

**Notice d'installation et d'utilisation des
cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:**

48 X 45

50 X 50

85 X 45

Réchaud-meuble / Réchaud

CE

Index

Données et caractéristiques ..	3
Installation	4 - 9
Aération des locaux	4
Emplacement	5
Raccordement du gaz	5
Logement de la bouteille	6
Adaptation aux différents types de gaz	6
Changement des injecteurs	6
Réglage de l'air	7
Réglage du ralenti	7
Branchement électrique	8
Allumage électrique	8
Dispositif de sécurité	8
Pour l' utilisateur	9 - 14
Aération des locaux	9
Allumage des brûleurs	9
Allumage du four à gaz	9
Allumage du grilloir à gaz	10
Dispositif de sécurité	10
Allumage électrique	10
Utilisation des feux de la table	11
Utilisation des plaques électriques	11
Utilisation du four à gaz	11
Grilloir à gaz ou électrique	12
Four électrique à convection naturelle	12
Utilisation du tournebroche	13
Four avec thermostat	13
Utilisation four autonettoyant ..	13
Conseils et avertissements	14

Introduction

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. **Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou du logement de la bouteille ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 48x45	Cuisinière 85x45	Cuisinière 50x50	Réchaud-meuble	Réchaud
Hauteur (table de travail)	cm. 85	cm. 85	cm. 85	cm. 85	cm. 15
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 124	cm. 124	cm. 131	cm. 124	cm. 60
Profondeur (porte fermée)	cm. 45	cm. 45	cm. 50	cm. 45	cm. 45
Profondeur (porte ouverte)	cm. 91	cm. 91	cm. 91		
Largeur	cm. 48	cm. 85	cm. 50	cm. 48	cm. 48

Dimensions utilisables	Four avec grilloir	Four sans grilloir
Largeur	cm. 35,0	cm. 35,0
Profondeur	cm. 35,5	cm. 35,5
Hauteur	cm. 27,0	cm. 30,5
Volume	l. 33,5	l. 38,0

BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20	auxiliaire	70	0,40	0,90
	semi-rap.	99	0,40	1,85
	rapide	126	0,85	3,00
G25	four	122	1,00	2,65
	grilloir	99		1,85
G30	auxiliaire	48	0,40	0,90
	semi-rap.	68	0,40	1,85
	rapide	86	0,85	3,00
G31	four	80	1,00	2,65
	grilloir	68		1,85

PLAQUES ELECTRIQUES

ø 145 1,0 kW - Plaque Normale
1,5 kW - Plaque Rapide

ø 180 1,5 kW - Plaque Normale
2,0 kW - Plaque Rapide

PUISSANCE FOUR ELECTRIQUE

four (1,1kW sole; 0,7kW voûte) 1,8 kW
grilloir 1,5 kW

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 (selon EN 30-1)

Cuisinières de type "X" (selon EN 60335-2-6)

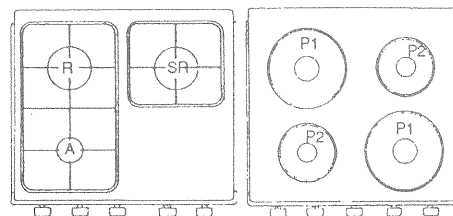
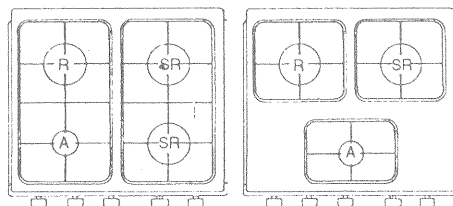
EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés d'un dispositif de sécurité pour le brûleur de four.

