

LES CUISINIÈRES

MIXTES

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

SOMMAIRE

POUR L'UTILISATEUR

- *Recommandations pour l'utilisation des brûleurs de table p. 2*
- *Recommandations pour l'utilisation du four . . . p. 2*
- *Fonctionnement des brûleurs de table p. 2*
- *Conseils pour l'utilisation des brûleurs de table . p. 2*
- *Fonctionnement de la plaque fonte p. 3*
- *Conseils pour l'utilisation de la plaque fonte . . . p. 3*
- *Fonctionnement du four p. 3*
- *La casserolierie. p. 4*
- *Sécurité enfant p. 5*
- *Entretien général p. 5*
- *Nettoyage du four p. 6*
- *Interventions réalisables par l'utilisateur p. 7*

POUR L'INSTALLATEUR

- *Conditions réglementaires d'installation p. 8*
- *Raccordement gaz p. 8*
- *Changement gaz p. 9*
- *Raccordement électrique p. 11*
- *Branchement de l'appareil p. 11*
- *Quelques conseils et astuces p. 12*
- *Service Après-Vente p. 12*

Pour l'utilisateur



A lire

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE :

● Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et au bon positionnement des éléments qui composent les brûleurs ;
- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs et des chapeaux ;
- de poser vos récipients sur la grille avant d'allumer avec le bouton poussoir .

Il est recommandé de ne pas utiliser l'allumage électronique si les brûleurs ne sont pas tous en place.

● En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

● Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

● L'apparition de pointes jaunes est due à la qualité du gaz utilisé mais ne dégrade en rien les performances des brûleurs.

● Le bruit généré par les brûleurs est lié à leur puissance, ce qui n'altère en rien les performances de votre table de cuisson.

● Pour faire passer vos récipients d'un brûleur à un autre, ne les faites pas glisser mais soulevez-les afin d'éviter de déplacer les grilles.

● Une manette devient difficile à tourner : ne forcez pas.

Demandez l'intervention de l'installateur.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR :

● Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

● Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

● Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

● En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes .

● Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.

● Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

● Après une cuisson ne prenez pas à main nue la casseroles (grille, tournebroche, lèche-frite, berceau de tournebroche...).

● Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée d'où éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.

Fonctionnement des brûleurs de table

ALLUMAGE DES BRULEURS GAZ

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole Grande Flamme et le symbole Petite Flamme, le point ● correspondant à la fermeture du robinet.

Allumage sans sécurité gaz (suivant modèle)

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

- **Allumage manuel (modèle sans allumage électronique) :**

Ouvrez votre robinet en position Grande Flamme et approchez une allumette du brûleur.

- **Allumage électronique :**

Tournez la manette du brûleur vers la position Grande Flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).

- **Allumage intégré aux manettes :**

Appuyez sur la manette et tournez dans le sens ↻ jusqu'à la position maximum Grande Flamme. Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer la flamme en approchant une allumette du brûleur, tout en maintenant la manette du robinet correspondant ouverte en débit maximum.

Allumage avec sécurité gaz (suivant modèle)

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet avec un verrouillage de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe très rapidement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.

Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes.

- **Allumage manuel (modèle sans allumage électronique) :**

Ouvrez votre robinet en position Grande Flamme et approchez une allumette du brûleur.

- **Allumage électronique :**

Tournez la manette du brûleur vers la position Grande Flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).

- **Allumage intégré aux manettes :**

■ Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens ↻ jusqu'à la position maximum Grande Flamme. Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Maintenez l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

Pour l'utilisateur

Conseils pour l'utilisation des brûleurs de table

Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

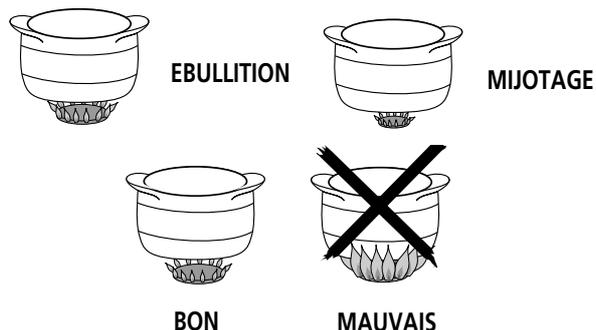
Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

N'employez pas de récipients avec un fond bombé, concave ou convexe, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

PETIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE)
Récipients de 18 cm de diamètre et plus : sauces, réchauffage	Récipients de 24 cm de diamètre et plus : aliments à saisir	Récipients de 28 cm de diamètre et plus : fritures, ébullition
BRULEUR AUXILIAIRE		
Récipients de 8 cm à 16 cm de diamètre sauces, mijotages, tenues au chaud		

● En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14, et 16 cm.



