
gorenje

CUISINIÈRE

KM 590 E

CE

FR

MODE D'EMPLOI CONSEILS POUR L'INSTALLATION

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTI-CE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

Plaque des caractéristiques



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

En cas de doute, éviter son utilisation et s'adresser au revendeur ou appeler un technicien qualifié.

Les pièces de l'emballage (sacs plastique, polystyrène, clous, feuillard etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car sources potentielles de danger.

– ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car il peut être dangereux

– ne pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans avoir préalablement débranché l'appareil

– lorsque vous décidez de ne plus utiliser cet appareil ou bien si vous voulez éliminer votre ancien appareil, avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inutilisable dans la façon prévue par les normes en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Les parties susceptibles de constituer un danger pour les enfants doivent être rendues inoffensives.

– L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

– L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

– Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales. En particulier:

- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- ***Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Eviter de les toucher.***
- ***Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.***
- ***Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture et fermer le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne.***
- ***En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.***

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien".
- Introduire grilles et lèche-frite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

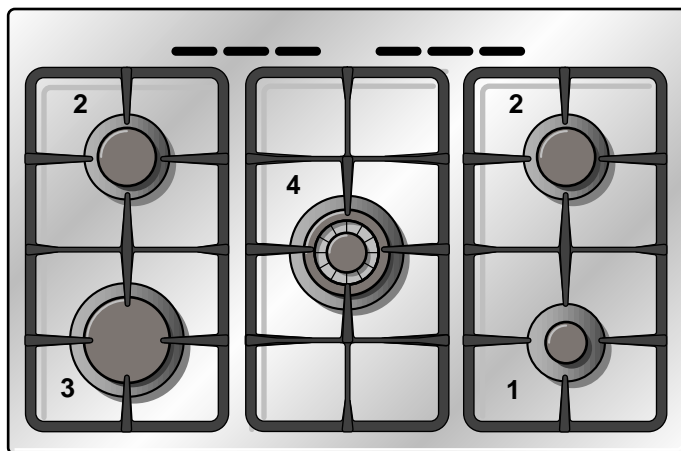


Fig. 1.1

TABLE DE TRAVAIL

Cuisinière: Cat: II 2E+ 3+

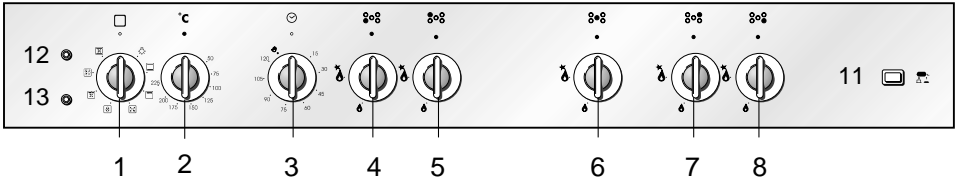
1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,90 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,15 kW
4. Brûleur double couronne (PB)	3,45 kW

REMARQUE:

- ✓ L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- ✓ L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

2 TABLEAUX DE BORD

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
2. Manette commande thermostat four multifonctions
3. Manette commande temporisateur 120'
4. Manette commande brûleur avant gauche
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur centrale (PB)
7. Manette commande brûleur arrière droite
8. Manette commande brûleur avant droite



Poussoir et lampes de contrôle:

11. Poussoir commande tournebroche
12. Témoin de ligne
13. Témoin de la température

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).


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

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  : plein débit (brûleur au maximum)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)

Le débit maximum sert à obtenir l'ébullition, tandis que le ralenti permet de mijoter les aliments ou de maintenir l'ébullition.

Toute position de fonctionnement doit être choisie entre les positions maximum et minimum, jamais entre celles du maximum et de la fermeture.

ALLUMAGE ELECTRONIQUE

- 1 – Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
(En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur).
- 2 – Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
- 3 – Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.
- 4 – Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ●, **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

N.B. Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

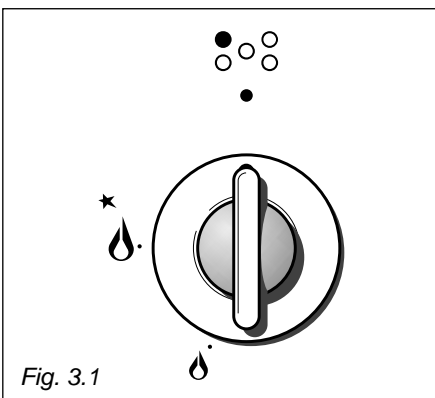


Fig. 3.1

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

DIAMETRE CASSEROLES		
BRULEURS	MINIMAL	MAXIMAL
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Super brûleur	jusqu'à 30 cm	

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

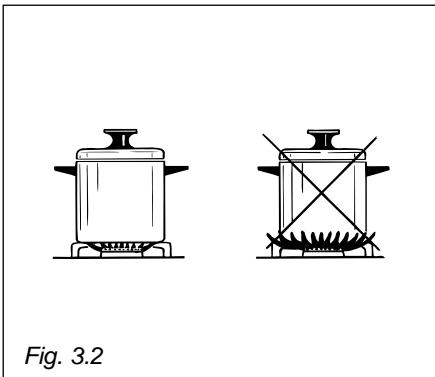


Fig. 3.2

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

IMPORTANT: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four ou du grilloir.




CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel. Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

– Résistance de la sole	2050 W
– Résistance de la voûte	1250 W
– Résistance de grilloir	2200 W
– Résistance circulaire	2500 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

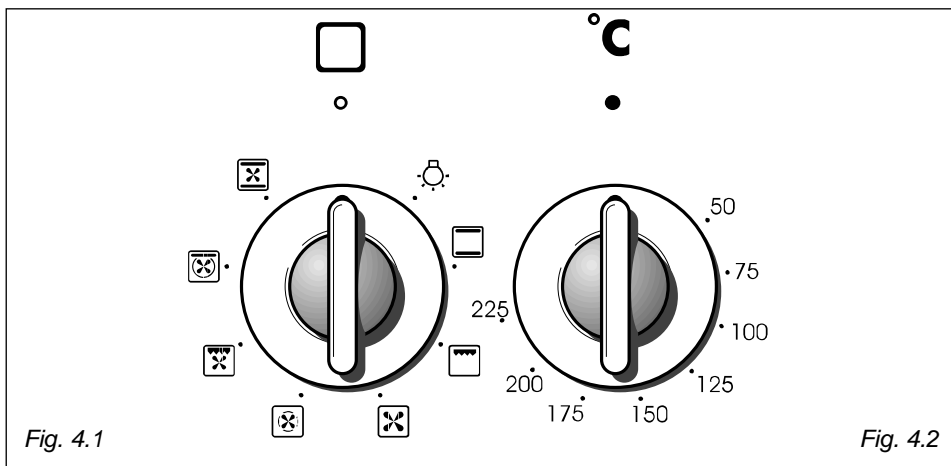


Fig. 4.1

Fig. 4.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 225° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.


UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du commutateur sur la position , le bouton du thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 175 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.

La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

UTILISATION CONSEILLÉE:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.


UTILISATION CONSEILLÉE:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON


STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- a. Positionner la manette du commutateur à l'allure 
- b. Positionner la manette du thermostat à la position 175 °C et préchauffer le four.
- c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 125 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.



Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.


On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.

Introduire les plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

FONCTIONNEMENT DU TOURNEBROCHE

Le tournebroche est actionné en appuyant sur le bouton-poussoir correspondant (fig. 4.3).

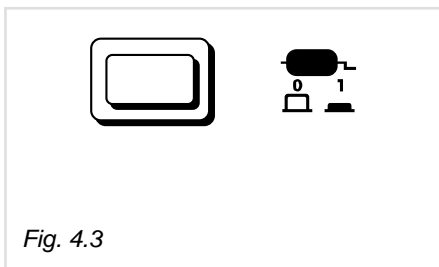


Fig. 4.3

TOURNEBROCHE (Fig. 4.4)

Celui-ci sert à cuire les mets à la broche en utilisant le grilloir.

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables.
- un support de tige à placer sur le gratin central du four.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Placer la lèche-frite sur le gratin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- Insérer la tige dans le trou du renvoi **P** et enlever la poignée **H** en tournant vers la gauche.
- Insérer la tige **S** dans le trou **G** du moteur en poussant le support de la tige.

Le sens de rotation du tourne-broche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

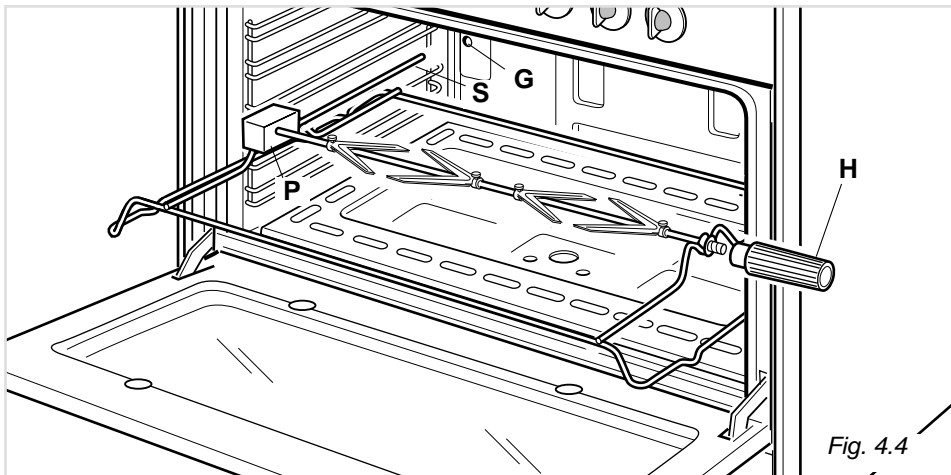


Fig. 4.4

TEMPORISATEUR (Fig. 5.1)


Sa fonction est de faire marcher le four pendant une période préétablie.

1) Mise en marche.

Après avoir réglé le commutateur et le thermostat sur la fonction et la température choisie, tourner le bouton du temporisateur dans le sens horaire jusqu'au temps de cuisson désiré (max 120 minutes).

Passé ce temps le temporisateur revient sur la position "0" et le four s'éteindra automatiquement.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson est plus long que les deux heures programmables, ou si l'on veut utiliser le four manuellement, il faut tourner le bouton sur la position .

