

# ***LES CUISINIÈRES***

## ***TOUT GAZ***

### ***NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION***

#### ***SOMMAIRE***

##### ***POUR L'UTILISATEUR***

- *Les brûleurs de table . . . . . 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*
- *Anomalies de fonctionnement . . . . . p. 12*
- *Service Après-Vente . . . . . p. 12*

## Les brûleurs de table

Les nouveaux brûleurs gaz sont issus d'une recherche avancée et innovante.

Ils ont intégré l'ensemble des technologies les plus poussées dans le domaine du gaz. Ces brûleurs ont été optimisés afin d'offrir le meilleur rendement et la meilleure hygiène de combustion (CO/CO<sub>2</sub>) : moins de dégagement nocif de CO/CO<sub>2</sub>.

Ces brûleurs présentent aussi d'autres avantages tels que :

- Préréglage en usine, donc pas de réglage au moment de l'installation.
- Facilité lors du changement de gaz (gaz de ville / gaz bouteille).
- Facilité d'entretien grâce au brûleur facilement nettoyable.
- Pas de déréglage du débit de gaz et donc de la qualité de combustion en cours de vie du produit.


Les conseils que l'on peut prodiguer aux clients soucieux de certains détails concernant l'aspect des flammes sont les suivants :

- Le bon rendement des brûleurs dans toutes les conditions de température, d'hygrométrie, de pression et de nature de gaz implique parfois une flamme moins bleue et aux contours moins nets.
- 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.

## 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).  
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.

■ Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens  jusque vers 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.

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

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.

### UTILISATION DES BRULEURS GAZ

La table de travail de votre cuisinière, appelée aussi plaque d'âtre, est équipée de trois ou de quatre brûleurs de tailles et de débits qui peuvent être différents. Pour tirer le meilleur parti de leurs différentes puissances :

■ Utilisez les brûleurs les plus puissants (grands diamètres) pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et généralement, tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.

■ Utilisez les brûleurs les moins puissants (petits diamètres) pour les mijotages et les sauces.

#### Nota :

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

#### 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.

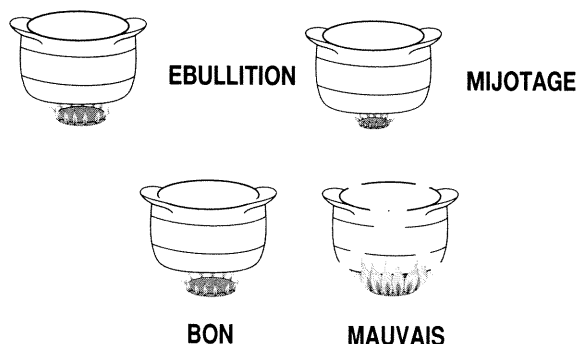
# Pour l'utilisateur

## 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	Récipients de 24 cm de diamètre et plus	Récipients de 28 cm de diamètre et plus

● 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.

## 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).

- 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.

Evitez 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).

- 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.

### REMARQUE

Si au bout de 10 secondes, la flamme n'est pas apparue, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

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 gril 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 grâdins à utiliser pour la casserolerie.

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.

### RECOMMANDATIONS :

- 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 rôtiage 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.

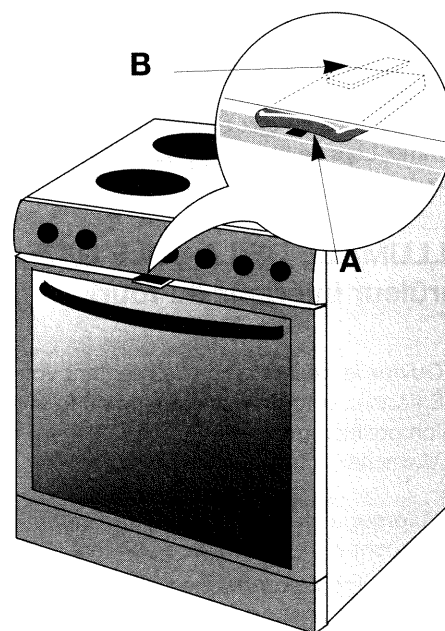
## Sécurité enfant (suivant modèle)

### 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.



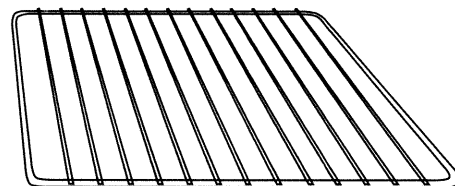
## La casserolerie

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 gratiner,
- les grillades.