Certains appareils sont équipés d'une grille support amovible pour petite casserole. Celle-ci peut être utilisée sur tous les foyers gaz de l'appareil.

BRULEUR MIJOTOP (suivant modèle)

Par sa forme et son débit très réduit, le chapeau Mijotop diffuse uniformément la chaleur sous le fond du récipient pour permettre mijotages et réchauffages sans que les aliments n'attachent au fond.

Votre brûleur Mijotop permet également de faire bouillir et de saisir en position maxi (grande flamme) puis de mijoter en maintenant au chaud en position mini (petite flamme) par simple rotation de la manette.

APPAREILS AVEC COUVERCLE VERRE (suivant modèle)

ATTENTION : les couvercles en verre peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Eteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Fonctionnement de la plaque fonte (suivant modèle)

Il existe deux sortes de commandes de plaques :

■ Plaque fonte rapide à limiteur de température avec manettes de commande repérées de 0 à 6 .

■ Plaque fonte rapide commandée par doseur d'énergie avec manettes de commande repérées de 0 à 11

Avant la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.

REMARQUE : Un voyant de mise sous tension s'allume dès que votre plaque est en fonctionnement.

Conseils pour l'utilisation de la plaque fonte (suivant modèle)

■ Utilisez des récipients à fond plat qui reposeront parfaitement sur la surface du foyer :

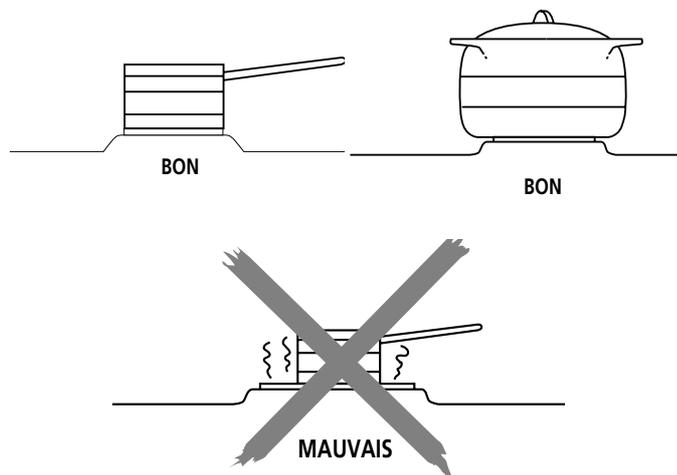
- en acier inoxydable avec fond épais ou sandwich,
- en aluminium avec fond épais,
- en acier émaillé (tôle épaisse).

■ Adaptez la taille du récipient au besoin réel : le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à celui du foyer utilisé. Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.

Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur puissance douce qui maintient une légère ébullition.

■ En coupant le courant avant la fin de cuisson, vous bénéficiez de la chaleur accumulée dans la plaque et réalisez ainsi des économies d'énergie.

■ Utilisez des récipients à fond sec pour éviter l'oxydation des plaques.



Fonctionnement du four

PREMIÈRE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.

CONSEILS DE CUISSON :

Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

Avant d'effectuer une cuisson, consultez ce guide pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casseroleserie.

Préchauffez votre four avant d'enfourner le plat.

En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.

Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

La casseroleserie

Certains modèles d'accessoires ci-dessous sont spécifiques à certains appareils.

GRILLE PLATE

La grille plate peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner ainsi que les grillades.

PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (suivant modèle)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole (sauf en position "Gril").

