



# CUISINIÈRES

EB 641

EC 641

EB 643

EC 643

MODE D'EMPLOI - CONSEILS POUR L'INSTALLATION



**Chère Madame,**

**Cher Monsieur,**

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Pour vous aider à profiter de toutes les possibilités offertes par votre appareil et à le garder en excellent état de fonctionnement, nous vous invitons à suivre attentivement les recommandations mentionnées dans ce manuel d'utilisation.

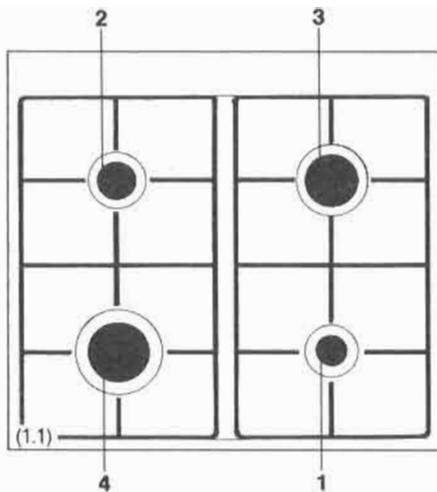
## **SOMMAIRE DES CHAPITRES:**

### **Pour l'utilisateur:**

- 1 - TABLE DE TRAVAIL
- 2 - TABLEAU DE BORD
- 3 - TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI
- 4 - FOUR À GAZ
- 5 - FOUR ELECTRIQUE À CONVECTION NATURELLE
- 8 - MINUTEUR
- 11 - CONSEILS A' L'UTILISATEUR
- 12 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### **Conseils à l'installateur:**

- 13 - PARTIE GAZ
- 14 - PARTIE ELECTRIQUE



## 1 - TABLE DE TRAVAIL

### TABLE DE TRAVAIL

**TOUT GAZ** (Fig. 1.1)  
Mod. EB 641 - EC 641

CARACTERISTIQUES GENERALES:

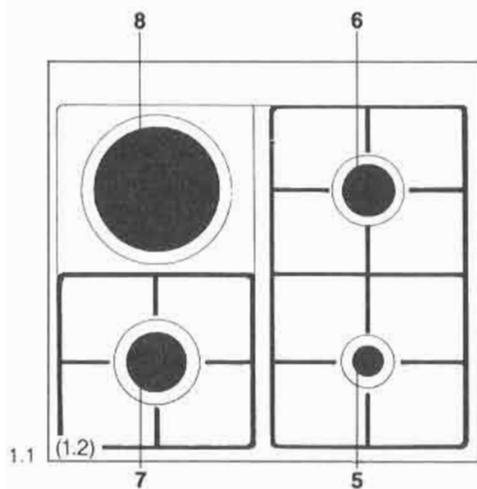
1. Brûleur auxiliaire (A) - 950 W
2. Brûleur semirapide (SR) - 1850 W
3. Brûleur rapide (R) - 2700 W
4. Brûleur ultra-rapide (UR) - 3650 W

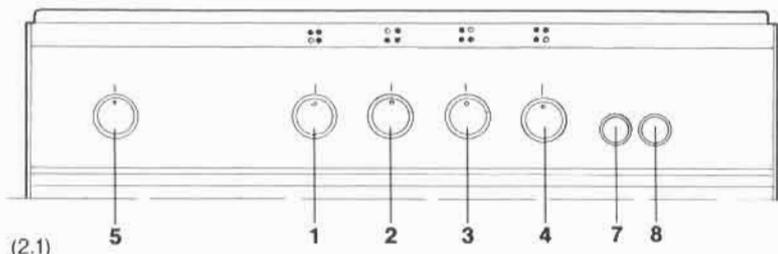
### TABLE DE TRAVAIL MIXTE

**GAZ-ELECTRIQUE** (Fig. 1.2)  
Mod. EB 643 - EC 643

CARACTERISTIQUES GENERALES:

5. Brûleur auxiliaire (A) - 950 W
6. Brûleur rapide (R) - 2700 W
7. Brûleur ultra-rapide (UR) - 3650 W
8. Foyer Ø 145 - rapide (1500 W)

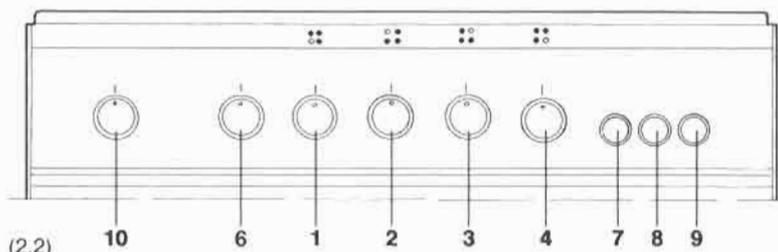




(2.1)

CUISINIÈRES AVEC  
FOUR À GAZ (Fig. 2.1)

**Modèles: EB 641 - EC 641**



(2.2)

CUISINIÈRES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE  
À CONVECTION NATURELLE (Fig. 2.2)

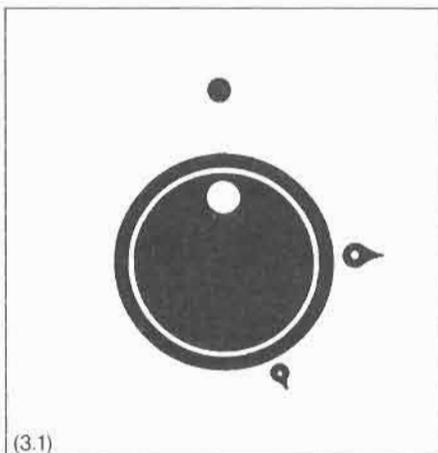
**Modèles: EB 643 - EC 643**

## 2 - TABLEAU DE BORD

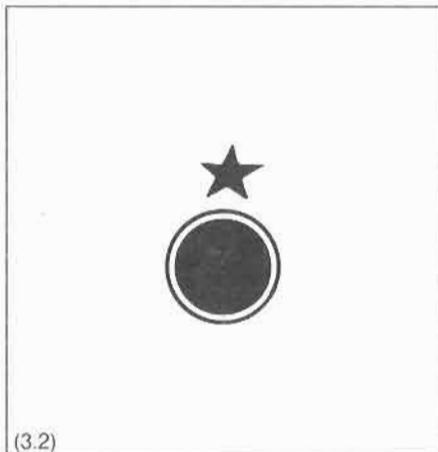
### DESCRIPTION DES COMMANDES

(Fig. 2.1 et 2.2)

1. Manette commande brûleur avant gauche
2. Manette commande brûleur/foyer arrière gauche
3. Manette commande brûleur arrière droite
4. Manette commande brûleur avant droit
5. Manette commande four/grilloir gaz
6. Manette commande minuteur 60'
7. Bouton commande éclairage four
8. Bouton commande tournebroche
9. Bouton allumage électrique des brûleurs de table
10. Manette commande four/grilloir électrique



(3.1)



(3.2)

### 3 - TABLE DE TRAVAIL MODE D'EMPLOI

#### UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (Fig. 3.1) qui actionne le robinet à fermeture de sécurité.

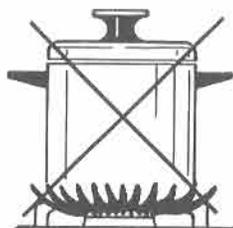
En faisant coïncider les symboles marqués sur la manette avec le repère de le tableau de bord, nous aurons:

- 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 déclenchement de la sécurité. 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.

