic (Fig. 6A)

Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.

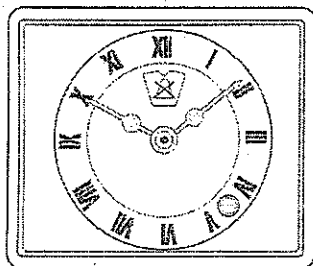


Fig. 6A

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, débrancher le robinet du gaz général 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.

Eviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

SURFACES EMAILLEES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter 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 moelleux.

GRILLES ET BRULEURS

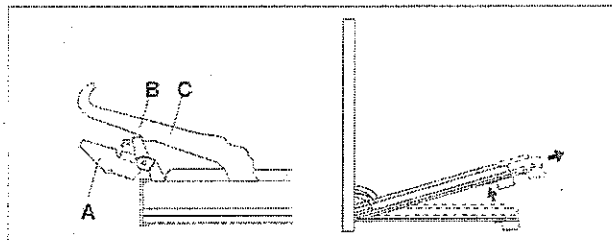
Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer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

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

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

PORTE DU FOUR

Pour certains modèles, la porte du four peut être démontée de la façon suivante: les charnières A sont pourvues, pour ce but, de cavaliers mobiles B qui accrochés au secteurs des charnières C, lorsque la porte est complètement ouverte, les bloquent. Après il faut enlever la porte vers l'extérieur faisant donc les deux mouvements montrés en figure. Pour effectuer ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte en proximité des charnières. Pour remonter la porte introduire les charnières dans leur sièges. Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les cavaliers mobiles B. Attention: en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.



PORTE DU FOUR

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Eviter les produits contenant des substances abrasives.

PLAQUES ELECTRIQUES

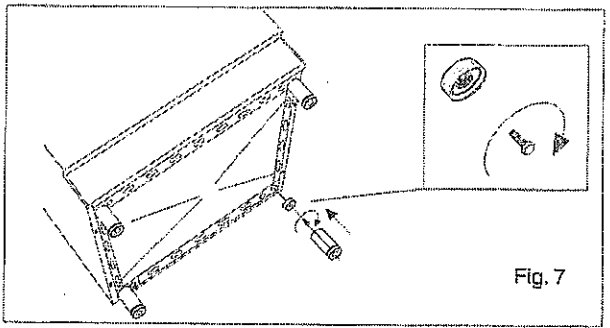
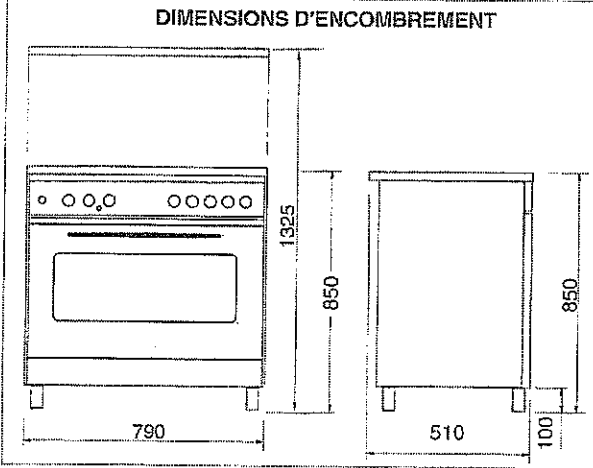
Après l'utilisation, pour une bonne conservation, la plaque doit être légèrement graissée avec un linge mouillé avec de l'huile, de telle façon la surface sera toujours propre et luisante. Cette opération évite la formation de la rouille.

IMPORTANT

Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement extérieur du gaz et le remplacer à la moindre anomalie. Ne pas commettre l'erreur de le faire réparer.

RENSEIGNEMENTS DESTINES A L'INSTALLATEUR

La cuisinière est équipée de 4 pieds pour un éventuel alignement en hauteur avec les meubles (voir fig 7).



AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

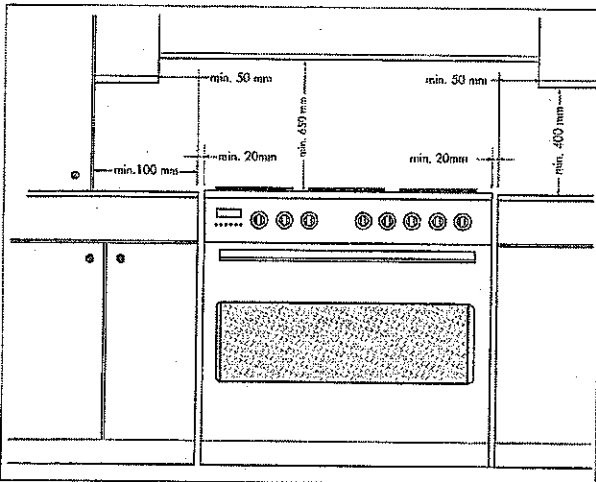
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

INSTALLATION

IMPORTANT: Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée 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 situés 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.

