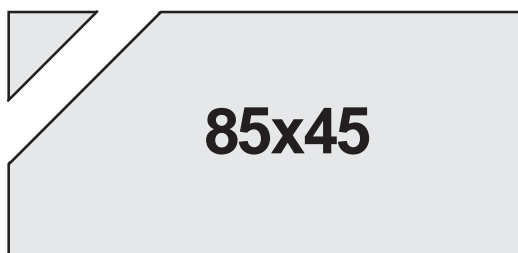


Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:



Données et caractéristiques	11
Installation	12 - 14
Aération des locaux	12
Emplacement	12
Raccordement du gaz	12
Logement de la bouteille	13
Adaptation aux différents types de gaz	13
Changement des injecteurs	13
Réglage de l'air	13
Réglage du ralenti	13
Dispositif de sécurité	14
Pour l' utilisateur	15 - 17
Aération des locaux	15
Allumage des brûleurs	15
Allumage du four à gaz	15
Allumage du grilloir à gaz	15
Dispositif de sécurité	15
Utilisation des feux de la table	15
Utilisation du four à gaz	16
Grilloir à gaz ou électrique	16
Four avec thermostat	16
Conseils et avertissements	16
Figures	35 - 36

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. **Note Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou du logement de la bouteille ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 85x45
Hauteur (table de travail)	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 124
Profondeur (porte fermée)	cm. 45
Profondeur (porte ouverte)	cm. 91
Largeur	cm. 85

Dimensions utilisables	Four avec grilloir	Four sans grilloir
Largeur	cm. 35,0	cm. 35,0
Profondeur	cm. 35,5	cm. 35,5
Hauteur	cm. 27,0	cm. 30,5
Volume	l. 33,5	l. 38,0

BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gas	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire	70	0,40	0,90
	semi-rap.	99	0,40	1,85
	rapide	126	0,85	3,00
G25 25 mbar	four	122	1,00	2,65
	grilloir	99		1,85
G30 28-30 mbar	auxiliaire	48	0,40	0,90
	semi-rap.	68	0,40	1,85
	rapide	86	0,85	3,00
G31 37 mbar	four	80	1,00	2,65
	grilloir	68		1,85

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1

Cuisinières de type "X"

EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Thermostat (ou robinet) pour four
- Brûleur grilloir
- Coffre pour bouteille de gaz

Pour la DISPOSITION DES BRULEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La plaquette signalétique est placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou du logement de la bouteille ou à l'arrière de l'appareil.

Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

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

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.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

Pour les cuisinières équipées d'un logement de bouteille, il faut s'assurer qu'il y ait une aération efficace à l'intérieur du coffre même. La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 100°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier

qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

- Raccordement avec tuyau métallique flexible ou avec tuyau métallique rigide (voir fig. 2 A):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité, qui est fourni avec les accessoires de la cuisinière.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 2 B et 2 C):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et **doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur**. Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.

Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).

- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**

- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le

raccordement en gaz de l'appareil:

France: ISO 228-1

Nota: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de l'ABOUT EST INTERDIT.

LOGEMENT DE LA BOUTEILLE

Pour le raccordement avec bouteille butane-propane, utiliser un tube souple (homologué NF-GAZ) de longueur 60 à 70 cm dont le trajet doit être conforme à la figure 3.

Le tube en caoutchouc ne doit pas toucher la paroi près du four. La dimension maximale de la bouteille est de 31 cm de diamètre et 60 cm de hauteur, avec une capacité de 10 à 13 kg.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 11);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

Nota: A chaque changement de gaz, cocher sur l'étiquette collée, le gaz du nouveau réglage.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 4)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les vis fixant la table (s'il y en a); soulever le devant de la table et l'appuyer contre le couvercle en la fixant avec ruban adhésif;
- enlever les tubes de réglage d'air et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR (fig. 5)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;

- enlever la sole du four (en la poussant vers l'arrière et en la soulevant);
- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU GRILLOIR (fig. 6)

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

- Ne pas trop serrer les injecteurs;
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS

Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant (fig. 4 pour la table, fig. 6 pour le grilloir).

BRULEUR	G20 20mbar	G30 28-30mbar
	G25 25mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	4
Rapide	4	6
Four	-	-
Grilloir	3	7

Vérifier le fonctionnement du brûleur:

- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et ça peut être dangereux. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.

REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir

fig. 7).

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède par la tige avec un petit tournevis.

- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

Si la cuisinière doit fonctionner avec le gaz naturel, effectuer les opérations suivantes pour les deux types de robinet:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;
- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

REGLAGE DU RALENTI DU BRULEUR DE FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet (voir fig. 8);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut

pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;

- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

DISPOSITIF DE SECURITE

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 5 et 6.

Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: **LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.**

Temps nécessaire pour armer la sécurité pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps de déchenement automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

AÉRATION DES LOCAUX

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. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande 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.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 9);
- vérifier l'allumage par les deux trous latéraux de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.


ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure

11;

- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 10);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ATTENTION

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture  et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

DISPOSITIF DE SECURITE



Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond

des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide = récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

UTILISATION DU FOUR A GAZ

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

IMPORTANT: Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour contenir l'huile ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson au grilloir.

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

- placer la protection manettes (voir fig. 11);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son

débit calorifique nominal.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun):

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

FOURS AVEC THERMOSTAT

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

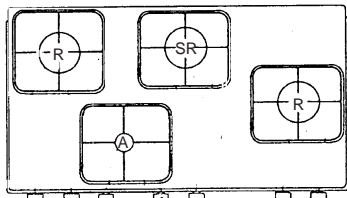
- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser les coffres chauffe-plats et porte-bouteille pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;
- si les robinets deviennent anormalement

- durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergents non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
 - ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
 - lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entre pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
 - les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
 - couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
 - ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
 - quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

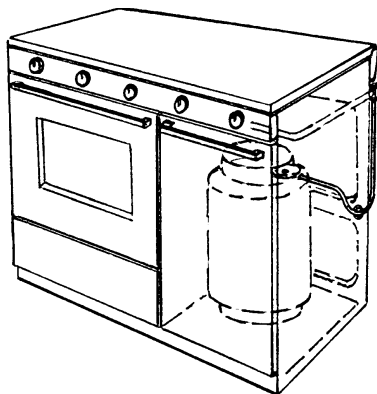
En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

Figuras / Figures / Figuras / Figures

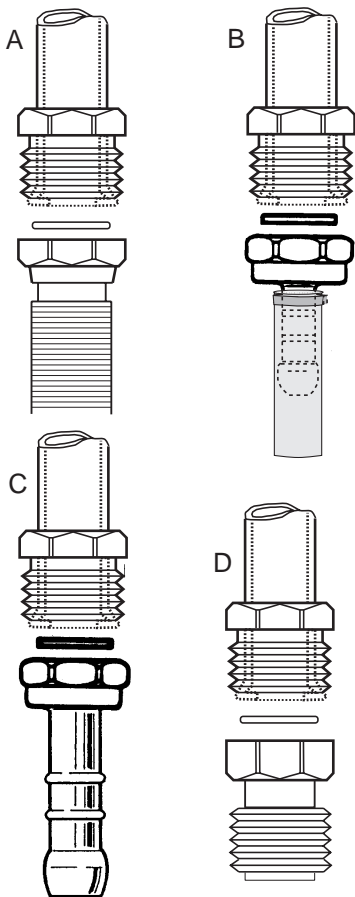


A = AUXILIAR **SR** = SEMIRRÁPIDO **R** = RÁPIDO
 = AUXILIAIRE = SEMI-RAPIDE = RAPIDE
 = AUXILIAR = SEMI-RÁPIDO = RÁPIDO
 = AUXILIARY = SEMI-RAPID = RAPID

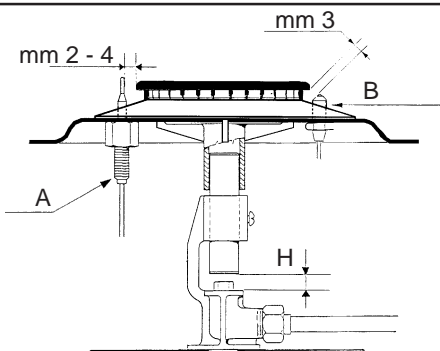
1



3



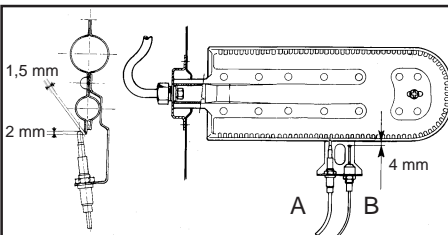
2



A = TERMOPAR / THERMOCOUPLE / TERMOPAR / THERMO-COUPLE

B = BUJÍA / BOUGIE D'ALLUMAGE / VELA DE IGNIÇÃO / SPARK PLUG

4



A = TERMOPAR / THERMOCOUPLE / TERMOPAR / THERMO-COUPLE

B = BUJÍA / BOUGIE D'ALLUMAGE / VELA DE IGNIÇÃO / SPARK PLUG

5

Figuras / Figures / Figuras / Figures