### PLAT LECHEFRITE MULTI-USAGES (suivant modèle)

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

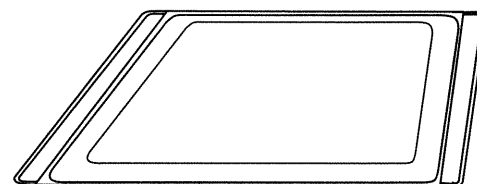
Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

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.

Evitez 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.



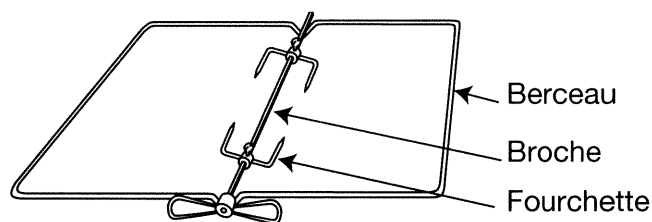
### TOURNEBROCHE (suivant modèle)

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

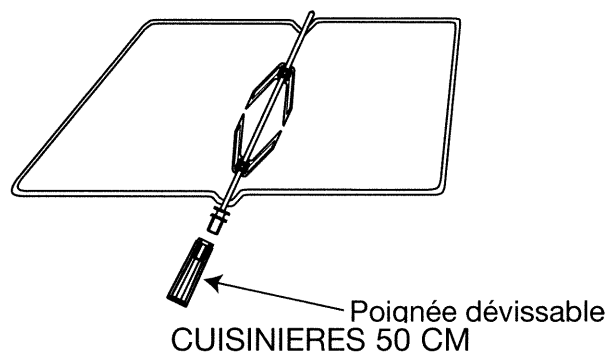
Pour l'utiliser :

- 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.



CUISINIERES 60 CM



CUISINIERES 50 CM

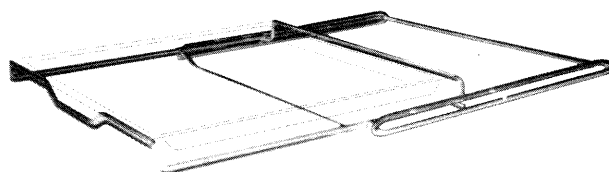
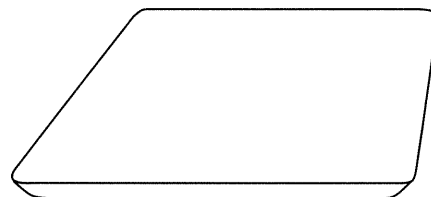
### PLAQUE A PATISSERIE (suivant modèle)

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

### PLAT SORTANT SUR SYSTÈME COULISSANT (suivant modèle)

Equipé 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.



## 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...).

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.

### 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 perfor-

mances 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, 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.

■ 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.

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

## Interventions réalisables par l'utilisateur

### PIEDS REGLABLES (suivant modèle)

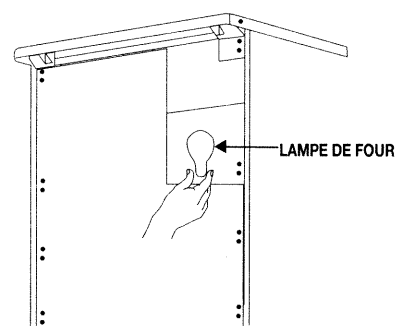
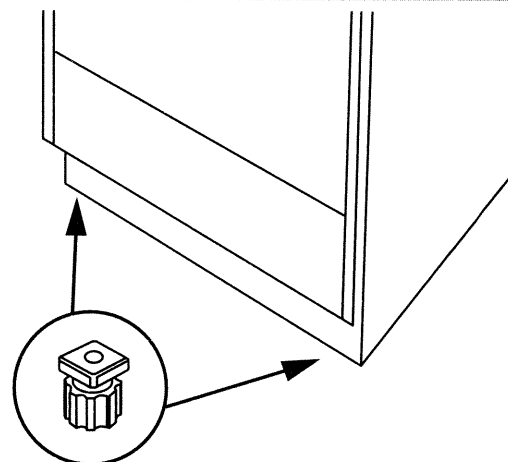
Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

### REPLACEMENT DE LA LAMPE DE FOUR

#### ATTENTION : débranchez 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) :

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.

