



CUISINIERE

PS 101 X



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 NOTICE 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.

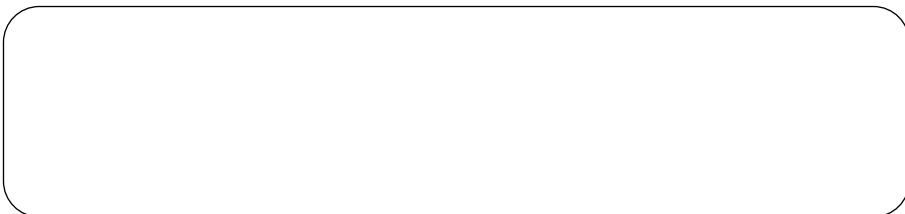
Déclaration de conformité CE

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.



Plaquette 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, feillard 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.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois du four. Ne pas poser de plaques à pâtisserie, ni de lèchefrites sur la sole du four.
- 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 cuisinière, 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 lèchefrite
- 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.

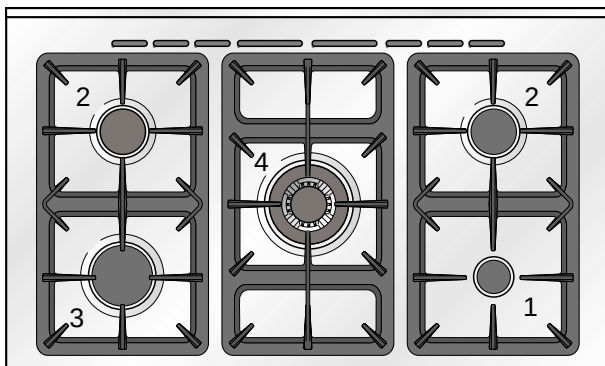


Fig. 1.1

Cuisinière: Cat: II 2E+ 3+

■ Classe 2/1

TABLE DE TRAVAIL

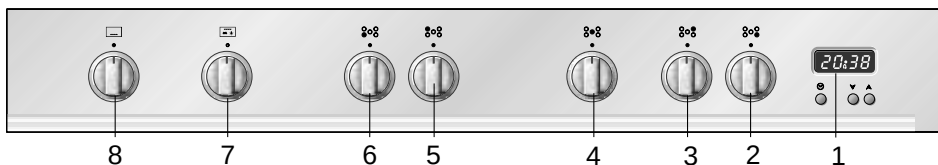
1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Triple couronne (TC)	3,50 kW

REMARQUE:

✓ L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Horloge électronique
2. Manette commande brûleur avant droite
3. Manette commande brûleur arrière droite
4. Manette commande brûleur centrale (TC)
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur avant gauche
7. Manette commande grill électrique/éclairage/tournebrotche
8. Manette commande four gaz

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)

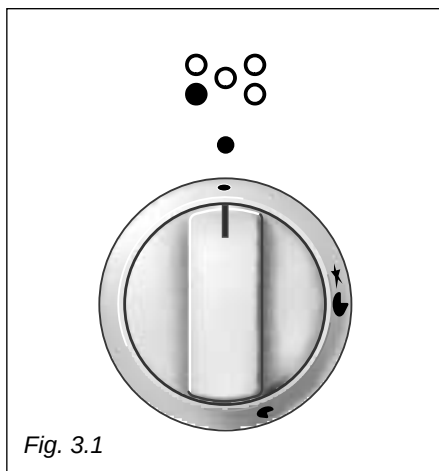


Fig. 3.1

Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

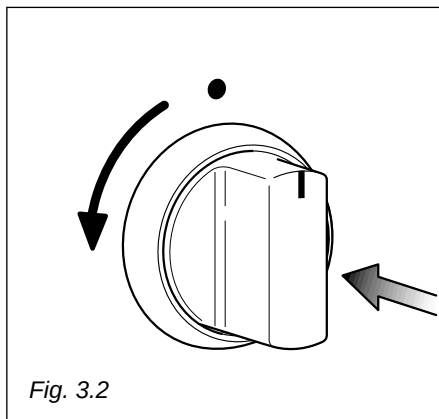


Fig. 3.2

N.B. Lorsque 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.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

ALLUMAGE DES BRULEURS

- Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 3.2) jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse (fig. 3.1).
- En cas de coupure de courant approcher une flamme au brûleur.
- Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

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.

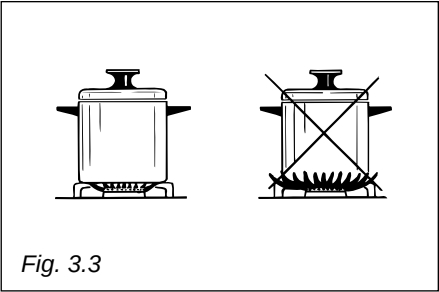
Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

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

BRULEURS	Ø CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 14 cm
Semirapide	16 - 24 cm
Rapide	24 - 26 cm
Triple brûleur	26 - 28 cm
Wok	max 36 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.

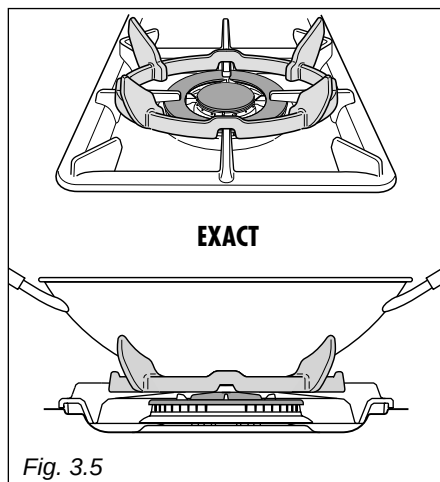
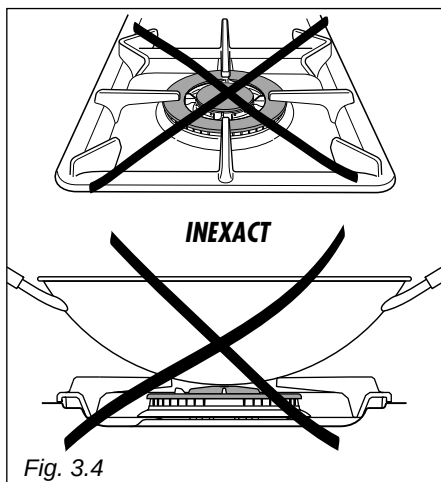


GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (Figs. 3.4 - 3.5)

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

ATTENTION:

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat (Figs. 3.4 - 3.5).



Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.

Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

La cuisinière est livrée parfaitement propre.

Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale (position 10★) dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur le brûleur.

Le four à gaz comprend:

- Brûleur du four, en bas avec une puissance de 6,20 kW.
- un grilloir électrique à rayons infrarouges, situé sur la voûte (2200 W)

BRULEUR DE FOUR

Il sert à la cuisson traditionnelle au four. L'arrivée du gaz au brûleur est réglée par un thermostat dont la fonction est de maintenir constante la température du four.

