

87x 4093

LC 900 / LC 800 / LC 810



Guide d'utilisation

Sauter

Notice d'emploi pour l'installation et l'utilisation des cuisinières à gaz

ATTENTION

Ce mode d'emploi est valide quand le pays de destination est le même que celui indiqué sur la dernière page de la notice et sur l'appareil.

Aux seuls fins de préserver la présentation de l'appareil, certaines parties métalliques (porte du four, tableau de bord, ect.) sont protégées par une pellicule adhésive en plastique, cette pellicule doit être enlevée avant la mise en fonction de l'appareil et les éventuels restes de colle enlevés soigneusement.

• L'installation, la mise en service et la vérification de l'état de bon fonctionnement doivent être effectués exclusivement par une personne qualifiée, suivant les normes en vigueur et conformément aux instructions du constructeur. Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.

IMPORTANT

Après l'usage de la cuisinière:

- 1) Fermer le robinet de débit placé à l'amont de l'appareil.
- 2) Contrôler périodiquement que le tuyau de caoutchouc soit en bon état et éventuellement le remplacer. Il ne faut absolument jamais le réparer. Respecter la date limite d'utilisation.

N.B.:

Le modèle des cuisinières, les valeurs techniques (puissance, tension d'alimentation ect.) se trouvent sur une étiquette au dos de la cuisinière, ou dans l'étuve.

L'étiquette avec les indications pour le réglage est placée sur le couvercle de la cuisinière.

REMARQUE

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

ATTENTION: "les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants".

Avant de remplacer la lampe d'éclairage four, débrancher l'appareil du réseau.

CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

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

- Arrêté du 2 août 1977

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

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

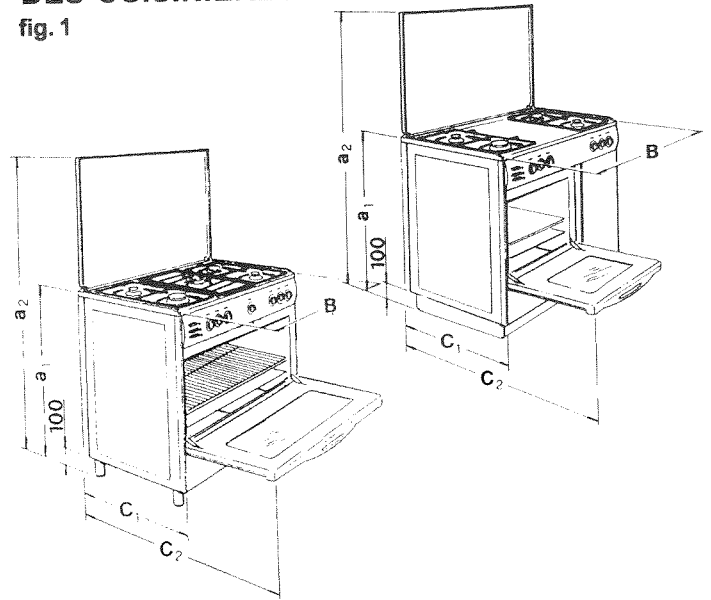
- Règlement Sanitaire Départemental

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- Norme NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et utiliser cet appareil. Le volume de renouvellement d'air nécessaire est de 2 m³/h par kW.

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES DES CUISINIÈRES

fig. 1



DESCRIPTION - Tableau de bord (en fonction des modèles)

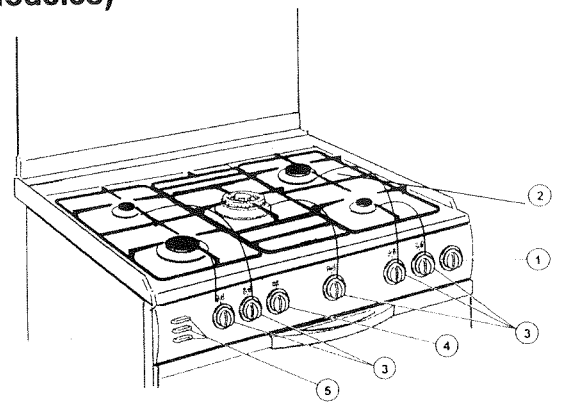


fig. 2

- 1) Minuterie
- 2) Position du brûleur relative à chaque manette
- 3) Manettes des brûleurs du plan de cuisson
- 4) Manette du thermostat et grilloir
- 5) Interrupteurs: - lumière four - tourne broche - allumage électrique

CONFORMITÉ

- L'appareil est conforme aux prescriptions des directives communautaires CEE 89/336 et 92/31, relatives à la compatibilité électromagnétique

- Tous nos appareils sont projetés et construits selon les normes Européennes EN 60 335-1 et 335-2-6 plus les relatifs amendements conformément aux dispositions de la Directive Européenne Basse tension 73/23 CEE du 19/02/73 et 93/68 CEE.

- Les appareils sont conformes aux prescriptions de la directive gaz communautaire CEE 90/396 et sont construits selon les normes européennes EN 30-1 et EN 30-2.

- La conformité de l'appareil à la norme sus indiquée est prouvée par le symbole CE appliqué.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

CUISINIÈRE DIMENSIONS SELON LES MODÈLES	porte bouteille 80X50	grande taille 90X60
Hauteur à la table de cuisson a1 =	85 cm	85 cm
Profondeur (tout compris) C1 =	50 cm	60 cm
Largeur (tout compris) B =	80 cm	90 cm
Hauteur à couvercle ouvert a2 =	129 cm	141 cm
Profondeur avec porte du four ouverte C2 =	90 cm	104 cm
Capacité utile du four	44 dm ³	135 dm ³
Classe	1	2 sous classe 1
Bureau de certification et n° certificat CE	49AQ775	49AR 1794
TYPE d'examen CE	1446	1976
Brûleurs	Brûleurs adaptables pour gaz Butane - Propane - Et gaz naturel Catégorie II 2E+3+	
Voltage des éléments V=	230 V ~ 50 Hz	

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

LA TABLE DE CUISSON GAZ

BRÛLEURS GAZ.