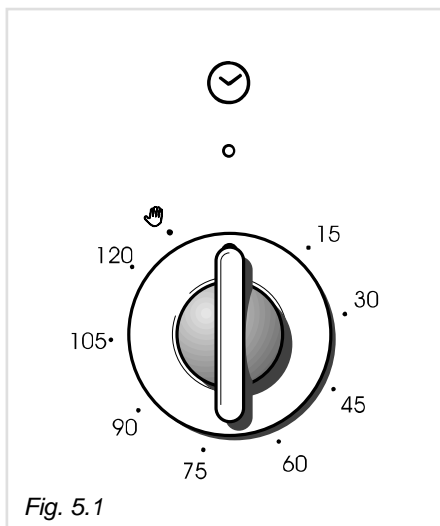


Fig. 5.1

CONSEILS GENERAUX

- **Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas où il présente des anomalies.
- **Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.**

COUVERCLE EN VERRE

Ouvrir complètement le couvercle, soulever de côté gauche et puis, le déplacer légèrement vers la gauche.

Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à:

- placer la charnière repérée "D" dans le logement de droite et la charnière repérée "S" dans le logement de gauche (fig. 6.1).

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE EN VERRE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.

Il doit rester suspendu si ouvert à 45°. Eventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (R) (fig. 6.1).

Ne fermez pas le couvercle de la cuisinière lorsque les brûleurs ou plaques électrique sont encore chaudes et quand le four est allumé ou encore chaud.

Ne laissez pas de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle de la cuisinière.

Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

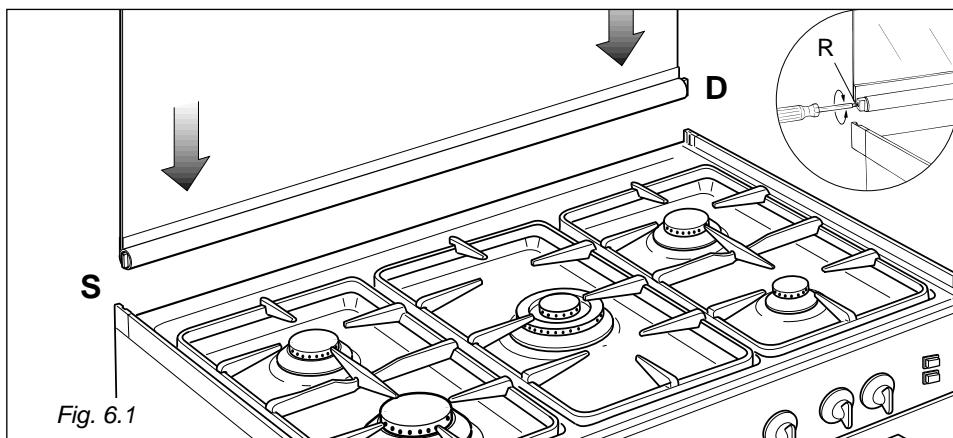


Fig. 6.1

BRULEURS

Ils peuvent être enlevés et lavés seulement avec de l'eau savonneuse.

Vous pouvez utiliser des détergents mais ils ne doivent pas être abrasifs ou corrosifs.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou pailles de fer.

Ne pas laver en lave-vaisselle.

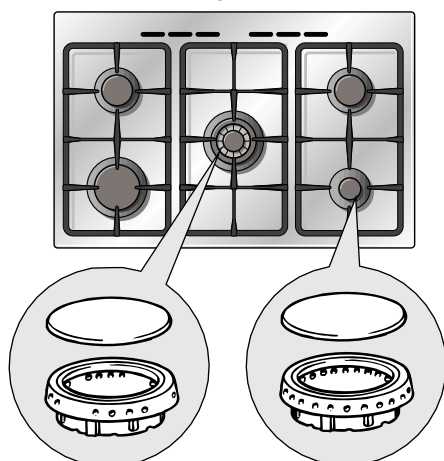
En particulier, il faut faire attention à ne pas inverser l'emplacement des deux petits brûleurs illustrés en fig. 6.2.

Il est absolument indispensable de vérifier la parfaite mise en place du chapeau des brûleurs, car une mauvaise position de celui-ci sur son siège peut être la cause de graves anomalies.

Dans les appareils avec allumage électrique, vérifier que l'électrode est toujours bien nettoyé, de manière, à permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.

Fig. 6.2



Couronne de chapeau partiellement percée

Couronne de chapeau complètement percée

Les brûleurs restent très chauds après utilisation.

Tenez les enfants à une distance de sécurité.

PARTIES EMAILLÉES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION

Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord, porte de four, tiroir ou abattant) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

ROBINETS DE GAZ

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

L'INTERIEUR DU FOUR

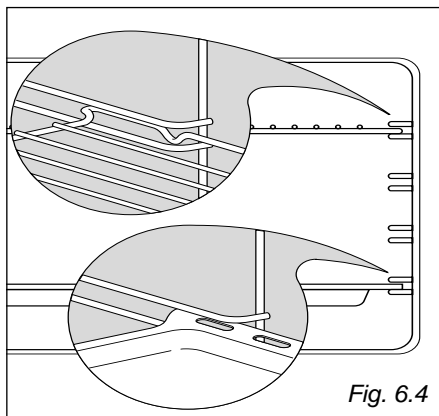
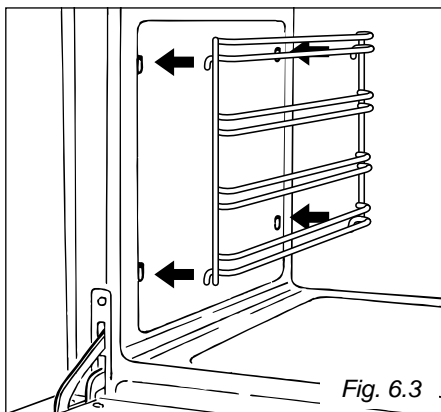
Il doit être nettoyé après chaque cuisson. Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Le fond du four, les glissières latérales, le lèche-frites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (Fig. 6.3)
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèche-frite fig. 6.4. Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.



LECHEFRITE

La lèche-frite **L** doit être positionnée correctement sur le châssis spécial de support (fig. 6.5), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.6).

PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole **F** (fig. 6.6) peut être enlevée aisément pour faciliter le nettoyage.

La replacer ensuite correctement sur le fond du four.

Veiller à ne pas inverser la lèche-frite L avec la plaque de sole F.

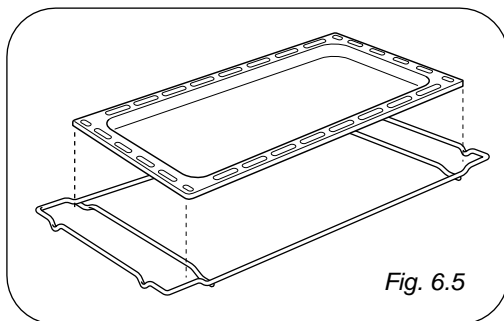


Fig. 6.5

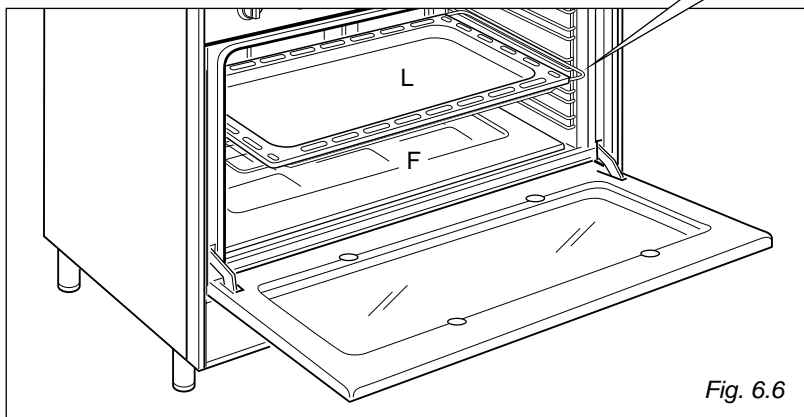


Fig. 6.6

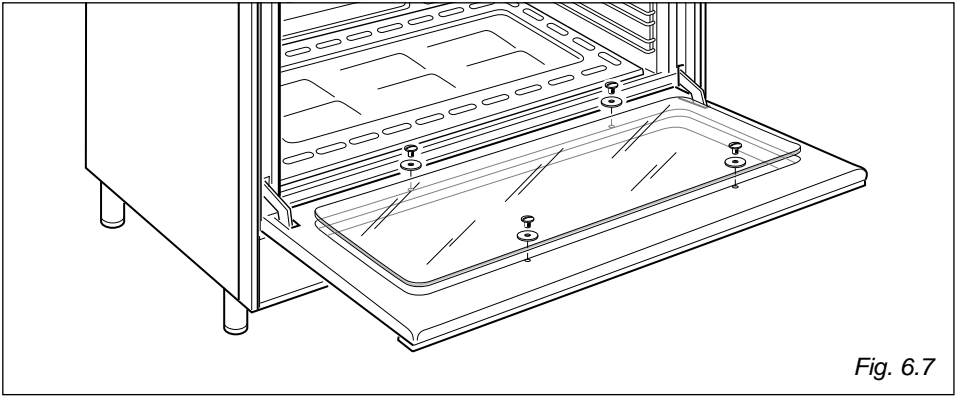


Fig. 6.7

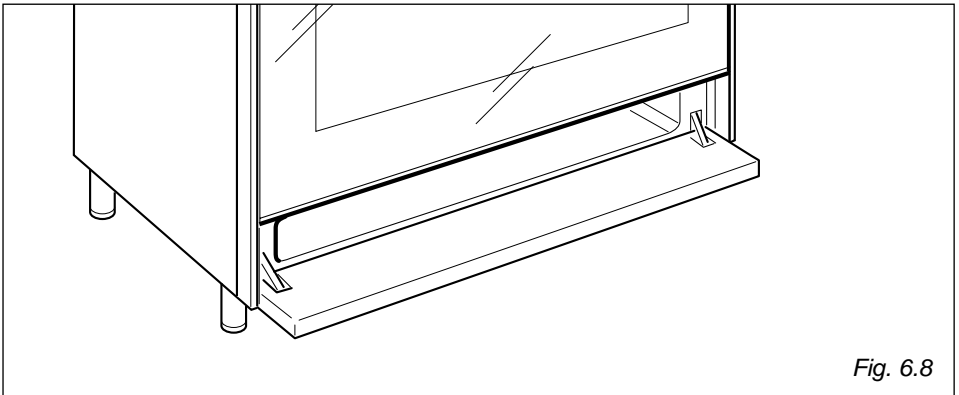


Fig. 6.8

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.7)

ESPACE CHAUFFE-PLATS

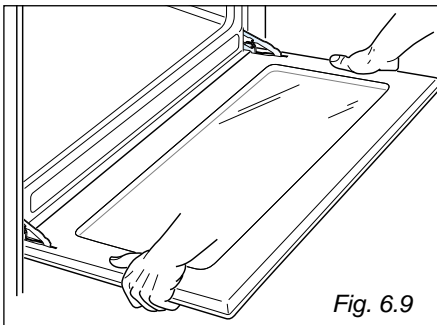
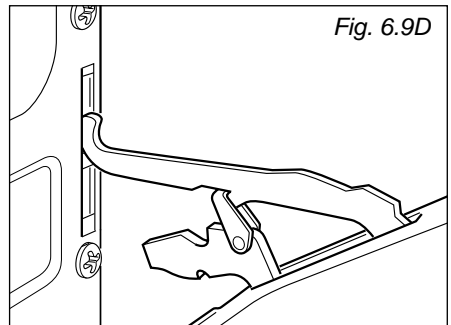
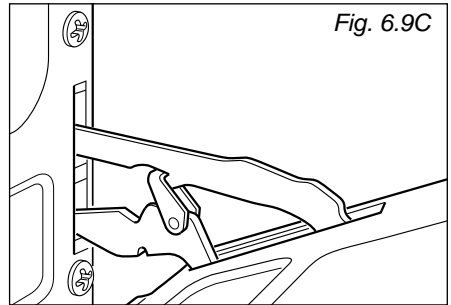
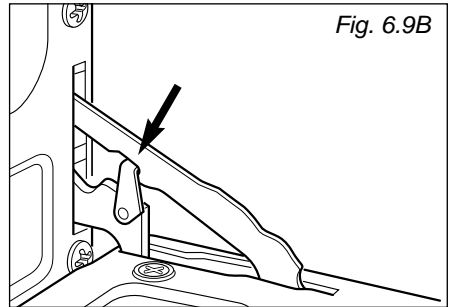
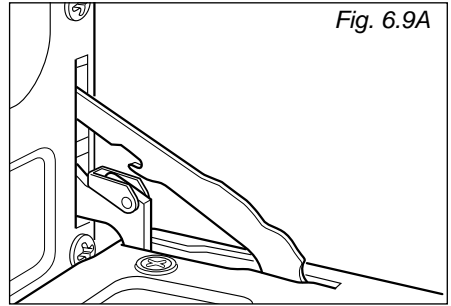
Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.8).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 6.9A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.9B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.9.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.9C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.9D).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des **TECHNICIENS QUALIFIES**.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Les superficies des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter des températures supérieures à 75°C. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travaie de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

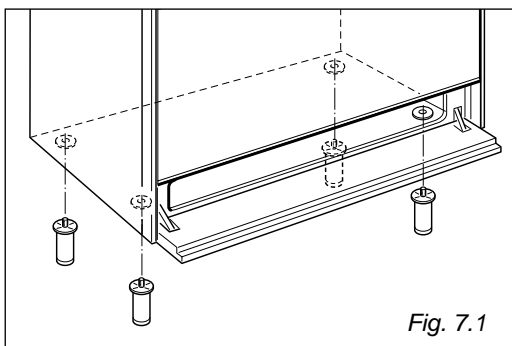


Fig. 7.1

INSTALLATION DE CUISINIÈRE

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 7.2a ou 7.2b.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

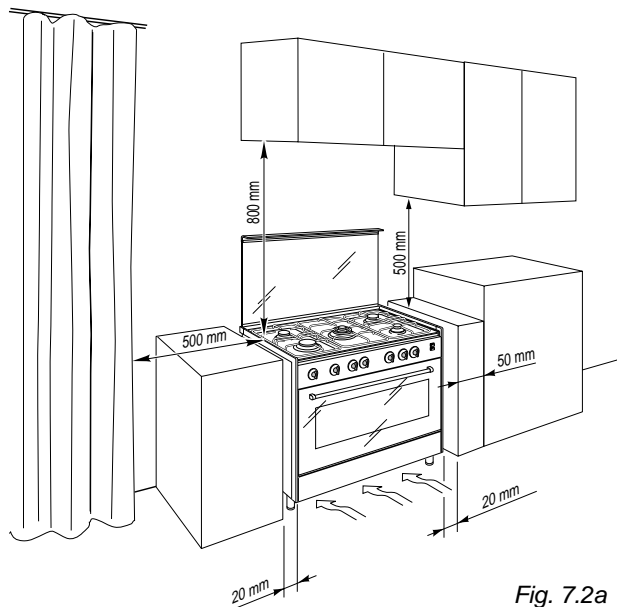


Fig. 7.2a

Les parois des meubles doivent pouvoir à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

■ Classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

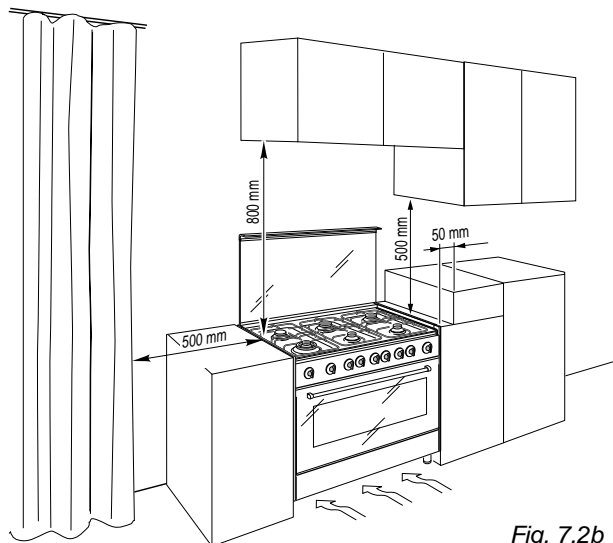


Fig. 7.2b

■ Classe 2

■ Sous-classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

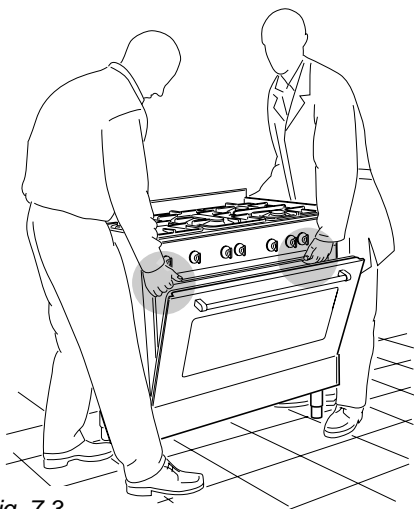


Fig. 7.3

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 7.3).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 7.4).

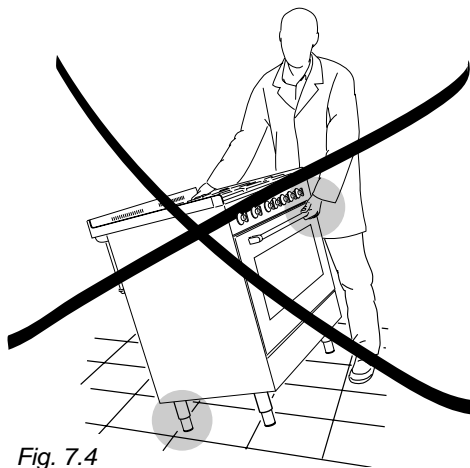
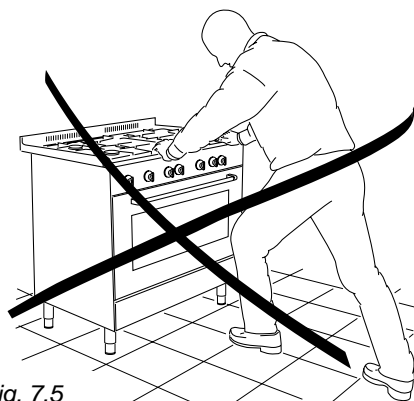


Fig. 7.4

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.5). Soulever les pieds du sol (fig. 7.3).



24 Fig. 7.5

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.6)

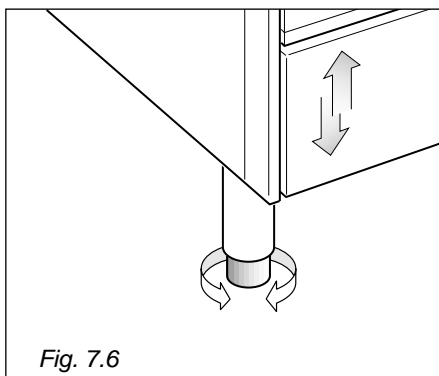


Fig. 7.6

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.

Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

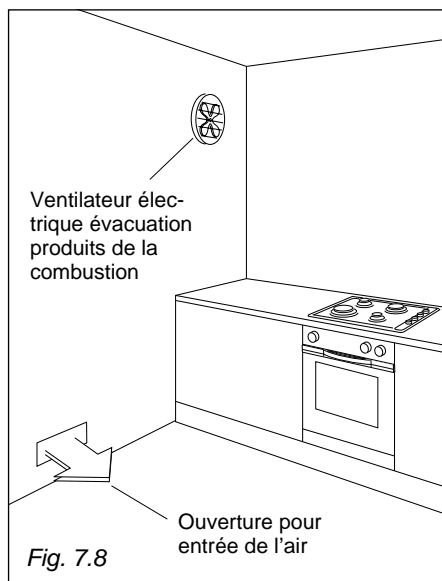
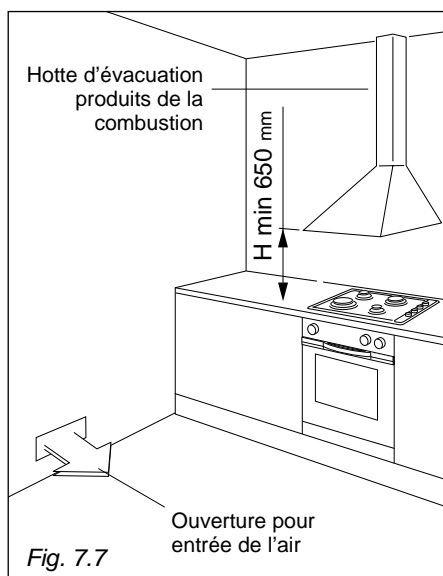
S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 7.7).

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Le produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 7.7).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 7.8).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".



Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

INSTALLATION

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

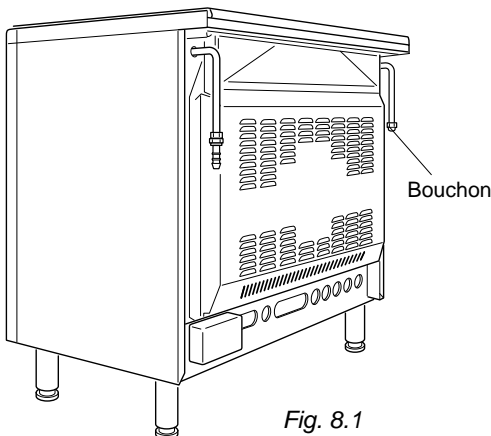


Fig. 8.1

Raccordement gaz pour:

FR

Cat: II 2E+3+

Types de gaz

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz Naturel Lacq (G20) et Gaz Naturel Groningue (G25)

L'appareil est fourni prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- 1) Raccordement au gaz
- 2) Remplacement des injecteurs de la table
- 3) Réglage de l'air primaire des brûleurs de la table
- 4) Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

Ces opérations doivent être exécutées soigneusement comme suit:

1 - RACCORDEMENT AU GAZ

- Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 8.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

Raccordements gaz possibles

Appareils non incorporables (classe 1)

Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

- soit par un tube souple (suivant NF D 36102) avec interposition de l'about gaz de conduite accompagné d'un joint.

Le tube doit avoir un diamètre intérieur de 15 mm et être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni) (fig. 8.2c);

(UNIQUEMENT POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.2b);

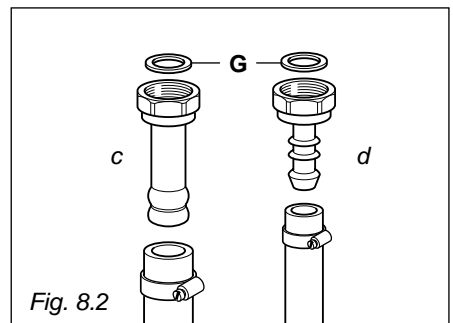
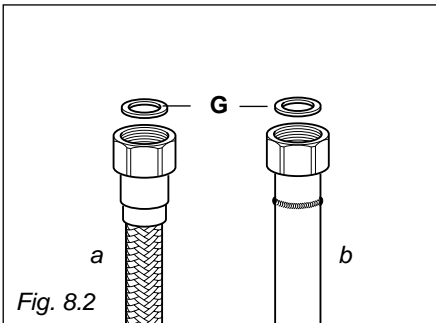
Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- avec interposition de l'about conve-nable accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 8.2d);

(UNIQUEMENT POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUE PAR RECIPIENTS MOBILES OU POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 8.2b);

Note: Au cas où les abouts "c" et "d" (fig. 8.2c, 8.2d) ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.



Appareils incorporables (classe 2/1)

Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

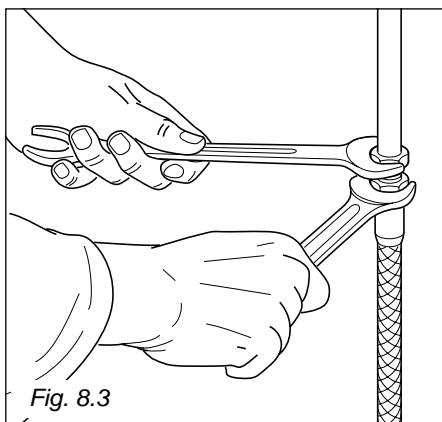
- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.2b);

Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 8.2b);

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 de 2 m maximum.

Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.



IMPORTANT:

La joint **G** (fig. 8.2) est le élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.

Il est conseillé de le remplacer lorsqu'il présente la moindre déformation ou imperfection.

Il est notamment recommandé:

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe.
- Que le tuyau souple ne soit pas en aucun moment en contact avec les parties chaudes de la partie postérieure, celles-ci ayant une température supérieure à 70° K.
- Que le tuyau souple ne soit pas mis en contact avec des bords coupants ou des arrêtes vives.
- Que le tuyau ne soit pas soumis à des forces de traction ou de torsion et ne présente pas de courbes trop serrées ou des étranglements.
- Que le tuyau puisse être examiné facilement tout le long du parcours pour contrôler l'état de conservation.
- De remplacer automatiquement le tube, après un maximum de 3 ans.
- Que le robinet de la bonbonne ou de la conduite gaz se trouvant à proximité de l'appareil soit fermé chaque fois que la cuisinière n'est pas utilisée.

IMPORTANT:

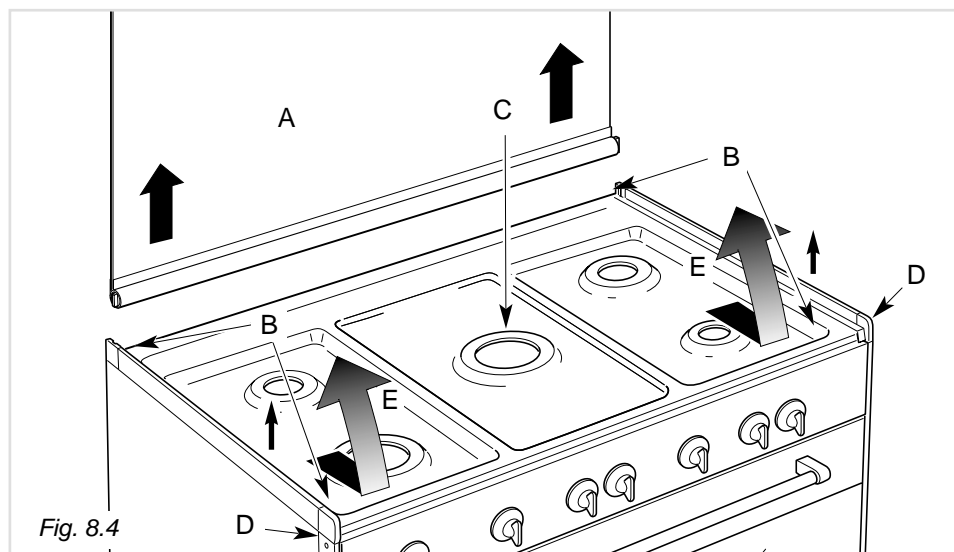
Pour replacer l'about il est nécessaire d'utiliser 2 clés (fig. 8.3).