Ceci se fait par un bulbe qui ne doit pas être déplacé et qui doit être toujours maintenu bien propre. Une mauvaise position ou un éventuel dépôt sur le bulbe peut influencer le degré de température choisi.

THERMOSTAT

La manette du thermostat (fig. 4.1), comporte des chiffres de 1 à 10 indiquant de manière croissante les températures du four (voir tableau 4.2).

Le robinet thermostatique qui contrôle l'alimentation de gaz au brûleur est muni d'une vanne de sécurité qui arrête automatiquement la distribution de gaz en cas d'extinction de la flamme.

La température est maintenue constante sur la valeur affichée.

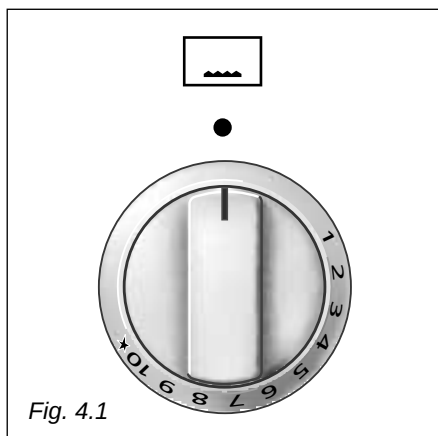


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT GRADE TABLE	
Position manette thermostat	Température du four
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour allumer le brûleur du four:

1 – Ouvrir la porte du four.

IMPORTANT: Risque d'incendie! la porte du four doit être tenue ouverte au cours de cette opération.

2 – Appuyer et tourner la manette du thermostat du four en sens antihoraire (fig. 4.3) jusqu'à faire coïncider le repère avec la position 10★; puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

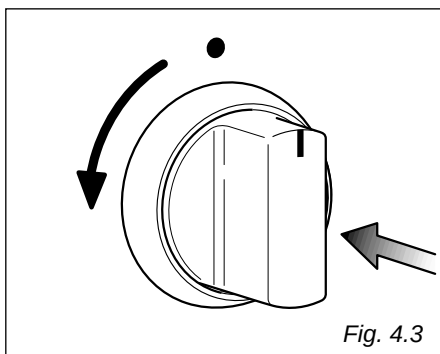


Fig. 4.3

(En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur "A" comme indiqué sur la fig. 4.4).

3 – Attendez environ 10 secondes, après que le brûleur ait été allumé, avant de relâcher la manette (délai d'activation de la vanne);

4 – Fermer la porte du four doucement et régler le thermostat selon la puissance désirée.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.

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

IMPORTANT: Ne jamais ouvrir le thermostat avant d'approcher une allumette du trou d'allumage "A" de la sole du four.

Pour un préchauffage efficace du four, nous conseillons de retirer la lèchefrite et la grille du four et de les replacer après 15 minutes environ.

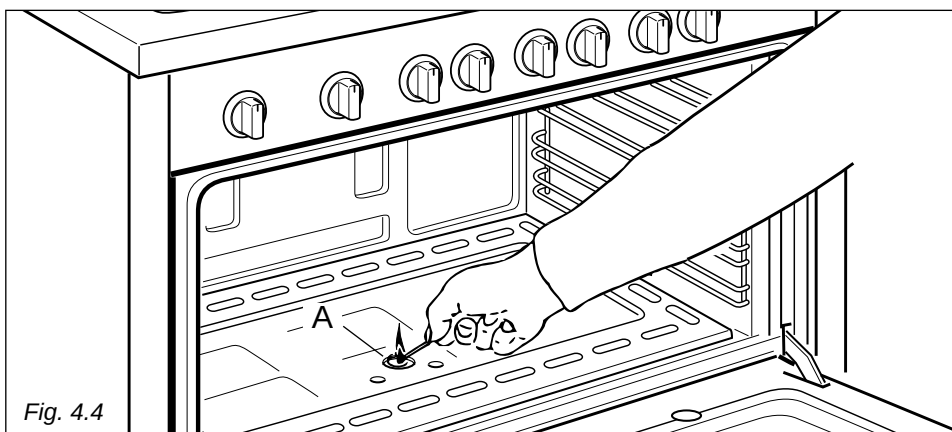


Fig. 4.4

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	Température
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

ALLUMAGE DU GRILLOIR ELECTRIQUE

Vérifier que le brûleur du four soit éteint autrement le grilloir ne s'allumera pas.

En tournant la manette du commutateur en sens anti-horaire sur le symbole grilloir , (fig. 4.5) nous aurons l'allumage du grilloir électrique et le démarrage du moteur du tournebroche.

DISPOSITIFS DE SECURITE

Pour raisons de sécurité il est interdit d'utiliser en même temps le brûleur du four et le grilloir électrique.

Le grilloir électrique fonctionne seulement lorsque la manette du thermostat est sur la position ● (éteint), car:

- lorsque le brûleur du four est allumé un dispositif de sécurité empêche l'allumage du grilloir électrique.
- si le grilloir est en marche et on tourne la manette du thermostat, un dispositif déconnecte la résistance.

Consulter les instructions spécifiques dans la section UTILISATION DU GRILLOIR.

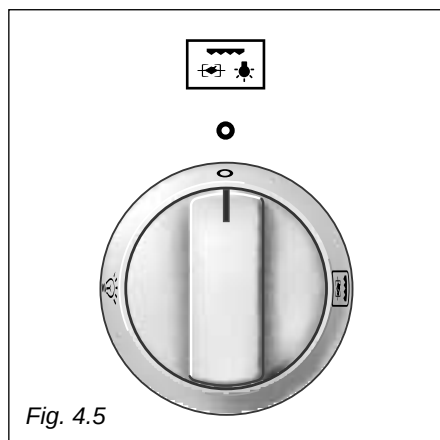
ECLAIRAGE DU FOUR

Le four est équipé d'une lampe qui éclaire son intérieur et permet le contrôle visuel de la cuisson.

Pour allumer la lampe, tourner la manette de la fig. 4.5 vers le symbole .

Ne jamais allumer la lampe en tournant la manette sur la position grilloir.

Quand le grilloir ou le four sont branchés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants hors de portée.



UTILISATION DU GRILLOIR

Très important: A utiliser toujours avec la porte entrouverte et avec le déflecteur montée.

Monter l'écran pare chaleur **A**, (Fig. 4.6) qui sert à protéger le tableau de bord de la chaleur.

Mettre le grilloir en fonction en positionnant la commande sur .

Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte ouverte.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson mettre le lèchefrite sous la grille.