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

Au-dessous de chaque manette figure le point de repère du brûleur correspondant. Fig. 3

Signification des symboles:

☰ : ouvert au maximum ☰ : ralenti ● : fermé

Entre la position ☰ et la position ☰ se trouvent toutes les allures intermédiaires.



fermé

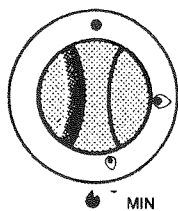


fig. 3

HAUTEUR DE LA FLAMME

Réglez la flamme en variant la position de la manette entre les positions «ouvert» ☰ et «ralenti» ☰.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

• Pour allumer:

Présentez une flamme au brûleur puis poussez et touchez la manette du brûleur choisi, de la droite vers la gauche jusqu'au repère ☰.

• Pour éteindre, tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'à la butée, sur la position "●" (arrêt). Le verrouillage de sécurité est en place.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

• Pour allumer:

Poussez et tournez la manette du brûleur choisi de la droite vers la gauche jusqu'au repère ☰.

Appuyez simultanément sur le poussoir d'allumage électrique ⚡ et relâchez-le immédiatement: les étincelles jaillissent de la bougie et enflamme le gaz au brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, renouvelez l'opération.

CONSEILS

Réglez la couronne de la flamme pour qu'elle ne déborde pas du pourtour du récipient (Fig.4).



fig. 4

Le plan de travail est en effet équipé de brûleurs de différents diamètres (et puissances). L'emploi des brûleurs doit être réglé selon le type de casserole c'est à dire:

BON MAUVAIS

Brûleur rapide	R ₁	diamètre à partir de 24/26 cm
Brûleur rapide	R ₂	diamètre à partir de 20/22 cm
Brûleur semi-rapide	B	diamètre à partir de 16/18 cm
Brûleur auxiliaire	A	diamètre à partir de 12/14 cm
Brûleur ultra rapide	Ø 130	diamètre à partir de 24/26 cm
Brûleur à triple couronne Kwali	BK	diamètre à partir de 24/26 cm

NOTES

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit chaleur et humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local. Laisser ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration, ou électroventilateur). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- Sur les appareils équipés de couvercle en verre il pourrait y avoir des risques d'éclatement lorsqu'ils sont chauffés.

Eteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Les cuisinières avec grilles émaillées sont fournies avec une grille de réduction qui doit être utilisée pour réchauffer des récipients de diamètre inférieur à 10 cm et exclusivement sur le brûleur auxiliaire.

En utilisant des casseroles des convexe (type wook) il faut placer sur la grille du brûleur à triples couronnes (kwali) le support spécial, livré

sur demande (Référence sav 76X8839), tandis que si l'on utilise sur le même brûleur des casseroles traditionnelles (fond plat) il faut interposer sur la grille un anneau entretoise. Cet anneau augmente la performance du brûleur.

FOUR ET GRILLOIR

Mise en service - conseils

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide, pendant une demi-heure environ (manette sur la position max). La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

Glissières

Les accessoires s'engagent dans les glissières (constituées par les gradins des parois latérales du four qui les maintiennent en place).

Ces glissières permettent de placer les préparations à 4 hauteurs différentes, en choisissant celle qui convient le mieux à chaque cuisson.

Conseils

Manoeuvrez la porte du four doucement et ne la laissez jamais entrouverte lorsque le four est chaud, vous risqueriez d'abîmer les manettes de commande.

Si, pendant la semaine, vous n'avez effectué que des cuissons au four sans utiliser le grilloir, allumez celui-ci en fin de semaine pendant trois minutes.

LE FOUR GAZ

ALLUMAGE DU FOUR

Très important

- Lorsque le four ne fonctionne pas veillez à laisser la manette en position «fermé» (repère) (fig. 5).
- Respectez rigoureusement l'ordre ci-dessous pour procéder à l'allumage:
- Ouvrez la porte du four.
- Présentez une flamme devant l'orifice d'allumage (Fig. 6-6').
- Placez la manette du robinet-thermostat sur la position max ou 8
- Contrôlez l'allumage du brûleur.
- Refermez la porte du four.
- Tournez la manette sur la position choisie.

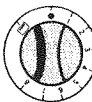


fig. 5

ALLUMAGE DU FOUR AVEC SÉCURITÉ

Pour les brûleurs de four avec thermocouple de sécurité (arrêt automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme), il faut maintenir appuyée la manette pendant 10 secondes environ, après avoir allumé le four.

Allumage électrique du brûleur four

Après avoir ouvert la porte du four, pousser et tourner la manette four ☰ en sens anti-horaire sur la température max ou 8, pousser et lâcher le bouton d'allumage. ⚡

ATTENTION: l'allumage électrique du brûleur de four ne peut pas être effectué si la porte du four est fermée.

POUR RALLUMER LE FOUR ENCORE CHAUD

Si, après avoir éteint le four, vous désirez le rallumer pour reprendre une cuisson, placez d'abord la manette du robinet-thermostat sur position max ou 8. Après rallumage du brûleur, réglez la manette sur la position choisie.

