

LES CUISINIÈRES

TOUT GAZ

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. 3*
- *Fonctionnement du four p. 3*
- *Conseils pour l'utilisation du four p. 4*
- *Sécurité enfant p. 4*
- *La casserolerie p. 5*
- *Entretien général p. 6*
- *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*
- *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 .
- La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.
- En cas d'une dérive de la température du four, faites procéder à la réparation du thermostat.
- Après une cuisson ne prenez pas à main nue la casserole (grille, tournebroche, lèchefrite, 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

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 . 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 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 appuyé jusqu'à 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 :

Appuyez sur la manette et tournez dans le sens  jusqu'à la position maximum Grande Flamme.

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

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.

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.

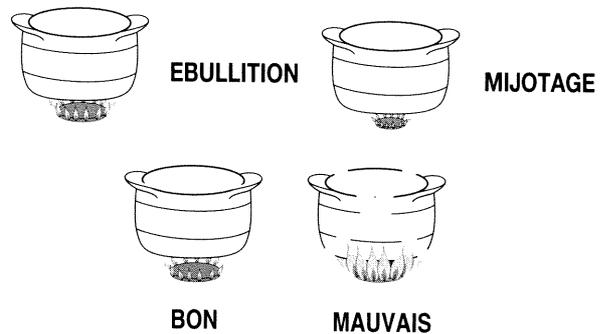
Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

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 du four

Attention ! votre four possède soit un allumage électronique, soit un allumage manuel. Vérifiez le modèle de votre appareil.

Le four de votre cuisinière est équipé d'un **dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Lors de l'allumage de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions suivantes :

ALLUMAGE DE LA SOLE GAZ (brûleur inférieur du four)

- Ouvrez le robinet du gaz alimentant votre cuisinière.
- Enfoncez et tournez la manette du four vers la gauche jusqu'en position maxi.
- **Maintenez la manette du four enfoncée.**
 - **Allumage manuel (modèle sans allumage électronique):** Approchez une allumette du brûleur.
 - **Allumage électronique :** 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.
- Dès l'apparition de la flamme, **continuez à maintenir la manette du four enfoncée pendant 5 à 10 secondes, le**

temps que la sécurité soit activée. Relâchez la manette et vérifiez que le brûleur reste allumé.

Évitez de fermer violemment la porte de la cuisinière, vous risqueriez d'éteindre les flammes lorsque votre four fonctionne en allure réduite.

- Réglez la manette du four sur la position de cuisson désirée.

ALLUMAGE DU GRILLOIR GAZ (suivant modèle) (brûleur supérieur du four)

- Enfoncez et tournez la manette du four vers la droite jusqu'à la position grilloir.
- **Maintenez la manette enfoncée.**
 - **Allumage manuel (modèle sans allumage électronique):** Approchez une allumette du brûleur.
 - **Allumage électronique :** 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.
- Dès l'apparition de la flamme, **continuez à maintenir la manette du four enfoncée pendant 5 à 10 secondes, le temps que la sécurité soit activée.** Relâchez la manette et vérifiez que le brûleur reste allumé.

Fonctionnement du four (suite)

REMARQUE

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes le brûleur ne s'est pas rallumé, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte de l'enceinte et/ou attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

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

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

GRILLOIR ELECTRIQUE (suivant modèle)

● Enfoncez et tournez la manette du four (située à gauche du bandeau de commande) vers la droite jusqu'à la position grilloir. Le voyant de mise sous tension permet de signaler que le grill est en fonctionnement.

Conseils pour l'utilisation de votre 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 grilles à utiliser pour la casserolierie. 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.