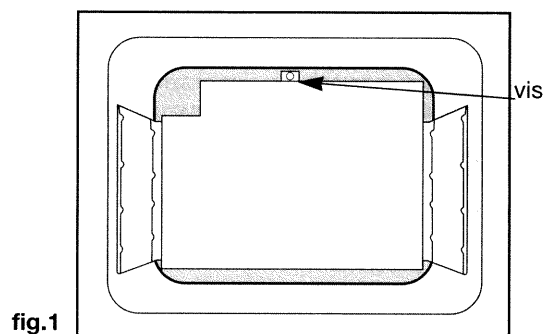


fig.1

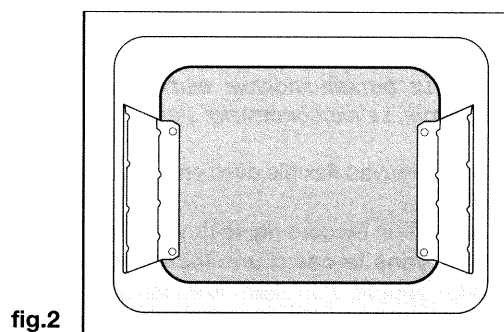


fig.2

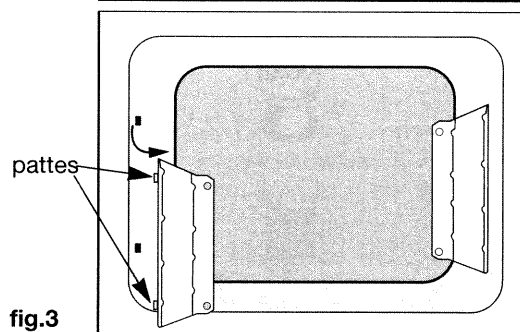


fig.3



## Conditions réglementaires d'installation

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

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 dans la sous-porte.

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.

En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB «Installation gaz», (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension)). Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière :

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),
- en classe 1 (non incorporable)
- ou en classe 2 - sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.

### 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.

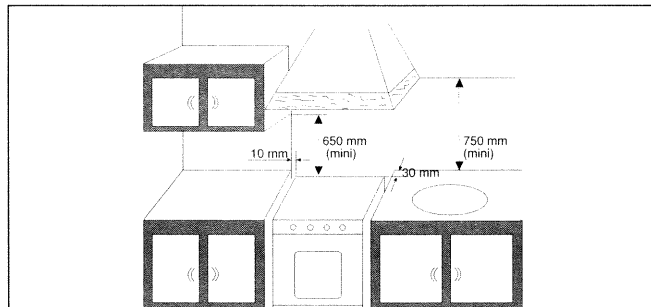
Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'il soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

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

### INSTALLATION D'UN APPAREIL NON INCORPORABLE ENTRE DEUX MEUBLES



Cote de profondeur d'encastrement : 610 mm.

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

## Raccordements gaz

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

L'APPAREIL EST LIVRÉ PRÉ-RÉGLÉ EN 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.