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

**Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé.
Eloigner les jeunes enfants.**

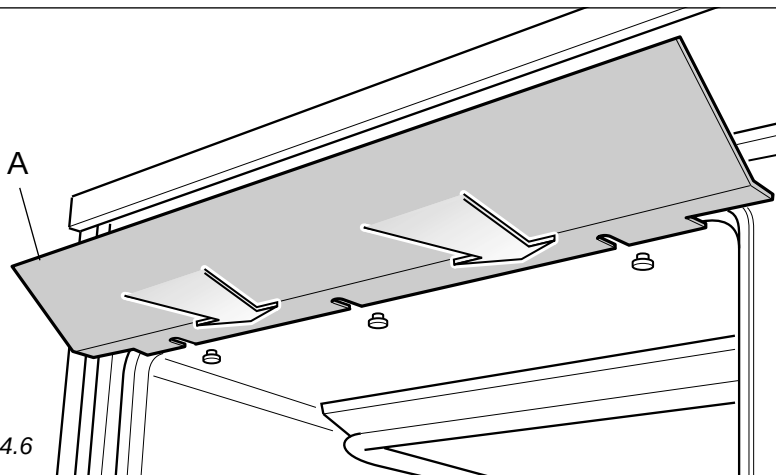


Fig. 4.6

TOURNEBROCHE (fig. 4.7)

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 fourchettes réglables.
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la position  (fig. 4.5).

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Placer la lèche-frite sur le gradin 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** (Fig. 4.7) 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: à effectuer toujours à porte entrouverte (Fig. 4.6) et avec le déflecteur montée.

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

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

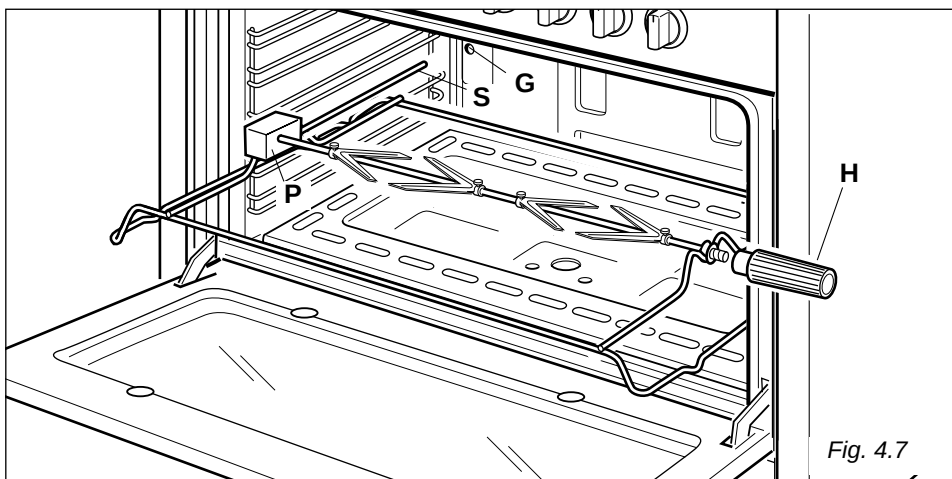


Fig. 4.7

HORLOGE ELECTRONIQUE (fig. 5.1)

L'alarme électronique est un dispositif qui réunit les fonctions d'horloge 24 heures à écran lumineux et d'alarme 99 minutes.

Immédiatement à la connexion du four ou après une coupure de courant, trois zéros se mettent à clignoter sur le bandeau du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur le bouton  puis dans les 7 secondes, sur les boutons  ou , jusqu'à réglage de l'heure exacte.

Une coupure de courant ramène l'horloge à zéro.

ALARME ELECTRONIQUE

Le programme de l'alarme ne comporte qu'une sonnerie qui peut être réglée pour une période maximale de 99 minutes.

Pour régler le temps, appuyer sur  ou  jusqu'à obtention du temps désiré à l'affichage.

Lorsque le réglage est terminé, le symbole  s'éclaire et le compte à rebours commence immédiatement.

Lorsque le temps est écoulé, le symbole  s'éteint et une sonnerie intermittente se fait entendre pendant 7 minutes; elle peut être arrêtée en appuyant sur le bouton .

Pour arrêter le compte à rebours de l'alarme, à tout moment, appuyer simultanément sur les boutons  et  et relâcher d'abord le bouton .

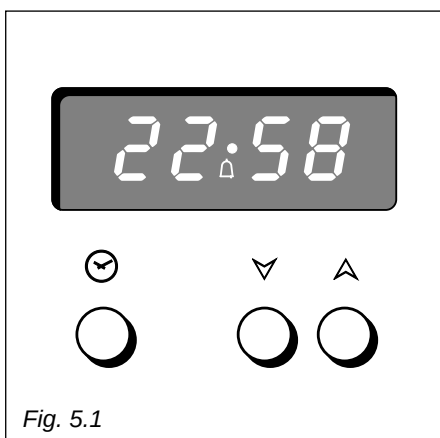


Fig. 5.1

REGLAGE DE LA FREQUENCE DU SIGNAL D'ALARME

On a le choix entre 3 possibilités de sonnerie, en appuyant sur le bouton .

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.**

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

PARTIES EMAILLEES

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, abat-tant) 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.

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.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

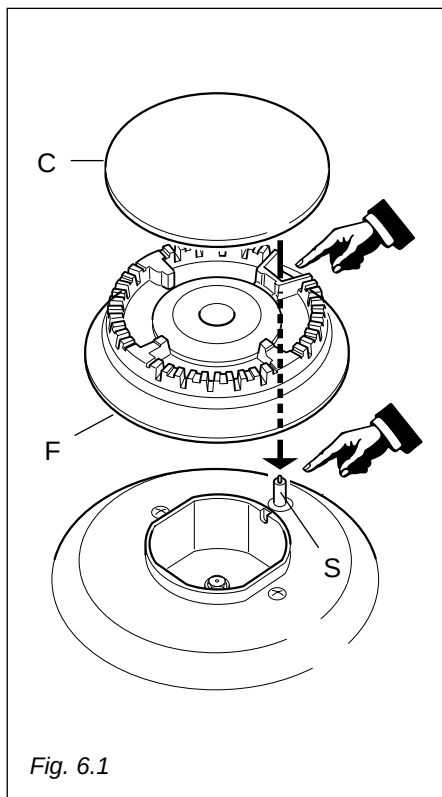
BRULEURS ET GRILLES

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.

Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis **parfaitement à leur place**.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

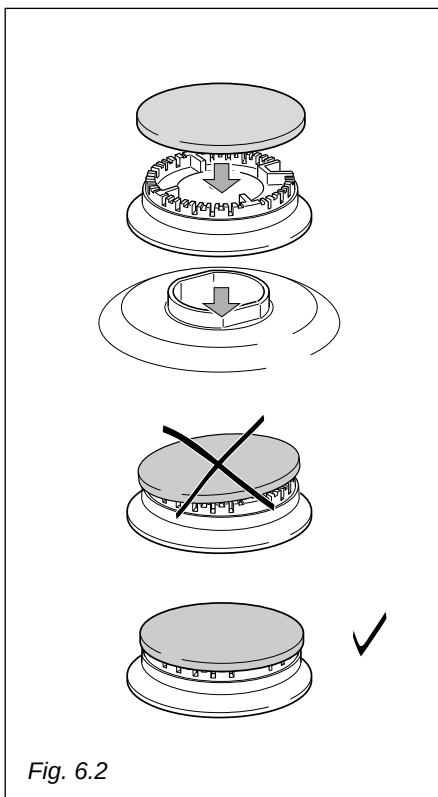
Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.



MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme F et du chapeau C sur le brûleur (voir fig. 6.1 et 6.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

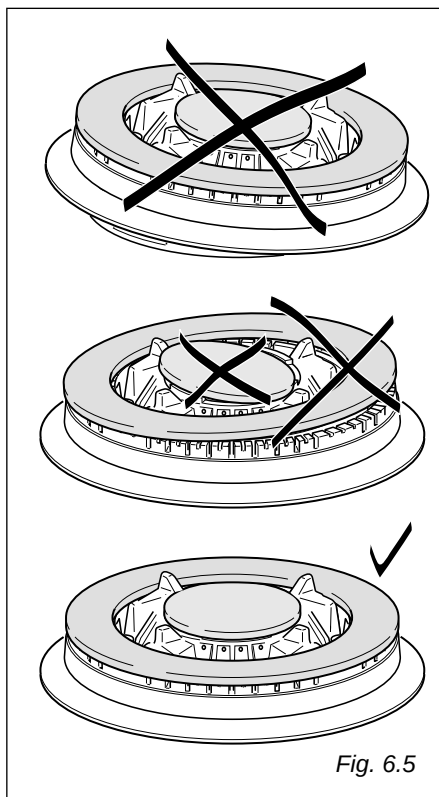
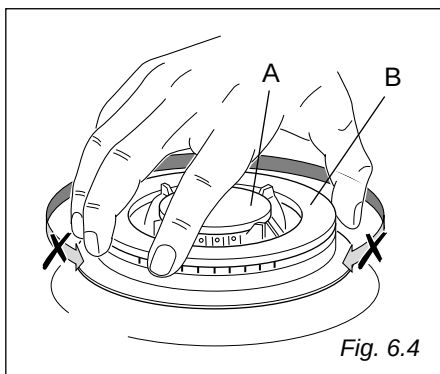
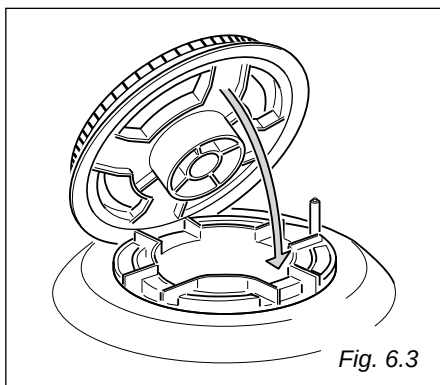
Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 6.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.



BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.5, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche. Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.3).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (fig. 6.4 - 6.5).



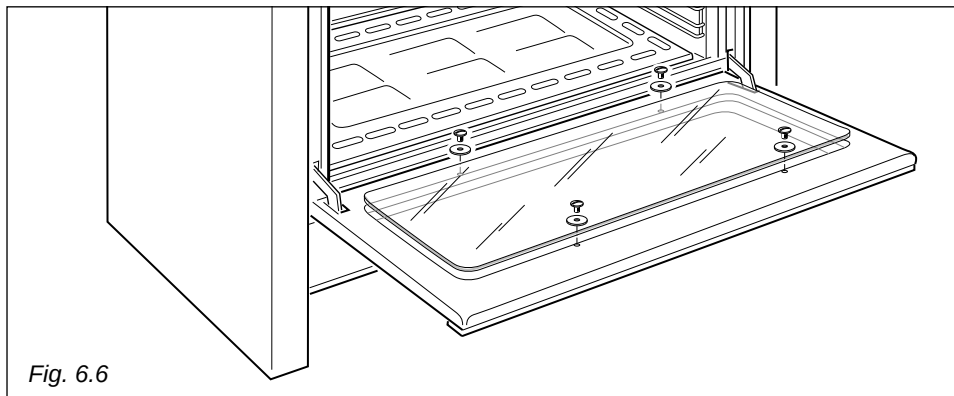


Fig. 6.6

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.6).

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.7).

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

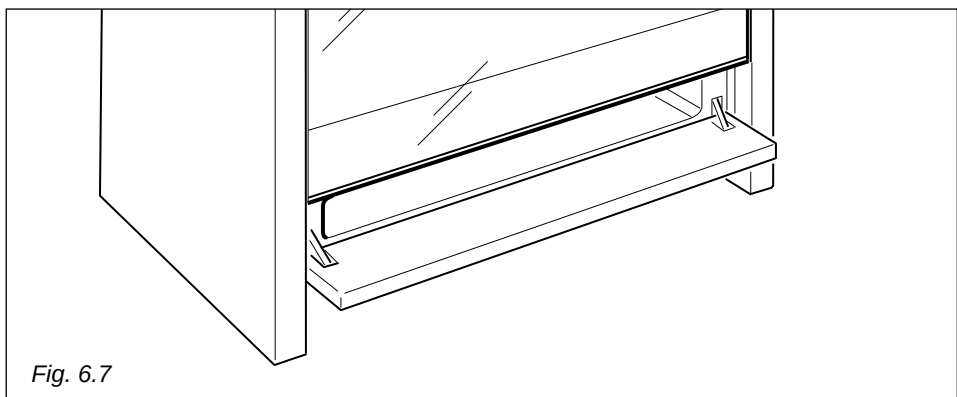


Fig. 6.7

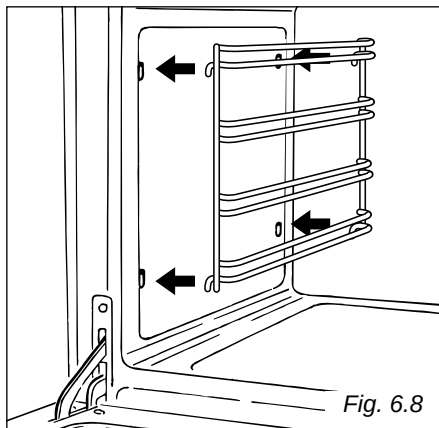
L'INTERIEUR DU FOUR

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.

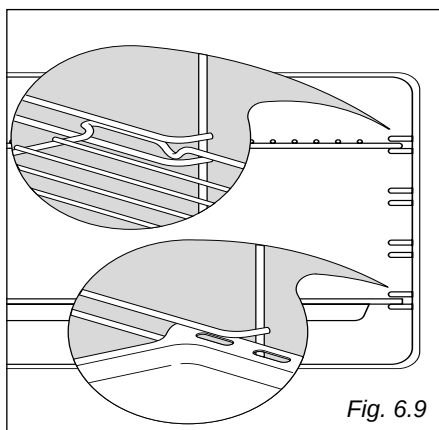


MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 6.8).
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite fig. 6.9.

