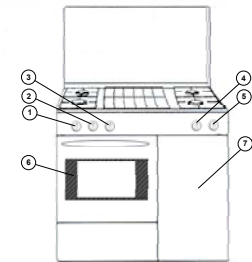


SOMMAIRE

Présentation	page 3
Installation	page 4
Utilisation	page 6
Utilisation – Entretien	page 7
Entretien – Nettoyage	page 8
Réglages	page 9
Caractéristiques – Fiche technique	page 11

PRÉSENTATION



- 1 - Robinet brûleur du four
- 2 - Robinet brûleur AVG rapide 2600 W
- 3 - Robinet brûleur ARG semi-rapide 2000 W
- 4 - Robinet brûleur ARD auxiliaire 1000 W
- 5 - Robinet brûleur AVD rapide 2600 W
- 6 - Four
- 7 - Logement de la bouteille de gaz

TABLEAU DE COMMANDE

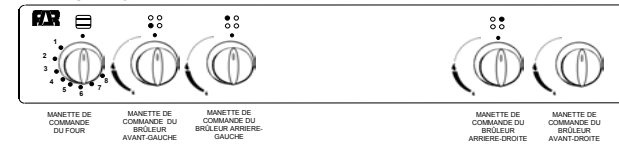
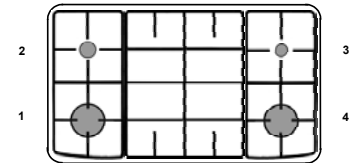


TABLE DE TRAVAIL:



- 1. Brûleur avant gauche (rapide)
- 2. Brûleur arrière gauche (semi-rapide)
- 3. Brûleur arrière droit (auxiliaire)
- 4. Brûleur avant droit (rapide)

INSTALLATION

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- Arrêté du 2 août 1977

Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz, combustibles et hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.

- Norme DTU P 45-204 - Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz avril 1982 + additif n° 1 juillet 1984).

- Règlement Sanitaire Départemental

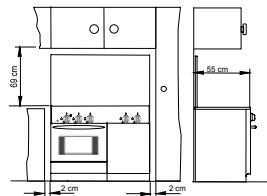
Pour les appareils raccordés au réseau électrique :

Normes NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

Avertissement :

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locales (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.

- 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 d'évacuation.



MISE EN PLACE

La cuisinière doit être installée dans un endroit suffisamment aéré, d'après les réglementations en vigueur (norme DTU P 45-204 et l'arrêté du 2 août 1977).

La section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc...) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm². Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

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

Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être de 2 m³/h par kW (voir la puissance totale sur la plaque signalétique).

Si la cuisinière doit être installée près d'autres meubles, les parois de ces meubles et la paroi arrière doivent être ininflammables ou résister à un échauffement de 100°C. De plus, un espace libre (voir figure) doit être aménagé entre la cuisinière et les parois adjacentes. Il est déconseillé de placer l'appareil sur des sols ne supportant pas la chaleur (sols plastiques, parquets...), il y a risque de déformations ou jaunissement.

INSTALLATION

RACCORDEMENT DU GAZ

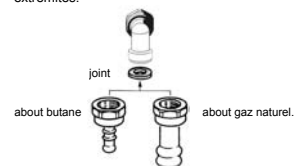
La cuisinière peut être raccordée à l'arrivée du gaz soit à droite, soit à gauche. L'extrémité de rampe de la cuisinière est fileté.

Trois modes de raccordement sont possibles :

- soit par tube rigide avec interposition d'un joint

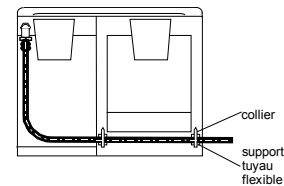
- soit par tuyau à embout mécanique suivant normes NF D 36103 ou NF D 36121.

- soit par l'interposition d'un embout fileté et d'un tuyau souple portant l'estampille NF. Dans ce cas, surveiller la date limite de péremption du tuyau et le changer avant cette date. En cas de raccordement par tuyau souple, visser sur la douille l'embout correspondant au gaz utilisé, en interposant un joint, puis enfoncer le tuyau. Serrer les colliers fournis avec le tuyau souple aux deux extrémités.



Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans la figure (tuyau flexible à embout mécanique ou tuyau souple NF) en ayant soin de maintenir le tuyau dans le support.

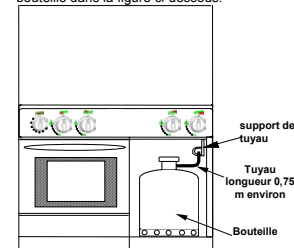
Le tuyau souple ne doit pas présenter de courbes excessivement étroites ou des étranglements.



CUISINIÈRE À PORTE-BOUTEILLE

Le logement est prévu pour des bouteilles de 13 kg. de gaz, de dimensions normalisées (diamètre 300 mm, hauteur avec robinet 560 mm).

Passage du tuyau de raccordement à la bouteille dans la figure ci-dessous.