LES ACCESSOIRES DU FOUR ET DU GRILLOIR

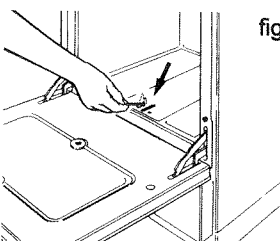


fig. 6

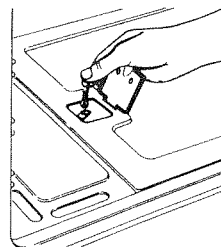


fig. 6'

REMARQUE

Si le brûleur ne s'est pas allumé, lâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. Dans le cas d'extinction accidentelle du brûleur tourner la manette sur la position fermé et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. En cas de coupure de courant utiliser une allumette pour allumer les brûleurs.

La lèchefrite

doit être utilisée uniquement pour recueillir le jus des grillades et des cuissons au tournebroche.

La tôle à pâtisserie (suivant modèles)

s'utilise pour la cuisson des petits gâteaux, elle se pose sur la grille support.

La grille support

est utilisée pour recevoir les plats à rôtir, à gratiner, les moules à pâtisserie et les pièces à griller.

Les gradins vous permettent de varier la position dans le four.

REMARQUES

- Pendant et après l'utilisation la porte du four et les parties

accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.

- Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont construits avec des matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

Ce tableau est indicatif, les essais ci-dessous reportés ont été effectués en utilisant la lèchefrite ou la grille normalement fournies avec l'appareil. Placer la grille ou la lèchefrite sur le 3ème gradin pour les rôtis et sur le 2ème pour les poissons et la pâtisserie.

POSITION GRILLE FOUR	TEMPE-RATURE FOUR	POSITION THERMO-STAT	ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON
BASSE	150 - 160°C 170°C	1 2	Pâtisseries - meringues	40 min.
			gateaux - biscuits	45 min.
MOYENNE	190 - 210°C	3 - 4	Sablés - Flan	35 min.
			Soufflé - Cake	65 min.
MI-HAUTE	225 - 240°C	5 - 6	Volailles - Quiche	30 min.
			Poulet - Veau	80 min.
MI-HAUTE	250°C	7	Agneau - Porc-tarte	60 min.
			Poissons - Lasagnes	90 min.
HAUTE	260 - 270°C	8	Pizza - Gratins	30 min.
			Pain - Poissons	50 min.

NOTA: Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT 8.

• Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.

• Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

LE GRILLOIR GAZ

POUR ALLUMER LE GRILLOIR:

- Ouvrez la porte du four.
- Présentez une flamme au brûleur (Fig. 7).
- Placez la manette du robinet four sur la position «Grilloir» (Fig. 5)
- Attendez quelques minutes après l'allumage.
- Laissez la porte du four entrouverte pendant la cuisson (Fig. 8).
- Insérez le déflecteur (D) du grilloir de la façon suivante:
a) Enfilez les deux pattes du déflecteur dans les fessures "F" de la partie frontale supérieure du four.
b) Fixez le déflecteur en le poussant vers le bas.
Contrôler que la flamme, des deux côtés du brûleur se soit régulièrement allumée (fig. 7). Pour les brûleurs du grilloir avec thermocouple de sécurité, (arrêt automatique du gaz en cas

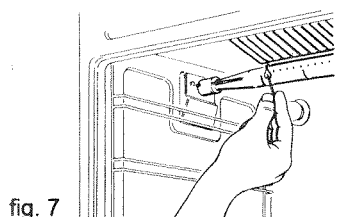


fig. 7

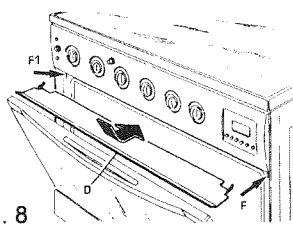


fig. 8

d'extinction accidentelle de la flamme) il faut appuyer sur la manette pendant 10 secondes environ, après avoir allumé le four. **REMARQUE: Si le brûleur ne s'est pas allumé, lâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. Dans le cas d'extinction accidentelle du brûleur tourner la manette sur la position fermé et attendre au moins 1 minute avant de rallumer.**

Allumage électrique du brûleur grilloir

Après avoir ouvert la porte du four, pousser et tourner la manette four en sens horaire sur la position grilloir (fig. 9) pousser et lâcher le bouton d'allumage.

Si le brûleur ne s'est pas allumé, lâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner la manette sur la position fermé et attendre au moins 1 minute avant de rallumer.

Pour éteindre le grilloir

- Ramenez le repère de la manette face au point "●" du bandeau.

REMARQUES:

L'allumage électrique du brûleur de grilloir ne peut pas être effectué si la porte du four est fermée.

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

GRILLADES

- Les viandes à griller doivent être coupées de préférence épaisses (3cm. au moins). Seules, les entrecôtes "minute" et les grillades de porc doivent être coupées minces.
- Retirez la grille support, badigeonnez-la à l'huile ou au beurre fondu et disposez-y la pièce à griller.
- Poivrez si nécessaire et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce à griller le plus près possible du grilloir sans toutefois le toucher. Glissez la lèchefrite sous le grilloir pour recueillir les graisses.
- Les pièces très épaisses doivent être placées à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez, si nécessaire, APRES cuisson.

GRATINS

- Placez le plat à gratiner sur la grille-support et glissez l'ensemble dans le four le plus près possible du grilloir sans toutefois le toucher.