#### (Seulement sur le modèle EB 643 - EC 643)

Tourner la manette sur le plein débit et pousser le bouton marqué du symbole ★ (Fig. 3.2) jusqu'à l'allumage du brûleur, puis régler la flamme.



(3.3)

## 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-dessous, commande.

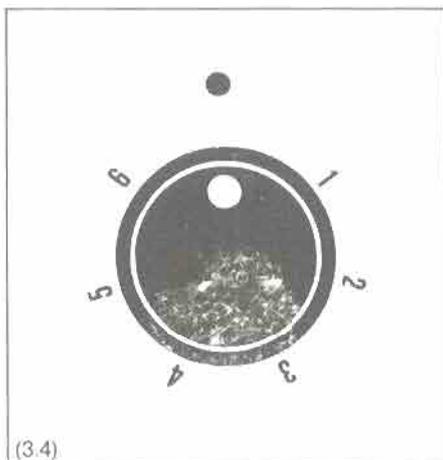
Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

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

BRULEURS	DIAMETRE CASSEROLES
Auxiliaire	16 cm
Semirapide	16 ÷ 20 cm
Rapide	20 ÷ 24 cm
Ultra-rapide	24 ÷ 28 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 d'énergie.

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.



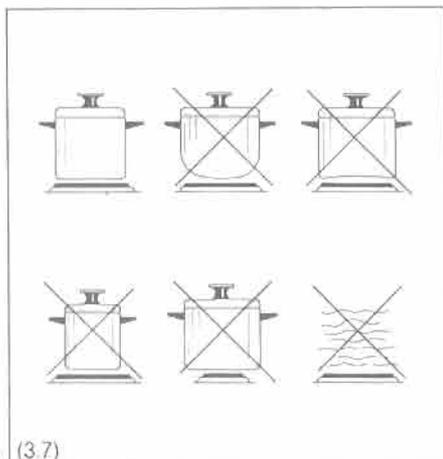
### PLAQUE ELECTRIQUE RAPIDE

La mise en marche de la plaque rapide se fait en tournant la manette (Fig. 3.4) sur la position retenue.

Les allures de 1 à 6 indiquent les position de fonctionnement avec température croissante suivant le numéro. Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que les plaques continueront à donner leur chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

La plaque rapide incorpore un limiteur d'échauffement.

Les caractéristiques de cette plaque permettent: - la réalisation rapide de la température, l'exploitation totale de la puissance avec casseroles à fond plat, la limitation de la puissance en cas d'utilisation de casseroles inadaptées.



### EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ELECTRIQUES

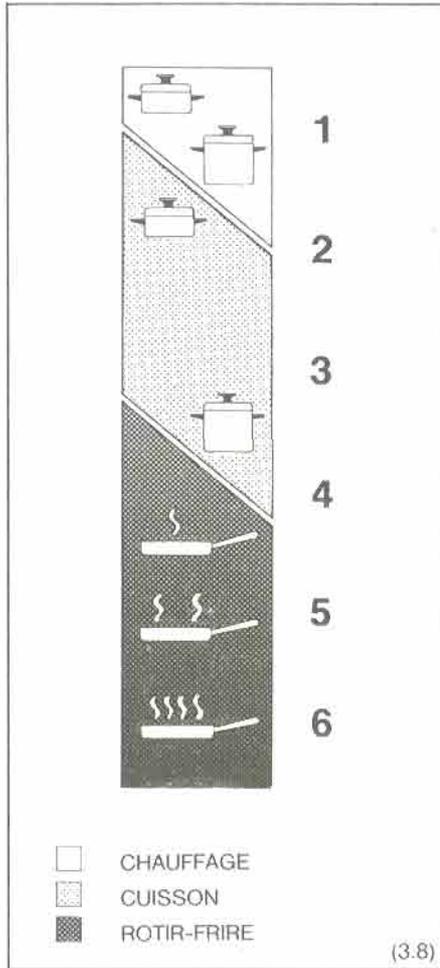
Pour bien entretenir les plaques:

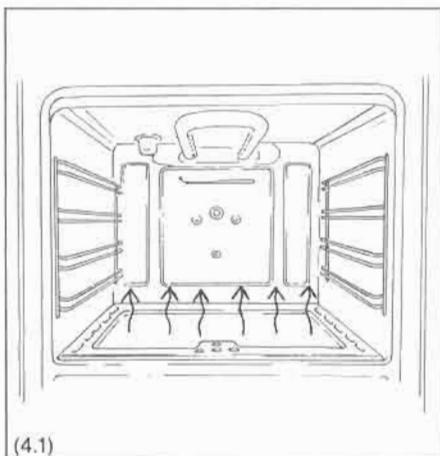
- éviter le fonctionnement à vide (sans aucun récipient)
- ne pas verser de liquides lorsqu'elles sont très chaudes
- utiliser des casseroles à fond plat (type électrique)
- utiliser toujours des récipients recouvrant complètement le diamètre.

Le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un voyant.

**TABLEAU POUR L'USAGE  
DES PLAQUES ELECTRIQUES**

<b>1</b>	Faire fondre du beurre, chocolat gelée Fonctionnement en chauffe-plat Préparation de yaourt.
<b>2</b>	Réduction de sauces, Omelette, oeufs sur le plat, oeufs brouillés
<b>3</b>	Réchauffage de mets cuisinés de denrées congelées - Légumes - Riz à l'eau - Choucroute - potée - cassoulet
<b>3</b>	Potages - Tous mets à l'ébullition Pommes de terre, pot au feu, crustacés, blanquette - soufflés entremets
<b>4</b>	Patés, riz en récipient ouvert Escalopes Pâtisserie en récipient clos
<b>4</b>	Grillades express Ebullition de grands volumes.
<b>5</b>	
<b>6</b>	Fritures, frites, beignets.





(4.2)

#### DONNEES TECHNIQUES DU FOUR À GAZ

Volume utile du four	60 dm <sup>3</sup>
Puissance brûleur du four	4250 W
Puissance brûleur du four	2800 W
Consommation de maintien pendant une heure à 230°C	1,9 kWh

4.1

## 4 - FOUR À GAZ

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

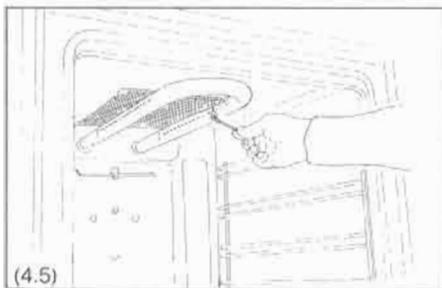
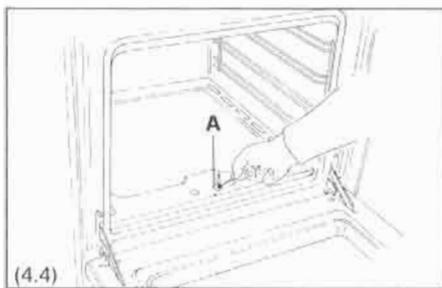
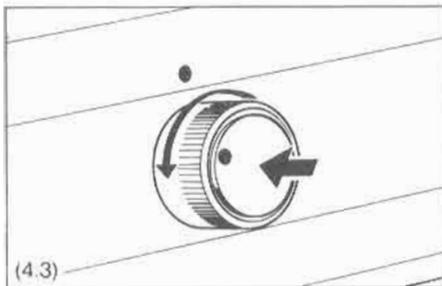
### CARACTERISTIQUES GENERALES

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 les brûleurs.

