

CUISINIÈRE GAZ 60 x 60

CCG644

PARTIE RESERVEE A L'UTILISATEUR	4
1. INFORMATIONS TECHNIQUES	4
2. PRECAUTIONS D'EMPLOI A L'UTILISATION	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
3.1 Bandeau de commande	6
3.2 Table de cuisson	6
3.3 Four	7
3.4 Commande four / grilloir	7
3.5 Lampe de four	7
3.6 Collerettes	7
3.7 Accessoires du four	8
4. GUIDE D'UTILISATION	9
4.1 Allumage des brûleurs de table	9
4.2 Allumage du brûleur de four	10
4.3 Utilisation du grilloir	11
5. CONSEILS D'UTILISATION	12
5.1 Pour les cuissons sur les brûleurs de table	12
5.2 Pour les cuissons au four	13
5.3 Pour les cuissons au grilloir	14
5.4 Pour les cuissons au tournebroche	15
6. GUIDE DES CUISSONS	16
6.1 Guide des cuissons au four	16
6.2 Guide des cuissons au grilloir	17
7. NETTOYAGE	18
7.1 Nettoyage de la table	18
7.2 Nettoyage du four à émail catalytique	19
8. EN CAS D'ANOMALIE, QUE FAIRE ?	20
9. PLAQUE SIGNALETIQUE	21
PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATEUR	22
1. CONSIGNES DE SECURITE A L'INSTALLATION	22
2. INSTALLATION DE L'APPAREIL	23
2.1 Mise en place de l'appareil	23
2.2 Raccordement gaz	23
2.3 Raccordement électrique	25
2.4 Remplacement de la lampe du four	25
3. CHANGEMENT DE GAZ	26
3.1 Changement des injecteurs des brûleurs de table	26
3.2 Réglage des débits réduits des brûleurs de table	27
3.3 Changement de l'injecteur du brûleur de four	27
3.4 Réglage du débit réduit du brûleur de four	28

1. INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de la cuisinière	A7950
Appareil isolé :	classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	G20 20 mbar
Conversion possible en gaz butane, propane	
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Puissance électrique	2,019 kW
Débit calorifique nominal	11 kW

1.1 La table de cuisson

Couvercle	tôle émaillée
Grille de table	2 grilles support de casseroles en acier émaillé
Foyer avant droit	brûleur auxiliaire 1,00 kW Ø 55 mm
Foyer arrière droit	brûleur semi-rapide 2,00 kW Ø 71 mm
Foyer avant gauche	brûleur rapide 3,00 kW Ø 102 mm
Foyer arrière gauche	brûleur semi-rapide 2,00 kW Ø 71 mm
Allumage électronique de table	oui

1.2 Le four

Four	gaz
Puissance du brûleur de four	3,00 kW
Dispositif de sécurité par thermocouple du four	oui
Grilloir	électrique
Puissance du grilloir	2,00 kW
Eclairage de four	0,015 kW
Nettoyage	émail catalyse

1.3 Accessoires

1 grille support
1 plaque à pâtisserie
1 lèchefrite
1 tournebroche
Tiroir de rangement des accessoires

1.4 Dimensions

Hauteur couvercle levé	144 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Poids	60 kg environ
Volume utile	57 l

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68, basse tension 73/23 et appareils à gaz 90/396.

2. PRECAUTIONS D'EMPLOI A L'UTILISATION

Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le : il a été rédigé pour vous permettre d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions.

- Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, faites chauffer le four à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication:
 - levez le couvercle,
 - enlevez les pellicules de protection et les autocollants,
 - retirez les étiquettes publicitaires,
 - chauffez le four en positionnant la commande de four sur le repère maxi pendant 30 minutes puis en position grilloir 10 minutes environ.Pendant cette opération votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.
- Prenez la précaution de laver les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite).
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Avant de procéder au nettoyage manuel de votre cuisinière, vérifiez qu'aucun des éléments n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position ARRET.
- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.
- Si vous avez démonté les couronnes pour les nettoyer, assurez-vous :
 - que les couronnes des brûleurs sont bien stables sur les brûleurs,
 - que les chapeaux sont en place.

- **La façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage du four, éloignez les jeunes enfants.**
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuille d'aluminium, etc....).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.

Pour votre sécurité :

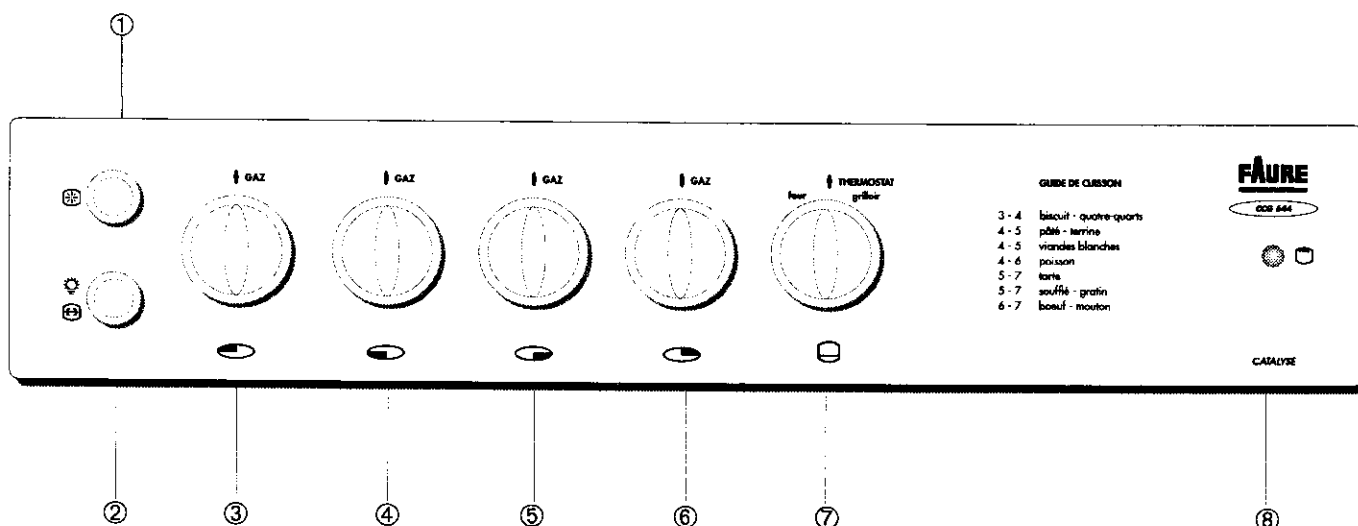
- Changez le tuyau d'alimentation gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre «En cas d'anomalie, que faire ?», si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur ou le Service Conseil Consommateurs. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause de blessures graves.
- Exigez toujours les pièces de rechange d'origine

certifiées constructeur 

Service Conseils Consommateurs
B.P. 142 - 60307 SENLIS CEDEX - FRANCE
Tél. 03.44.62.28.28