USAGE DE LA MINUTERIE (suivant modèles)

Pour mettre en fonction la minuterie, tourner la manette correspondante vers la droite (sens horaire) pour environ 1 tour complet; la faire revenir en arrière (sens anti - horaire) jusqu'à l'indication de la durée de cuisson désirée. Le temps de cuisson écoulé la sonnerie se déclenchera. N.B. cet accessoire signale le temps de cuisson de 0 à 60 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

REGLE GENERALE

Toutes les opérations d'entretiens mentionnées dans cette partie doivent être exécutées exclusivement par du personnel qualifié.

Avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière:

- Attendez qu'elle soit complètement refroidie
- Fermer le robinet de débit placé à l'amont de l'appareil

SURFACE EXTERNE EMAIL VITRIFIE

- Lavez à l'eau tiède savonneuse (détergent ou détergent neutre). Spongez et rincez à l'eau froide. Séchez à la peau de chamois.
- Évitez les tampons métalliques et les abrasifs qui rayent les surfaces.

CHAPEAUX DE BRULEUR EN FONTE EMAILLEE

Les chapeaux de brûleur sont en fonte émaillée. Ils auront un rendement optimal si l'on respecte les indications suivantes:

- Pour les nettoyer, attendre qu'ils soient froids.
- Les laver avec une éponge et du savon ou détergent. Ne pas utiliser d'abrasifs ou récurants forts, qui risqueraient d'endommager l'émail.
- Si les orifices sont obstrués, ne pas utiliser d'objets métalliques, mais de préférence une allumette.

VITRES

- Pour nettoyer le hublot de la porte du four, utilisez une éponge imbibée d'une petite dose de détergent moussieux.
- Rincez à l'eau froide
- Même procédé pour le nettoyage du verre intérieur qui peut être enlevé en dévissant les deux vis. (fig. 10)

NETTOYAGE COMPLET DU FOUR AUTO-DEGRAISSANT

Périodiquement il est utile, spécialement après un débordement accidentel d'aliments sur la sole du four (partie inférieure du four) de procéder de la façon suivante:

- Essuyez les débordements avec une éponge humide ou avec une brosse douce en nylon.

ATTENTION, ne jamais gratter les parties auto-dégraissantes, vous risqueriez d'abîmer l'émail.

- Réglez la manette du thermostat du four gaz sur la position MAX.
- Fermez la porte du four et le laisser fonctionner pendant 1 h - 1h 30' suivant le degré de saoullure.

IMPORTANT:

Vérifier le bon état du tuyau de raccordement à la canalisation ou à la bouteille du gaz et le remplacer dès qu'il présente quelques anomalies par un tuyau normalisé. NF-GAZ.

Respecter la date limite d'utilisation.

PIECES DE REMPLACEMENT

- Adressez-vous à votre FOURNISSEUR ou à tout PROFESSIONNEL DETENTEUR DE NOTRE MARQUE.
- Précisez-lui les indications portées sur la PLAQUE SIGNALÉTIQUE, celle-ci est visible à l'arrière de la cuisinière
- En possession des nomenclatures et de toute la documentation technique relative à notre fabrication, celui-ci sera en mesure de

vous fournir rapidement toute pièce de remplacement et procéder aux réparations justiciables de ses compétences.

REPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE DU FOUR.

Cette lampe située en haut du four est accessible par l'intérieur du four (fig. 9)

- Dévisser l'hublot en verre
- Enlever la lampe et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques:
- Tension 230V 50Hz
- Puissance 25W
- Socle E 14 - Résistant à de hautes températures (300°C).

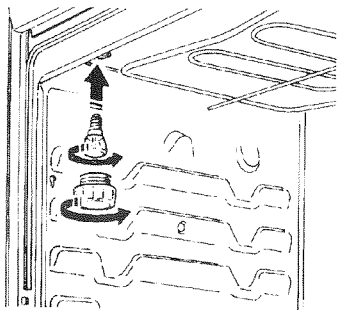


fig. 9

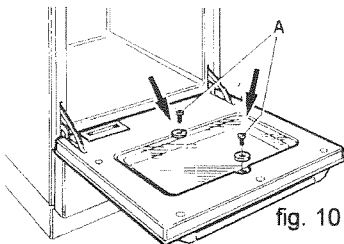


fig. 10

ATTENTION

Avant de remplacer la lampe du four, il faut débrancher l'appareil du réseau.

-REPLACEMENT VERRE DU FOUR

Il suffit d'ouvrir la porte du four et dévisser les deux vis "A" qui sont fixées à la contre-porte du four (fig.10).

REPLACEMENT OU MONTAGE CABLE ALIMENTATION

Suivre ces conseils:

- Démontez l'arrière de la cuisinière en dévissant les vis
- Branchez le câble d'alimentation en utilisant le type HO5 RN-F ou HO5 RR-F section 3 X 1 mm² et une fiche de prise de courant 2 phase + terre normalisée CEE.
- Remontez la partie postérieure en agissant en sens inverse;

REMARQUES

Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs actifs.

NOTICE TECHNIQUE RESERVEE A L'INSTALLATEUR

IMPORTANT

L'installation, tous les réglages, et les transformations mentionnés dans cette partie doivent être exécutés exclusivement par du personnel qualifié (voir le chapitre: ATTENTION: Conditions réglementaires d'installation et d'entretien).

MONTAGE DES PIEDS DE NIVEAU (suivant modèles)

Libérer la cuisinière de son emballage.

Monter les pieds qui se trouvent dans la pochette des accessoires en les vissant dans les emplacements fixés aux quatre coins de la cuisinière (fig. 11).

Aligner la cuisinière en hauteur avec les autres meubles au moyen de la partie réglable du pied.

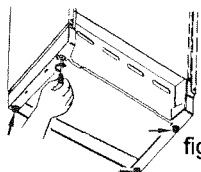


fig. 11

CONSEIL POUR L'INSTALLATION

L'installateur est dans l'obligation de s'assurer que les prescriptions indiquées ci-dessus soient rigoureusement appliquées.

Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de la non-application de ces normes.

Prévoir notamment l'installation dans un local bien aéré, vérifier que le débit du compteur et le diamètre des canalisations soient suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et que les raccords soient étanches.

Ne pas omettre d'installer un robinet d'arrêt visible et accessible. Les cuisinières de classe I ne sont pas encastrables. Les parois adjacentes à la cuisinière doivent résister à une température de 75 K (fig. 12). La cuisinière doit être placée à au moins 20 mm des parois adjacentes et à 500 mm du meuble placé au dessus (fig. 12/A).

fig. 12

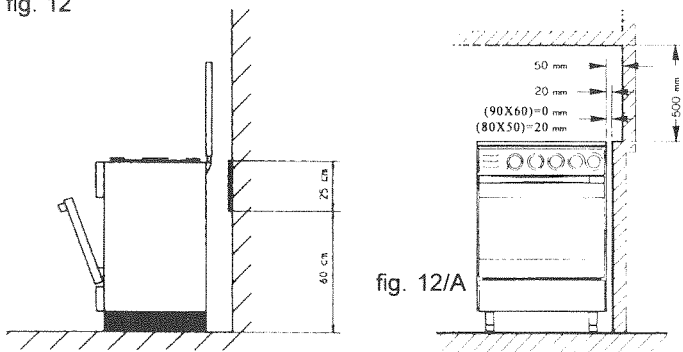


fig. 12/A

RACCORDEMENT GAZ

Les appareils avec placard porte bouteille, ayant l'ouverture du placard de hauteur 620 mm, largeur de 325 mm et pouvant contenir une bouteille de 13 kg, sont livrés prêts à être utilisés avec le gaz butane/propane. Avant d'introduire la bouteille il faut enlever le socle en plastique comme indiqué. (fig. 13).

Pour le raccordement, placer la bouteille de gaz butane munie son détendeur dans le placard.

Relier le détendeur de la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau normalisé butane-propane à about pour butane/propane.

Celui-ci doit toujours être adapté à la rampe de distribution, côté placard.

ATTENTION - TRES IMPORTANT

Le branchement entre bouteille et about de raccordement de l'appareil devra être fait selon les instructions suivantes:

- 1) La longueur du tuyau en caoutchouc ne doit pas dépasser 70 cm.
- 2) L'about de raccordement du détendeur doit être orienté vers le côté droit de l'appareil.
- 3) Le tuyau en caoutchouc doit être obligatoirement fixé sur le côté droit par le collier spécial (voir fig. 14).
- 4) En cas de remplacement de la bouteille, ne pas enlever le tuyau du collier.

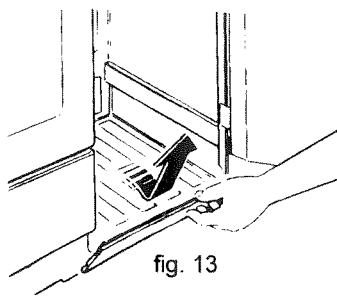


fig. 13

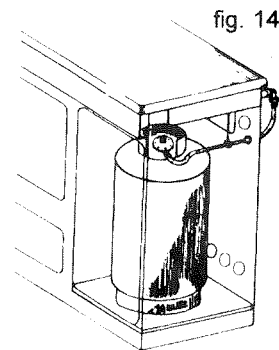


fig. 14

Les autres modèles de cuisinières sont livrés avec différents réglages de gaz.

Le réglage est indiqué, sur l'étiquette collée sur le couvercle. En cas de changement de gaz, il faut changer l'about et les injecteurs. Le raccordement peut se faire à droite ou à gauche en choisissant le côté accessible.

NB:

Les cuisinières ont le raccord à gauche pour les modèles avec porte bouteille et le raccord à droite pour les autres modèles. En aucun cas le tuyau ne doit passer d'un côté à l'autre de l'appareil. Si un branchement différent est nécessaire il faudra utiliser un tube rigide "D" (fig. 15) qui permettra de brancher l'appareil du côté opposé à celui de fabrication; avec:

1 vis - 1 rondelle - 3 joints

est livrée par le fabricant sur demande.

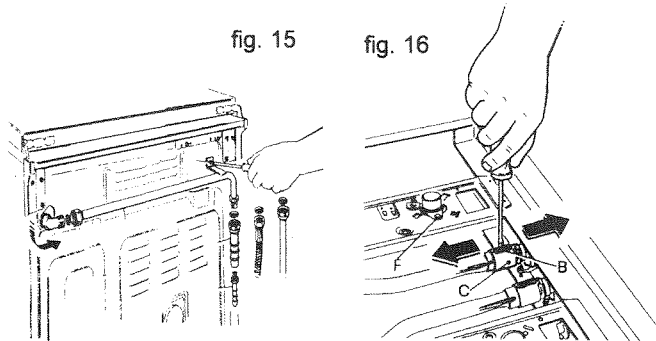
Demander à votre service après-vente le tuyau métallique auxiliaire "D" (fig. 15).

Pour monter la rampe auxiliaire il faut:

- enlever le porte caoutchaouc
- fixer la rampe auxiliaire sur le coude, après l'avoir tourné en direction de la sortie gaz opposée (fig. 15)
- fixer la patte de la rampe auxiliaire au dos de la cuisinière en serrant la vis E (fig. 15)
- monter le porte caoutchouc sur l'extrémité rigide de la rampe auxiliaire.