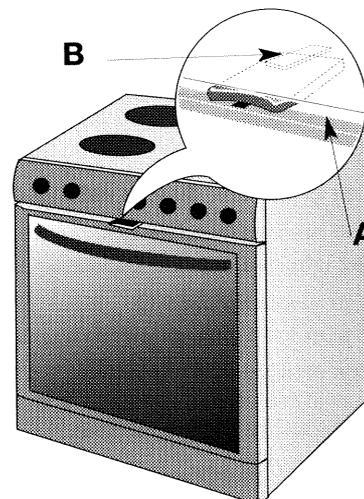
Sécurité enfant (suivant modèle)

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.



La casserolerie

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 grater,
- les grillades.

PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (suivant modèle)

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.

PLAT CREUX (selon 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.

TOURNEBROCHE (suivant modèle)

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

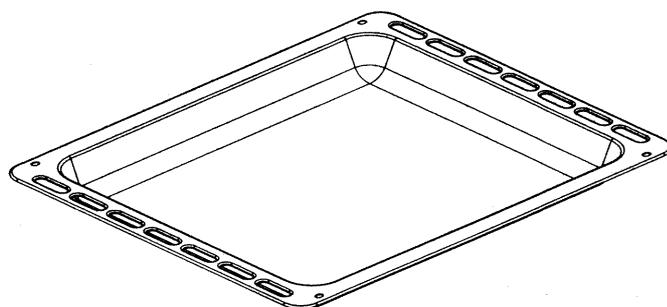
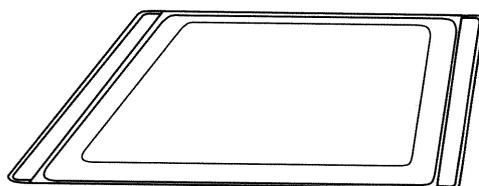
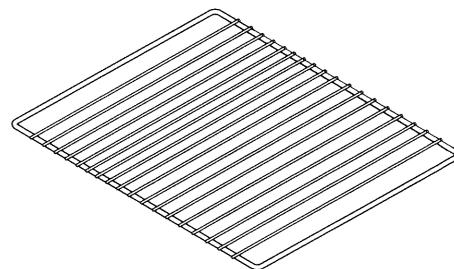
Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler 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.

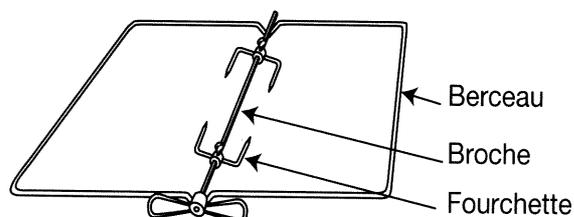
Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de refermer la porte.

PLAQUE A PATISSERIE (suivant modèle)

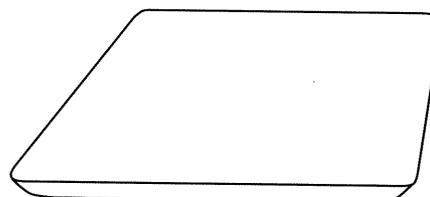
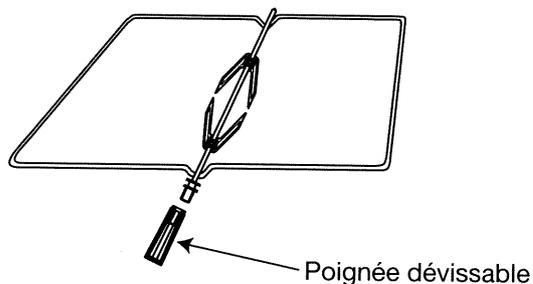
Posée sur la grille, elle s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...(charge maximale 25kg).



SUIVANT MODELE :



OU



Entretien général

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

SURFACES METALLIQUES POLIES

Utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

BRULEURS 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.

MANETTES DE COMMANDES

Les manettes de commandes s'enlèvent en les tirant vers soi. 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, essayez-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.

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 casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

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 l'appareil avant toute intervention

La lampe est accessible à l'arrière de l'appareil. Elle est du type sphérique diamètre 45 mm, culot E 14 à vis, puissance 40 W .