Le four à gaz comprend deux brûleurs:

- a) Brûleur du four, en bas avec une puissance de 4250 W
- b) Brûleur du grill, en haut avec une puissance de 2800 W

Ces deux brûleurs ont fonctions bien distinctes décrites à la page suivante.



## BRULEUR DU 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.

Pour allumer le brûleur du four, il suffit d'approcher une flamme de l'orifice "A" (fig. 4.4) et d'ouvrir ensuite le thermostat comme indiqué sur la figure 4.3.

## BRULEUR DU GRILLOIR

Ce brûleur fait rougir un réseau en acier inoxydable situé au-dessus, qui produit des rayons infra-rouges permettant la cuisson au grill.

Pour allumer le brûleur du grill, il faut pousser la manette en tournant vers la droite de façon à faire coïncider le repère  avec le repère de le tableau de bord.

L'allumage du brûleur du grill s'effectue en approchant une flamme au côté droit du brûleur (comme indiqué sur la figure 4.5) 2-3 secondes après ouverture du robinet.



(4.6)

## THERMOSTAT

La manette du thermostat (Fig. 4.6), outre le point "●" (fermeture), comporte des chiffres de 1 à 10 indiquant de manière croissante les températures du four.

Pour positionner la température, il suffit de faire correspondre le numéro choisi avec la ligne verticale du tableau de bord.

## CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée, suivant le temps de préchauffage indiqué dans le tableau à côté (Fig. 4.7).

Le temps de préchauffage indique le temps nécessaire au four vide pour atteindre la température désirée.

Quand le four est à température désirée, 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.

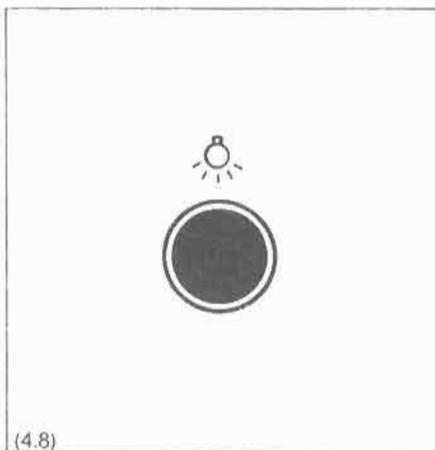
(4.7)

TABLEAU GRADUATION THERMOSTAT		
Allures thermostat	Températures du four	Temps de préchauffage (en minutes)
1	150 °C	2
2	165 °C	3
3	180 °C	4
4	195 °C	5
5	210 °C	6 1/2
6	225 °C	8
7	240 °C	9 1/2
8	255 °C	12
9	270 °C	15
10	285 °C	22

A titre indicatif, nous Vous donnons ci-après les instructions de cuisson de divers plats:

Allures thermostat	PLATS DIVERS
1	Maintien des aliments au chaud
1	Meringues Macarons
1 - 2	Gâteau de Savoie Sablés Cakes
2 - 3	Brioches Soufflés
3 - 4	Rôtis de veau - Tartes Pâté feuilletée - Quiches
5 - 6	Volailles Rôtis de porc
6 - 7	Rôtis de bœuf saignants Poisson - Gigôts
7 - 8	Pizza Viandes rouges
8 - 9	Gratins Toast
10	Nettoyage du four

**Sablé:** Préchauffer au maximum (position 10) le four pendant 15 minutes. Reporter la manette à 190 °C (position 4-5). Cuire pendant 16 minutes, en positionnant le plat près de la porte, sur le 3.me gradin (du bas).



## ECLAIRAGE

L'appareil est équipé d'une lampe pour l'éclairage du four, permettant un contrôle visuel des mets, porte fermée.

Cette lampe est commandée par l'interrupteur du tableau du bord (Fig. 4.8).

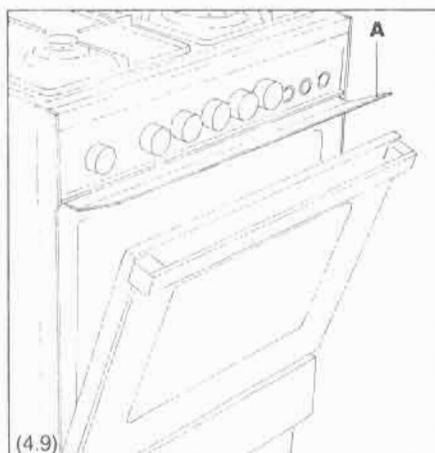
## UTILISATION DU GRILL GAZ

**Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 4.9).**

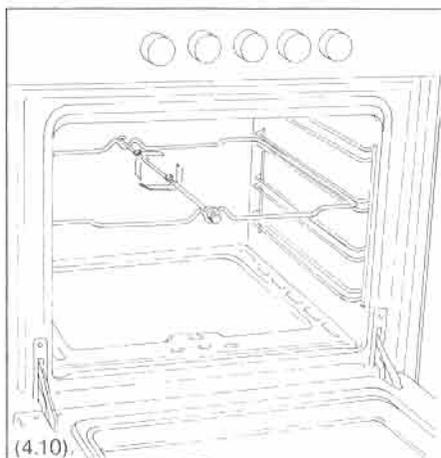
Mettre en place l'écran "A" qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

Allumer le grill, comme expliqué dans le paragraphe précédent et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte.

Introduire les aliments de façon à ce qu'ils soient à proximité du grill. Le deuxième gradin du haut est conseillé.



**Attention: Il est interdit de mettre des produits ou des objets inflammables dans le tiroir.**



### TOURNEBROCHE (Fig. 4.10)

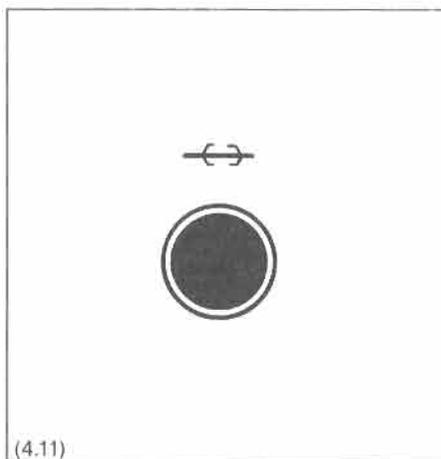
Les cuisinières sont équipées d'un tournebroche.

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

Cet accessoire se compose de:

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

Le moteur se met en fonctionnement grâce à l'interrupteur marqué du symbole  $\leftrightarrow$  sur la table de bord (Fig. 4.11).



### UTILISATION DU TOURNEBROCHE

**Très important: à effectuer toujours a porte entr'ouverte (Fig. 4.9)**

- 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 moteur et l'appuyer sur le collier du support: enlever la poignée en tournant vers la gauche.