IMPORTANT

NE PAS OUBLIER DE PLACER UN JOINT D'ETANCHEITE A CHAQUE RACCORD



REMARQUES: Le raccord d'entrée du gaz dans l'appareil est fileté 1/2" type gaz cylindrique mâle selon normes ISO 228-1.

**RACCORDEMENT RIGIDE
GAZ NATUREL - BUTANE - PROPANE**

Le raccordement doit être fait de préférence avec un tuyau rigide. Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc en le dévissant et raccorder l'arrivée rigide sur le coude de raccordement fileté.

RACCORDEMENT SOUPLE

Selon le gaz utilisé, visser sur le coude de raccordement l'about «GAZ NATUREL» ou l'about «BUTANE» (ne pas oublier de mettre en place le joint d'étanchéité).

GAZ NATUREL

Utiliser un tuyau en caoutchouc de Ø intérieur 15 mm. marqué N.F. pour raccorder la canalisation de gaz à l'about porte-caoutchouc «gaz naturel» (vissé sur le coude de raccordement).

Le tuyau caoutchouc doit être entièrement visible.

BUTANE - PROPANE

Utiliser un tuyau en caoutchouc du type «butane», marqué N.F., pour le raccordement entre la bouteille (ou la canalisation) et l'about porte-caoutchouc «butane» (vissé sur le coude de raccordement). Le tuyau caoutchouc doit être entièrement visible.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUTS MECANQUES

Enlever l'about porte-caoutchouc et raccorder sur le coude fileté, (ne pas oublier de mettre en place le joint d'étanchéité).

En aucun cas le tuyau ne doit passer d'un côté à l'autre de l'appareil, ceci afin d'éviter que l'augmentation de la température dans la partie arrière du four ne l'abîme.

CHANGEMENT DE GAZ POUR LES DIFFERENTS MODELES

Pour régler la cuisinière sur un type de gaz différent de celui en dotation, il faut remplacer les injecteurs de tous les brûleurs, régler l'arrivée d'air et les ralentis. Avant de procéder à ces opérations, il est nécessaire de débrancher l'appareil de façon à éviter tout contact accidentel.

CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR LES DIFFERENTS TYPES DE GAZ

a) BRÛLEURS DE TABLE:

- enlever les grilles, les diviseurs de flamme et les têtes des brûleurs
- dévissier les vis latérales antérieures du plan de travail et le soulever
- dévissier les vis "F" qui fixent individuellement les brûleurs (fig. 16)
- choisir sur le tableau figurant sur le porte-injecteur, en vérifiant l'indication correspondante marquée sur l'injecteur, celui qui est approprié pour chaque brûleur et pour le type de gaz désiré.
- dévissier à l'aide d'une clé de 7 mm les injecteurs qui sont montés sur les robinets. Les remplacer par les injecteurs appropriés et revisser sans forcer.

- en laissant le plan de travail soulevé, replacer les têtes et les chapeaux des brûleurs (fig.16)
- effectuer le réglage d'air primaire et du ralenti comme indiqué au chapitre "Réglage de l'air aux brûleurs"

b) BRÛLEUR FOUR:

- enlever le plateau inférieur du four
- enlever la vis qui fixe le brûleur au fond du four, extraire le brûleur et, avec une clé à pipe de 7 mm, et de 10 mm pour la cuisinière grande taille, dévissier l'injecteur. Il suffit d'enlever la vis antérieure "D et E" qui fixe le brûleur au fond pour atteindre l'injecteur (fig.17-18).

Après avoir monté l'injecteur approprié, remonter de nouveau le brûleur four. Avant de serrer complètement la vis qui le fixe au fond du four, régler l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

80x50 PORTE BOUTEILLE

90X60 GRANDE TAILLE

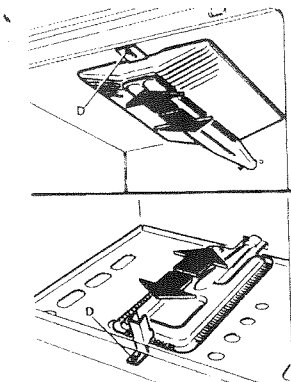


fig. 17

GRILL
FOUR

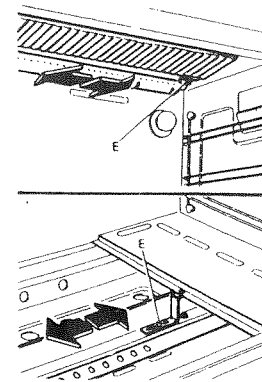


fig. 18

c) BRÛLEUR GRILLOIR:

- enlever la vis qui fixe le brûleur grilloir au plafond du four. Par la vis antérieure "D" (fig. 17 - 18)
- changer l'injecteur en prodant comme pour le brûleur du four et régler l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

Lorsque les injecteurs de tous les brûleurs ont été remplacés, il est conseillé de placer les injecteurs démontés dans le sachet approprié et de les conserver.

IMPORTANT:

Contrôler que la pression du gaz entrant dans la cuisinière est bien celle demandée: Gas liquide G 30 - 28 / 30 mbar - Gaz méthane G20 - 20 mbar

REGLAGE DE L'AIR AUX BRÛLEURS

Le réglage de l'air est très important puisqu'il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. Si la flamme a tendance à décoller du brûleur, il y a excès d'air, des pointes jaunes signalent une insuffisance d'air. Pour ce réglage, procéder de la façon suivante:

- pour les brûleurs du plan, dévissier la vis B et faire tourner le collier C afin d'ouvrir ou de fermer les passages de l'air jusqu'à obtenir une flamme correcte, dardée et de couleur bleue (fig. 16)
- pour les brûleurs four et grill, desserrer la vis D - E, déplacer le brûleur vers l'avant ou l'arrière jusqu'à obtenir une flamme correcte, dardée et de couleur bleue (fig. 17 - 18).
- le réglage se fera, selon le type de gaz.