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

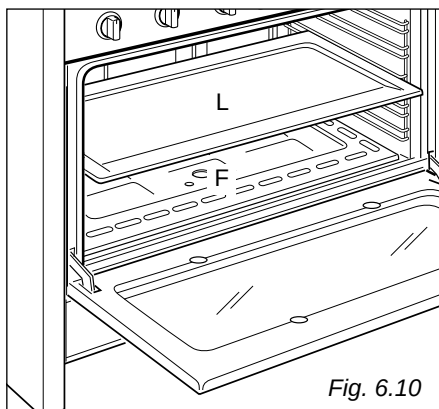
La lèchefrite **L** est introduite directement dans les guides des châssis latéraux (fig. 7.10).

PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole **F** (fig. 6.10) peut être enlevée aisément pour faciliter le nettoyage.

La replacer ensuite correctement sur le fond du four.

Veiller à ne pas inverser la lèchefrite **L avec la plaque de sole **F** (fig. 6.10).**



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. 6.11A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.11B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.11.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.11C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.11D).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.

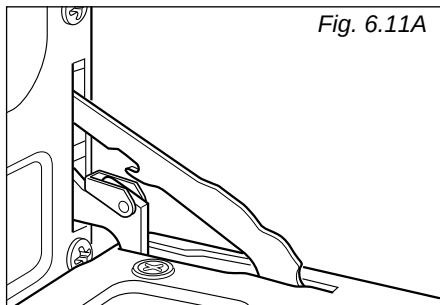


Fig. 6.11A

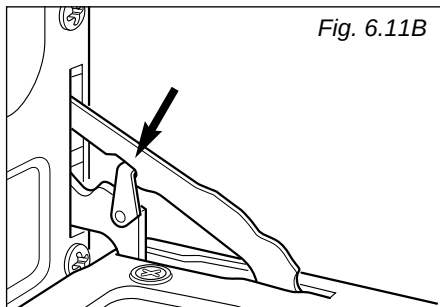


Fig. 6.11B

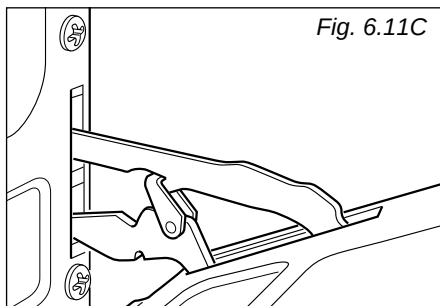


Fig. 6.11C

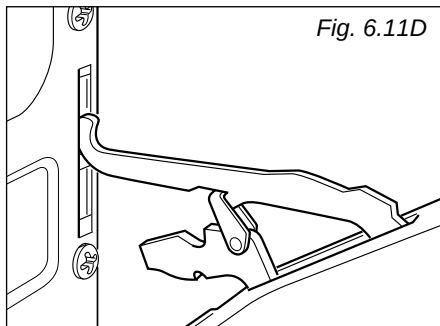


Fig. 6.11D

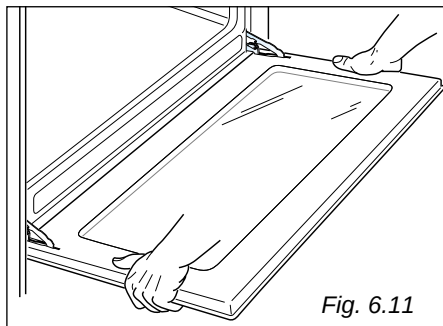


Fig. 6.11

Conseils à l'installateur

7 INSTALLATION

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisée 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.
- 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.

■ 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.

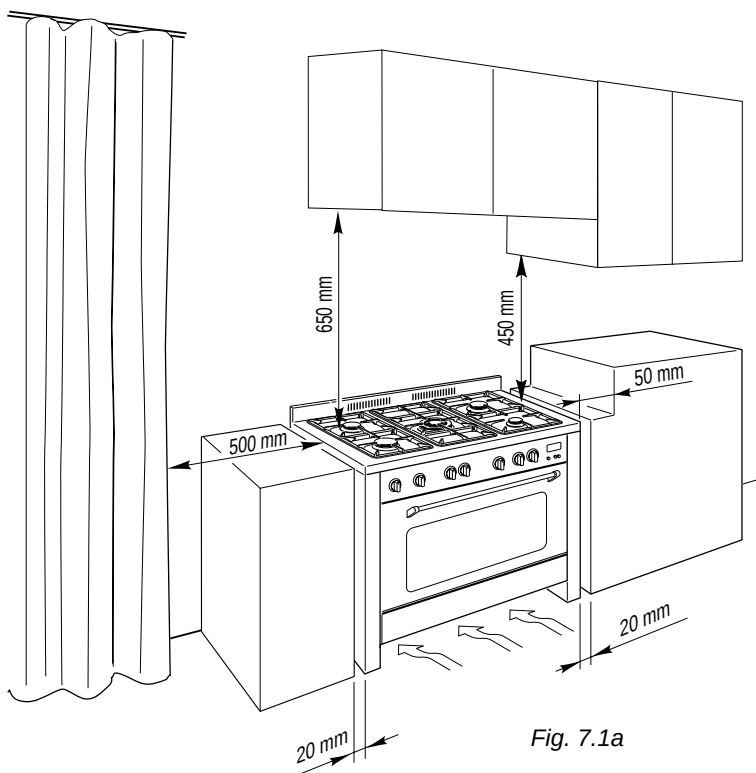


Fig. 7.1a

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 7.1a ou 7.1b.
Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