## 5 - FOUR ELECTRIQUE À CONVECTION NATURELLE

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

### CARACTERISTIQUES GENERALES

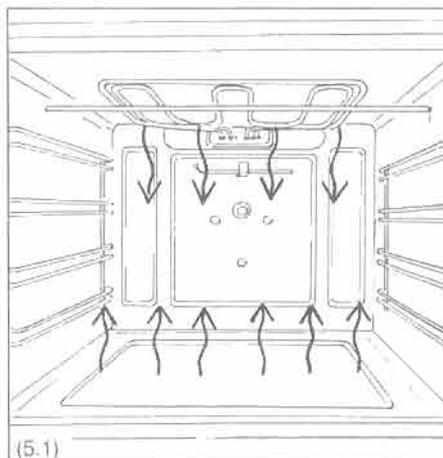
La cuisinière est livrée parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale (position 10) dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

Le four électrique est équipé de 3 résistances:

- 2 résistances (voûte et sole) pour les cuissons au four qui s'effectuent porte fermée (pâtisseries, rôtis, etc.)
- 1 résistance de grilloir placée au centre de la voûte pour les cuissons au grill effectuées porte entr'ouverte (grillades, gratins, etc.)

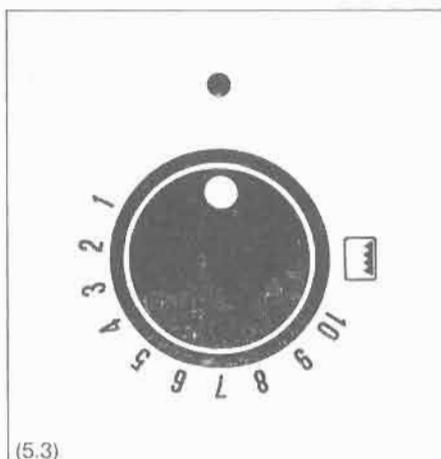
La puissance des résistances est:

- résistance de la voûte, 1100 W
- résistance de la sole, 1400 W
- résistance de grilloir, 2500 W



(5.2)

<b>DONNEES TECHNIQUES DU FOUR ELECTRIQUE À CONVECTION NATURELLE</b>	
Volume utile du four	64 dm <sup>3</sup>
<b>CONSOMMATION:</b>	
de montée a 200° C	0,40 kWh
de maintien pendant une heure a 200° C	0,90 kWh
Total	1,30 kWh
NORME CENELEC "HD 376"	



(5.3)

(5.4)

TABLEAU GRADUATION THERMOSTAT		
Allures thermostat	Températures du four	Temps de prechauffage (en minutes)
1	50 °C	3
2	75 °C	4
3	100 °C	5
4	125 °C	6
5	150 °C	7
6	175 °C	8,5
7	200 °C	10,5
8	225 °C	12,5
9	250 °C	14,5
10	275 °C	17

## THERMOSTAT ELECTRIQUE

La mise en marche des résistances, soit du four, soit du grill, se réalise en tournant le commutateur correspondant au thermostat qui règle la température du four. La manette (Fig. 5.3), outre le point "0" (fermeture), comporte des chiffres de "1" à "10" indiquant de manière croissante les températures du four (Tab. 5.4).

Pour positionner la température, il suffit de faire correspondre le numéro choisi avec la ligne du tableau de bord.

La manette présente les symboles suivants:

- Position "0" = éteint
- Position "1" à "10" = fonctionnement simultané des deux résistances suivant températures croissantes (comme indiqué dans le tableau 5.4).

Les résistances s'allumeront ou s'éteindront automatiquement suivant le besoin d'énergie déterminé par le thermostat.

- Position  = fonctionnement du grill (voir paragraphe spécifique).

La mise en service du four est signalée par un voyant lumineux situé près de la manette du four, sur le tableau de bord.

## GRILL ELECTRIQUE

Le grill est constitué par une résistance de 2500 W. La résistance est commandé par le commutateur du thermostat, en positionnant le repère  avec le repère du tableau de bord de la manette. La résistance est fixe.

## CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée, suivant le temps de préchauffage indiqué dans le tableau 5.4 à la page précédente.

Le temps de préchauffage indique le temps nécessaire au four vide pour atteindre la température désirée.

Quand le four est à température désirée, 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 le chaleur emmagasinée dans le four.

A titre indicatif, nous Vous donnons ci-après les instructions de cuisson de divers plats:

Allures thermostat	Plats divers
1 - 2 - 3 - 4	Maintien des aliments au chaud
4 - 5	Meringues Macarons
5 - 6	Gateau de Savoie Sablés Cakes
6	Brioches Soufflès
6 - 7	Rôtis de veau - Tartes Paté feuilletée - Quiches
8	Volailles Rôtis de porc
9	Rôtis de bœuf saignants Poisson - Gigôts
9 - 10	Pizza Viandes rouges
10	Gratins Toast
10	Nettoyage du four

**Sablé:** Préchauffer au maximum (position 10) le four pendant 15 minutes. Reporter la manette à 190 °C (position 6-7). Cuire pendant 16 minutes, en positionnant le plat près de la porte, sur le 3.me gradin (du bas).



## ECLAIRAGE

L'appareil est équipé d'une lampe pour l'éclairage du four, permettant un contrôle visuel des mets, porte fermée.

Cette lampe est commandée par l'interrupteur du tableau de bord (Fig. 5.5).

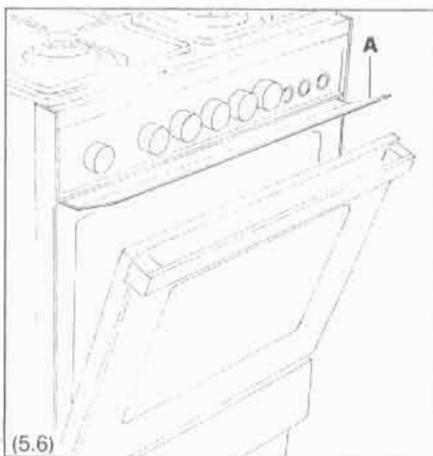
## UTILISATION DU GRILL

**Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.6).**

Mettre en place l'écran "A" qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

Allumer le grill, comme expliqué dans le paragraphe précédent et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte.

Introduire les aliments de façon à ce qu'ils soient à proximité du grill. Le deuxième gradin du haut est conseillé.





### TOURNEBROCHE (Fig. 5.7)

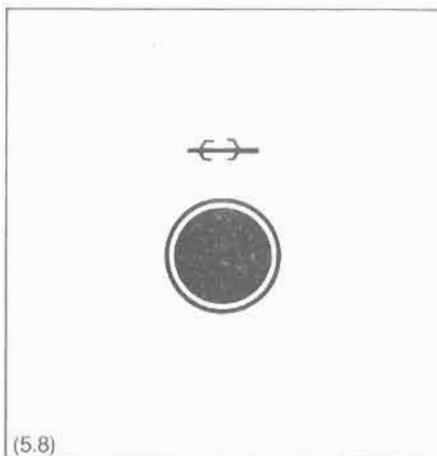
Les cuisinières sont équipées d'un tourne-broche.

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

Cet accessoire se compose de:

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

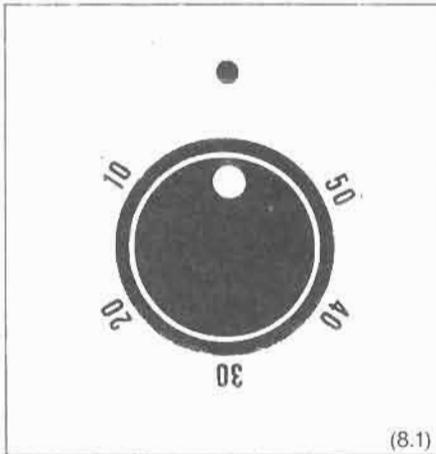
Le moteur se met en fonctionnement grâce à l'interrupteur marqué du symbole  $\leftrightarrow$  sur le tableau de bord (Fig. 5.8).