Les côtes approximatives d'ouverture d'air primaire sont indiquées sur le tableau ci-dessous:

A la fin des opérations de réglage d'air, les vis B, D et E de fixation des brûleurs, doivent être serrées à fond.

CÔTES D'OUVERTURE BAGUES DE RÉGLAGE D'AIR				
Type brûleur		630-28mbar	631-37mbar	625-25mbar 620-20mbar
Rapide	R ₁	18 mm	16 mm	11 mm
Rapide	R ₂	16 mm	14 mm	13,5 mm
Semi-rapide	B	6 mm	5 mm	3,5 mm
Auxiliaire	A	5 mm	3,5 mm	1 mm
Poissonière Ø 130 - Kwali		18 mm	16 mm	11 mm
Four avec thermostat		1,5 mm	1 mm	0,5 mm
Grill		6,5 mm	5 mm	4 mm

REGLAGE DES RALENTIS (DEBIT REDUIT)

Réglage du ralenti des brûleurs du plan de travail:

allumer un brûleur à la fois, en position maximum, enlever la manette à l'aide d'un tournevis, dévisser de 3 tours environ la vis H minimum placée à l'intérieur de la tige, tourner le robinet vers la gauche jusqu'à la position réduite du débit de gaz.

(fig.19)

Avec le gaz butane ou propane, la vis sera serrée à fond. Ces vis sont percées, et montées sur le robinet selon le type des brûleurs. Les robinets ont un repère coloré (voir tableau ci-dessous):

Brûleur Rapide	R ₁	diamètre	0,42 mm	jaune
Brûleur Rapide	R ₂	diamètre	0,38 mm	vert
Brûleur Semi-rapide	B	diamètre	0,32 mm	bleu
Brûleur Auxiliaire	A	diamètre	0,28 mm	rouge
Brûleur Poissonnière	P	diamètre	0,44 mm	noir
Brûleur ø 130	ø 130	diamètre	0,44 mm	noir
Brûleur Kwali	BK	diamètre	0,55 mm	blanc

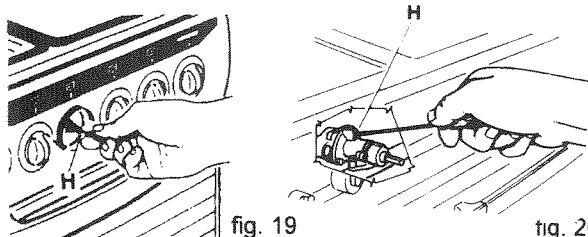


fig. 19

fig. 20

Réglage du ralenti du brûleur four avec thermostat:

- enlever le fond du four, allumer au maximum le brûleur, fermer la porte du four et attendre 10 minutes. Enlever la manette et dévisser la vis du minimum H placée dans la tige du robinet thermostatique. Remettre en place la manette et la tourner jusqu'à la position 1. Enlever la manette et régler la vis du ralenti jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stable même à la suite de brusques passages du maximum au minimum et de rapides

fermetures de la porte (fig. 20)

- le brûleur du grill n'a pas de réglage de ralenti.

Il est toujours préférable de ne pas régler les ralents trop bas, pour éviter qu'un brûleur ne s'éteigne accidentellement.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE (suivant le modèle)

(suivant le modèle)

Contrôler que les caractéristiques du réseau (tension, puissance nominale etc.) correspondent à celles qui sont indiquées sur la petite plaque fixée à l'arrière de la cuisinière.

La cuisinière doit être branchée sur réseau 230 V monophasé et le fil de protection (jaune/vert) doit être relié à la borne ⊥ de terre de l'installation.

Les appareils sont livrés avec un cordon et une fiche de prise de courant (selon modèle).

En cas de branchement direct sur le réseau (sans fiche) il faut insérer en amont de l'appareil un interrupteur à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le branchement à la terre de l'appareil doit être effectué avec un soin particulier par un technicien qualifié qui vérifiera aussi l'aptitude du réseau d'alimentation.

Quand la cuisinière est installée, vérifier que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des parties métalliques se trouvant derrière le four. Ne pas utiliser pour les branchements des réducteurs ou dérivateurs car cela pourrait provoquer de faux contacts et des dangereuses surchauffes.

ATTENTION

L'installateur est dans l'obligation de s'assurer que les prescriptions indiquées ci-dessous soient rigoureusement appliquées.

Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de la non-application de ces normes.

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPES DES BRULEURS SELON LES MODELES DE CUISINIERES (voir tableau à pag 1)	Débit calorifique nominal W - MIN	Débit calorifique nominal W - MAX	BUTANE G30-2830 mbar 49,40 MJ/Kg (13,78 kWh/Kg)		PROPANE G31-37 mbar 60,40 MJ/Kg (14,00kWh/Kg)		GAZ NATUREL G20-20 mbar 37,78 MJ/m ³ (11,10 kWh/m ³)		GAZ DE GRONINGUE G25-25 mbar 32,49 MJ/m ³ (9,53 kWh/m ³)		
			ø injecteur 1/100 mm	débit g/h	ø injecteur 1/100 mm	débit g/h	ø injecteur 1/100 mm	débit g/h	ø injecteur 1/100 mm	débit g/h	
Brûleur rapide R ₁	3100	730	85	225	85	220	125	290	125	341	
Brûleur rapide R ₂	2750	870	80	199	80	195	120	261	120	305	
Brûleur semi-rapide B	1650	370	62	119	62	117	90	157	90	182	
Brûleur auxiliaire A	930	310	48	88	48	86	88	89	88	103	
Brûleur poissonnière P ø 130	3600	830	92	260	92	255	140	343	140	400	
Brûleur Kwali (triples couronnes) BK	4000	1040	95	290	95	285	145	380	145	443	
BRÛLEURS FOUR ET GRILLOIR											
GRANDE TAILLE 90X80	Four	5000	1600	110	363	110	357	165	476	165	555
	Grilloir	3400	-	90	247	90	242	135	323	135	377
80x50 avec porte bouteille	Four	2900	850	84	211	84	207	128	278	128	320
	Grilloir	1800	-	68	131	68	128	100	171	100	200
ABOUT			GAZ BUTANE				GAZ NATUREL				