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

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

- Classe 2
- Sous-classe 1

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

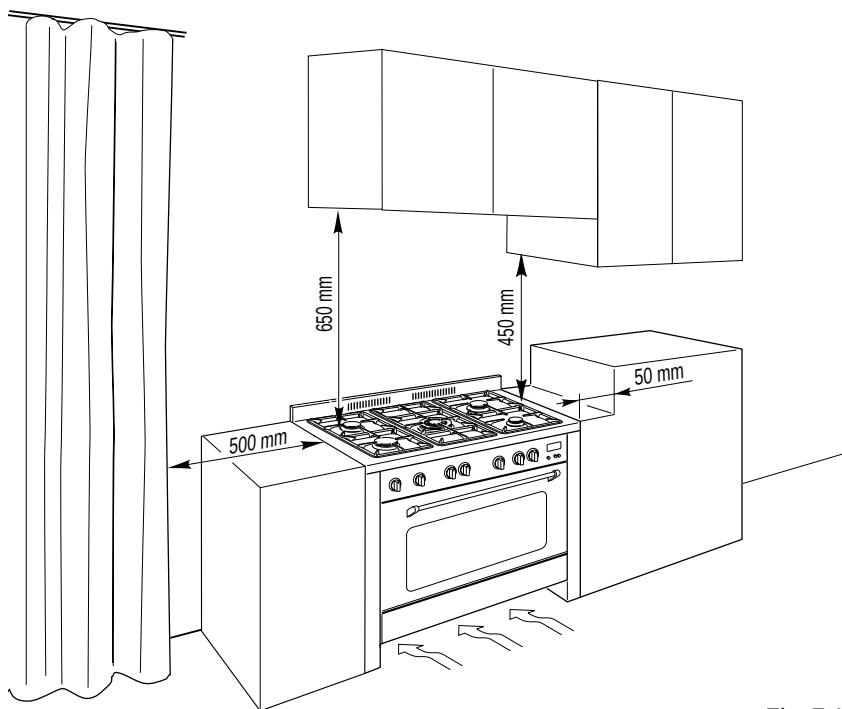
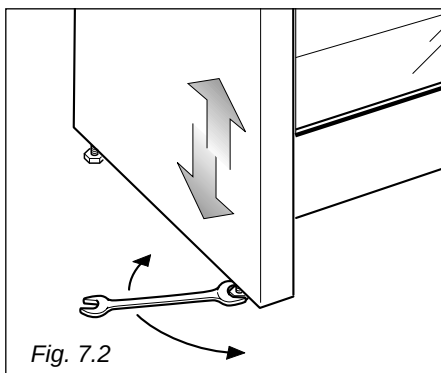


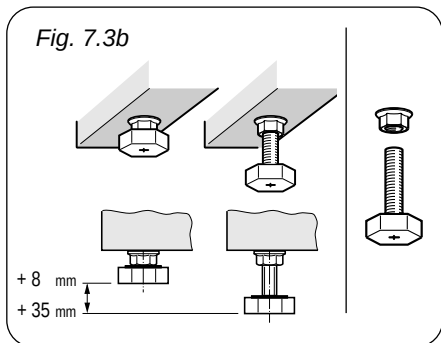
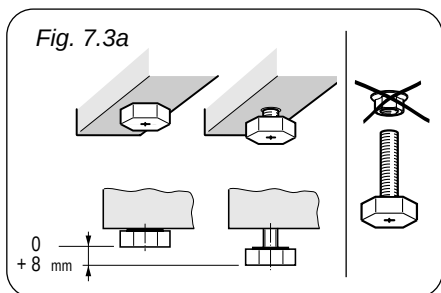
Fig. 7.1b



INSTALLATION DES PIEDS RÉGLABLES

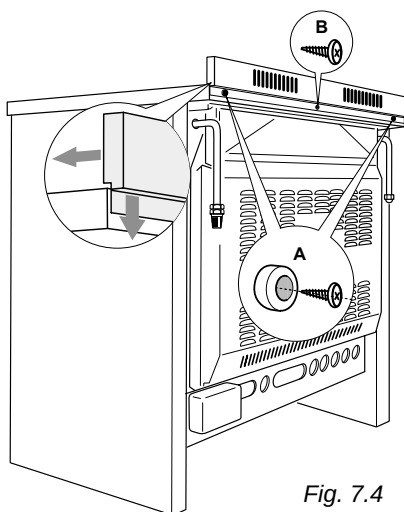
La cuisinière est fournie avec 4 pieds réglables pour la mise à niveau, en VIS-SANT ou DEVISSANT les pieds avec une clé (fig. 7.2).

Important: Suivre scrupuleusement les indications illustrée dans le figures 7.3a et 7.3b.



MONTAGE DU DOSSERET

- Enlever les entretoises "A" (fig. 7.4) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossieret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A".



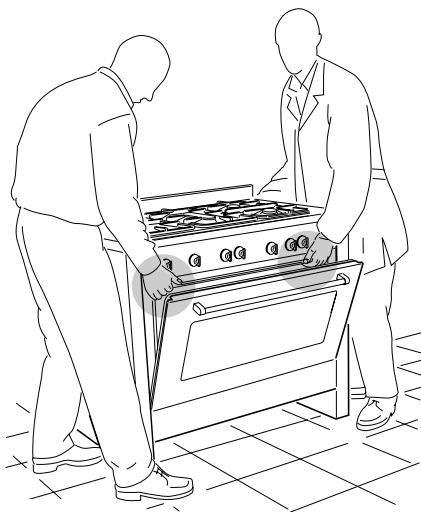


Fig. 7.5

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. 7.5).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 7.6).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.7). Soulever les pieds du sol (fig. 7.5).

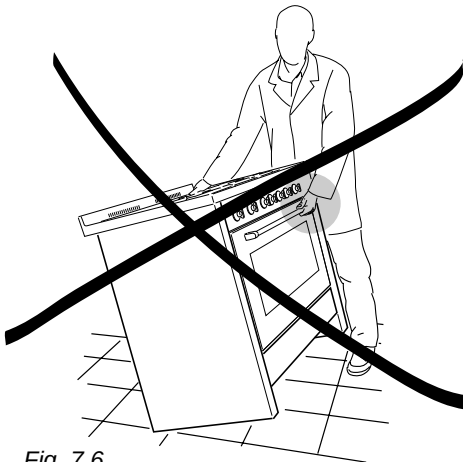


Fig. 7.6

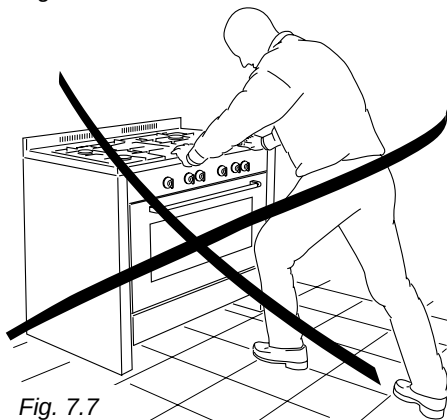


Fig. 7.7

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 200 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. 7.8).

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. 7.8).

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. 7.9).

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

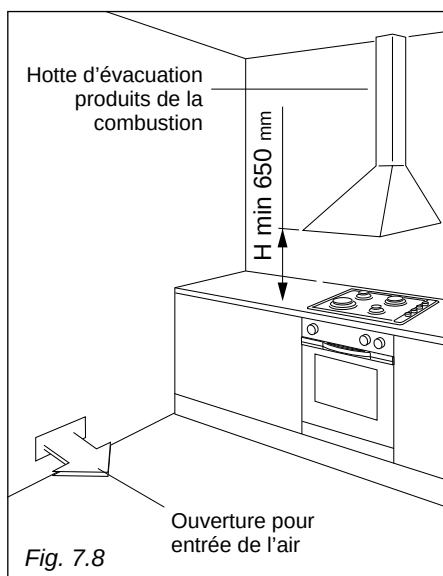


Fig. 7.8

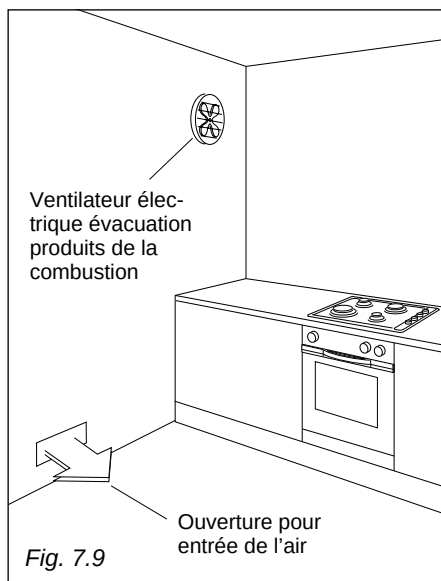


Fig. 7.9

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

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.