TOURNEBROCHE (suivant modèle)

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser :

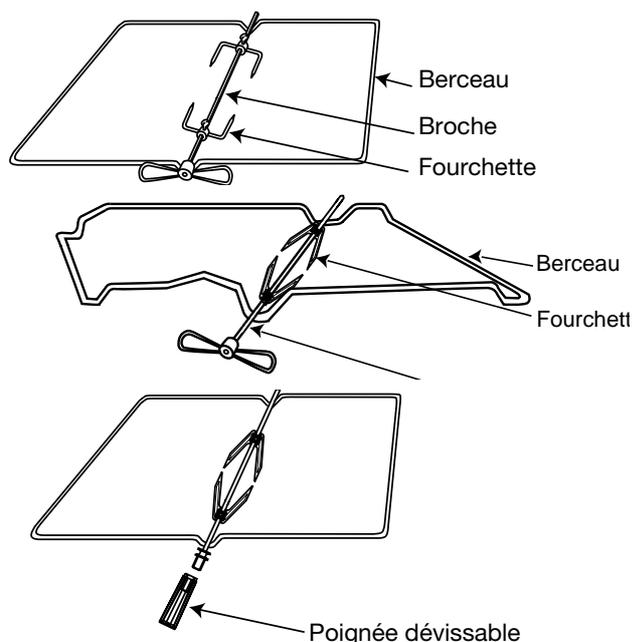
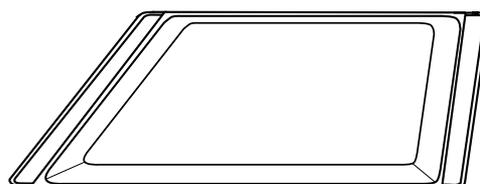
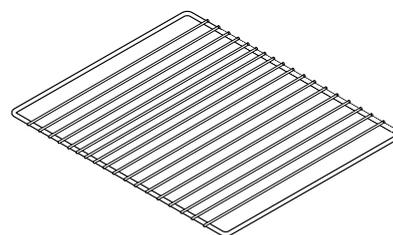
- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes ;
- placez la broche sur son berceau ;
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four ;
- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.
- Placez la manette du four sur la position "grilloir" et appuyez sur le bouton de tournebroche dans le cas de grilloir gaz.

Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de refermer la porte.

PLAT SORTANT SUR SYSTÈME COULISSANT (suivant modèle)

Équipé d'un plat à gâteaux, le système coulissant permet de sortir COMPLETEMENT le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.



Pour l'utilisateur

La casserolierie (suite)

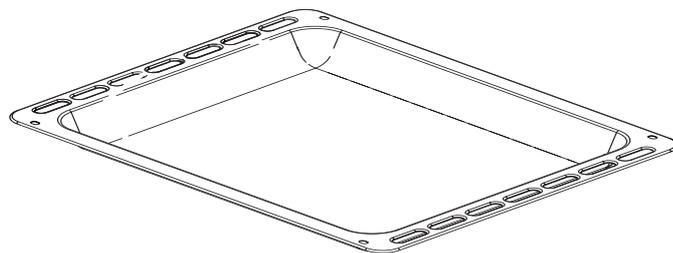
PLAT CREUX (suivant modèle)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé (selon modèle).

- Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour ; à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.



Sécurité enfant (suivant modèle)

Vous avez choisi la sécurité enfant :

1 - Ouvrez la porte.

2 - Soulevez la butée **B** et poussez vers la droite le "cliquet" **A** de la sécurité enfant.

3 - Refermez votre porte et vérifiez si votre système "sécurité enfant" est bien enclenché : la porte du four ne peut alors s'ouvrir qu'en appuyant en même temps sur le cliquet **A** de sécurité.

Vous voulez neutraliser la sécurité enfant :

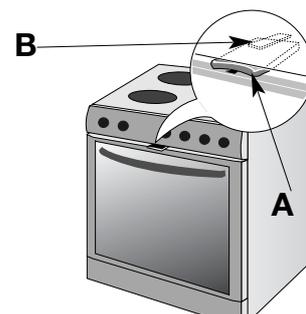
1 - Ouvrez la porte.

2 - Soulevez la butée **B** et poussez vers la gauche le "cliquet" **A** de la sécurité enfant.

3 - Refermez votre porte et vérifiez qu'elle s'ouvre sans appuyer sur le "cliquet" de la sécurité.

=>Un dispositif complémentaire de protection permettant d'éviter le contact avec la porte du four est disponible auprès de votre revendeur sous la référence suivante : GRILLE BLANCHE

Ce dispositif devrait être mis en place en cas de présence éventuelle de jeunes enfants.



GRILLE BLANCHE	
largeur cuisinière	réf. commerciale
type de porte	
50 cm porte verre	PF5B
60 cm porte verre	GPF60
50 cm porte tôle	EP50B
60 cm porte tôle	EP60B

Entretien général

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position ARRÊT.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

CARROSSERIE

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, **non abrasive, pour émail**.

Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.

Lors du nettoyage de la table, veillez à ne pas faire tomber du produit d'entretien à l'emplacement des brûleurs.

Avant d'ouvrir le couvercle, ôtez de celui-ci tous les produits dûs à des débordements. Ne le refermez pas tant que le dessus de la cuisinière est encore chaud.

Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

BRÛLEURS A GAZ

L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau

savonneuse. Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils durs.

VITRE DE PORTE DE FOUR

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.

PLAQUE FONTE

La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.

Maintenez-la bien sèche ou légèrement graissée en cas de non utilisation prolongée. Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.

MANETTES DE COMMANDES

Les manettes de commandes s'enlèvent en les tirant vers soi, sauf contre-indication figurant sur l'appareil. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.

GRILLES-SUPPORT DE CASSEROLES

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.

Nettoyage du four

FOUR A EMAIL NORMAL

Nettoyez les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

Lors d'un débordement important, essuyez-le si possible avec une éponge humide ou une brosse douce ; n'attendez pas le durcissement. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (AUTODEGRAISSANT)

Comment fonctionne votre four autodégraissant :

Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.

Conseils :

- Nous vous recommandons fortement :
- de ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants ;
- de ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.
- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses

importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

■ **Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal ; éloignez les jeunes enfants.**

FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

Comment fonctionne votre four pyrolytique :

Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).

ATTENTION : Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, et les enfants doivent être éloignés.

En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

IMPORTANT : Quel que soit le type de four, n'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices etc.) dans le coffre à casseroleries de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

POURQUOI FAIRE UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

Votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

QUAND FAIRE UNE PYROLYSE :

CUISSONS PEU SALISSANTES	BISCUITS, LÉGUMES, PATISSERIES QUICHES, SOUFLÉS...	CUISSONS SANS ECLABOUSSURES : UNE PYROLYSE N'EST PAS JUSTIFIEE
CUISSONS SALISSANTES	VIANDES, POISSONS (DANS UN PLAT) LÉGUMES FARCIS	LA PYROLYSE PEUT SE JUSTIFIER TOUTES LES 3 CUISSONS
CUISSONS TRÈS SALISSANTES	GROSSES PIÈCES DE VIANDES A LA BROCHE	LA PYROLYSE PEUT SE FAIRE APRÈS UNE CUISSON DE CE TYPE, SI LES PROJECTIONS ONT ÉTÉ IMPORTANTES

CONSEILS:

Afin de limiter les projections excessives, vérifiez :

- la bonne position conseillée dans votre guide d'utilisation
- la bonne hauteur de gradin
- la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la température du thermostat.

Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.

PRECAUTIONS AVANT DE DEBUTER LA PYROLYSE

Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casseroleries.

Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.

Interventions réalisables par l'utilisateur

PIEDS REGLABLES (suivant modèle)

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

ATTENTION : débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

La lampe est accessible suivant modèle :

■ à l'arrière de l'appareil :

Caractéristiques de l'ampoule :

- type sphérique diamètre 45mm
- 40 W
- 220 - 240 V~
- culot E 14 à vis

Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.

■ à l'intérieur du four :

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour

- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220 - 240 V ~
- 300°C
- culot E 14 à vis.

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (suivant modèle) :

Lorsque les parois de votre four sont saturées, nous vous conseillons de les changer. Pour ce faire, procéder comme suit :

1. Dévissez la vis maintenant la paroi arrière de la cavité du four et retirez cette paroi (**fig.1**).
2. Dévissez les 2 vis maintenant chacune des parois latérales (**fig.2**). Retirez les parois en les faisant pivoter autour des pattes de maintien situées à l'avant de la cavité (**fig.3**).
3. Pour mettre en place les nouvelles parois, procédez dans l'ordre inverse.