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

REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (suivant modèle) :

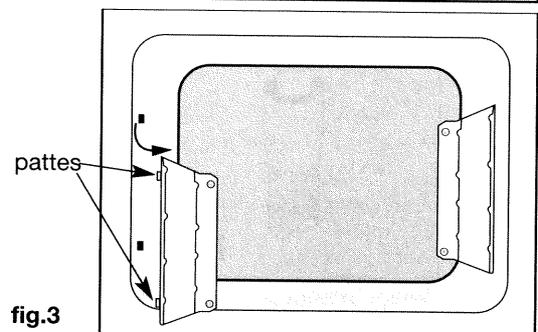
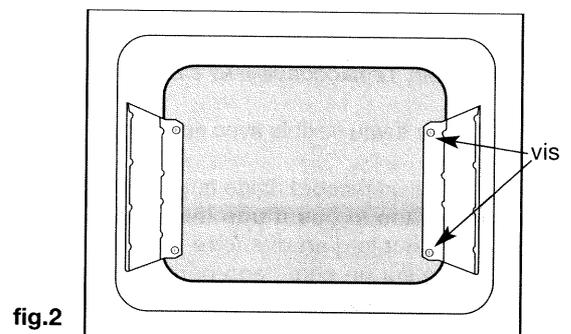
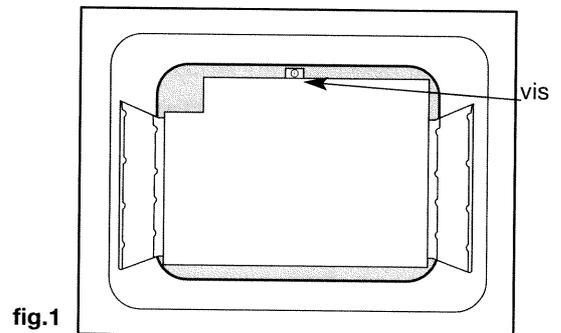
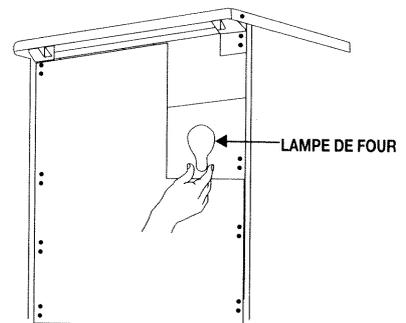
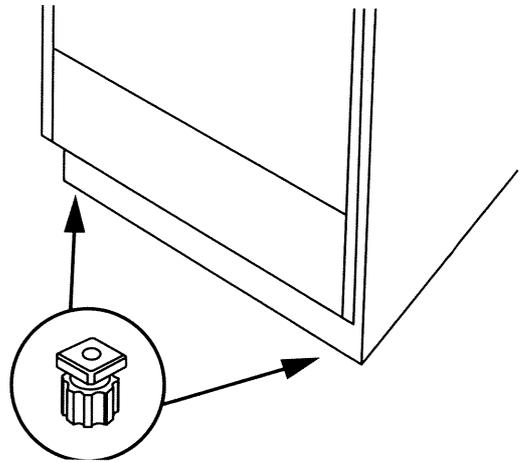
Vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

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.



Pour l'installateur

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.

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 X 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°C.

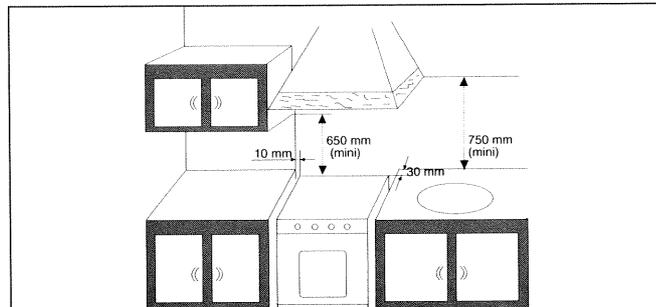
- si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).