INSTALLATION

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

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

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.

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)

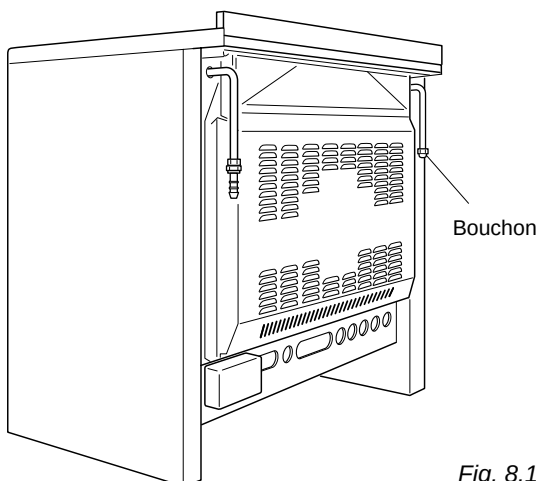


Fig. 8.1

Si l'appareil doit fonctionner avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, il faut effectuer les opérations suivantes:

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

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 utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

Appareils non incorporables (classe 1)

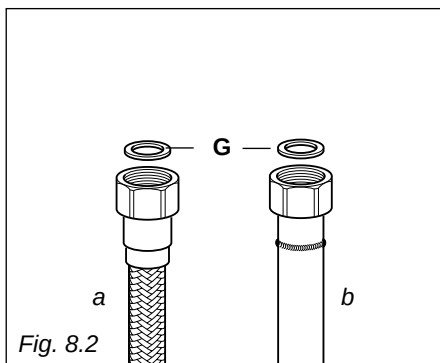
Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

- 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);

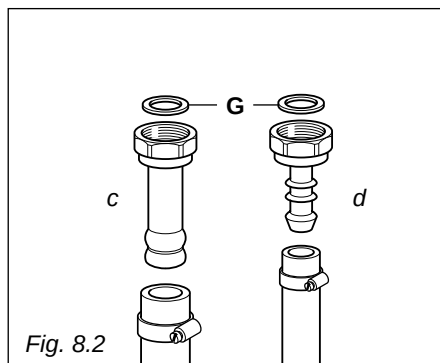


Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- 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);



Appareils incorporables (classe 2/1)

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

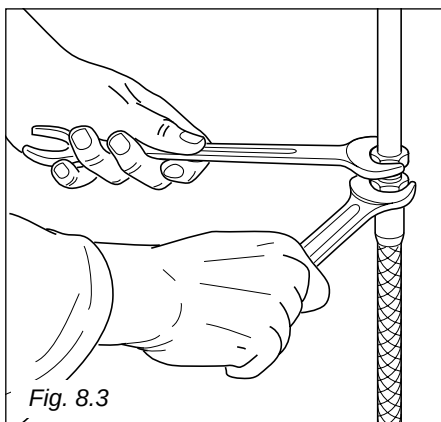
- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 8.2a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.2b);

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 les remplacer lorsqu'ils présentent 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 utiliser 2 clefs (fig. 8.3).

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

2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE

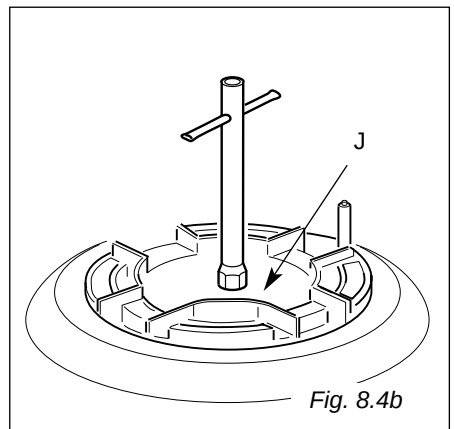
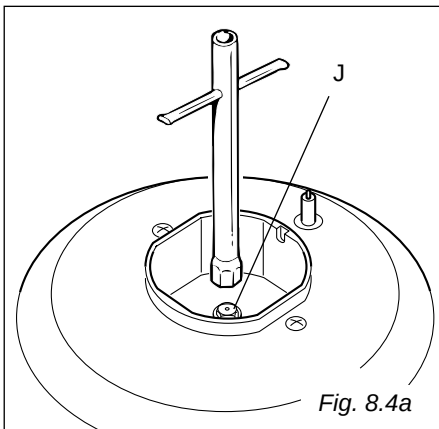
L'appareil est dotée d'une série d'injecteurs pour les différents types de gaz.
Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Consulter la "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (Fig. 8.4a - 8.4b) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir tableau pour le choix des injecteurs).

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire



3 - 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 **RALENTI** (minimum)
- enlever la manette
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis à l'intérieur de la tige jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (Fig. 8.5).

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

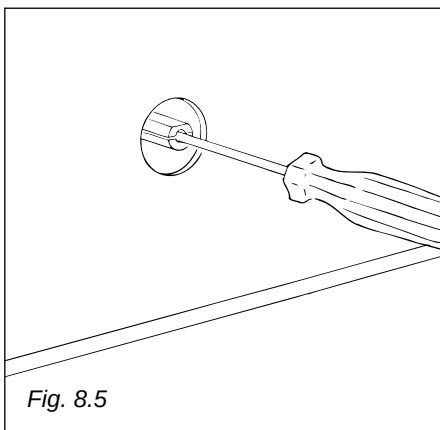


Fig. 8.5

TABLEAU DES INJECTEURS



Cat: II 2E+ 3+

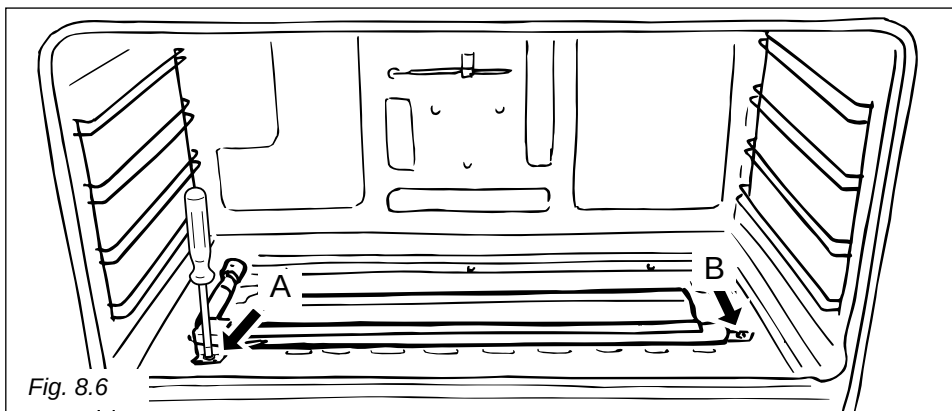
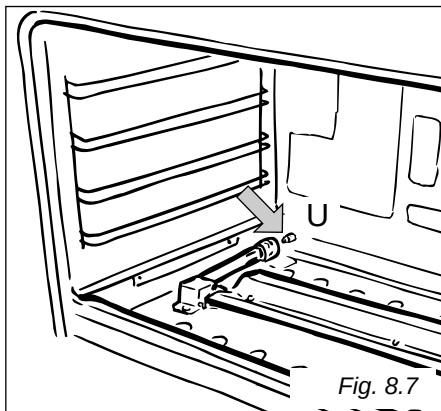
BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30/G 31 28-30/37 mbar			G 20/G 25 20/25 mbar		
			By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]	By-pass	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	-	Régles	72 (X)	-
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	32	65	-		97 (Z)	-
Rapide (R)	3,00	0,75	42	85	-		115 (Y)	-
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	65	95	-		135 (T)	-
Four (thermostat)	6,20	1,30	58	120	8 ⁽¹⁾		180	1,5 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Valeur de référence

APPORT D'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m³/h]
Auxiliaire (A)	2
Semi-rapide (SR)	3,5
Rapide (R)	6,0
Triple couronne (TC)	7,0
Four (thermostat)	12,4

4 - REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR

- Soulever et enlever le fond du four.
- Dévisser et enlever la vis A qui bloque le brûleur (fig. 8.6).
- Desserrer la vis B (fig. 8.6).
- Enlever le brûleur comme le montre la figure 8.7 et le déposer à l'intérieur du four sans le retirer complètement. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le fil de la bougie de l'allumage électrique et le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé tube de 10 remplacer l'injecteur U (indiqué par la flèche - fig. 8.7) conformément au "Tableau des injecteurs" et remonter le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.



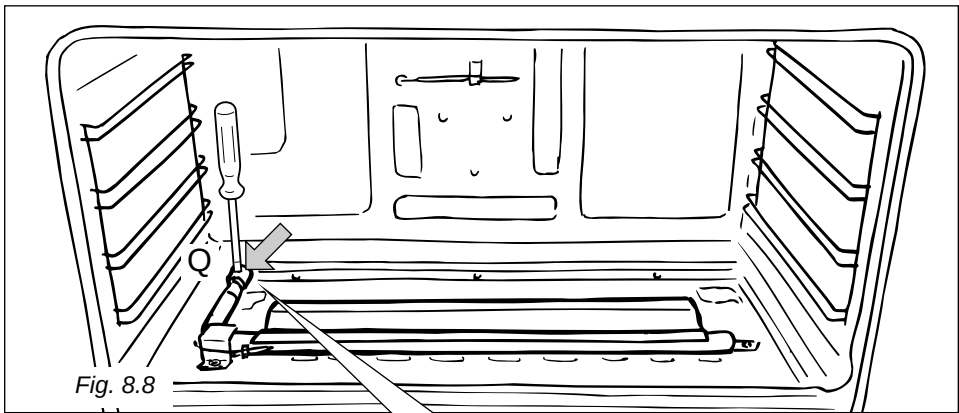
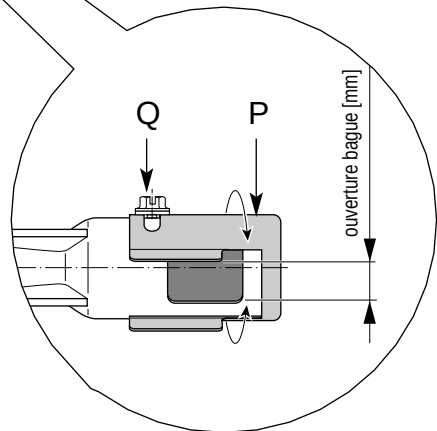


Fig. 8.8

5 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR DU FOUR

Avec un tournevis cruciforme desserrer la vis "Q" (Fig. 8.8) et, suivant le gaz utilisé, tourner la bague "P", de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs. .

Allumer le brûleur pour vérifier les flammes.



Flamme correcte



Flamme manquant d'air primaire



Flamme avec excès d'air primaire

6 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DU BRULEUR DU FOUR

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

- allumer le brûleur et placer la manette sur la position 10;
- enlever la manette et avec un tourne-vis "G" dévisser d'environ 3 tours la vis bypass (Fig. 8.9), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord;
- remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 minutes; 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 "G" (Fig. 8.9) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.

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

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

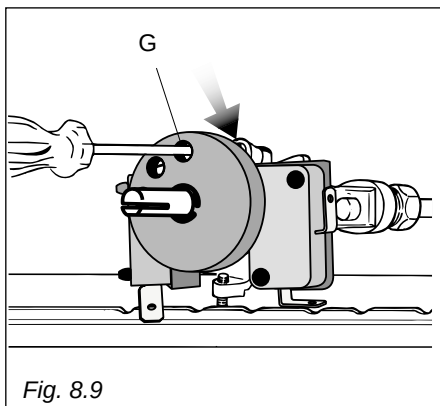


Fig. 8.9

GRAISSAGE DES ROBINETS

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

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 cuisinière est livrée sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- 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.

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

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".
- Tendrez le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.

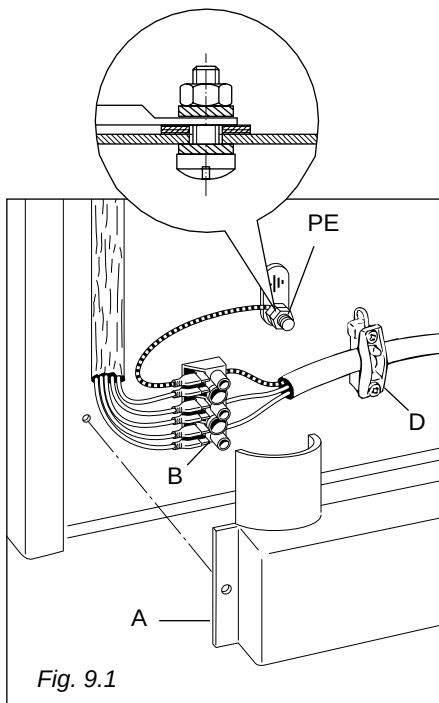


Fig. 9.1

SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) – Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale

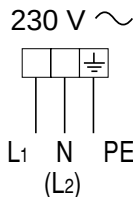


Fig. 9.2

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.

Cod. 1102295 - ß3