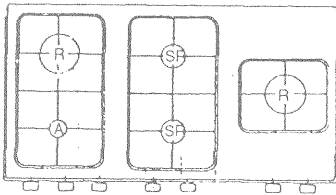
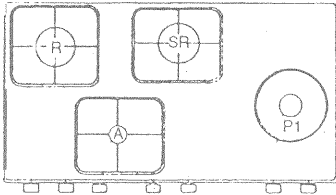
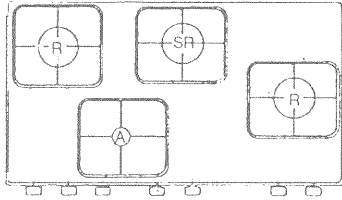
Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four autonettoyantes
- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage du four
- Tournebroche
- Brûleur grilloir avec sécurité
- Coffre pour bouteille de gaz
- Une ou plusieurs plaques électriques

DISPOSITION DES BRULEURS SELON LES DIFFERENTS MODELES



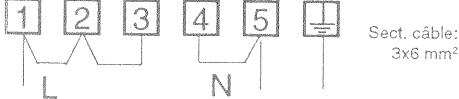
Données techniques



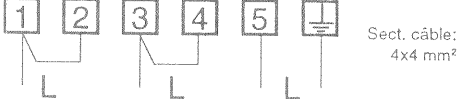
A = AUXILIAIRE
 SR = SEMI-RAPIDE
 R = RAPIDE
 P1 = PLAQUE Ø 180
 P2 = PLAQUE Ø 145

SCHEMA DES BRANCHEMENTS

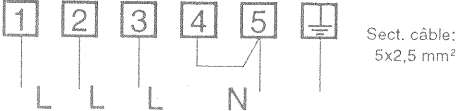
a) 230 V BIPHASE - 400 V MONOPHASE + NEUTRE



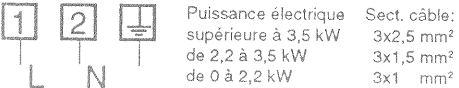
b) 230 V TRIPHASE



c) 400 V TRIPHASE + NEUTRE



d) 230 V BIPHASE



Puissance électrique
 supérieure à 3,5 kW
 de 2,2 à 3,5 kW
 de 0 à 2,2 kW

Installation

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou du logement de la bouteille ou à l'arrière de l'appareil. Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

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. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Pour la France:

- Arrêté du 2 août 1977

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

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

- Règlement Sanitaire Départemental

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- Norme NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le

fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

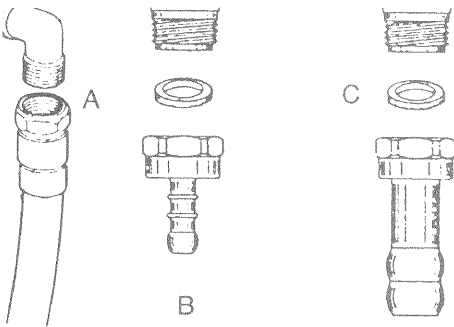
En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

Pour les cuisinières équipées d'un logement de bouteille, il faut s'assurer qu'il y ait une aération efficace à l'intérieur du coffre même. La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 85°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

RACCORDEMENT DU GAZ



Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la

température est de 50°C environ.

- Raccordement rigide (A):

Le raccordement peut être fait avec un tuyau métallique rigide. Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le raccord rigide sur celui fileté de la rampe; le raccord qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (B et C):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.

Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.

Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).

- Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité.

- Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.

- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.

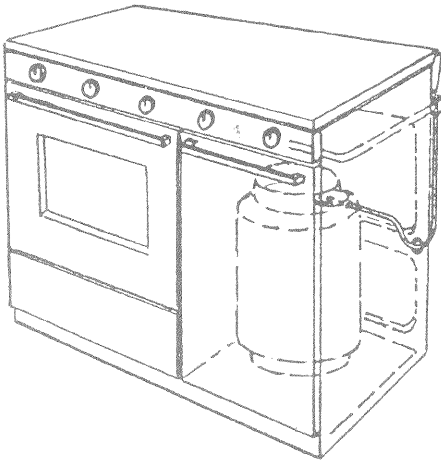
- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil:

France: ISO 228-1

Nota: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de L'ABOUT EST INTERDIT.

LOGEMENT DE LA BOUTEILLE

Pour le raccordement avec bouteille butane, utiliser un tube souple (homologué NF-GAZ) de longueur 60 à 70 cm dont le trajet doit être conforme à la figure ci-dessus:



Le tube en caoutchouc ne doit pas toucher la paroi près du four.