### UTILISATION DU TOURNE-BROCHE

**Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouvert (Fig. 5.6)**

- 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 moteur et l'appuyer sur le collier du support; enlever la poignée en tournant vers la gauche.

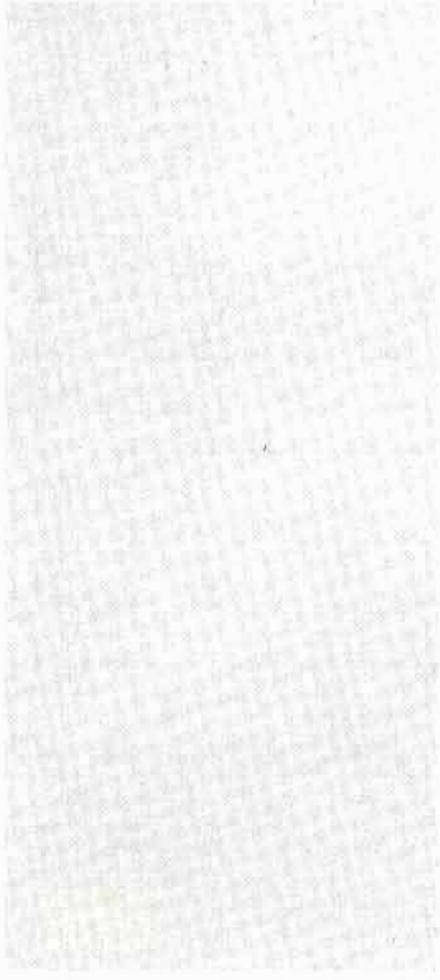


## 8 - MINUTEUR

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.

La manette de réglage (Fig. 8.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le repère avec le temps désiré.

Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.



## 12 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### CONSEILS GENERAUX

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.

Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).

Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.

### PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées uniquement avec une éponge et du savon ou autres produits non abrasifs.

Essuyer de préférence avec une peau.

### BRULEURS ET GRILLES

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits adéquats. Les brûleurs et leurs chapeaux, après chaque nettoyage, doivent être remis parfaitement en place et bien essuyés.

Il est absolument indispensable de vérifier la parfaite mise en place du chapeau des brûleurs, car une mauvaise position de celui-ci sur son siège peut être la cause de graves anomalies. Dans les appareils avec allumage électrique, vérifier que l'électrode est toujours bien nettoyé, de manière, à permettre le jaillissement régulier des étincelles.

### **PLAQUES ELECTRIQUES**

Nettoyer les plaques électriques régulièrement avec un chiffon humide. Les faire sécher ensuite en les allumant pendant quelques minutes afin d'éviter la formation de rouille sur leur surface. Pour maintenir un bon aspect des plaques, employer des produits adéquats courants ou bien étaler un voile d'huile de temps en temps.

Ne pas utiliser de graisses ni de sels.

Les plaques très sales peuvent être nettoyées avec des détergents normalement utilisés pour la vaisselle à l'exception de tout produit abrasif. Veiller à bien rincer les plaques, puis faire sécher.

### **NETTOYAGE INTERIEUR**

De temps en temps, il est conseillé de nettoyer les parties en-dessous de la table de travail. Pour ce faire, il faut:

- 1) enlever le vis à l'avant de la table
- 2) soulever la table

Remonter avec soin.



## FOUR

Le four doit toujours être nettoyé après chaque cuisson, en utilisant des produits appropriés. Son fonctionnement pendant 30 minutes à la température maximale peut faciliter l'élimination des tâches de graisse. Le nettoyage du four avec émail autodegraissant catalytique se fait automatiquement pendant la cuisson.

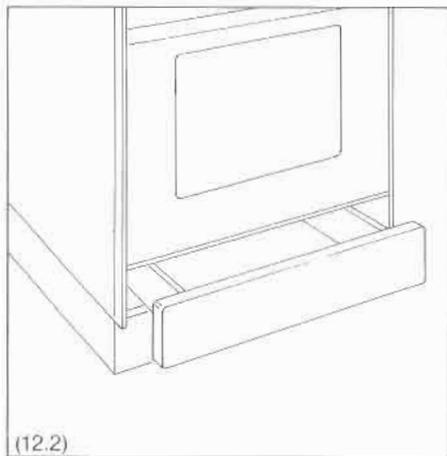
Aucune intervention n'est nécessaire. Si la graisse est tenace, il est suggéré d'augmenter la durée du nettoyage, en laissant chauffer le four à vide au maximum.

Ne jamais utiliser de détergents contenant des substances abrasives, afin d'éviter tout dommage du revêtement autonettoyant.

## PORTE DU FOUR ET TIROIR

La porte du four et le tiroir se nettoient de la même manière que les parties émaillées. Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 12.1).

Le tiroir (fig. 12.2) s'enlève comme un tiroir normal.

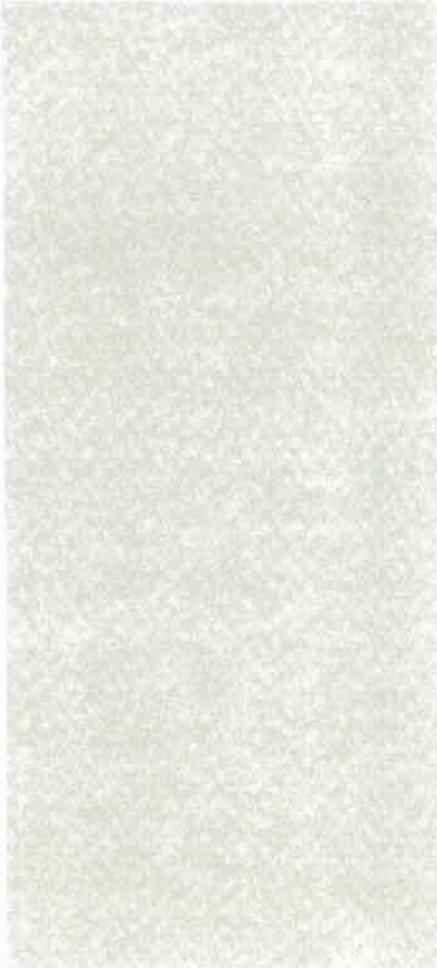


## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

La lampe doit être du type résistant à la haute température (300 °C).



# Conseils à l'installateur



## 13 - PARTIE GAZ

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

### TYPES DE GAZ:

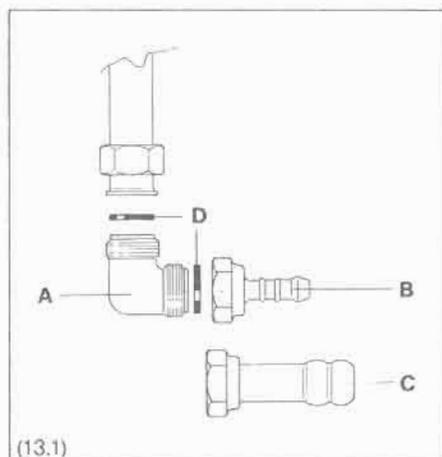
Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- GAZ LIQUEFIES (en bouteille) (G 30)
- GAZ NATURELS (G 20 et G 25)

### INSTALLATION

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une étiquette. Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre! Seul que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- 1 - Raccordement au gaz
- 2 - Remplacement des injecteurs de la table
- 3 - Réglage du débit réduit de la table
- 4 - Remplacement des injecteurs du four et du gril
- 5 - Réglage du débit réduit du brûleur du four



## 1 - RACCORDEMENT AU GAZ

Le groupe raccordement (Fig. 13.1) se compose de:

- 1 coude "A" fixé sur la rampe
- 1 embout réduction "B" pour gaz liquéfié, à visser sur l'embout coudé
- 1 embout-réduction pour gaz naturel, gaz de ville ou air propane "C" à visser le raccordement coudé.
- rondelles d'étanchéité "D".