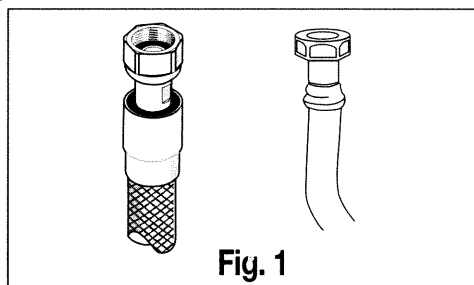


Fig. 1

### 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.

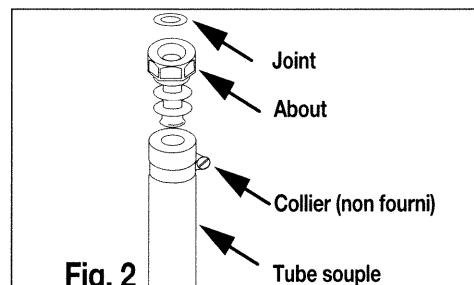


Fig. 2

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



## Changement de gaz

**CETTE CUISINIÈRE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE 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

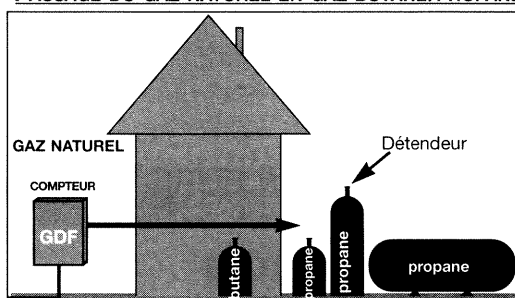
### 1. ADAPTATION DU RACCORDEMENT GAZ

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 tout intervention.

**PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE**



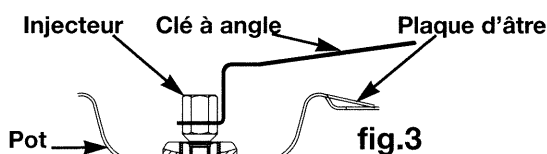
Changez les injecteurs en procédant comme suit :

**Avec une clé de 7 :**

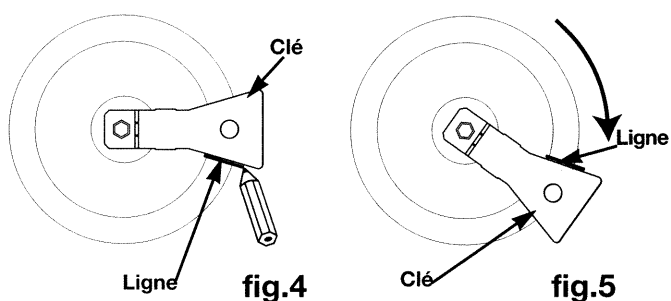
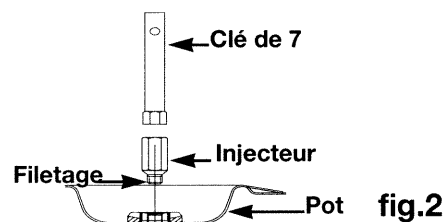
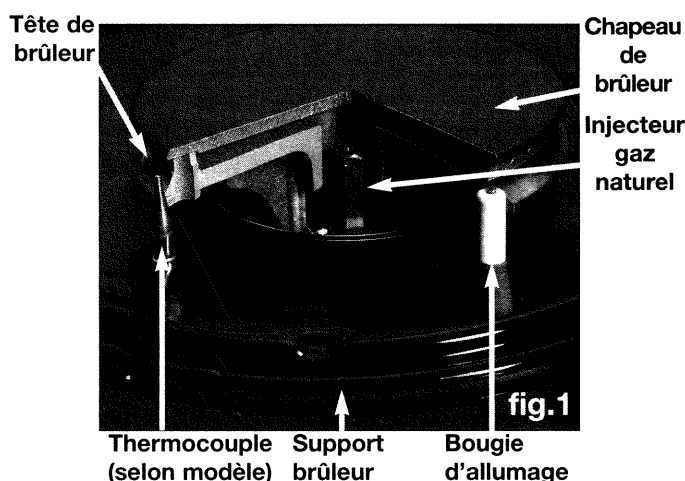
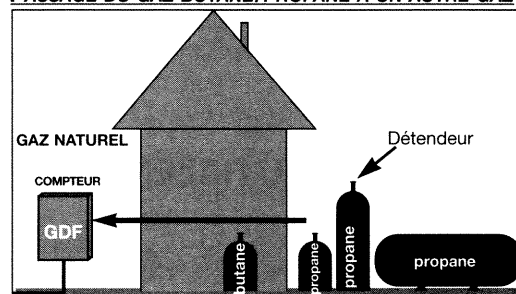
- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (**fig.1**).
- Dévissez à l'aide d'une clé de 7 les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig.2**).
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz, **en les vissant d'abord manuellement puis à l'aide de la clé. Vissez d'un quart de tour maxi.**
- Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.
- Conservez les injecteurs échangés pour gaz naturel en les remettant dans la pochette.