La dimension maximale de la bouteille est de 31 cm de diamètre et 60 cm de hauteur, avec une capacité de 10 à 13 kg.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau page 3);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

Nota: A chaque changement de gaz, cocher sur l'étiquette collée, le gaz du nouveau réglage.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 1)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les vis fixant la table. Soulever le devant de la table et l'appuyer contre le couvercle en la fixant avec ruban adhésif;
- enlever les tubes de réglage d'air et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

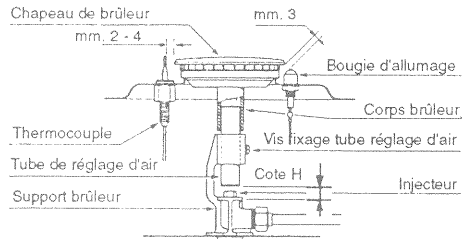


fig. 1

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR (fig. 2)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole du four (en la poussant vers l'arrière et en la soulevant);
- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

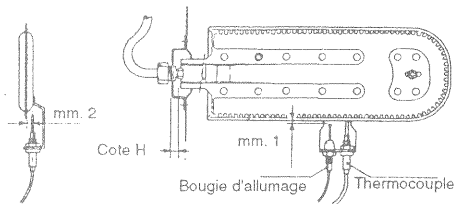


fig. 2

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU GRILLOIR (fig. 3)

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

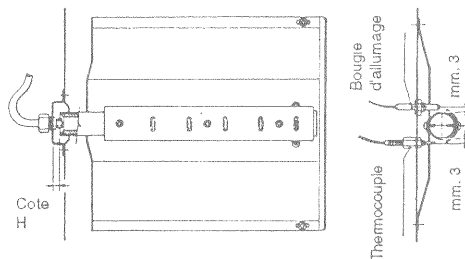


fig. 3

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

- Ne pas trop serrer les injecteurs.
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS

Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant (fig. 1 pour la table, fig. 2 pour le four, fig. 3 pour le grilloir):

BRULEUR	G20 20mbar	G30 28-30mbar
	G25 25mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	4
Rapide	4	6
Four	2	4
Grilloir	3	7

Vérifier le fonctionnement du brûleur:

- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et peut être dangereuse. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.

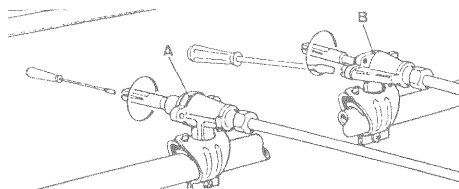
REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B".

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède

- par la tige avec un petit tournevis.
- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

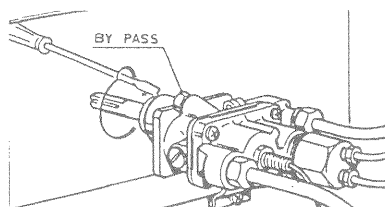


Si la cuisinière doit fonctionner avec le gaz naturel, effectuer les opérations suivantes pour les deux types de robinet:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;
- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

REGLAGE DU RALENTI DU BRULEUR DE FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.



Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet;
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le conducteur vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le conducteur bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le conducteur marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir page 4);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir page 4).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir page 4).

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 1, 2, 3. Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager l'allumeur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SECURITE

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 1, 2, 3. Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
 - éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
 - après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
 - laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: **LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.**
- Temps nécessaire pour armer la sécurité pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Installation

Temps de débranchement automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.



Pour l'utilisateur

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE


AÉRATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande 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.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers la repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

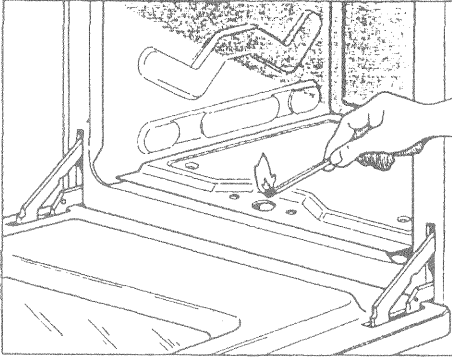
BRÛLEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens

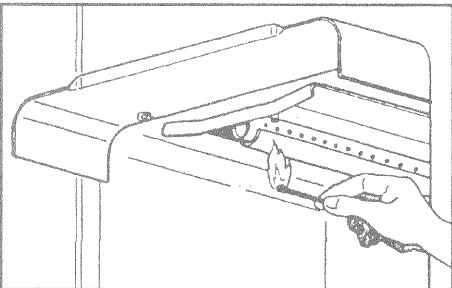
- inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette;



- vérifier l'allumage par les deux trous latéraux de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure (voir page 12);
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette;
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;



- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SECURITE

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant et relâchant plusieurs fois le bouton placé sur le bandeau de commande.

Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).

- Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il **faud** **absolument** allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

ATTENTION

- Après une certaine période d'inactivité de la

Pour l'utilisateur

cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;

- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. Les récipients à fond bombé (concave ou convexe) sont proscrits. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide = récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

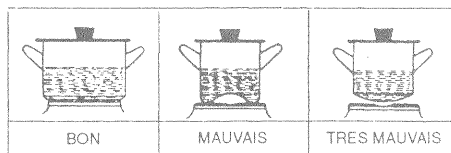
NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères ◊ et (●).

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat.



ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.

UTILISATION DU FOUR A GAZ

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun).

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Meringues	1	160
Gâteaux de Savoie	2	180
Pâtes au four	3	200
Savarin, Tartes et Poissons	4	220
Rôtis de porc et agneau	5	240
Lapin et Volailles	6	260
Rôtis de veau	7	280
Pizza - Rosbif	8	300

Pour l'utilisateur

IMPORTANT: Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour contenir l'huile ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson au grilloir.

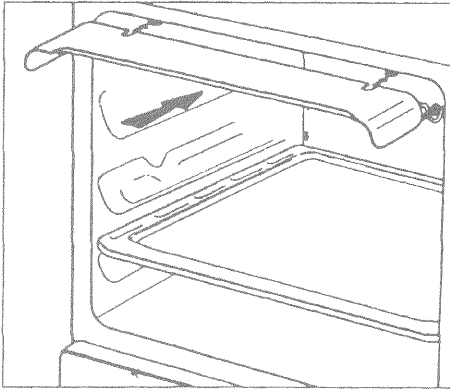
NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum" $\Delta = 300^{\circ}\text{C}$
- manette en position "minimum" $\Delta = 160^{\circ}\text{C}$
- Toutes les autres températures entre 160°C et 300°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères Δ et \bullet .

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

- placer la protection manettes;



- allumer le brûleur gaz (voir p. 10) et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe ou actionner le commutateur de grilloir électrique en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère \square sur le bandeau. La résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;

- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnels.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun):

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette. Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les

opérations suivantes:

- repère ☀️: éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères 1 à 8 (ou de 60 à 250°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère □: grilloir
- repère ⚙️: grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

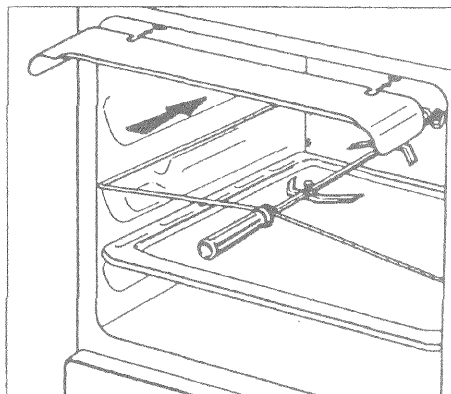
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Meringues	1	60
Macarons	2	85
Poisson	3	115
Lapin	4	140
Rôtis de porc	5	170
Poulet	6	195
Veau	7	225
Gâteaux	8	250

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Placer la protection manette selon la figure;
- allumer le brûleur de grilloir, ou mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- dévisser la poignée de la broche;



- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de l'interrupteur repéré avec le symbole.
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

ATTENTION: Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution.

FOURS AVEC THERMOSTAT

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter votre service après-vente pour un contrôle du thermostat.

POUR CUISINIÈRES AVEC FOUR AUTONETTOYANT

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson. Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il

faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

(Important: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière de son alimentation;
- ne pas utiliser les coffres chauffe-plats et porte-bouteille pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement gaz en caoutchouc pour qu'il soit éloigné des parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bon état. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;
- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter votre service après-vente;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détersifs non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter tout débordement. Veiller à ce que liquides et salissures n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait nuire à votre appareil;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;

- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet d'arrivée de gaz doit être fermé.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses et provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies de fonctionnement ou d'émanation de gaz à l'arrêt, consulter immédiatement votre service après-vente.