### A) Gaz liquéfiés (en bouteille)

- Monter l'embout "B" sur l'embout "A" avec rondelle au milieu
- Brancher la cuisinière au détendeur de la bouteille avec un tuyau convenable en caoutchouc au diamètre intérieur de 6 mm.

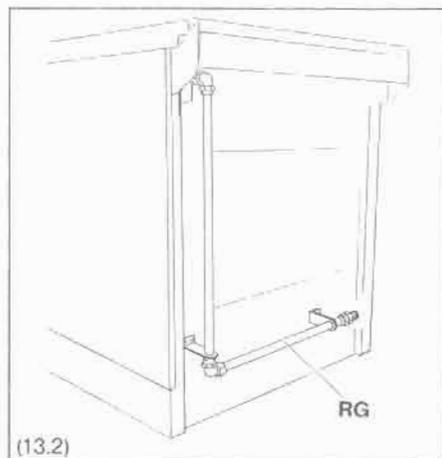
### B) Gaz naturel

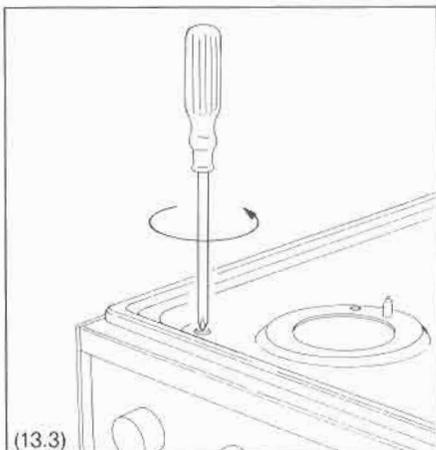
- Remplacer l'embout "B" par celui de diamètre plus important
- Brancher la cuisinière au réseau de distribution du gaz avec un tuyau caoutchouc de diamètre intérieur de 15 mm.

Le tuyau caoutchouc doit être en tous cas le plus court possible, sans boucle ou pli.

L'embout de raccordement et le bouchon de fermeture de la rampe, selon les nécessités, peuvent être inversés entre eux. Après une éventuelle inversion, vérifier leur étanchéité. L'embout pour la conversion se trouve dans la pochette avec les injecteurs.

N.B. Les appareils sont livrés avec raccordement gaz droite. Pour les cas de raccordement gaz à gauche, il est nécessaire d'utiliser le kit de raccordement (ref. RG - Fig. 13.2) fourni sur simple demande.





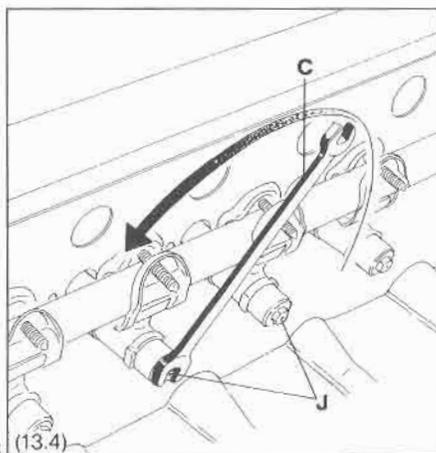
## 2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON

L'appareil est livré avec un jeu d'injecteurs pour la conversion. Le diamètre de chaque injecteur est indiqué en centièmes de mm sur l'injecteur même. Les injecteurs doivent être utilisés suivant le tableau ci-dessous.

### OPERATIONS A EXECUTER POUR LE REMPLACEMENT DES INJECTEURS:

- Soulever la table de travail en dévissant les deux vis à l'avant (Fig. 13.3).
- Avec une clé fixe "C", échanger les injecteurs (Fig. 13.4).

**Les brûleurs sont exécutés de manière à ne pas exiger de réglage de l'air primaire.**

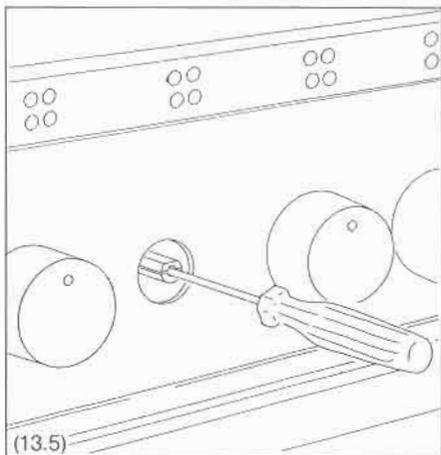


13.3

TABLEAU POUR LE CHOIX DE L'INJECTEUR

BRULEUR		G 30 - 28 mbar		G 20 - 18 mbar	
	Type	Ø injecteur	debit Watt	Ø injecteur	debit Watt
Table	A	47	950	65	950
	SR	67	1850	94	1850
	R	80	2700	110 (1.1)*	2700
	UR	92	3650	130	3650
Four	F	100	4250	135 (.35)*	4250
	G	82	2800	115	2800

\* Marque sur l'injecteur



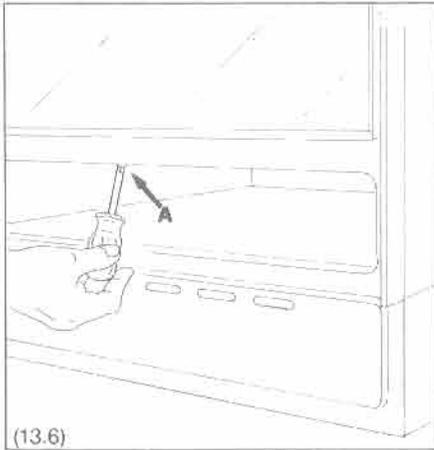
### 3 - REGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

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;
- 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. 13.5).

Pour le gaz G 30 visser la vis à fond.



(13.6)

#### 4 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS FOUR ET BRILLOIR

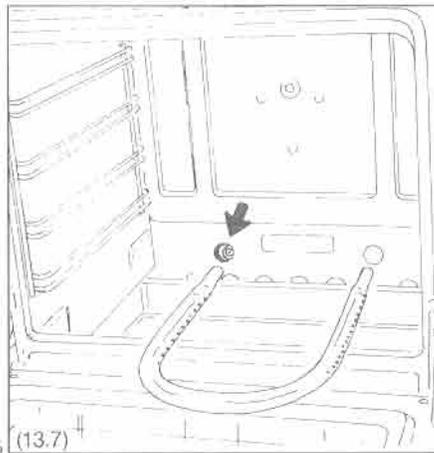
Consulter le tableau du paragraphe 13.2 pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser. Les opérations à effectuer sont les suivantes:

##### a) brûleur du four

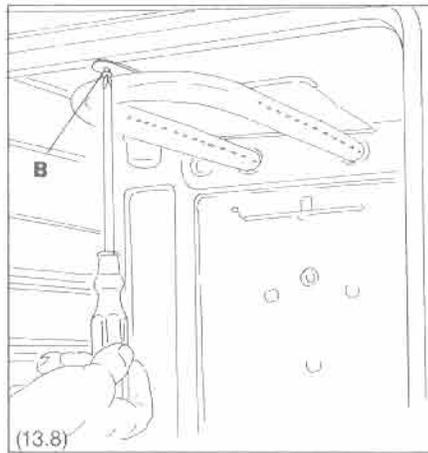
- enlever le fond;
- enlever le tiroir;
- démonter le brûleur en dévissant la vis "A" (Fig. 13.6);
- remplacer l'injecteur (Fig. 13.7) en utilisant une clé tube de 7;
- remonter le tout.