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Bandeau de commande



- ① Allumage électronique de table
- ② Eclairage de four et tournebroche
- ③ Commande de brûleur arrière gauche
- ④ Commande de brûleur avant gauche
- ⑤ Commande de brûleur avant droit
- ⑥ Commande de brûleur arrière droit
- ⑦ Commande de four et de grilloir
- ⑧ Voyant

3.2 Table de cuisson

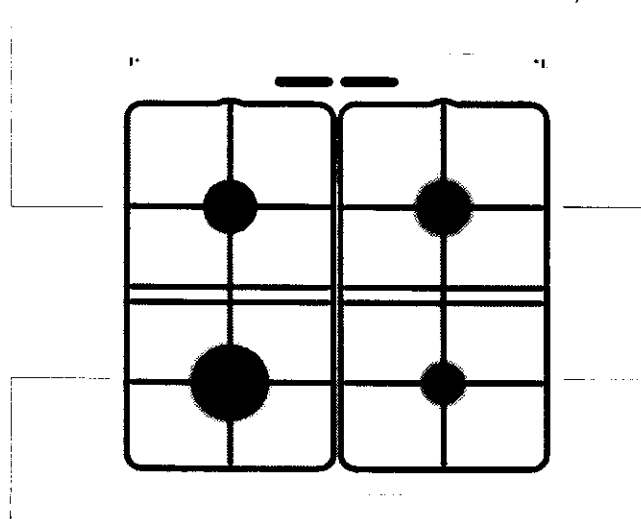
Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.

brûleur semi-rapide
2,00 kW

brûleur semi-rapide
2,00 kW



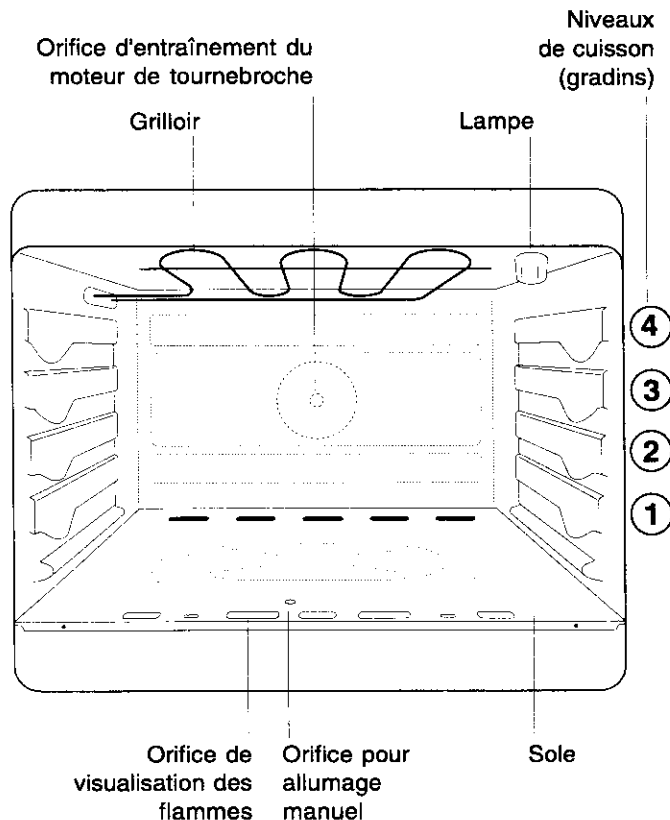
brûleur rapide
3,00 kW

brûleur auxiliaire
1,00 kW

3.3 Four

Le four est équipé d'un brûleur gaz à la sole et d'un grilloir électrique à la voûte.
Il peut être utilisé en cuisson traditionnelle ou en grilloir.
Ces deux modes ne peuvent être utilisés simultanément.


- Le brûleur du four est équipé de sécurité à thermocouple. Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme (courant d'air violent, débordement important d'eau ou de lait...) une sécurité par thermocouple coupera l'alimentation en gaz du brûleur concerné.
- En mode traditionnel, le réglage se fait sur 8 graduations
- Pour passer de la cuisson traditionnelle à la cuisson au grilloir, il est nécessaire d'éteindre le brûleur du four puis d'allumer le grilloir.
- Lorsque vous effectuez des cuissons au four, veillez à maintenir le couvercle de la cuisinière ouvert afin d'éviter toute surchauffe.



3.4 Commande four / grilloir

Elle permet de choisir la température de cuisson appropriée et de mettre en fonctionnement l'élément grilloir.

Définition des symboles :

- Position arrêt
- 1 - 8 Plage de température du four
-  Position grilloir


3.5 Lampe de four

Elle s'allume dès que l'on appuie sur le bouton éclairage de four.

3.6 Collerettes

Les commandes de votre appareil sont constituées de manettes et de collerettes. Les collerettes sont sérigraphiées :

Collerettes de table : ● ▲ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ●

Collerette de four : ● 1 2 3 4 5 6 7 8 

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage.

3.7 Accessoires du four

Votre four est équipé de :

- 1 plaque à pâtisserie
- 1 grille support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la plaque à pâtisserie ou sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La plaque à pâtisserie

Elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement sur la plaque.

Elle doit être posée sur la grille support de plat.

Glissez la grille support de plat dans les gradins en positionnant les butées de la plaque à pâtisserie vers le fond du four (voir dessin).

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite (les trous vers le fond du four pour permettre la circulation de l'air) dans les rails situés sous la grille support de plat (voir dessin).