**Avec clé à angle (selon modèle) :**

- 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.3**).
- 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.4**.
  - ⇒ 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.5**).



**PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE À UN AUTRE GAZ**

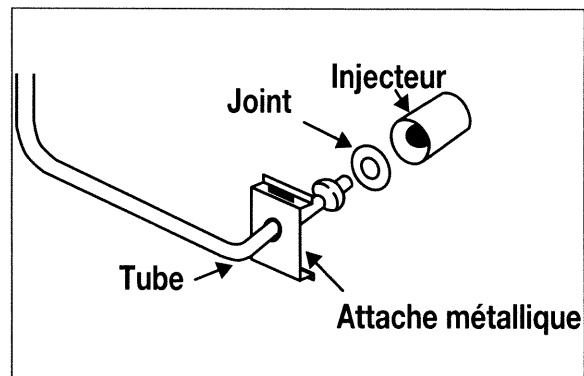


## Changement de gaz (suite)

### 2.2. 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.
- Déclipez 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.
- Replacez le tube et clipsez l'attache métallique.
- Revissez le capot arrière.



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

#### A- APPAREILS AVEC BANDEAU TÔLE

#### 1. PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE

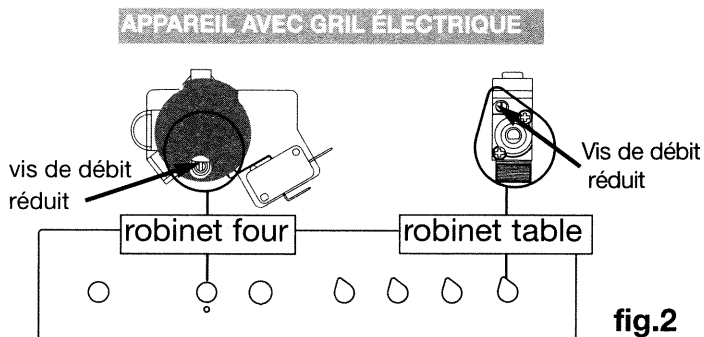
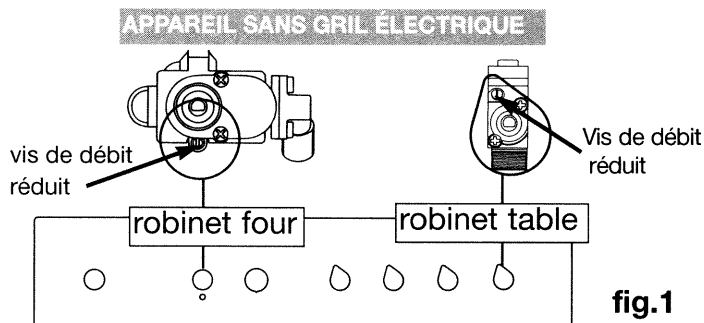
Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Retirez les manettes.
- Avec un petit tournevis à lame, **vissez à fond** dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de débit réduit en laiton de chaque robinet (voir **fig.1** pour les appareils sans gril électrique et **fig.2** pour les appareils avec gril électrique).
- Remontez les manettes.

#### 2. PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE À UN AUTRE GAZ

Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Allumez le brûleur en débit maximum (grande flamme) ou position 10 ou 285° selon modèle.
- Retirez la manette.
- Dévissez d'environ un tour la vis de débit réduit en laiton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir **fig.1** pour les appareils sans gril électrique et **fig.2** pour les appareils avec gril électrique).
- Remettez la manette.
- Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Vérifiez que vous obtenez bien une petite flamme stable dans chaque trou du brûleur. Si nécessaire, ajustez le réglage de la vis de débit réduit.
- Procédez de la même façon pour chaque brûleur.
- Remontez les manettes et exécutez plusieurs manœuvres de passage du plein débit au débit réduit pour vérifier si le réglage est correct.