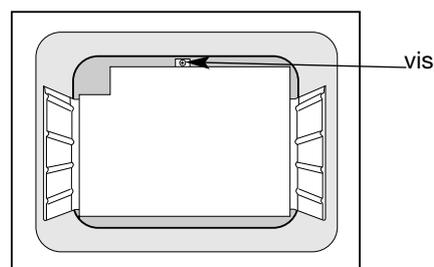
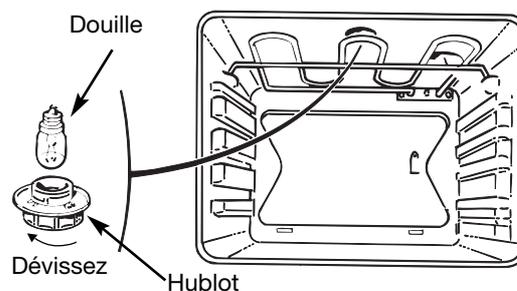
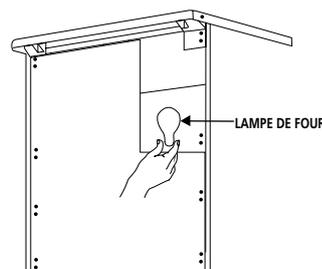
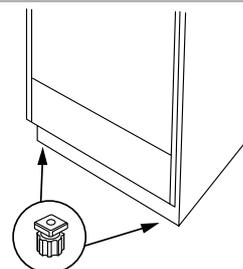


fig.1

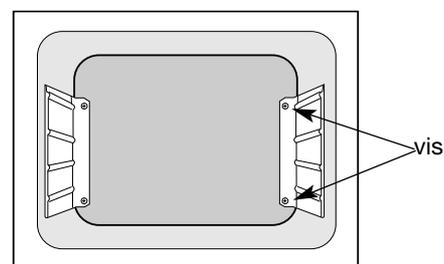
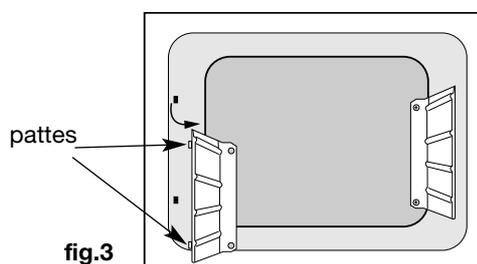


fig.2



Conditions réglementaires d'installation

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

- **Ne pas installer la cuisinière sur un socle.**

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée à l'intérieur du coffre.

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2 m³/h par kW de puissance est nécessaire).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière :

- en type Y selon norme électrique EN 60.335.2.6,

- en classe 1 (non incorporable)

ou en classe 2 - sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.1.

RACCORDEMENT GAZ :

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'il soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visibles sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est **interdit** :

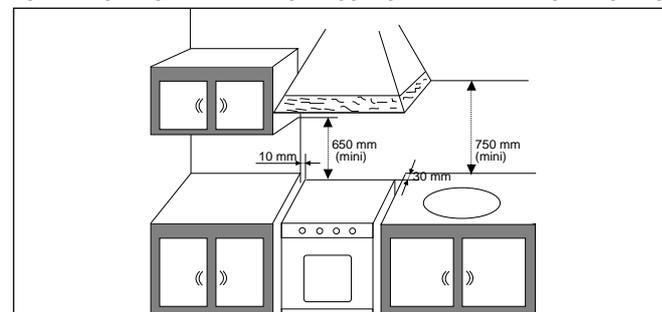
- si l'échauffement provoqué sur le raccordement par l'environnement est supérieur à 30°K.

- si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).

Cote de profondeur d'encastrement : 610 mm.

Vous devez impérativement respecter la cote de 30 mm entre le mur et l'appareil couvercle fermé.

INSTALLATION D'UN APPAREIL NON INCORPORABLE ENTRE DEUX MEUBLES



Raccordements gaz

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.

L'APPAREIL EST LIVRÉ PRÉ-RÉGLÉ EN GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL).

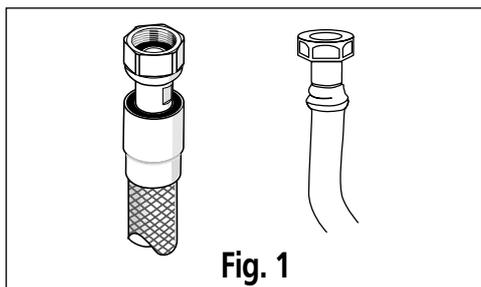
1. APPAREILS INCORPORABLES (entre 2 meubles)

1.1. POUR LES GAZ DISTRIBUÉS PAR UNE CANALISATION (GAZ NATUREL OU AIR PROPANÉ/BUTANÉ SELON MODÈLE), LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre).