La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

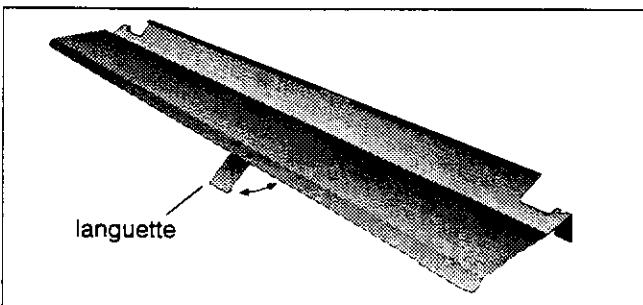
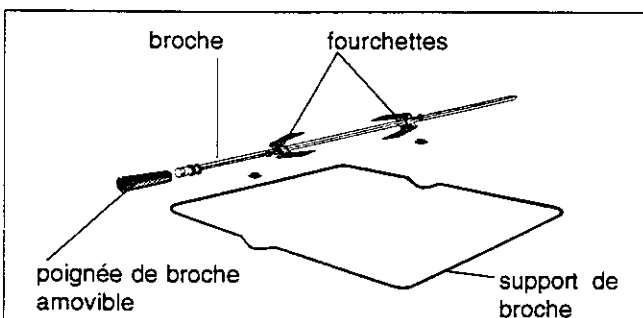
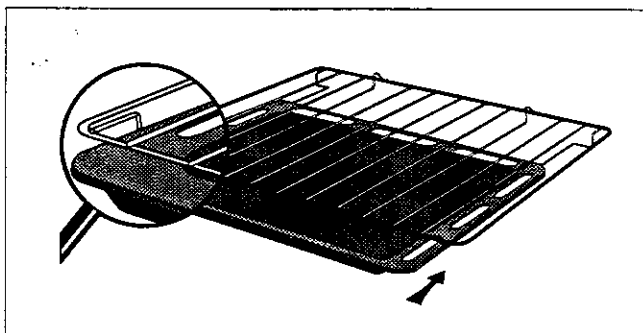
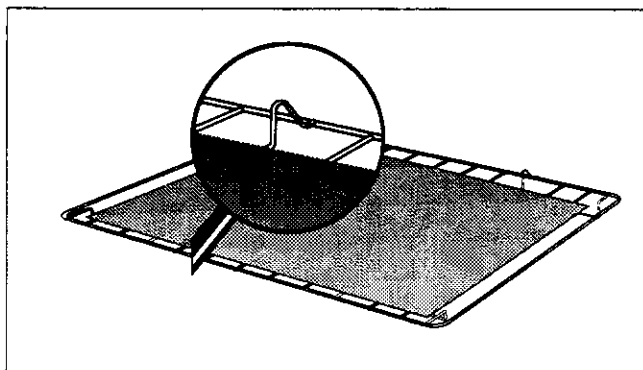
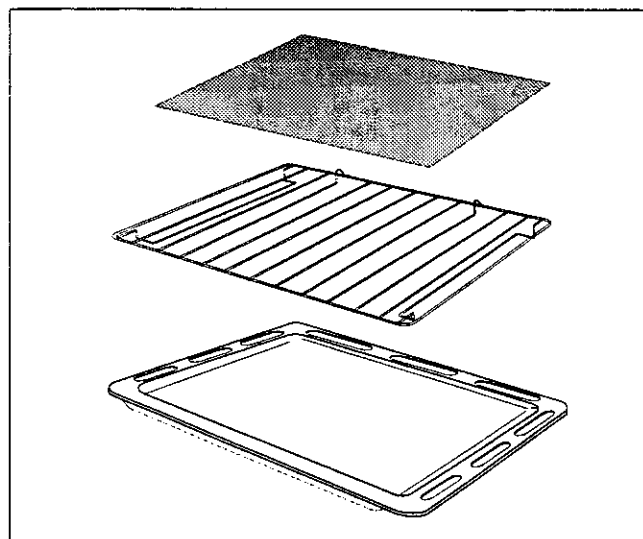
Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

L'écran de protection

Il est utilisé pendant les cuissons au grilloir.

Il protège les commandes du dégagement de chaleur.



4. GUIDE D'UTILISATION

4.1 Allumage des brûleurs de table

Pour allumer les brûleurs :

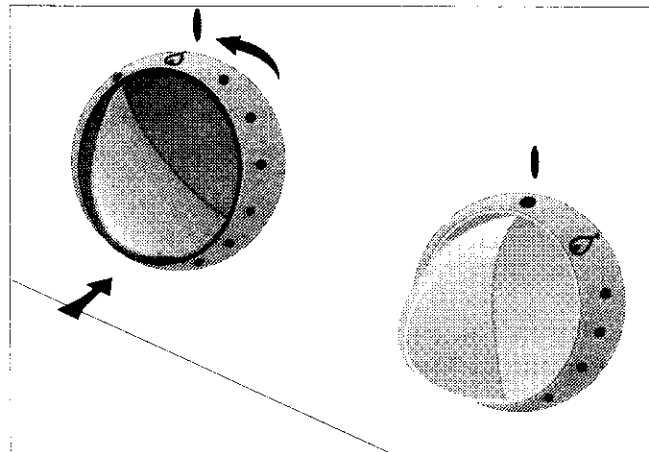
- Poussez et tournez la commande du brûleur choisi de la droite vers la gauche jusqu'au repère maxi.
- En même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes).

Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Positions principales d'utilisations :

- position arrêt
- 🔥 débit maximum
- 🔹 débit minimum



4.2 Allumage du brûleur de four

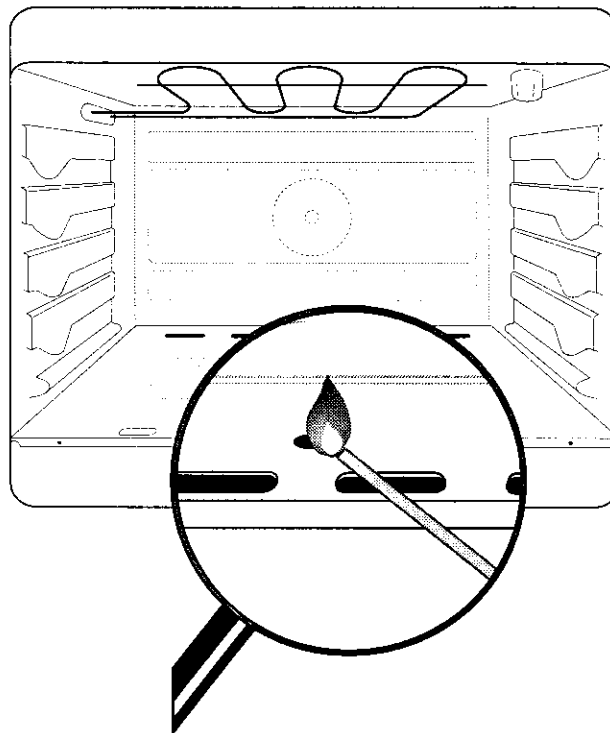
- Ouvrez la porte du four.
- Présentez une flamme à l'orifice d'allumage, en même temps, poussez et tournez la commande four/grilloir de la droite vers la gauche jusqu'au repère maxi et **maintenez la commande enfoncée**.
- **Maintenez ensuite la commande enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité de four (thermocouple)**.
- Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes maximum.
- **Vérifiez la présence des flammes par l'orifice à l'avant de la sole.**
- Réglez ensuite la commande sur le repère désiré
- Fermez la porte du four.