## Changement de gaz (suite)

### B- APPAREILS AVEC BANDEAU VERRE

#### 1. PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE

##### DEBRANCHEZ LA CUISINIÈRE.

Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Retirez les manettes.
- Déclipez le bandeau à l'aide d'un tournevis.
- Avec un petit tournevis à lame, **vissez à fond** dans le sens des aiguilles d'une montre, la vis de débit réduit en laiton de chaque robinet (**fig.3**).
- Remontez le bandeau et les manettes.

#### 2. PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE À UN AUTRE GAZ

##### DEBRANCHEZ LA CUISINIÈRE.

Réglez les robinets en procédant comme suit :

- Retirez les manettes.
- Déclipez le bandeau à l'aide d'un tournevis.
- Remontez les manettes.
- Allumez le brûleur en débit maximum (grande flamme) ou position 10 ou 285° selon modèle.

- Retirez la manette.
- Dévissez d'environ un tour la vis de débit réduit en laiton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**fig.3**).
- Remettez la manette.
- Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Vérifiez que vous obtenez bien une petite flamme stable dans chaque trou du brûleur. Si nécessaire, ajustez le réglage de la vis de débit réduit.
- Procédez de la même façon pour chaque brûleur.
- Remontez les manettes et exécutez plusieurs manœuvres de passage du plein débit au débit réduit pour vérifier si le réglage est correct.
- Enlevez les manettes, remontez le bandeau verre, et remettez les manettes.

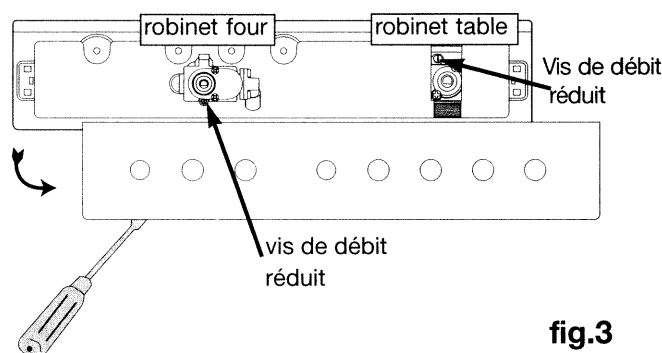


fig.3

### C- CAS PARTICULIER DES APPAREILS AVEC THERMOSTAT DE FOUR

Pour s'assurer du réglage correct du débit réduit, il est nécessaire d'attendre une régulation du thermostat en position mini.

Cette régulation se caractérise par une diminution de la longueur des flammes sur le brûleur inférieur (sole).

**TRES IMPORTANT :** Pour un réglage correct de votre appareil, respectez fidèlement les points suivants :

- Allumez le four, thermostat à la position 10.
- Attendez 15 minutes (indispensable pour la mise en régime du thermostat), porte fermée.

- Ramenez lentement le thermostat à la position 1 :
  - si les flammes s'éteignent, dévissez un peu plus la vis.
  - si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revissez progressivement la vis, jusqu'à l'obtention de plus petites flammes stables sans extinction.

Nota : après réglage, la flamme ne doit pas s'éteindre à la suite de la fermeture de la porte du four. Evitez néanmoins la fermeture trop brutale de la porte du four, et vérifiez par le trou d'allumage la présence de la flamme.

## 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

cordons, utilisez un câble type H 05 VVF à 3 conducteurs et une fiche de prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7.

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

# Anomalies de fonctionnement

ANOMALIES	CONSEILS
● Votre four ne chauffe pas.	- Vérifiez que le minuteur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice).
● Votre four fume excessivement lors des cuissons.	- Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées à titre indicatif sur le guide de cuissons. - Procédez au nettoyage de votre four. <b>Nota</b> : Il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.
● Buées	- 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.	- 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.	- Vérifiez que toutes les fentes des têtes de brûleurs sont débouchées.
● La longueur des flammes du brûleur inférieur du four varie en cours de fonctionnement.	- C'est normal. Ceci est dû à la régulation de la température du thermostat de four.

## Service Après-Vente

**Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer votre certificat de garantie par votre installateur.**

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 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.