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE

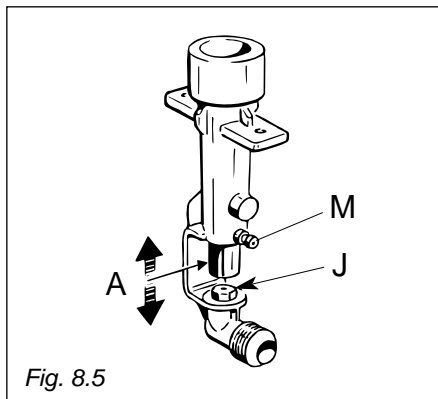
Soulever la table de cuisson de la manière suivante pour remplacer les injecteurs:

- Enlever les grilles et brûleurs de la table de cuisson.
- Déboîter le couvercle “A” vers le haut.
- Dévisser les vis “B” et “C”.
- Dévisser les deux vis “D” et ôter les deux profilés latéraux et les têtes en les déboîtant vers le haut.
- Soulever la table de cuisson en suivant la flèche “E”.
- Maintenir la table de cuisson ouverte à l’aide d’une béquille.



Opérations à suivre pour le remplacement des injecteurs (Fig. 8.5)

- Desserrer la vis "M" de chaque porte-injecteur et soulever complètement le tube de réglage d'air "A".
- Avec une clé polygonale de 7 dévisser l'injecteur "J" et faire le remplacement par l'injecteur adapté au gaz utilisé, suivant le tableau pour le choix des injecteurs.



3 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRULEURS DE TABLE

En desserrant la vis M, replacer le tube A suivant les indications du "tableau des injecteurs" où la distance entre injecteur et tube est précisée, selon le brûleur et le type de gaz.

Avant d'abaisser la table de travail, placer les brûleurs correctement sur leurs logements et vérifier l'aspect des flammes suivant le schéma de côté. Eventuellement, rectifier la position du tube.

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire insuffisant
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte



Flamme correcte



Flamme manquant d'air primaire



Flamme avec excès d'air primaire

4 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct. Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur
- tourner le robinet jusqu'à la position RA-LENTI
- enlever la manette
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis **F** jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (Fig. 8.6).

Pour le gaz G 30/G 31 serrer les vis à fond.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Les opérations à exécuter doivent être effectués par un technicien qualifié.

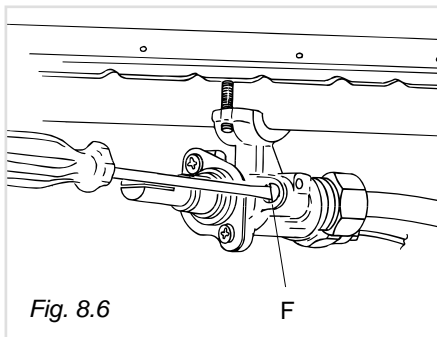


Fig. 8.6

F

TABLEAU DES INJECTEURS

FR

Cat: II 2E+ 3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar			G 20/G 25 20/25 mbar		
			By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]	By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	3 ⁽¹⁾	Règlés	72	1 ⁽¹⁾
Semi-rapide (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7 ⁽¹⁾		100	2 ⁽¹⁾
Rapide (R1)	3,15	0,60	39	86	Tout ouverte ⁽¹⁾		130	5 ⁽¹⁾
Double couronne(PB)	3,45	0,85	47	92	Tout ouverte ⁽¹⁾		135	5 ⁽¹⁾

(1) Valeur de référence

APPORT D'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2
Semi-rapide (SR)	3,8
Rapide (R1)	6,3
Double couronne (PB)	6,9

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand la cuisinière est installée.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

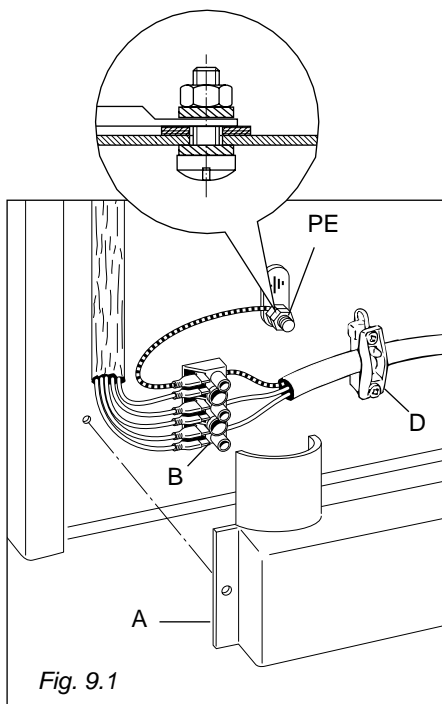
Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 9.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 9.1). Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 9.2 et le fil de terre sur la borne "PE".
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

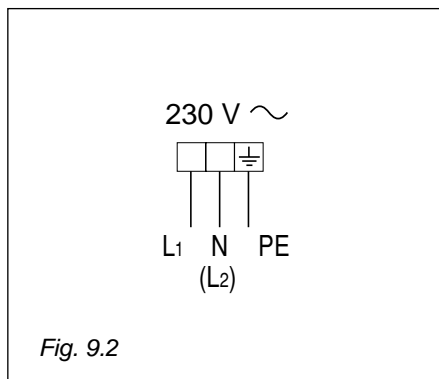


Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*) (**)

- (*) – Raccordement possible par fiche de prise de courant.
- (**) – Raccordement par boîte de connexion murale



Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

ref. 1599.1

cod. 1102081 - β2