##### b) brûleur grilloir

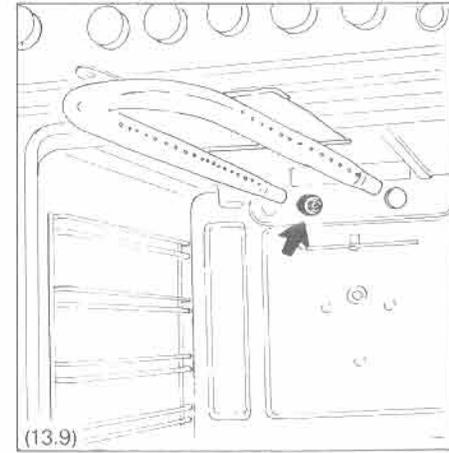
- enlever le brûleur grilloir en dévissant la vis avant "B" (Fig. 13.8);
- avec une clé tube de 7, remplacer l'injecteur (Fig. 13.9);
- remonter le brûleur.



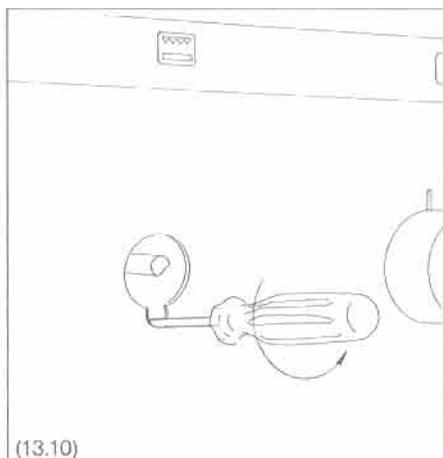
135 (13.7)



(13.8)



(13.9)



## 5 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DU BRÛLEUR DU FOUR (bypass)

Il s'effectue uniquement pour le brûleur du four (le grilloir a un débit fixe) en agissant sur le thermostat comme suit:

- allumer le brûleur et placer la manette sur la position 10;
- enlever la manette et avec un tournevis mince (lame de 3 mm et longueur 100 mm) dévisser d'environ 3 tours la vis bypass (Fig. 13.10), 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 a nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass (Fig. 13.10) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.

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

Les brûleurs du four et grilloir sont conçus de manière à ne pas exiger de réglage de l'air primaire.

## GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient d'ur, il faut le démonter, nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistante à la haute température. Les opérations à exécuter sont les suivantes:

- Fermer la vanne d'alimentation du gaz, du réseau de distribution ou de la bouteille
- Enlever le bandeau, comme indiqué dans les paragraphes précédents
- Dévisser les deux vis de fixation de la bride
- Enlever la bride et le ressort antagoniste de la tige porte manette
- Soulever le cône de réglage du gaz
- Le nettoyer soigneusement avec l'essence.
- L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistante à l'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.

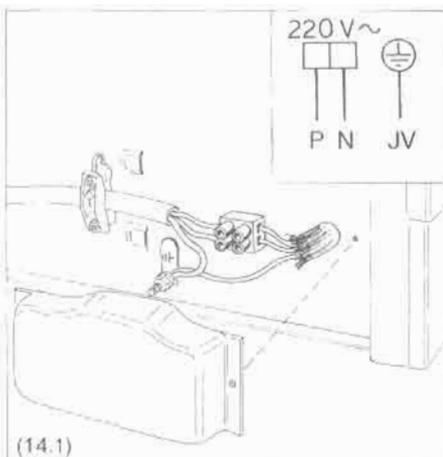
## 14 - PARTIE ELECTRIQUE

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

### 1 - EN GENERAL

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des cables puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- La fiche bipolaire doit être branchée à une prise connectée à la terre suivant les normes de sécurité.
- On peut exécuter le branchement direct au réseau, en interposant entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.

**La mise à terre de l'appareil est obligatoire.  
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.**



## 2 - CUISINIÈRES AVEC CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Les cuisinières sont prévues à l'origine, sauf indications spéciales, pour fonctionner en courant alternatif monophasé de 220 V - 50 Hz.

Pour mettre en fonction l'appareil, il suffit de brancher la fiche à une prise connectée à la terre et pouvant fournir une puissance suffisante, en tenant compte des puissances maximales indiquées sur la plaquette des caractéristiques de la cuisinière.

## 3 - BRANCHMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour brancher le câble d'alimentation aux cuisinières il faut:

- Desserrer les vis de fixation de la protection "A" à l'arrière de la cuisinière.
- Introduire un câble d'alimentation de section adéquate (Fig. 14.2) dans le serre-câble "D".
- Connecter les câbles de phase à la borne "B" suivant le schéma de fig. 14.1, et le câble de terre à la borne "E".
- Tendre le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "D".
- Remonter la protection "A".

### SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

#### Mod. EB 641 - EC 641

220 V  $\sim$  3 x 0,75 mm<sup>2</sup> (\*)

#### Mod. EB 643 - EC 643

220 V  $\sim$  3 x 2,5 mm<sup>2</sup>

(14.2)

## 4 - DEPANNAGES

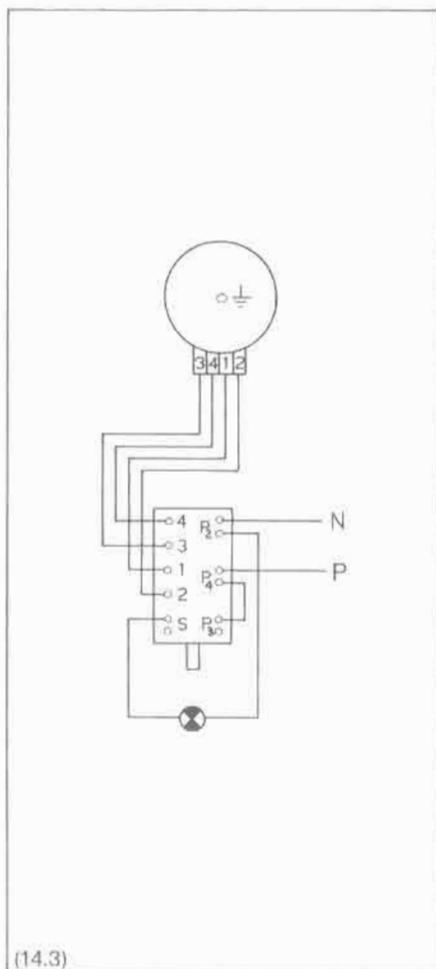
Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

### REPLACEMENT DES PLAQUES

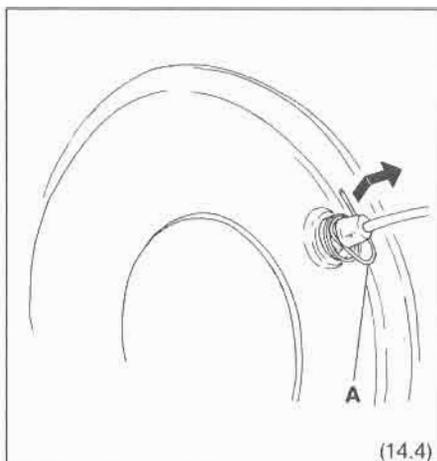
En cas de remplacement d'une plaque, il faut:

- débrancher l'appareil du secteur
- lever la table de travail
- enlever les câbles du commutateur
- tirer la plaque de son logement après avoir enlevé les écrous de fixation et le fil de terre interposé.
- remonter une nouvelle plaque électrique avec les câbles fixés à la borne selon le schéma (voir Fig. 14.3).