1.2. POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR, LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm (fig.2) monté sur un about approprié **équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.**



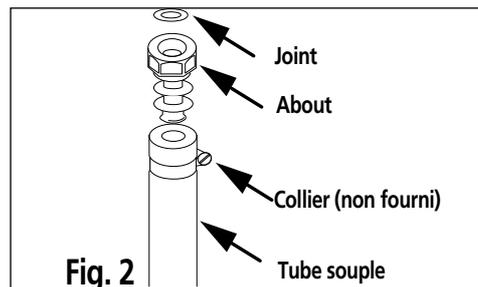
2. APPAREILS NON INCORPORABLES

2.1. POUR LES GAZ DISTRIBUÉS PAR UNE CANALISATION (GAZ NATUREL OU AIR PROPANÉ/BUTANÉ SELON MODÈLE), LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre).
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 15 mm (fig.2) monté sur un about approprié **équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.**

2.2. POUR LE BUTANE-PROPANE DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR, LE RACCORDEMENT S'EFFECTUE :

- Voir paragraphe 1.2 et fig. 2.



En cas d'utilisation d'abouts selon recommandations ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

Pour l'installateur

Changement de gaz

CETTE CUISINIÈRE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL).

Pour tout changement de gaz, vous devez **impérativement** effectuer les **trois** opérations suivantes :

1. ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
2. CHANGER LES INJECTEURS
3. REGLER LES RALENTIS SUR LES ROBINETS.

● Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.

● En France, cette cuisinière est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni, sur demande, par votre Service Après-Vente.

Lors de la commande du sachet d'adaptation, précisez bien le type de cuisinière.

● A chaque changement de gaz, cochez le nouveau réglage sur l'étiquette située dans la pochette.

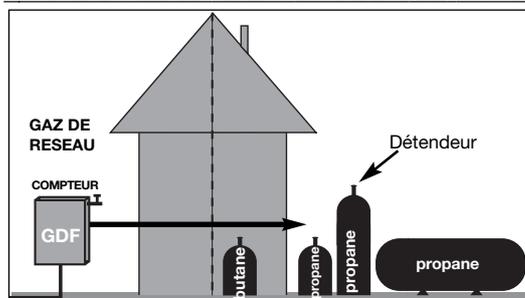
1. ADAPTATION DU RACCORDEMENT GAZ

Reportez-vous aux paragraphes 1 et 2 de la page précédente.

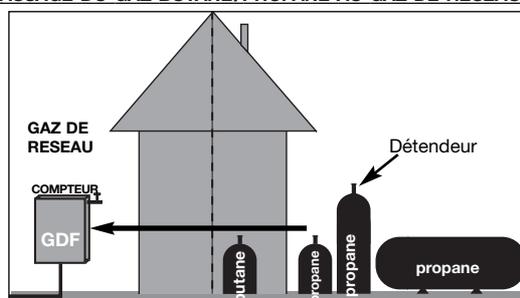
2. CHANGEMENT DES INJECTEURS

DÉBRANCHEZ LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DE LA CUISINIÈRE AVANT TOUTE INTERVENTION.

PASSAGE DU GAZ DE RESEAU EN GAZ BUTANE/PROPANE



PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU



ET

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.

Avec clé à angle :

● Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (**fig.1**).

● Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig.2**).