Important :

Ne tournez jamais la manette avant d'approcher la flamme.

Au cas où le brûleur de four s'éteindrait accidentellement, tournez la manette jusqu'à la position arrêt. Attendez 1 à 2 minutes avant d'allumer à nouveau.



4.3 Utilisation du grilloir



Attention :

Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants.

L'utilisation du grilloir se fait porte entrouverte. Il est également nécessaire de mettre en place l'écran de protection des manettes.

Le grilloir sert à griller les pièces de viande (côte de boeuf, côtes de porc, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).

Mise en place de l'écran de protection

- Ouvrez la porte du four.
- Maintenez l'écran de protection, le petit pli du côté de la cavité du four (photo n°1).
- Accrochez l'écran de protection sur le repli du cadre de la cavité du four (photo n°2).
- Refermez la porte en la laissant en butée sur la languette de l'écran de protection (photo n°3).

Pour enlever l'écran de protection

- Ouvrez la porte du four.
- Soulevez légèrement l'avant de l'écran et décrochez-le de la façade du four.



Pendant et après le fonctionnement du grilloir, l'écran de protection est chaud.

Pour sélectionner la fonction grilloir, poussez et tournez la commande Four/ Grilloir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère .

Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), introduisez la lèche-frite dans les rails de la grille.

Le voyant grilloir

Situé à droite du bandeau de commande, ce voyant s'allume lorsque l'élément grilloir est en fonctionnement.

Photo n°1

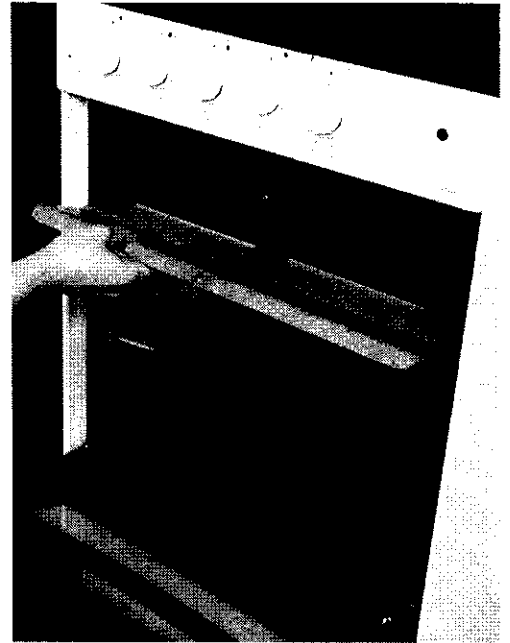


Photo n°2

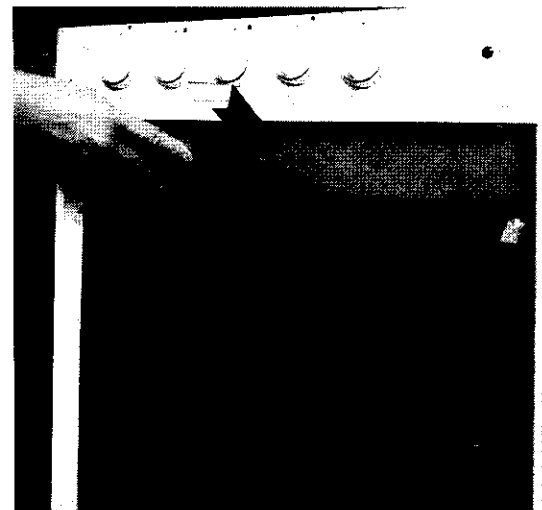
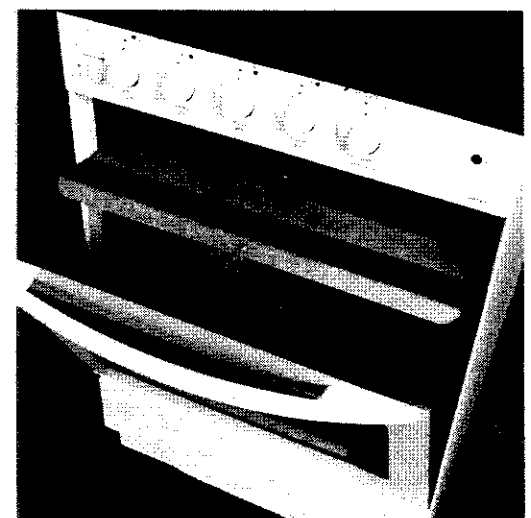


Photo n°3



5. CONSEILS D'UTILISATION

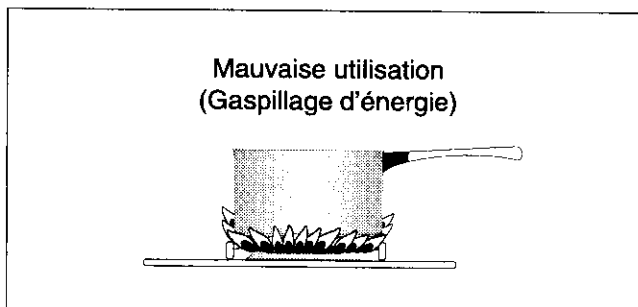
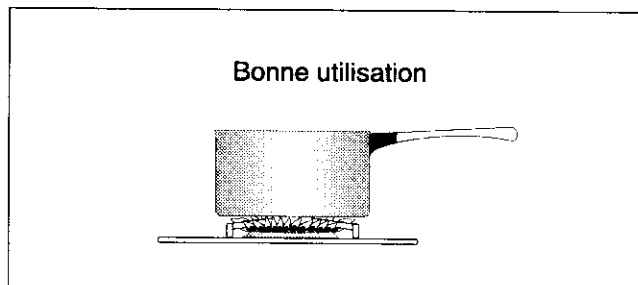
5.1 Pour les cuissons sur les brûleurs de table

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 12 à 22 cm de diamètre pour les brûleurs semi-rapides arrière gauche et arrière droit.
- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.

Si vous devez utiliser un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.



Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.
- Si vous avez démonté le brûleur pour le nettoyer, assurez-vous avant l'allumage :
 - que les couronnes des brûleurs sont bien stables sur les brûleurs,
 - que les chapeaux des brûleurs sont en place.



Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

5.2 Pour les cuissons au four

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8.

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pour prévenir les projections trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis, des plats à bords hauts dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.
- Une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. Cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.





Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

5.3 Pour les cuissons au grilloir

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément de voute chauffe. Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viandes (côtes de boeuf, côtes de porc, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).



Toutes les cuissons au grilloir doivent être faites sous votre surveillance porte du four entrouverte avec l'écran de porte.

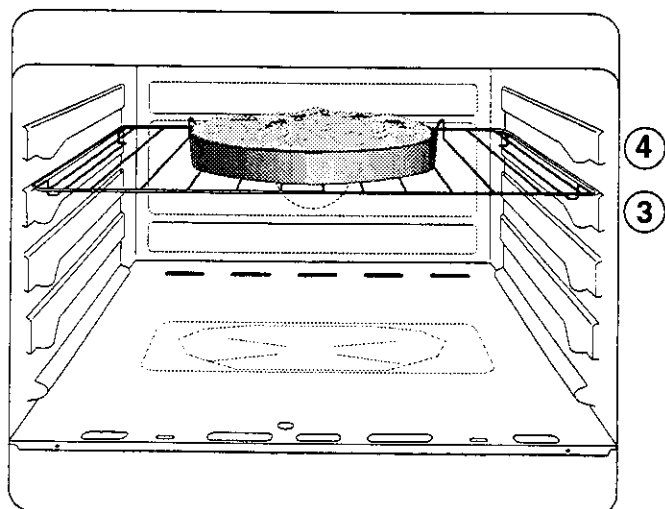
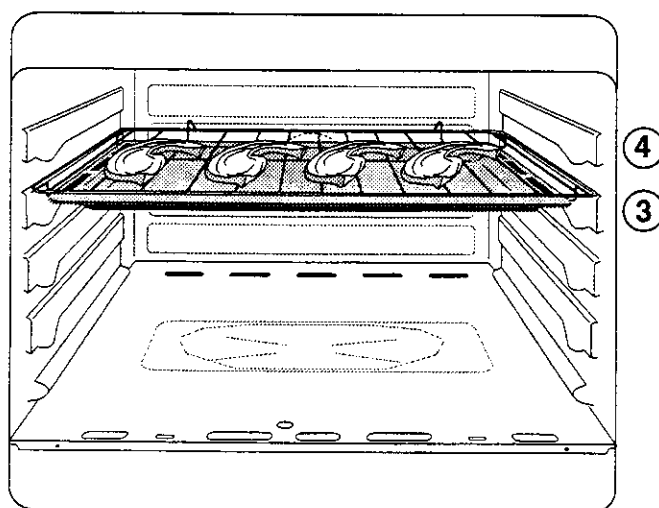
Les grillades

- Préparez la pièce à griller, huilez légèrement les deux faces.
- Placez-la directement sur la grille support de plat.
- **Installez l'écran de protection.**
- Positionnez la commande four/grilloir sur la position
- Glissez la lèchefrite dans les rails de la grille support de plat.
- Glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
- Préférez le gradin ④ pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
- Préférez le gradin ③ pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.



Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

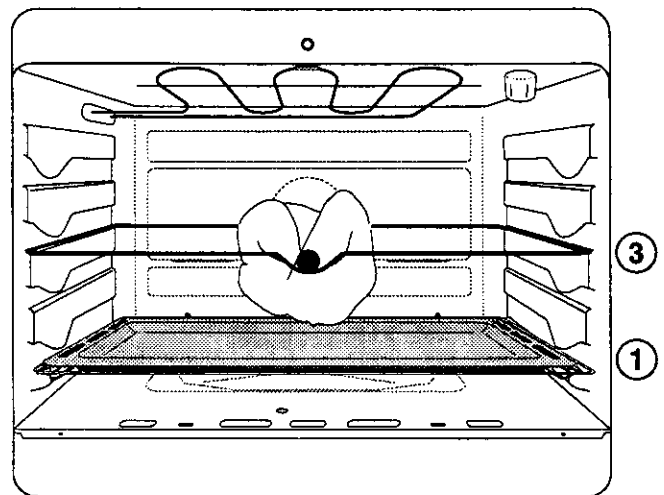
Les gratins

- **Installez l'écran de protection.**
- Positionnez la commande de four/grilloir sur la position
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.




5.4 Pour les cuissons au tournebroche

- Vissez la poignée amovible sur la broche.
- Enfillez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
- Enfillez ensuite la seconde fourchette.
- Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
- Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
- Engager l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
- Dévissez la poignée de la broche.
- Positionnez la grille support de plat au gradin ① puis posez la lèche-frite dessus.
- **Installez l'écran de protection.**
- Repoussez la porte en la laissant entrouverte.
- Mettez la commande four / grilloir sur la position .
- Appuyez sur le bouton .
- Vérifiez que la broche tourne.



Pour sortir la pièce :

- Eteignez le grilloir.
- Arrêtez le tournebroche en appuyant sur le bouton .
- Enlevez l'écran de protection.
- Vissez la poignée amovible de broche.
- Sortez la broche du four.



Pendant et après le fonctionnement du grilloir, l'écran de protection est chaud.

6. GUIDE DES CUISSONS

6.1 Guide des cuissons au four

Le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position choisie pour la cuisson.

Temps de préchauffage : 8 minutes pour les positions de 1 à 5
15 minutes pour les positions de 6 à 8.

Préparations	Position du thermostat	Gratin	Temps de cuisson
VIANDES			
Boeuf	6 - 7	2	15 min / 500 g
Gigot d'agneau	6 - 7	2	15 min / 500 g
Porc	4 - 5	3	35 min / 500 g
Veau	4 - 5	3	35 min / 500 g
Volailles	4 - 5	2	25 à 35 min par 500 g selon épaisseur ou grosseur
POISSONS			
Gros poissons	4 - 6	2	25 - 35 min
Petits poissons (tranches et filets)	4 - 6	2	20 - 30 min
LEGUMES			
Gratin dauphinois	5 - 7	2	60 - 70 min
Tomates farcies	5 - 7	2	60 - 70 min
ENTREES			
Croûtes feuilletées	6 - 7	2	20 - 30 min
Pâté en terrine	4 - 5	2	90 - 100 min dans un plat au bain-marie
Pizza	5 - 6	2	25 - 35 min
Quiche lorraine	5 - 7	2 - 3	40 - 45 min
Soufflé au fromage	5 - 7	2	40 - 50 min
PATISSERIES			
Biscuit de Savoie	3 - 4	3	35 - 45 min
Brioche individuelles	4 - 5	2	20 - 30 min
Cake	3 - 4	2	50 - 55 min
Génoise	3 - 4	3	35 - 40 min
Kouglof, brioche en moule	4 - 5	2	25 - 30 min
Macarons	3 - 4	3	25 - 30 min
Pâte brisée (non garnie)	5	2	20 - 30 min
Pâte à choux	5 - 6	2 - 3	40 - 50 min
Quatre-quarts	3 - 4	3	35 - 45 min
Sablés	3 - 4	3	20 - 25 min
Tarte aux fruits (pâte brisée)	5 - 7	2 - 3	40 - 45 min
Tarte aux fruits (pâte levée)	4 - 5	3	35 - 40 min