Cote de profondeur d'encastrement : 610 mm.

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

Les meubles adjacents ne doivent pas être plus hauts que la cuisinière.

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.

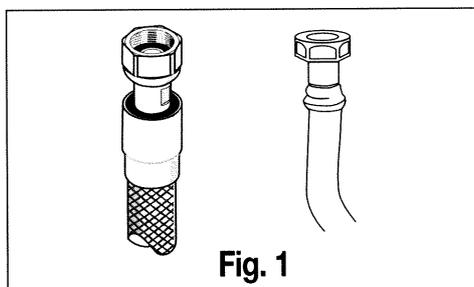


Fig. 1

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.

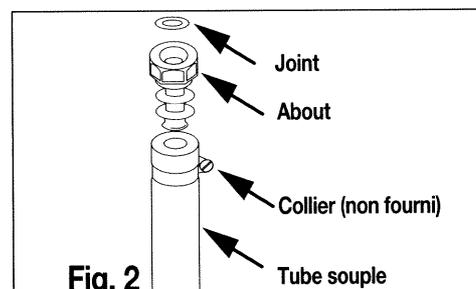


Fig. 2

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.

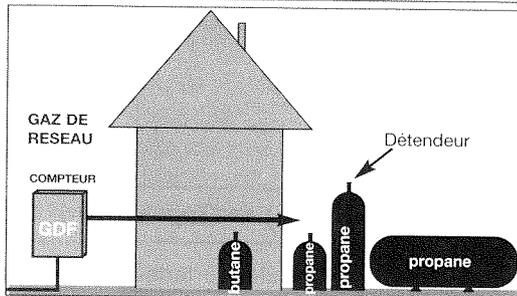
1. ADAPTATION DU RACCORDEMENT GAZ

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

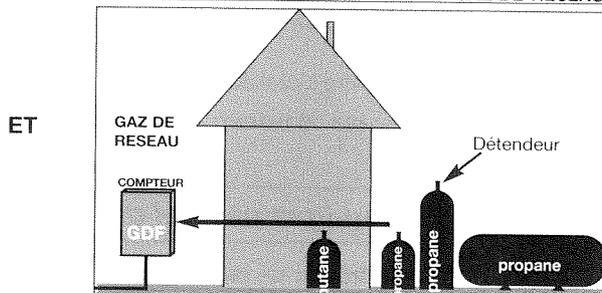
2. CHANGEMENT DES INJECTEURS

DÉBRANCHEZ LE CÂBLE ÉLECTRIQUE (SELON MODÈLE) DE LA CUISINIÈRE AVANT TOUTE INTERVENTION.

PASSAGE DU GAZ DE RESEAU EN GAZ BUTANE/PROPANE



PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU



CHANGEMENT DES INJECTEURS DU DESSUS

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

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**).