N.B. Bien fixer le fil de mise à terre entre les écrous du pivot fileté de la plaque.



(14.3)

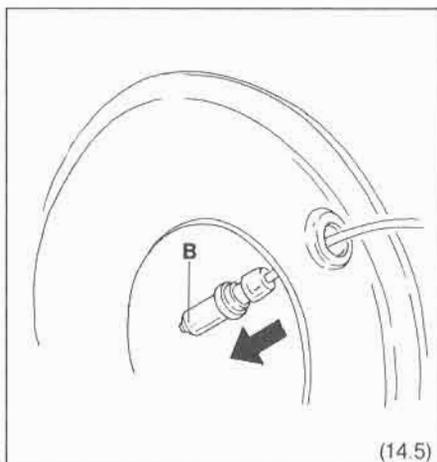


(14.4)

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

### REPLACEMENT DE LA BOUGIE

- Soulever la table de travail, comme expliqué dans le paragraphe précédent.
- Décrocher le ressort "A" (Fig. 14.4) et libérer la bougie "B" en panne (Fig. 14.5).
- Débrancher le câble de la bougie du générateur d'allumage.
- Remplacer la pièce.



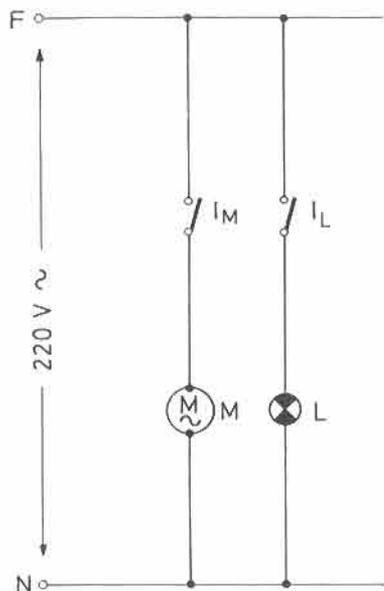
(14.5)

### REPLACEMENT DES RESISTANCES DU FOUR ET DU GRILL

Le remplacement des résistances électriques du four et du grill s'effectue de la manière suivante:

- Enlever le panneau arrière de l'appareil.
- Détacher les connexions électriques de la résistance en panne
- Dévisser les vis de fixation de la résistance
- Du côté intérieur du moufle retirer la résistance. Pour la résistance de sole, soulever d'abord le fond du four.
- Faire le remplacement
- Remonter en veillant surtout à la mise à la terre de tous les éléments.

**SCHEMA ELECTRIQUE - CUISINIERE AVEC FOUR À GAZ (Alimentation monophasée) Mod. EB 641 - EC 641**

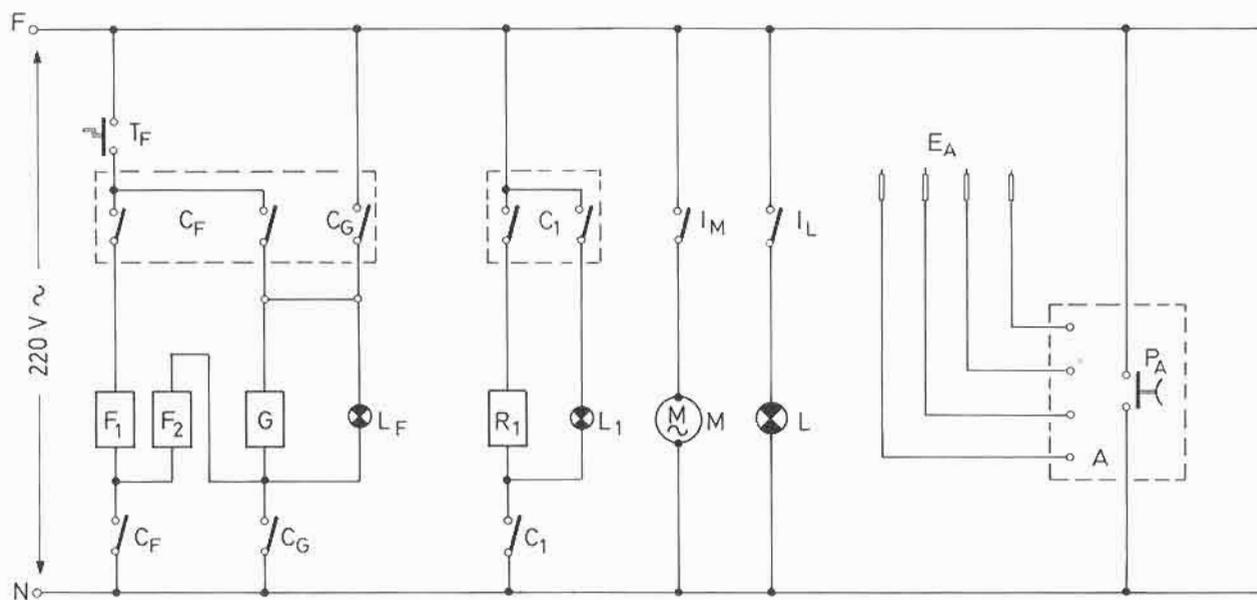


**LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE**

- $I_M$  = interrupteur tournebroche
- $I_L$  = interrupteur lampe four
- L = lampe four
- M = moteur tournabroche

(14.6)

**SCHEMA ELECTRIQUE - CUISINIERE AVEC FOUR À CONVECTION NATURELLE (Alimentation monophasée)  
MOD. EB-643 EC-643**



(14.7)

## LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE (Fig. 14.7)

- $F_1$  = résistance sole
- $F_2$  = résistance voûte
- G = résistance grill
- $R_1$  = foyer arrière gauche
- $C_F$  = commutateur four/grill
  
- $C_G$  = commutateur four
- $C_1$  = commutateur foyer arrière gauche
- $I_M$  = interrupteur tournebroche
- $T_F$  = thermostat four
- L = lampe four
- M = moteur tournebroche
  
- $I_L$  = interrupteur lampe four
- $L_F$  = voyant grill
- $L_1$  = voyant foyer arrière gauche
- A = generateur allumage
- $P_A$  = poussoir allumage
- $E_A$  = bougie allumage





GRAFICHE TASSOTTI | BASSANO ITALY

*Candy*

ELETTRODOMESTICI  
D'ARREDAMENTO

Les renseignements figurant dans cette notice sont fournis à titre indicatif. Dans tous le cas il est conseillé de s'adresser de préférence à un installateur qualifié qui seul peut assurer une installation et un réglage selon les règles de l'art. Le constructeur se réserve le droit de modifier sans préavis ses appareils.

---

CANDY ELETTRODOMESTICI SpA  
Brugherio (Milano)

Antiparasitage de ces appareils conforme à la directive 82/499 CEE