AVANT D'APPELER LE SERVICE ASSISTANCE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le service d'assistance technique, CONTROLER les points suivants:

L'arrivée du gaz ne semble pas normale, assurez vous que:

- les orifices du diffuseur de flamme des brûleurs ne soient pas obstrués
- il y a encore du gaz dans la bouteille
- le régulateur de pression fonctionne
- le robinet de la bouteille soit bien ouvert

ODEUR DE GAZ DANS LA PIECE

s'assurer que:

- le robinet ne soit pas resté ouvert
 - le tuyau d'alimentation du gaz soit bien en place et en bon état;
- se rappeler de respecter la date limite d'utilisation.

NE CHERCHER JAMAIS UNE FUITE DE GAZ AVEC UNE ALLUMETTE, VERIFIER L'ETANCHEITE AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE

LE FOUR ET LE GRILL NE CHAUFFENT PAS

S'assurer que la manette du four soit en position de fonctionnement

TEMPS DE CUISSON TROP LONG

Contrôler que la température affichée soit la plus exacte pour l'aliment à cuire.

FUMEE DANS LE FOUR

Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque cuisson. Pendant la cuisson des viandes des gouttes de gras salissent les parois, si elles ne sont pas nettoyées elles causeront de la fumée et une odeur désagréable pendant la cuisson successive.

Si après tous les contrôles indiqués ci-dessus l'appareil ne fonctionne pas, appeler le centre assistance le plus près, donnez-lui toutes les indications utiles: modèle, numéro du matricule de production.



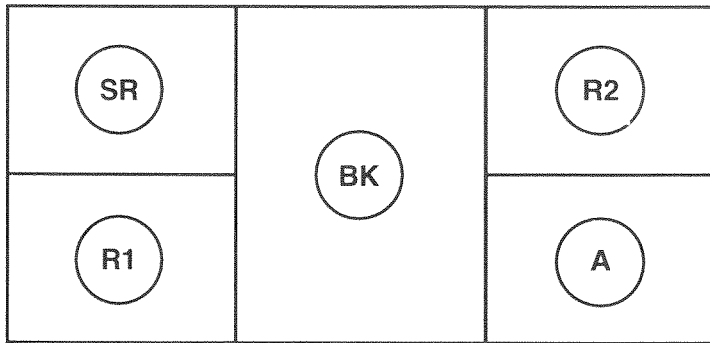
TEM

7 RUE HENRI BECQUEREL

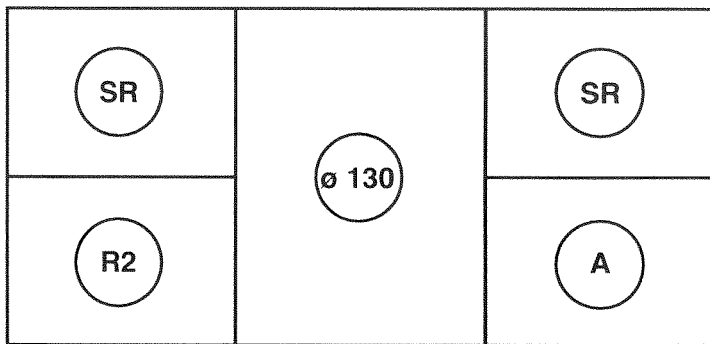
92854 RUEIL MALMAISON cedex - SAS au capital de 261 560 000



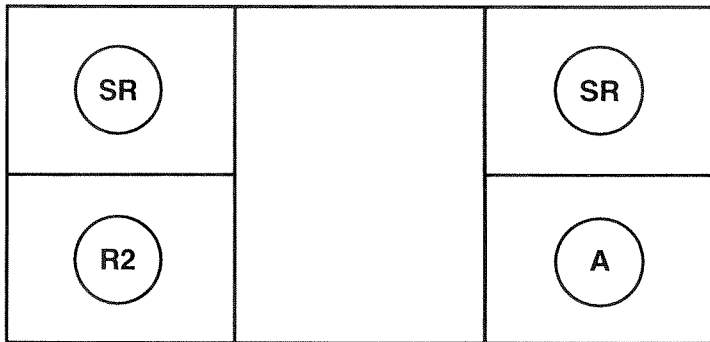
LC90N - LC90W - LC90X



LC810B - LC81C



LC80B - LC80C



Service Après-Vente

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seul les distributeurs de notre marque :

- Connaissent parfaitement votre appareil et son fonctionnement.
- Appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation.
- Utilisent exclusivement les pièces d'origine.

Pour toute demande à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série)

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce livret sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

PIÈCES D'ORIGINE : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



Relations consommateurs

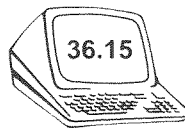
Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, à cette fin :

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

**(1,29 F la minute)*

(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).



Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Nous téléphoner :

N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER