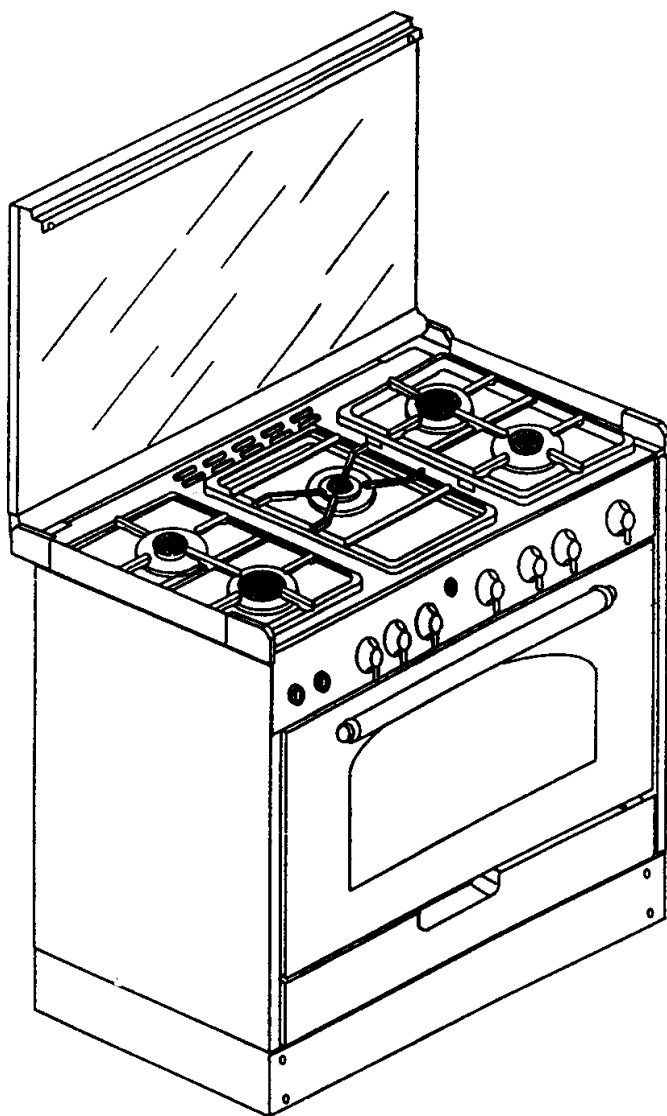


NOTICE D'UTILISATION
COMMUNE A PLUSIEURS TYPES DE
CUISINIERES
CUISINIERE A GAZ 5 FEUX FOUR GEANT
CUISINIERE 4 FEUX BUTANETTE



VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

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

IMPORTANT

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

Ce produit répond aux exigences des directives communautaires:

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

ATTENTION

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

DIMENSIONS

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

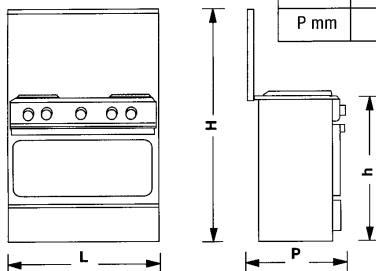
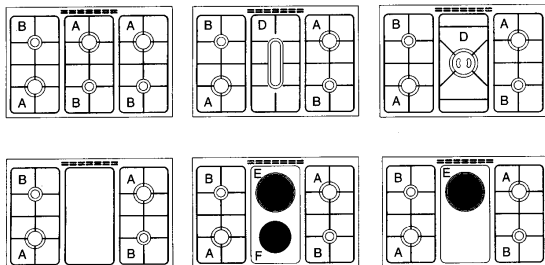


TABLE DE TRAVAIL



DESCRIPTION

DESCRIPTION		
A	Brûleur rapide	
B	Brûleur semirapide	
D	Brûleur poissonnière ou triple couronne	
E	Plaque Ø 180 mm 1500 W	
F	Plaque élec. Ø 145 mm 1000 W	
	Manette minuterie	OPTIONAL
	Poussoir d'allumage	OPTIONAL
	Interrupteur lampe éclairage four	OPTIONAL
	Interrupteur tournebroche	OPTIONAL

1ÈRE PARTIE: DESTINÉE À L'INSTALLATEUR

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

INSTALLATION

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. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

AÉRATION DE LA PIÈCE

La combustion du gaz est possible à l'oxygène de l'air, il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de la combustion soient évacués. L'installation de cet appareil comme celle de tous les appareils à combustion doit être conforme aux règlements en vigueur (Arrêtés du 22.10.1969, du 02.08.1977 et du 24.03.1982) et aux règles de l'art. (DTU 61-1 - Installation de gaz - Edité par le C.S.T.B.). Le D.T.U. 61-1 fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être au moins de 100 cm². "Le DTU 61-1 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. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être de 2 m³/h par kW. (voir la puissance totale sur la plaque signalétique). L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants. *CSTB. Centre scientifique du bâtiment 4, avenue du recteur Poincaré PARIS 16.

INSTALLATION

Ces cuisinières gaz ou mixte sont de classe 1. Ceci signifie que l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 mm de toute paroi adjacente. La distance verticale minimale séparant l'appareil des parois horizontales adjacentes situées au-dessus du plan de cuisson doit être de 600 mm. Eviter l'installation juxtaposée d'une cuisinière comportant un ou plusieurs foyers électriques, avec des meubles en colonne. Dans le cas où la cuisinière sera incorporée dans des éléments de cuisine les parois contre ou entre lesquelles elle sera placée doivent être en une matière résistante à la chaleur (80°C) ou revêtues d'une telle matière. Lorsque le mur arrière n'est pas en matière inflammable, un isolant aluminé doit protéger celui-ci. Pour augmenter l'hauteur de l'appareil ou pour le mettre d'aplomb sur un sol irrégulier, plancher la cuisinière et dévisser les pieds, aux coins de l'appareil à l'hauteur désirée comme indiqué dans la figure (fig. A)

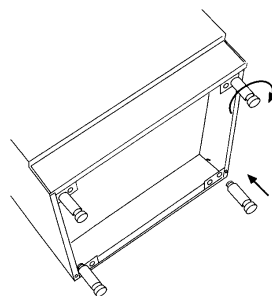


Fig. A

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande. Pour le butane et le propane, un détendeur-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. La cuisinière peut être raccordée à l'arrivée du gaz soit à droite, soit à gauche.

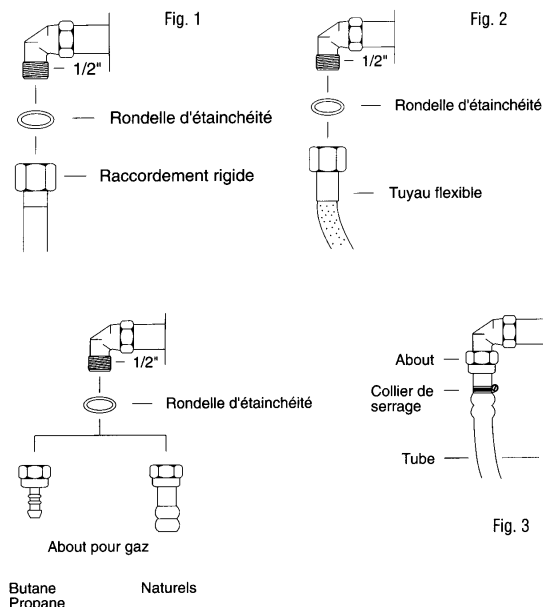
L'extrémité de la rampe de la cuisinière est fileté.

Trois modes de raccordement sont possibles:

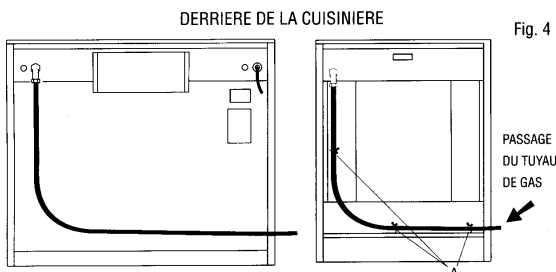
- Soit par tube rigide (fig. 1)
- Soit par tuyau à embout mécanique (Fig. 2) suivant normes NF D 36107
- Soit par l'interposition d'un about fileté et d'un tuyau souple portant l'estampille NF (Fig. 3).

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

Vérifier l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse.



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



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Cet appareil électrique ou mixte appartient à la classe "X" contre les risques d'incendie (voir parag. installation).

Avant de raccorder l'appareil au réseau s'assurer obligatoirement que la prise de courant et la fiche normalisée soient pourvus de ligne de terre et que leur tension et puissance correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique placée à l'arrière de la cuisinière. Le fil de terre du câble d'alimentation est du couleur jaune et vert $\oplus$. L'installateur, qui doit être un électricien agréé par l'organisme assurant la distribution de l'énergie électrique, doit vérifier: le parfait fonctionnement de la mise à terre; que le raccordement au réseau soit fait ou, avec un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact de au moins 3 mm, ou avec une fiche et un prise équivalente; que le fusible coupe-circuit de protection, à prévoir entre le réseau et l'appareil, soit correspondant à la puissance nominale de l'appareil; et que le câble d'alimentation soit isolé en gaine caoutchouc au polychloropène **Type H05 RR-F** (voir tab. 1B). Notre société refuse toute responsabilité dans la cause ou ces normes ne seraient pas soigneusement respectées.

IMPORTANT

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

- jaune et vert pour le fil de terre
- azur pour le neutre
- marron pour le fil de phase

Vérifier toujours que le câble ne touche pas ni surfaces coupantes ni chaudes avec une température supérieure à 75 °C et qu'il soit de longueur suffisant pour tout éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation.

TRANSFORMATIONS

Changement de Gaz

Toutes nos cuisinières sont adaptables aux gaz naturels et aux gaz butane et propane. Le passages d'un gaz à l'autre s'effectuent par:

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

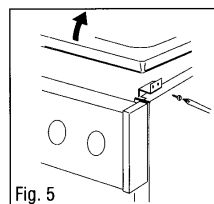
ATTENTION

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

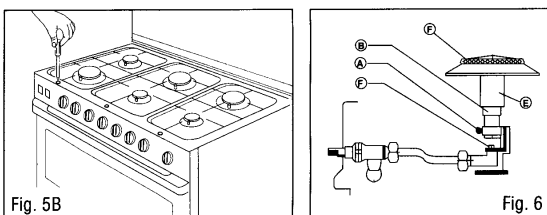
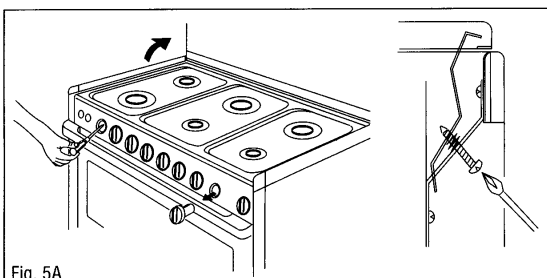
CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL

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

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



- Pour soulever la taque de cuisson (M96) il faut dévisser les deux vis de fixation que l'on peut atteindre par le trou de la deuxième manette (en partant du côté droit) et de la dernière manette à gauche, comme on voit dans la (fig. 5A).
- Pour la cuisson 95 dévisser le trou vis de fixation sur la tableau de bord (fig. 5B) Attention, la vis est cachée par le tableau de bord, il faut introduire le tourne vis orienté du bas vers l'aut et il ne faut pas la dévisser complètement pour éviter qu'elle ne tombe pas à l'intérieur du tableau de bord et qu'on perde le ressort entre le blocage.