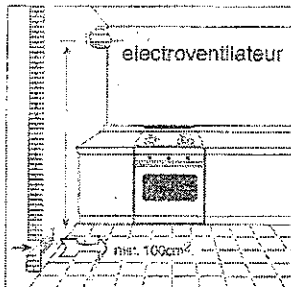
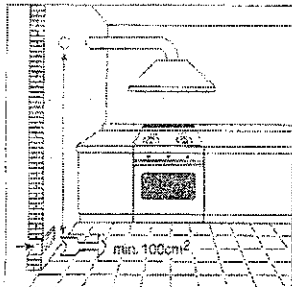
Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil.

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 d'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.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



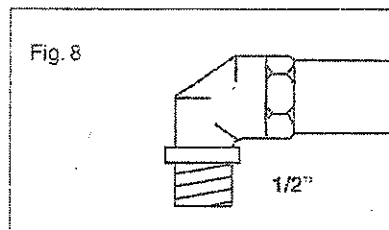
RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. 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 détenteur-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.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. L'extrémité du raccord est filetée.

Les raccordements possibles sont: (fig. 8):



- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.
Le tube doit être raccordé directement au coude de la rampe. (voir fig 8)

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.

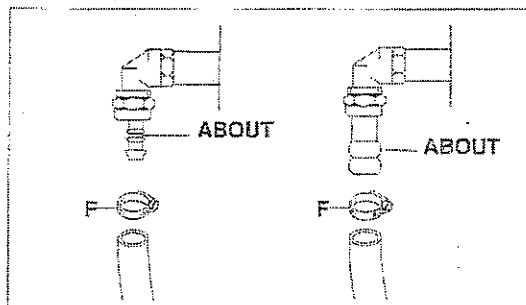
- raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur le porte caoutchouc avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visible sur toute sa longueur.

Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprimée et le remplacer avant cette date.

AVERTISSEMENTS

Nous rappelons pour les tuyaux souples (longueur max. 1500mm), de:

- 1 - éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4 - éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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 selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil.

Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur homopolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement 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 "L" (E)
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"

Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, 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).

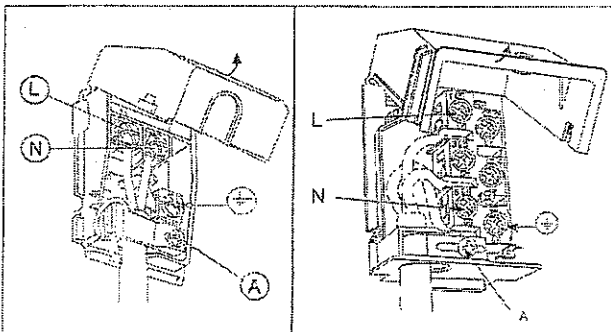
Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type de câble	Section
Table gaz + four électr.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1 mm ²
Table gaz + four électr.+2 plaq. elec.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 2.5 mm ²

PLAQUES ELECTRIQUES	Watt
Diamètre 145	1000
Diamètre 180	1500

REEMPLACEMENT DU CABLE

Dans le cas où le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

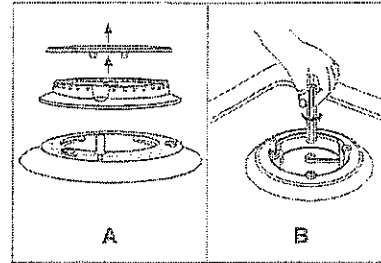
- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble;
- remplacer la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau;
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccorde à la borne "L" et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



REGLAGES GAZ

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles. enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.

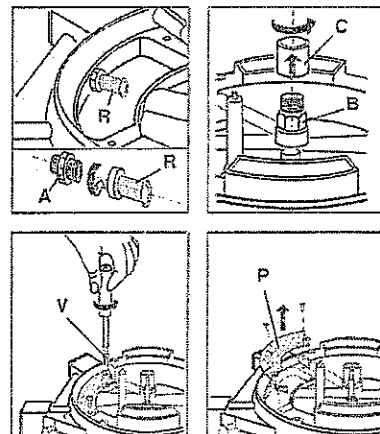


TAB. D		TABLEAU GENERAL INJECTEURS				
Type de gaz	mbar	Inject. mm/100	Brûleur type	Puissance Watt		Consom.
				max.	min.	max.
NATUREL G20/25	20/25	123	-Rapide	2800	680	267 l/h
		97	-Semi rapide	1650	450	157 l/h
		77	-Auxiliaire	1000	350	95 l/h
		563 +A)140	-Triple cour. TC3	4250	1500	405 l/h
		140	-Triple cour. TC4	3400	1700	324 l/h
BUTANE G30	28/30	83	-Rapide	2800	680	204 g/h
PROPANE G31		65	-Semi rapide	1650	450	120 g/h
PROPANE G31	37	50	-Auxiliaire	1000	350	73 g/h
		537 +A)97	-Triple cour. TC3	4250	1500	310 g/h
		96	-Triple cour. TC4	3400	1700	245 g/h
AIR BUTANE PROPANE G130	8	265	-Rapide	2800	680	393 l/h
		185	-Semi rapide	1650	450	231 l/h
		150	-Auxiliaire	1000	350	140 l/h
		175 +A)350	-Triple cour. TC3	4000	1500	595 l/h
		320	-Triple cour. TC4	3150	1700	477 l/h