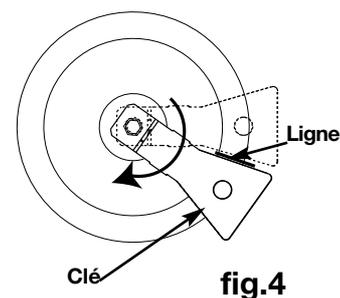
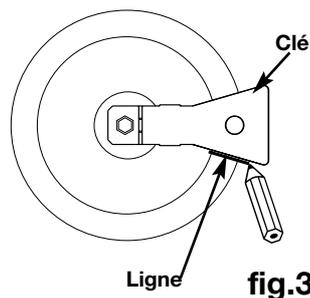
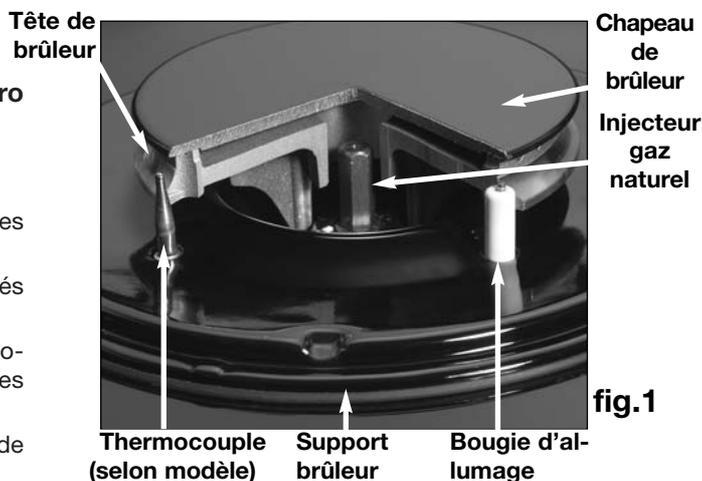
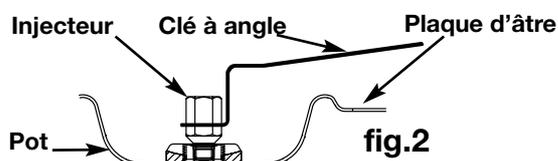
● Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz présent dans le guide d'utilisation ; pour cela :

⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon de papier à l'endroit indiqué **fig.3**.

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté de la clé (**fig.4**).



Pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

3. REGLAGE DU RALENTI DES ROBINETS DES BRULEURS DE TABLE

Selon le gaz prévu pour votre installation, veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

Gaz de réseau (gaz naturel ou air propané / air butané) ⇒ Gaz butane / propane

- Retirez les manettes.
- Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
- Avec un petit tournevis, vissez à fond ↻ la vis en laiton de chaque robinet (voir fig.2).
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Gaz butane / propane ⇒ Gaz de réseau (gaz naturel ou air propané / air butané)

- Retirez les manettes.
- Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
- Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet (voir fig.2).
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Gaz naturel ⇒ Gaz air propané / air butané

- Retirez les manettes.
- Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
- Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet (voir fig.2).
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Gaz air propané / air butané ⇒ Gaz naturel

- Retirez les manettes.
- Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
- Avec un petit tournevis, vissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet (voir fig.2).
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

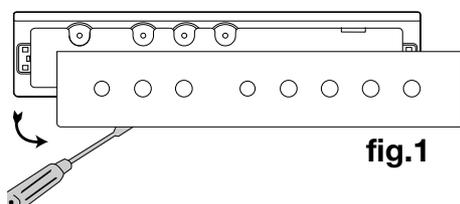


fig.1

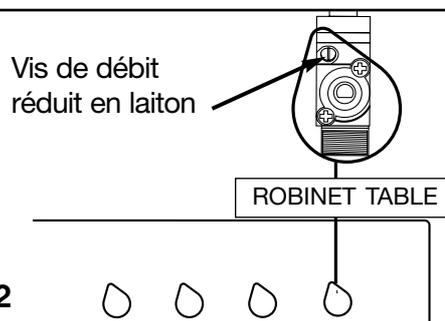


fig. 2

Raccordement électrique

CORDON D'ALIMENTATION NON LIVRE

Les appareils sont livrés sans cordon.

Le raccordement au réseau s'effectue par un câble de type H 05 RRF et une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre). Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon que la fiche de prise de courant soit accessible.

Si l'isolation des conducteurs d'alimentation d'un appareil destiné à être raccordé de façon permanente aux canalisations

fixes peut venir en contact avec des parties ayant un échauffement supérieur à 50 K, l'appareil doit être connecté avec des connecteurs ayant une température appropriée.

SECTION NOMINALE DU CÂBLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER SELON VOTRE APPAREIL

BRANCHEMENT		MONOPHASE	TRIPHASE 3 ph + neutre	BIPHASE 2 ph + neutre
Tension du réseau		230 V ~	400 V ~	400 V ~
Cuisinière mixte 4 brûleurs gaz Four électrique	*Section du câble	3 x 2,5 mm ²		
	Fusible	20 A		
Cuisinière mixte 3+1 Four électrique	Section du câble	3 x 4 mm ²		4 x 1,5
	Fusible	25 A		16 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335.2.6.

NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'ACCIDENT CONSÉCUTIF À UNE MISE À LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE

Branchement de l'appareil

ATTENTION ! SUIVEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER UN BON RACCORDEMENT. UN MAUVAIS BRANCHEMENT PEUT AMENER DES RISQUES D'ÉCHAUFFEMENT DANGEREUX AU NIVEAU DE VOTRE CÂBLE.

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière.
- Pour cela, enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe. (fig. 1).
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm.
- Torsadez soigneusement les brins (fig. 2).
- Déserrez les vis du bornier.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau précédent pour le choix de la section du câble).
- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir.
- Les positionner dans le sens indiqué fig. 3
- Se référer au schéma gravé sur la trappe fig.4 pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction.
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe fig. 4 en fonction de votre alimentation.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⊕.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.
- Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement et le positionnement des barrettes.

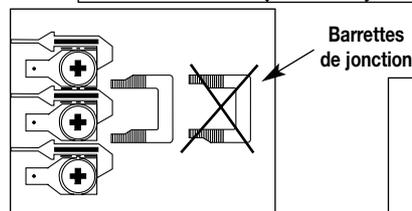
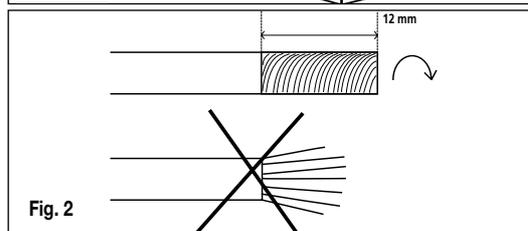
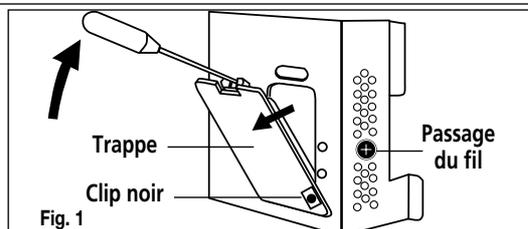


Fig. 3

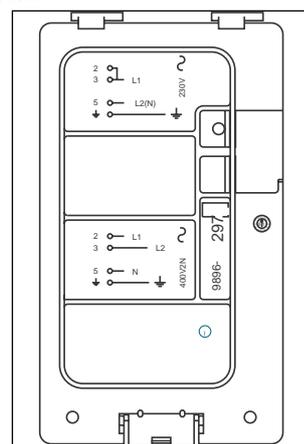


Fig. 4

Quelques conseils et astuces

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il y ait une panne. Dans tous les cas vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
● Votre four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0. - L'afficheur est bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le raccordement électrique ne pas visser la gaine sur la câble). - Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. - Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
● Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important.	<ul style="list-style-type: none"> - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<ul style="list-style-type: none"> - Débranchez pendant 5 min et rebranchez. - Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées à titre indicatif sur le guide de cuissons. - Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. Nota : Il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.
● Buées	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pour des cuissons très humides (ex. : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage à température de cuisson ; ceci afin d'éviter les condensations sur les surfaces vitrées froides.
● L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) se fait mal.	<ul style="list-style-type: none"> - Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système. 	<ul style="list-style-type: none"> - Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. - Suivez les conseils de l'allumage de la notice. - Vérifiez la propreté des bougies. - Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur.
● Les flammes se décollent des brûleurs de la table de travail.	<ul style="list-style-type: none"> - Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. - Vérifiez la pression du gaz. - Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. - Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit.
● Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas. (Suivant modèle).	<ul style="list-style-type: none"> - Coupure du sélecteur EDF en cours de pyrolyse 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le raccordement électrique. - Vérifiez que la porte est bien fermée . - Vérifiez la position du sélecteur. - N'arrêtez pas la pyro en cours.
● Il est impossible d'ouvrir la porte. (modèle pyrolytique).	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage pyro, la température du four est encore élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Relancez le cycle. - Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension. - Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 275°C.
● Votre appareil neuf fait disjoncter.	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais branchement. - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettez hors tension les autres appareils. - Vérifiez le raccordement électrique.
● Les flammes sont trop petites.	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché . 	<ul style="list-style-type: none"> - Débouchez l'injecteur avec une aiguille.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service Après-Vente.

Service Après-Vente

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les concessionnaires et distributeurs de votre marque :

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les **pièces d'origine**.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible, porte ouverte, dans le coffre de l'appareil ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle).

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données 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, toute modification ou amélioration.