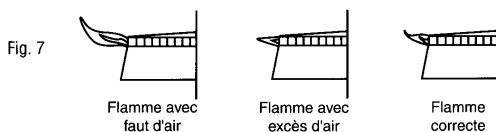


Tab. 1 TABLEAU DES INJECTEURS						
Brûleurs	Type de gaz	Pression Gaz (mbar)	Injecteur N.	Débit		
				g/h	l/h	
Rapide 3090 Watts	Butane	G 30	28/30	85	225	295
	Propane	G 31	37	85	225	
	Naturel	G 20/25	20/25	135		
Semi-rapide 1560 Watts	Butane	G 30	28/30	62	114	149
	Propane	G 31	37	62	114	
	Naturel	G 20/25	20/25	95		
Triple Couronne 3700 Watts	Butane	G 30	28/30	95	270	353
	Propane	G 31	37	95	270	
	Naturel	G 20/25	20/25	145		
Poissonnière 3700 Watts	Butane	G 30	28/30	95	270	353
	Propane	G 31	37	95	270	
	Naturel	G 20/25	20/25	145		
Poissonnière 3000 (art. G0...) Watts	Butane	G 30	28/30	85	219	286
	Propane	G 31	37	85	219	
	Naturel	G 20/25	20/25	135		
Four 3800 Watts	Butane	G 30	28/30	96	277	363
	Propane	G 31	37	96	277	
	Naturel	G 20/25	20/25	145		
Grilloir 3800 Watts	Butane	G 30	28/30	96	277	363
	Propane	G 31	37	96	277	
	Naturel	G 20/25	20/25	145		

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRÛLEURS DE TABLE

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

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



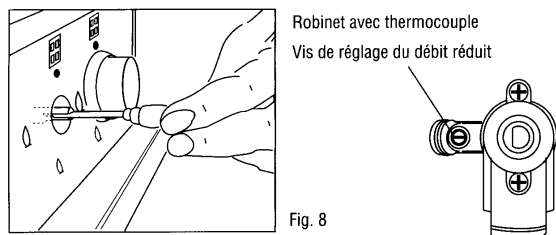
RÉGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT DES ROBINETS DE LA TABLE

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

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

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

- Pour le gaz butane/propane la vis de réglage doit être serrée à fond.
- S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsque l'on passe brusquement du plein débit (grande flamme) au débit minimum (petite flamme).
- Remonter la manette.



REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE FOUR

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

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

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR DE FOUR

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

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

Fig. 9

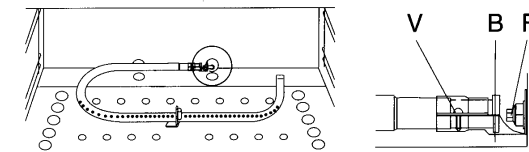
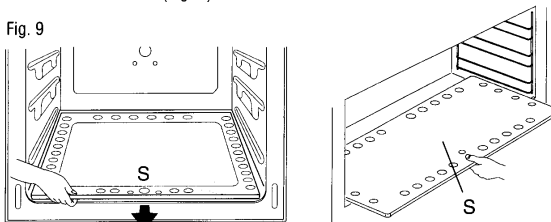


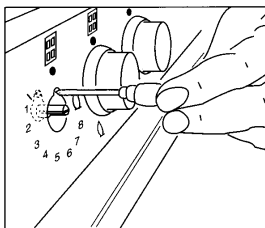
Fig. 10

RÉGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT BRÛLEUR FOUR

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

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

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



Thermostat avec thermocouple
Vis de réglage du débit réduit

Fig. 11

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU GRILLOIR

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

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

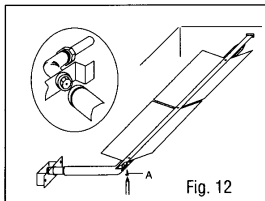


Fig. 12

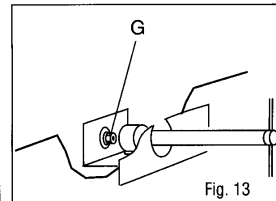


Fig. 13

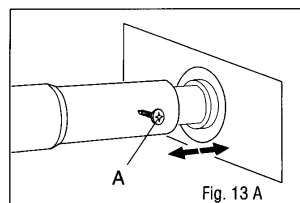


Fig. 13 A

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR

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

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

Pour le cuisinière M96 régler l'admission d'air en rapprochant ou éloignant la bague au gicleur après avoir dévissé la vis de blocage A (fig. 13A)
Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

Réglage du minimum du grilloy

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

IMPORTANT

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

TYPE ET SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

Type cuisinière	Alimentation monophasé 230V~	
	Type de câble	Section
Cuisinière seulement à gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm²
Cuisinière à gaz avec 1 plaque électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1 mm²
Cuisinière à gaz avec 2 plaque électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm²

Caractéristiques techniques des composants électriques

TABLE DE TRAVAIL MIXTE

La table de travail des cuisinières mixtes peut être équipée de deux types de plaque électrique différents.

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

ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS

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

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, il faut le démonter, le nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistant à la haute température.

Les opérations à exécuter sont les suivantes:

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

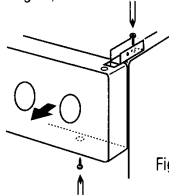


Fig. 14

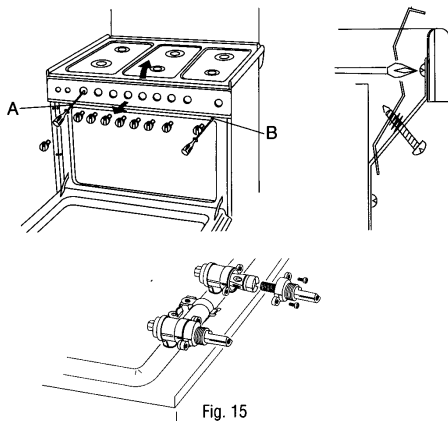


Fig. 14B

Fig. 15

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

Pour le cuisinière M96

- Dévisser, dans les vis postérieures dans la partie supérieure de tableau de bord (fig. 14B), en correspondance du pressière et du huitième bouton.
- Après il faut démonter le tableau de bord en dévissant complètement les 2 vis de fixation à chaque côté du profil inférieure du tableau de bord (la porte du four étant ouverte).
- Tirer vers soi le tableau de bord comme indiqué dans la fig. 14B
- Enlever la carotte et le ressort de la tige porte-manette.
- Enlever le cône de réglage du gaz.
- Le nettoyer soigneusement avec l'essence.
- L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistant à la haute température), en vérifiant de ne pas obstruer trous ou passages du gaz.
- Remonter toutes les pièces en vérifiant que le ressort, le pivot de rotation du cône, monté sur la tige porte manette, soient parfaitement en place.

CONSEILS

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

2 ème partie - Destinée à l'utilisateur

ATTENTION:

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

Recommandations:

(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

N.B.: Quand les brûleurs ne sont pas en service, fermer toujours le robinet d'alimentation générale.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

TABLE DE TRAVAIL MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRÛLEURS

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

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

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère 🔥 : plein débit (brûleur au maximum)
- repère 🔥 : ralenti (brûleur au minimum)
- L'ouverture du robinet, permettant l'arrivée du gaz au brûleur, est obtenue en poussant la manette et en la tournant vers la gauche.
- Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à au repere ●.
- 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.

Fig. 16

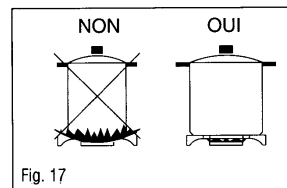
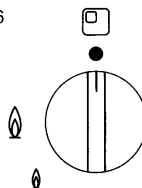


Fig. 17

ALLUMAGE MANUEL

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

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

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

BRÛLEURS AVEC THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ.

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

CHOIX DU BRÛLEUR

- La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord. Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au dessous, commande.
- Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées. A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

Brûleurs	Ø Casseroles
Semi-rapide	18 + 20 cm.
Rapide	20 + 24 cm.

- Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.
- Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole (fig. 17).

Plaque Electrique

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

A titre indicatif:

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

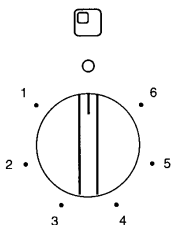
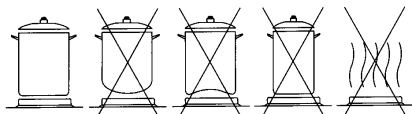


Fig. 18

IMPORTANT



Pour une utilisation correcte des plaques électriques il faut utiliser des récipients à fond plat et épais et de diamètre égal ou plus grand. Ne pas utiliser casseroles avec fond déformé et ne pas laisser les plaques allumées si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide. Au premier fonctionnement de la plaque ou si celle-ci est restée longtemps inactive, la faire chauffer pendant 30 minutes sur la position n. 1 afin d'éliminer éventuelle humidité absorbée par la substance isolante et de permettre son assèchement. Une lampe témoin sur le tableau de bord signale si la plaque est en fonctionnement ou si elle est éteinte.

UTILISATION DU FOUR

ATTENTION

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

ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS

AVERTISSEMENTS: Éviter de cuire des aliments sur le panneau placé à la

base du four.

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

FOUR A GAZ

Repère de la manette (four avec thermostat)

Quand on utilise le four ou le grilloir certaines parties peuvent être chaudes. Eloigner les jeunes enfants, éviter de cuire des aliments sur le panneau placé à la base du four.

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

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

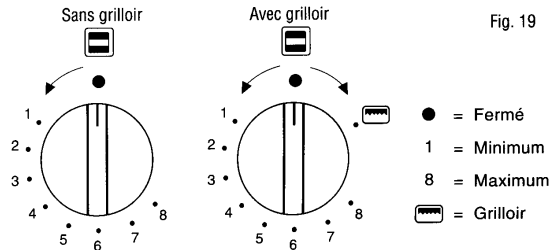
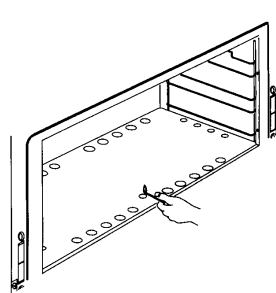


Fig. 19

Fig. 19A



Tab. 2

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

Repère de la manette

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

TAB. 3

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

Allumage électrique

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

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

Brûleur avec thermocouple de sûreté

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

AVERTISSEMENT

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

Comment utiliser le four avec le thermostat

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

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

Choix des gradins

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

GRILLOIR A GAZ

Allumage manuel du grilloir

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

Attention!

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

AVERTISSEMENT

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

Allumage électrique

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

Comment utiliser le grilloir à gaz

L'appareil est prévu pour griller à porte entre ouverte (fig. 20). Pour protéger les manettes, le tableau de bord et la robinetterie d'un surchauffage dangereux, il faut toujours positionner comme indiqué dans la (fig 21) le déflecteur S en le poussant à fond avec ses fentes bien en correspondance avec les pivots N.

Fig. 20

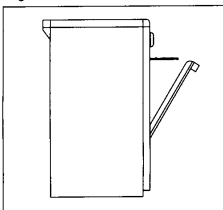
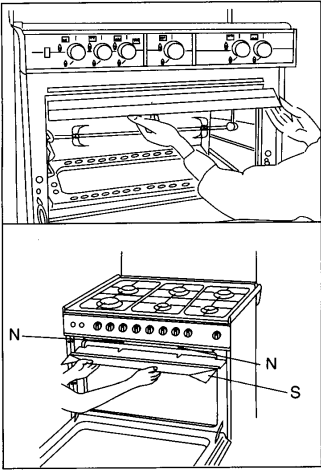


Fig. 21



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

UTILISATION TOURNEBROCHE

Certaines cuisinière avec four à gaz peuvent être pourvues de tournebroche. Pour la mise en fonctionnement de tournebroche presser le poussoir .

Pour utiliser (voir fig. 22):

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

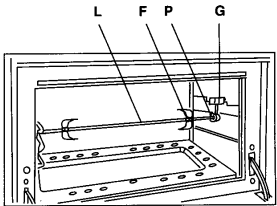


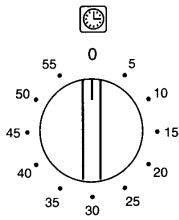
Fig. 22

Particularités

Utilisation de la minuterie (fig. 23)

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

Fig. 23



NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation électrique de l'appareil. Fermer également le robinet d'alimentation du gaz.

Un entretien fréquent vous facilitera les opérations de nettoyage décrites ci-après.

CORPS DE LA CUISINIÈRE

Utiliser une éponge humectée d'eau tiède et de détergent liquide non corrosif. Rincer et essuyer soigneusement.

TABLE DE TRAVAIL

Parties émaillées

Pour les parties émaillées de la table de travail, procéder comme pour le corps de la cuisinière avec une éponge humectée d'eau tiède et de détergent liquide non corrosif.

BRÛLEURS

Les différentes parties du brûleur (fig. 24), le support (B) en aluminium et la tête de brûleur (A) peuvent être nettoyés en les faisant tremper dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide non corrosif; Après le trempage, bien les rincer et les essuyer soigneusement.

Lors du remontage, veiller à ce que soit tout bien positionné.

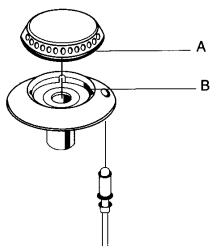


Fig. 24

GRILLES

Pour nettoyer les grilles en acier émaillé, utiliser une solution d'eau chaude et de détergent liquide non corrosif. Rincer à l'éponge et essuyer soigneusement.

NETTOYAGE DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Après l'usage, pour permettre une bonne conservation, la plaque doit être légèrement graissée à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile de façon que la surface soit propre et luisante. Cette opération est indispensable pour éviter la formation de rouille.

NETTOYAGE DU TABLEAU DE BORD

Le tableau de bord doit être nettoyé avec une éponge humectée de détergent liquide non corrosif; après il faut rincer et essuyer soigneusement.

VITRE DU FOUR (FIG. 25)

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

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

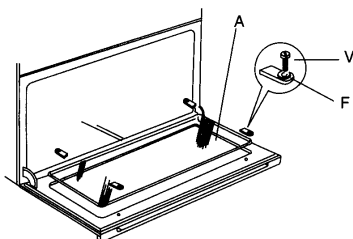


Fig. 25

Four

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

ATTENTION

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou de réparation il faut toujours débrancher l'alimentation électrique et fermer le robinet principal monté sur la bouteille de GPL ou à l'extrémité de la canalisation.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

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

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

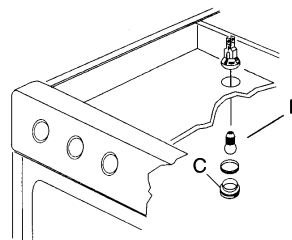


Fig. 26

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

Pour votre sécurité et celle de vos enfants

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

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer

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

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



Total Chlorine Free