6.2 Guide des cuissons au grilloir

Préparations	Position du thermostat	Gratin	Temps de cuisson
GRILLADES			
Côtes de porc		4	10 min par face
Côte de boeuf		3	20 min par face
Saucisses - merguez		4	10 - 15 min
Poissons		3 - 4	10 - 15 min environ selon la taille et l'épaisseur
Poulet en morceaux		3	20 min environ par face
Poulet au tournebroche			50 - 70 min selon grosseur
GRATINAGE			
Plats chauds		3	5 - 10 min
Gratin de pâtes		3	5 - 10 min
Tarte meringuée		3	5 min
Croque-monsieur		4	5 min
Crème brûlée		3	5 min

L'utilisation du grilloir se fait porte entrouverte. Il est également nécessaire de mettre en place l'écran de protection des manettes.

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction du volume et de vos habitudes culinaires.

Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat

1	2	3	4	5	6	7	8
150°C	155°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C	Max

7. NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position arrêt et attendez que l'appareil soit refroidi.

Nettoyage du couvercle :

Pour mieux nettoyer le couvercle, ouvrez-le et retirez-le de son logement. Nettoyez le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez. Remontez-le en appuyant fortement pour le faire entrer dans son logement.

Grilles émaillées :

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs (chapeaux et couronnes) :

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

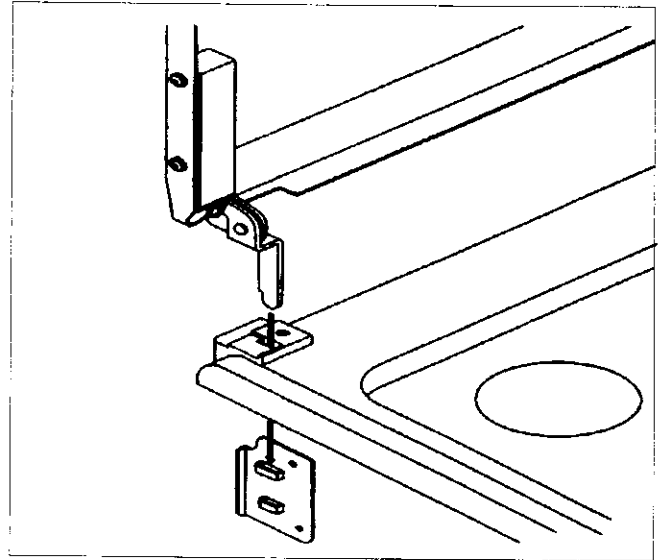
Dessus de table de cuisson :

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 détrempé mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Bandeau de commandes et manettes :

Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.



Porte, tiroir et côtés :


Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs.

7.2 Nettoyage du four à émail catalytique

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

Entretien

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson, placez le thermostat sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite placez le sélecteur sur la position  pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.



La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

La sole est en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».

En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

8. EN CAS D'ANOMALIE, QUE FAIRE ?

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

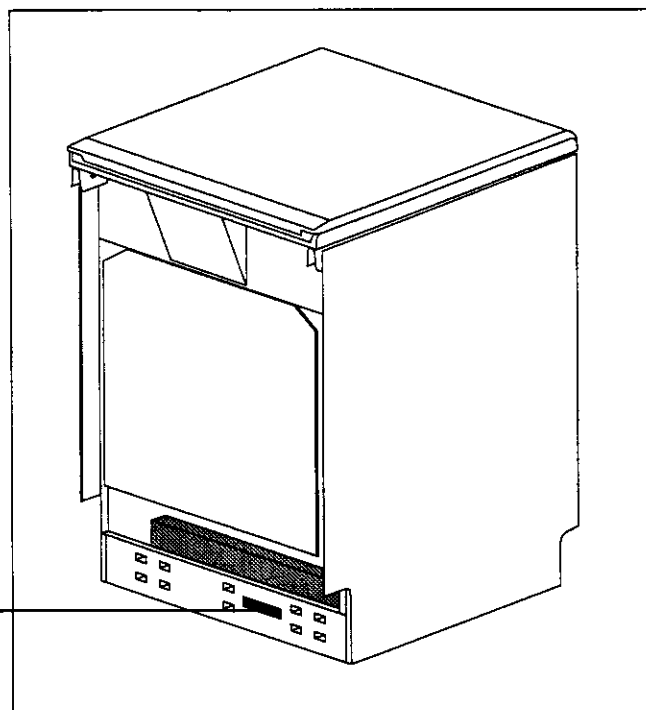
ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
<ul style="list-style-type: none">Aucun brûleur ne s'allume.	<ul style="list-style-type: none">L'arrivée de gaz est fermée.L'arrivée de gaz n'est pas assurée.Il n'y a plus de gaz (installation individuelle).	<ul style="list-style-type: none">Ouvrez l'arrivée de gaz.Vérifiez la position du tuyau gaz.Changez la bouteille ou vérifiez le niveau de la cuve.
<ul style="list-style-type: none">Un brûleur de table ou le brûleur de four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">Le brûleur de table ou le brûleur de four est mal positionné.De l'eau se trouve dans le brûleur de table.La bougie d'allumage électronique est mouillée ou encrassée	<ul style="list-style-type: none">Remontez l'ensemble du brûleur.Essuyez soigneusement.Nettoyez et essuyez soigneusement.
<ul style="list-style-type: none">Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	<ul style="list-style-type: none">Le préchauffage est insuffisant.Le thermostat est mal positionné.La durée de cuisson n'est pas adaptée.	<ul style="list-style-type: none">Consultez le guide des cuissons de la notice.
<ul style="list-style-type: none">Le four fume.	<ul style="list-style-type: none">Le four est sale.La préparation déborde.La préparation (viande) projette énormément.	<ul style="list-style-type: none">Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson. (Voir chapitre nettoyage)Utilisez un récipient plus grand.Réduisez la position du thermostat.Consultez le guide des cuissons.
<ul style="list-style-type: none">Le grilloir ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">Il y a une coupure d'électricité.L'appareil est débranché.	<ul style="list-style-type: none">Vérifiez l'état des fusibles et de la prise de courant.Rebranchez l'appareil

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre Service Après-Vente.

9. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque est située à l'arrière de l'appareil.

Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après Vente.



Norme		Référence commerciale		Plaque signalétique	
CE				REGLE Pour :	FR Cat. II 2E+3+
TYPE :					
60 Sentis	Const. N 110		Made in France	$\Sigma Q_n =$ kW	

N° de Série

1. CONSIGNES DE SECURITE A L'INSTALLATION

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de 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.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m³/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés aux côtés de la cuisinière ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visitable sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Nous vous recommandons de changer le tuyau souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien 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 d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique: norme NF C 15-100: installations électriques à basse tension.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement à un réseau gaz :

Vérifiez :

- que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation,
- que tous les raccords sont bien étanches.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

2.1 Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (**Fig. 1**).

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement de l'appareil couvercle fermé aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour visser ou dévisser les pieds.

2.2 Raccordement gaz

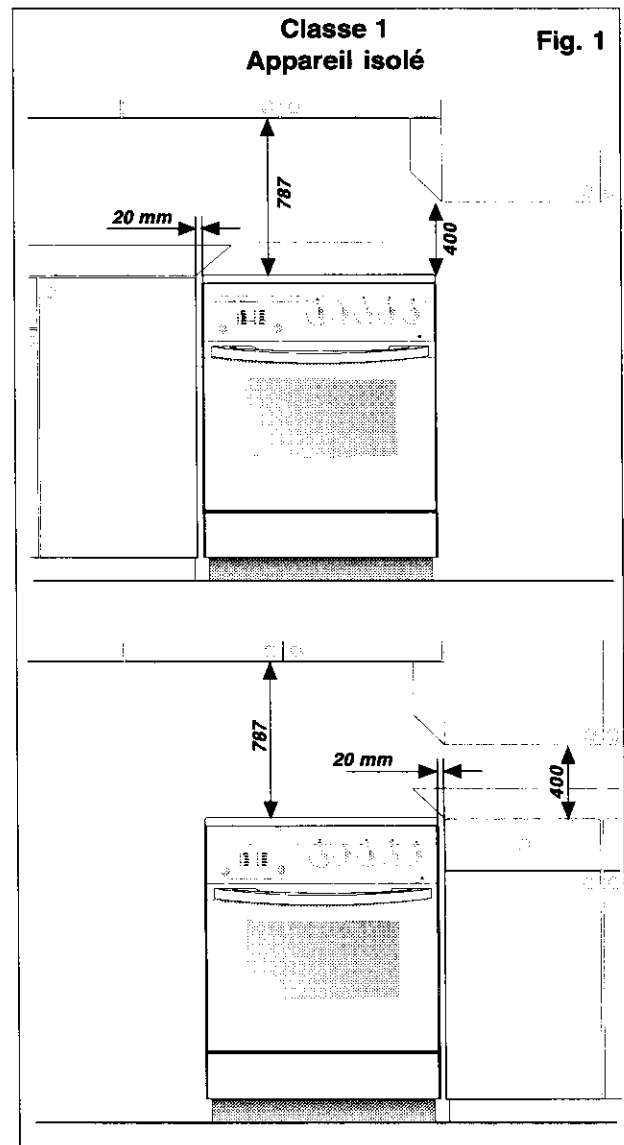
Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n°1**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.



2.2.1 Choix du tuyau pour un appareil isolé (classe 1)

a) Pour les gaz distribués par réseau

Tube souple :

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (Fig. 2).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier.

Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (Fig. 3).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide :

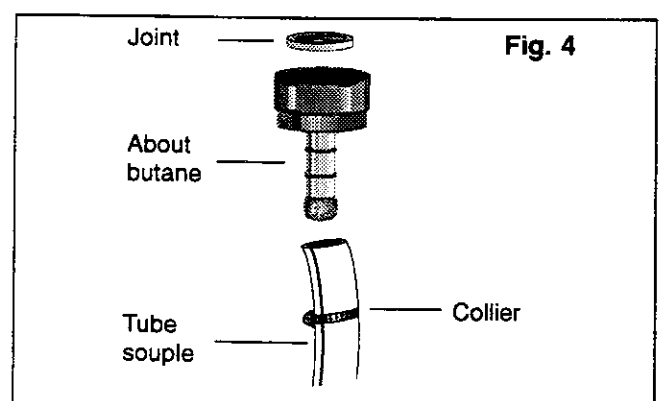
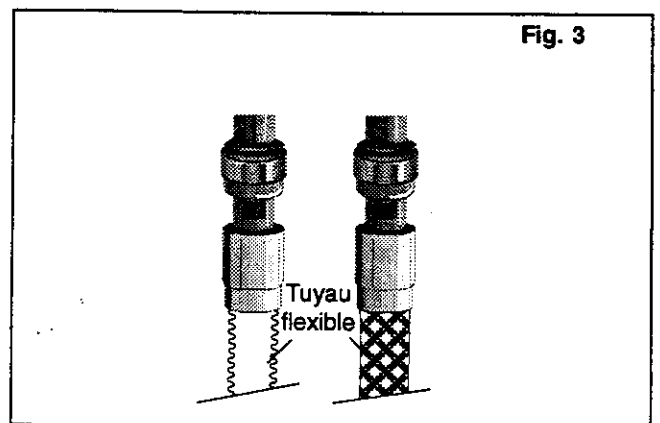
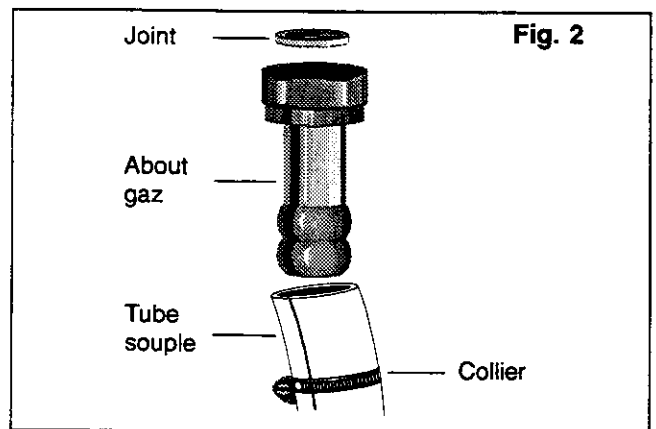
- Un tuyau rigide avec écrou.

b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (Fig. 4).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier.

2.2.2 Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.



2.3 Raccordement électrique

Important :

N'omettez pas de relier l'appareil à la terre au moyen d'un socle à 2P+T (10/16A) en vous conformant aux prescriptions de la norme NFC 15-100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple avec fiche pour être connectée à une prise secteur et est apte au fonctionnement en 230V - 50Hz.

Capacité du fusible: 16 Ampères maxi.

Remarque :

Contrôlez sur la plaquette signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible quand l'appareil est installé.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un atelier de réparations reconnu par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type H05RR-F d'une section adaptée à la charge.



Important :

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

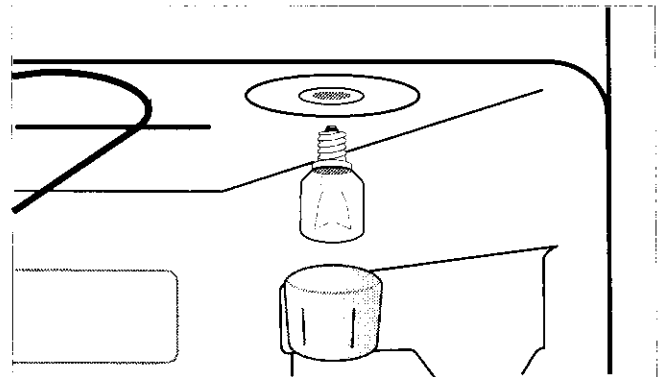
2.4 Remplacement de la lampe du four

Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



3. CHANGEMENT DE GAZ

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs (table, four)
- modifier les réglages de débit réduit (table, four)
- vérifier le mode de raccordement gaz

3.1 Changement des injecteurs des brûleurs de table

- Soulevez le couvercle.
- Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes.
- Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **tableau n° 1**).

Tableau n° 1

BRÛLEURS	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE REDUITE kW	BUTANE / PROPANE		GAZ NATUREL		
			Injecteurs	g/h	Injecteurs	dm ³ /h 15°C	
						G20 20mbar	G25 25mbar
Auxiliaire (Ø 55 mm)	1	0.3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (Ø 71 mm)	2	0.4	71	145	96	190	222
Rapide (Ø 102mm)	3- 2.8 (**)	0.6	86	203	119	285	333
Four	3		82	218	116	285	333
PRESSION D'ALIMENTATION		nom. mbar (*)	29		20		
		min. mbar (*)	25		18		
		max. mbar (*)	35		25		

(*) mbar = 10 mm de colonne d'eau

(**) butane - propane

Important :

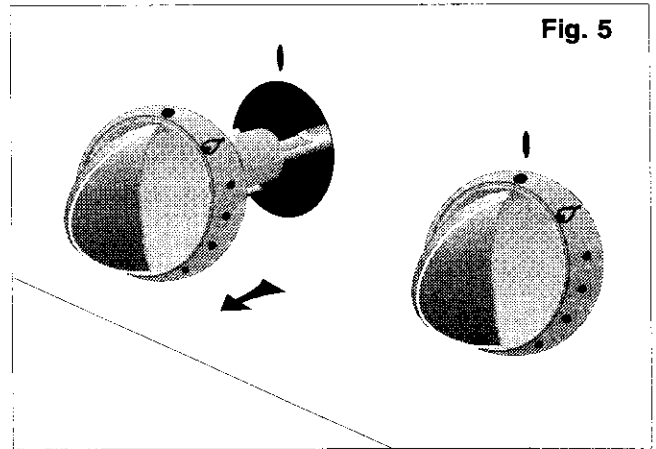
Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil l'étiquette correspondante (G30) située dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autre moyen.

3.2 Réglage des débits réduits des brûleurs de table

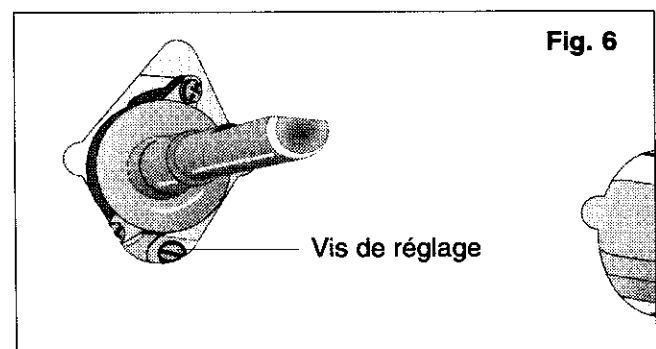
Pour ajuster le réglage des débits réduits :

- Allumez les brûleurs en position maxi.
- Placez les boutons de commandes en position mini.
- Retirez tous les boutons de commandes (**Fig. 5**)
- La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig. 6**).
- Procédez en suivant les indications du **tableau n°2**.



Vérification :

- Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
- Remontez les boutons de commandes.



3.3 Changement de l'injecteur du brûleur de four

Remplacement de l'injecteur :

- Ouvrez la porte du four.
- Otez la sole du four en la glissant vers vous.
- Dévissez la vis maintenant le brûleur de four.
- Otez le brûleur de four.
- Avec une clé à pipe de 7, dévissez l'injecteur situé au fond du four et remplacez-le par celui qui convient au type de gaz utilisé (voir **tableau n°1**).
- Remontez le brûleur en effectuant les opérations dans l'ordre inverse et remettez la sole en place.

Le réglage d'air du brûleur de four est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autre moyen.

Tableau n°2

Butane/Propane	Gaz Naturel
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

3.4 Réglage du débit réduit du brûleur de four

Pour régler le débit réduit du brûleur de four, effectuez le réglage de la vis (Fig. 7) en suivant le **tableau n°3**.

Après ce réglage, contrôlez la bonne tenue des flammes :

- Allumez le brûleur du four sur la position maxi et laissez chauffer porte fermée environ 15 minutes.
- Manoeuvrez la commande du four du point maxi au point mini.
- Ouvrez la porte normalement et vérifiez la présence des flammes.
- Manoeuvrez plusieurs fois du point maxi au point mini.
- Ouvrez et fermez la porte lorsque la commande du four est au point mini.
- Si le brûleur s'éteint, dévissez très légèrement la vis de réglage.

Tableau n°3

Butane/Propane	Gaz Naturel
Vissez totalement la vis.	Vissez totalement la vis puis dévissez de 1/2 à 3/4 de tour.