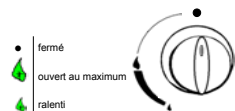


UTILISATION

BRÛLEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles



ALLUMAGE

L'allumage se fait dans la position « ouverte au maximum » du robinet. Après l'allumage régler la longueur des flammes selon le récipient et la cuisson à effectuer; les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

FOUR

Le brûleur de four est équipé d'un dispositif de surveillance de la flamme (thermostat avec sécurité).

FOUR À THERMOSTAT

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide une demi heure environ, à plein régime, position 8. Pour l'emploi des gaz butane ou propane, il est recommandé de laisser fonctionner le brûleur quelques minutes avec la porte entrebâillée.

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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

* Pour la cuisson des sablés, mettre la lèche frite sous la grille.

Préchauffer 15 minutes, puis ramener lentement le thermostat à la position désirée sauf pour les stérilisations.

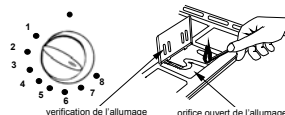
ALLUMAGE

Ouvrir la porte du four et soulever le petit couvercle protégeant l'orifice d'allumage.

Pousser, tourner la manette vers la gauche pour amener son repère en face de la graduation désirée (8 pour four à thermostat) ; et la maintenir enfoncée après la présentation d'une allumette dans l'orifice d'allumage environ 10 s.

Laisser la manette et s'assurer que le brûleur est bien allumé : on doit voir les flammes par les trous disposés à cet effet dans le socle.

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



UTILISATION – ENTRETIEN

CONSEIL D'UTILISATION

Les diamètres des récipients qui peuvent être posés sur chacun des brûleurs sont les suivants:

brûleur rapide 2.60 kW min.165 mm
brûleur semi-rapide 2.00 kW min.140 mm
brûleur auxiliaire 1.00 kW min. 80 mm

- L'emploi des récipients à base concave ou convexe sur la table de travail n'est pas recommandée (économie d'énergie).

Pour maintenir le four en bon état de propreté la première précaution est d'éviter de le salir plus qu'il n'est nécessaire. La façon de cuisiner a une influence importante sur l'encrassement du four.

- pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température trop élevée et d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu), de dimensions adaptées à la cuisson, les bords étant d'une hauteur suffisante et le fond de surface réduite.

- lors d'une cuisson au four, mettre la plaque à pâtisserie sur la grille du four et la placer sur le gradin central.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt » et que l'appareil est complètement refroidi.

N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

LES BRÛLEURS

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux en prenant soin d'enlever toute incrustation. N'employez jamais d'eau vinaigrée.

Veillez à garder les couronnes de brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage. Assurez-vous avant l'allumage que les couronnes sont bien en place ainsi que les chapeaux de brûleurs.

L'ensemble doit être parfaitement sec.

BANDEAU DE COMMANDE, MANETTES, GRILLE ÉMAILLÉE, COUVERCLE DE TABLE, FAÇADE ET PAROIS LATÉRALES DE L'APPAREIL

On recommande de nettoyer avec une éponge avec des produits qui ne rayent pas la surface, puis on essuie avec un chiffon tiède. Ne pas frotter avec des objets en métal (couteau, lame) ou avec des laines en acier ou nylon, ou d'autres poudres fortement abrasives ou des diluants.

DESSUS DE LA TABLE DE CUISSON

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs ou caustiques qui risqueraient de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Il est souhaitable de retirer rapidement les taches de vinaigre, de citron et les substances acides en général.

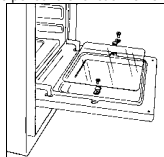
ENTRETIEN – NETTOYAGE

LE FOUR

Nettoyez-le après chaque cuisson comme indiqué pour le dessus de la table de cuisson.

Vitre intérieure du four: Elle peut être démontée pour faciliter son nettoyage. Procéder comme suit: dévisser les deux vis de côté, enlever la vitre et la nettoyer avec une brosse douce et de l'eau chaude additionné de détergent liquide non corrosif puis remonter-la en veillant à insérer les deux rondelles sous les vis.

Important: La vitre intérieure doit toujours être à sa place pendant le fonctionnement du four.

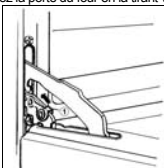


NETTOYAGE DE LA PORTE DE FOUR

Pour un nettoyage complet de la porte de four il est recommandé de démonter comme suit :

Retirer la porte du four

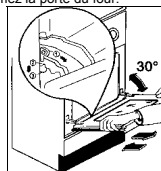
- Ouvrez entièrement la porte.
- Relevez complètement le levier de blocage (1) de chaque charnière.
- Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la partiellement (angle environ de 30°).
- Retirez la porte du four en la tirant vers vous.



Replacer la porte du four

- Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et maintenez la porte sous un angle d'environ 30°.
- Introduisez les charnières dans les orifices. Assurez-vous que l'encoche (2) de chaque charnière se positionne sur la tranche de chaque orifice (3).