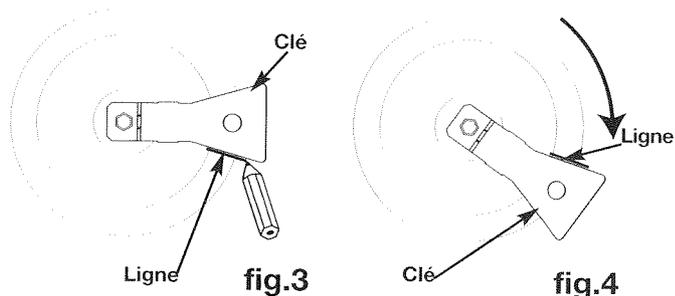
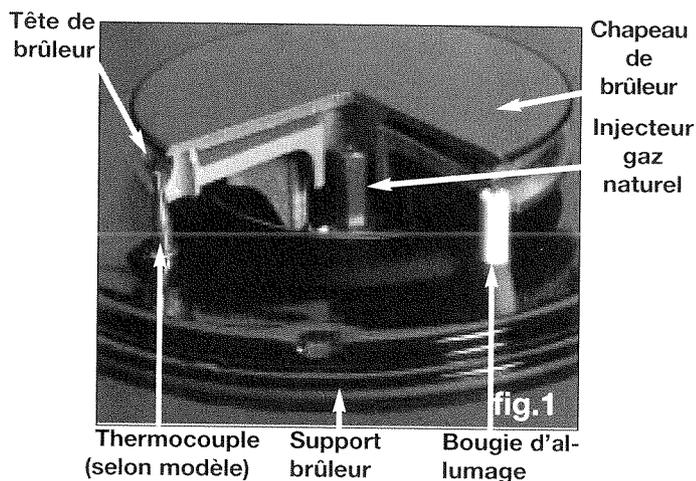
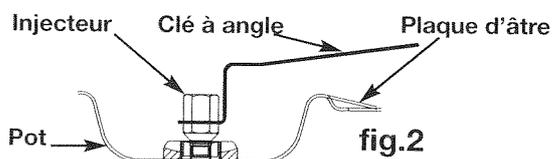
● Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz ; pour cela :

⇨ 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**).



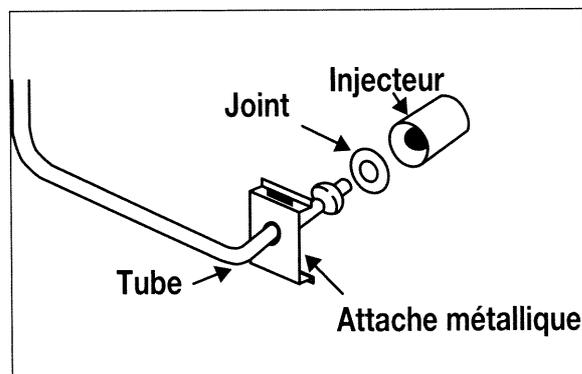
Pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE FOUR ET GRILLOIR (SUIVANT MODELE) :

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

- Enlevez le capot arrière en dévissant les vis de maintien.
- Déclipsez l'attache métallique située à la base de chaque brûleur (sole et grilloir (selon modèle)).
- Retirez l'injecteur qui coiffe le tube.
- **Vérifiez que le joint est bien en place sur le tube aluminium, sinon retirez-le de l'injecteur sans l'abîmer et engagez-le sur le tube.**
- Coiffez le tube du nouvel injecteur en s'assurant que son repère correspond au tableau des caractéristiques gaz .
- Remplacez le tube et clipsez l'attache métallique.
- Revissez le capot arrière.



3. REGLAGE DU RALENTI DES ROBINETS DES BRULEURS TABLE ET FOUR

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

N. B. : IL N'Y A PAS DE RÉGLAGE DU RALENTI À EFFECTUER SUR LE GRILLOIR.

Gaz de réseau (gaz naturel ou air propané / air butané) ⇒ Gaz butane / propane	
Brûleur de table	Brûleur inférieur du four (sole)
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Allumez le brûleur en position maxi. ☞ Faites chauffer 15 minutes porte fermée (pour la mise en régime).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez les manettes ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez la manette ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Avec un petit tournevis, vissez à fond ↻ la vis en laiton du robinet : voir fig. 2 . ☞ Remettez la manette, et tournez doucement en position mini. ☞ Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