Remplacement des injecteurs pour brûleur triple couronne TC 3

- 1) Retirer les grilles.
- 2) Retirer les chapeaux et les répartiteurs de flamme des brûleurs.
- 3) Desserrer les vis V et déposer la platine P.
- 4) Dévisser la crépine R (gaz ville uniquement) et, à l'aide d'une clé tube de 7, dévisser l'injecteur A du brûleur extérieur.
- 5) Dévisser le cylindre C (gaz ville uniquement) et, à l'aide d'une clé tube de 7, dévisser l'injecteur central B.
- 6) Remplacer les injecteurs par ceux correspondants pour le gaz de fonctionnement (voir tableau D).

Pour le remontage des parties, effectuer les opérations décrites en ordre inverse.



REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit **A**; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig. 11). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 12).

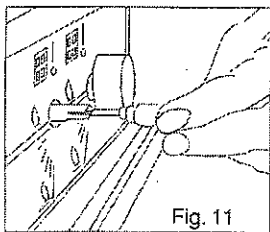


Fig. 11

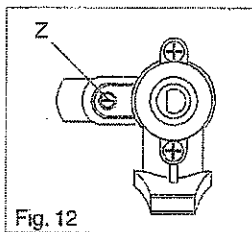


Fig. 12

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 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 lorsqu'on passe brusquement du débit max. **A**, au débit réduit **A**. Remonter la manette

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

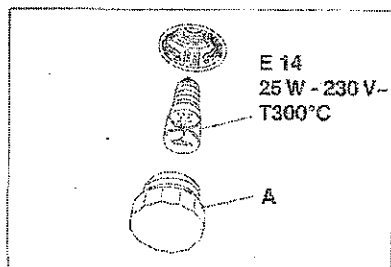
AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.



DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig. 13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15). De cette façon il est possible de soulever la table de travail et accéder aux composants internes.

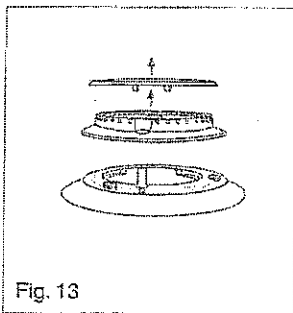


Fig. 13

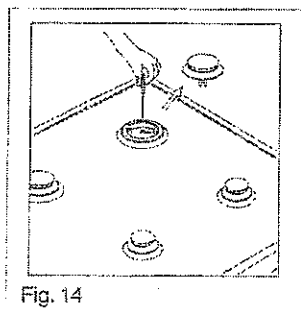
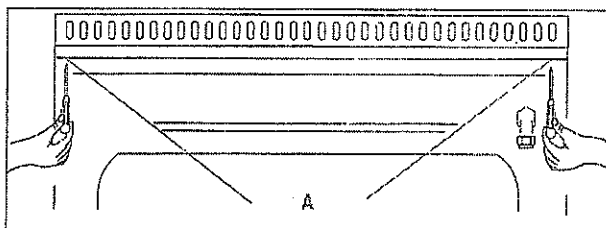


Fig. 14



LEVER ET POUSSER
VERS L'AVANT

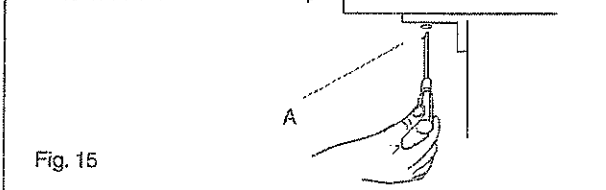


Fig. 15

- Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 vis (B) qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig. 16).

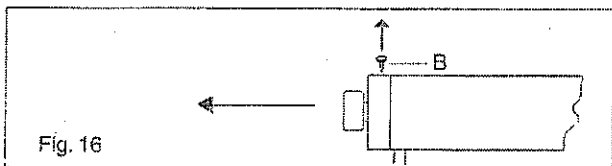
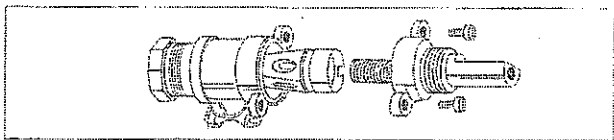


Fig. 16

GRAISSAGE DES ROBINETS

Si la manoeuvre d'un robinet devient dure, il faut l'engraisser avec un gras spécifique pour les hautes températures. Procéder comme il suit: ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe.

Dévisser les deux vis de fixation du corps du robinet (voir figure) et enlever le cône.



Nettoyer le cône et sa siège avec un linge mouillé avec du solvant. Engraisser légèrement le cône avec le gras spécifique, le placer dans sa siège, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus de gras. Monter tout soigneusement en sens inverse.

REEMPLACEMENT DES ROBINETS

Ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe. Dévisser l'écrou D du tube qui porte le gaz au brûleur, dévisser la vis V fixant le robinet à la bride et l'enlever (voir figure).

Note: Lorsqu'on remplace le robinet il est nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité du robinet.