- Baissez la porte pour l'ouvrir complètement. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.



GRAISSAGE DES ROBINETS

A la longue, il peut arriver qu'un robinet tourne difficilement ou bien qu'il se bloque; dans ce cas, il faudra le nettoyer soigneusement et le graisser à nouveau.

Important: cette opération doit être effectuée par un technicien du service entretien de votre distributeur.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les manettes de commandes s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.

RECOMMANDATION :

Il est déconseillé de placer l'appareil sur des sols ne supportant pas la chaleur (sols plastiques, lino, parquets). Il y a risque de déformation ou de jaunissement.

ATTENTION!

Lors de l'utilisation du four, la porte est chaude: éloignez les jeunes enfants.

Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur soucieux de l'amélioration des produits se réservant le droit d'effectuer sans préavis, tout changement sur ce matériel.

RÉGLAGES

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ ET RÉGLAGES

Votre cuisinière est prévue pour fonctionner en gaz naturel, propane ou butane. Elle n'est pas prévue pour fonctionner avec de l'air butané ou propane.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de :

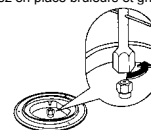
- changer les injecteurs (table, four),
- modifier les réglages de débit réduit (table, four),
- modifier les réglages de l'air primaire (four),
- vérifier le mode de raccordement gaz.

REEMPLACEMENT DES INJECTEURS DE TABLE

Cette cuisinière est réglée en gaz butane. Si elle doit être utilisée en gaz naturel, les injecteurs de substitution se trouvent dans la pochette jointe à la cuisinière.

Pour remplacer les injecteurs de table

- Otez les grilles ;
- Enlevez les brûleurs ;
- Avec une clé douille de 7, dévissez les injecteurs et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau).
- Remettez en place brûleurs et grilles.



RÉGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT DES BRÛLEURS DE LA TABLE

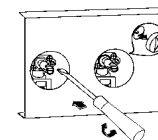
En passant d'un type de gaz à un autre, veillez à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm ; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais entraîner l'extinction de la flamme.



Pour régler la flamme

- Allumez le brûleur
- Tournez la manette jusqu'à la position minimum.
- Retirez la manette.
- Dévissez ou vissez la vis pointeau (qui se trouve à droite de l'axe du robinet) jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte mais stable pour le gaz naturel. Pour le gaz butane - propane, vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Replacez la manette.
- Tournez la manette plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes.



REEMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DE FOUR

Pour remplacer l'injecteur du brûleur de four.

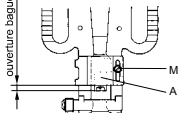
- Consultez le tableau pour le diamètre de l'injecteur à utiliser.
- Retirez la sole.
- Retirez le brûleur du four en poussant vers l'arrière.
- Remplacez l'injecteur en utilisant une clé de 10.
- Remontez le brûleur et la sole.

RÉGLAGES

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR DU FOUR

A l'aide d'un tournevis, desserrez la vis « M » de réglage de la bague d'air « A », bougez la bague en arrière ou en avant de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air suivant les indications figurant sur le tableau des injecteurs.

Allumez le brûleur pour vérifier l'aspect des flammes.

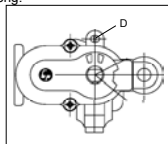


RÉGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT DU BRÛLEUR DE FOUR

Pour régler le débit réduit du brûleur de four

- Allumez le brûleur.
- Tournez la manette jusqu'à la position 8.
- Retirez la manette.
- Dévissez la vis pointeau D d'environ 3 tours.
- Remplacez la manette et laissez chauffer le four pendant 10 minutes.
- Placez la manette sur la position 1 permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit.

Retirez la manette en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet et fermez doucement la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.



CARACTÉRISTIQUES – FICHE TECHNIQUE

	Gaz naturel 37,78 MJ/m ³ 20/25 mbar			Butane 125,81 MJ/m ³ 28-30 mbar			Propane 95,65 MJ/m ³ 37 mbar		
	Débit réduit (kW)	Débit calorique nominal (kW)	Diam. inject. (mm)	Débit calorique nominal (kW)	Cons. (gh)	Diam. inject. (mm)	Débit calorique nominal (kW)	Cons. (gh)	Diam. inject. (mm)
Rapide	0,72	2,60	1,12	2,60	188,8	0,86	2,60	185,7	0,86
Semi-rapide	0,43	2,00	0,96	2,00	145,2	0,71	2,00	142,8	0,71
Auxiliaire	0,35	1,00	0,70	1,00	72,6	0,50	1,00	71,5	0,50
Four à thermostat	1,00	3,20	1,30	3,20	232,4	0,88	3,20	228,6	0,88

DIMENSIONS:

Largeur: 85 cm
Longueur: 86,5 cm
Hauteur couvercle relevé: 136,5 cm
Profondeur: 53 cm
Profondeur porte ouverte: 92 cm