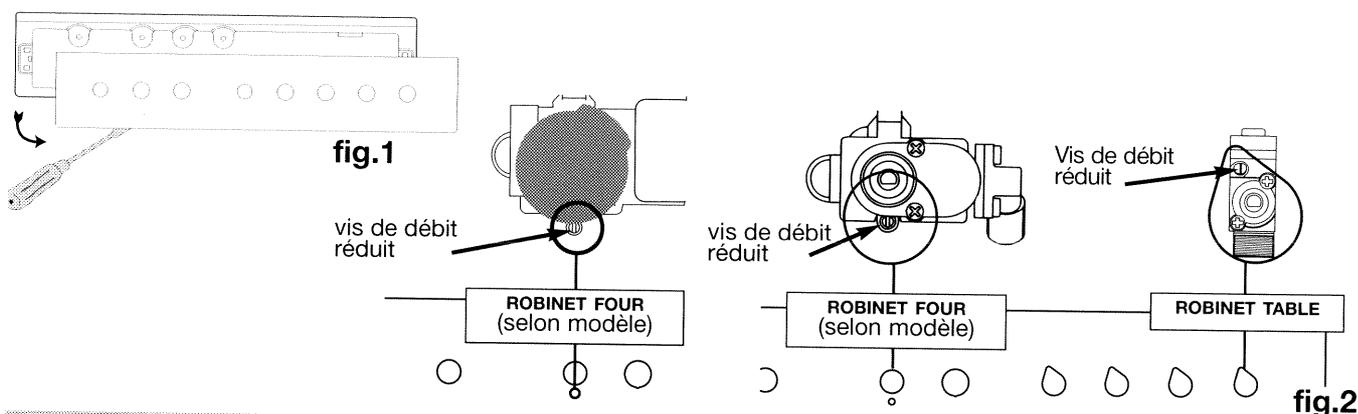
Gaz butane / propane ⇒ Gaz de réseau (gaz naturel ou air propané / air butané)	
Brûleur de table	Brûleur inférieur du four (sole)
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Allumez le brûleur, tournez en position maxi. ☞ Faites chauffer 15 minutes porte fermée (pour la mise en régime).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez les manettes ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez la manette ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton du robinet : voir fig. 2. ☞ Remettez la manette, 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.

Pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

Gaz naturel ➔ Gaz air propane / air butané	
Brûleur de table	Brûleur inférieur du four (sole)
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Allumez le brûleur, tournez en position maxi. ☞ Faites chauffer 15 minutes porte fermée (pour la mise en régime).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez les manettes ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez la manette ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton du robinet : voir fig. 2. ☞ Remettez la manette, 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 propane / air butané ➔ Gaz naturel	
Brûleur de table	Brûleur inférieur du four (sole)
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Allumez le brûleur, tournez en position maxi. ☞ Faites chauffer 15 minutes porte fermée (pour la mise en régime).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez les manettes ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez la manette ☞ Si modèle avec bandeau verre, déclipsez le bandeau (voir fig.1).
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Avec un petit tournevis, vissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton du robinet : voir fig. 2. ☞ Remettez la manette, 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.



Raccordement électrique

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). S'il est nécessaire de changer ce cordon, utilisez un câble type H 05 VVF à 3 conducteurs et une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7. Dans le cas d'un branchement fixe, veillez à placer dans le

circuit d'alimentation un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm. Sinon, l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est installé.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

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 ?
● Les flammes ne tiennent pas allumées.	- Fonctionnement de la sécurité gaz (voir chapitre allumage de la notice).	- Attendez l'accrochage de la sécurité gaz. - Vérifiez que le minuteur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice). - Suivre les Conseils allumage four.
● Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important.	- Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four.	- 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	- Plats humides ou très froids.	- 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.	- Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système.	- 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.	- Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur.	- 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.
● La longueur des flammes du brûleur inférieur du four varie en cours de fonctionnement.	- Ceci est dû à la régulation de la température du thermostat de four.	- C'est normal.
● Le ralenti gaz est trop fort ou les flammes s'éteignent.	- Suite à changement de gaz	- Vérifiez dans la notice "Changement de gaz" que vous avez bien effectué toutes les opérations nécessaires : changement des injecteurs, réglage de la vis de débit réduit...
● Les flammes sont trop petites.	- Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché .	- 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.

8743467 9961-4762 - 07/00