

# **LES CUISINIÈRES**

## **MIXTES**

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

#### **SOMMAIRE**

##### POUR L'UTILISATEUR

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

##### 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*

# Pour l'utilisateur

## Fonctionnement des brûleurs de table

### ALLUMAGE DES BRULEURS GAZ

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).

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.

#### 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.

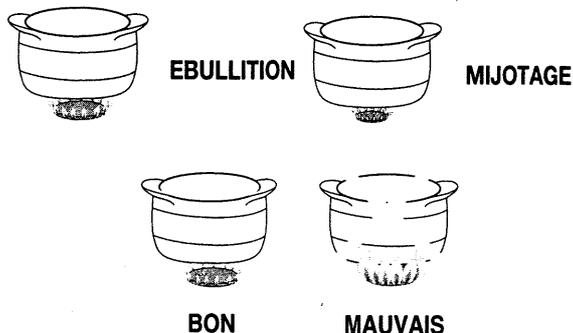
Votre brûleur Mijotop permet également de faire bouillir et de saisir en position maxi (grande flamme) puis de mijoter en maintenant au chaud en position mini (petite flamme) par simple rotation de la manette.

## 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.

# Pour l'utilisateur

## Fonctionnement de la plaque fonte (suivant modèle)

Il existe deux sortes de commandes de plaques :

■ Plaque fonte rapide à limiteur de température avec repères de 0 à 6.

■ Plaque fonte rapide commandée par doseur d'énergie avec repères de 0 à 11

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

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

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

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

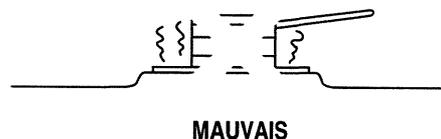
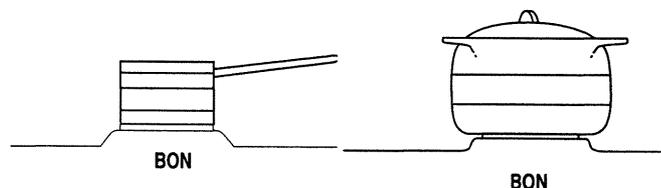
- en acier inoxydable avec fond épais ou sandwich,
- en aluminium avec fond épais,
- en acier émaillé (tôle épaisse).

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

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

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

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



## Fonctionnement du four

### PREMIÈRE UTILISATION :

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

### CONSEILS DE CUISSON :

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

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

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 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.

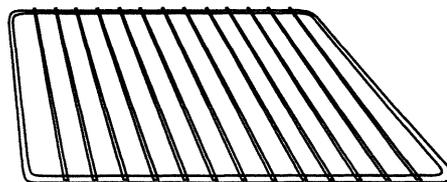
## La casseroleserie

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

### GRILLE PLATE

La grille plate peut être utilisée pour supporter :

- tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner,
- les grillades.



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

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

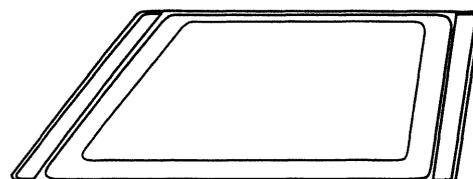
Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

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

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

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

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



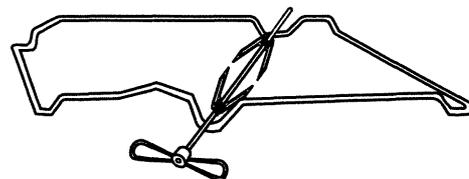
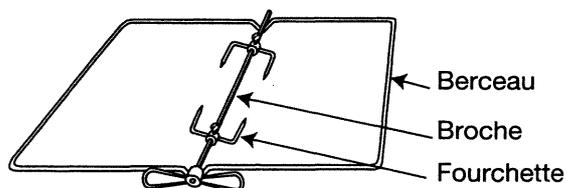
### TOURNEBROCHE (suivant modèle)

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

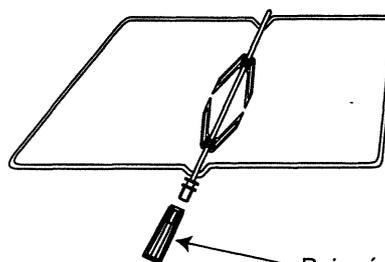
Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas ;
- 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.

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



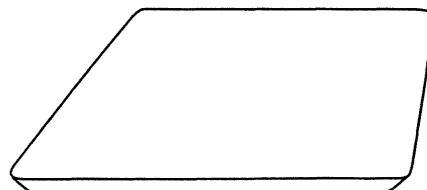
CUISINIÈRES 60 CM



CUISINIÈRES 50 CM

### PLAQUE A PATISSERIE (suivant modèle)

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



# Pour l'utilisateur

## 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 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. Essayez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils durs.

### VITRE DE PORTE DE FOUR

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

### PLAQUE FONTE

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

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

### MANETTES DE COMMANDES

Les manettes de commandes s'enlèvent en les tirant vers soi. 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'attacheront 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.**

## Nettoyage du four (suite)

### FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

#### Comment fonctionne votre four pyrolytique :

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

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

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

Lorsque vous mettez votre appareil en pyrolyse, le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température de 290° C soit environ 20 minutes après le départ du cycle.

#### Recommandations :

Avant la mise en route du nettoyage, qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle), il y a lieu de

prendre les précautions indispensables suivantes :

- Fermez le robinet mural d'alimentation gaz ou le robinet de la bouteille de gaz butane ;
- retirez tous les accessoires de four, y compris la casserolierie ;
- enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée .

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

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

**IMPORTANT :** Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices etc.) dans le coffre à casserolierie 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 suivant modèle :

#### ■ 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.

#### ■ à l'intérieur du four :

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

● ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

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

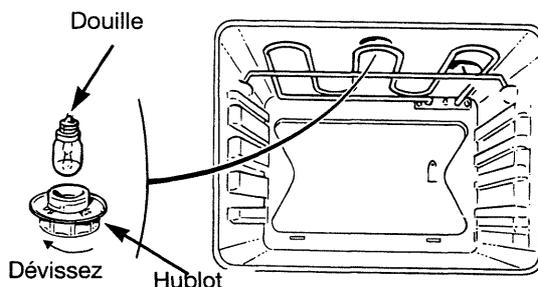
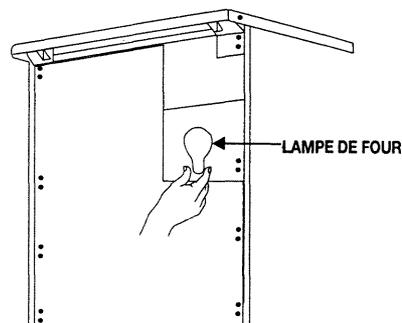
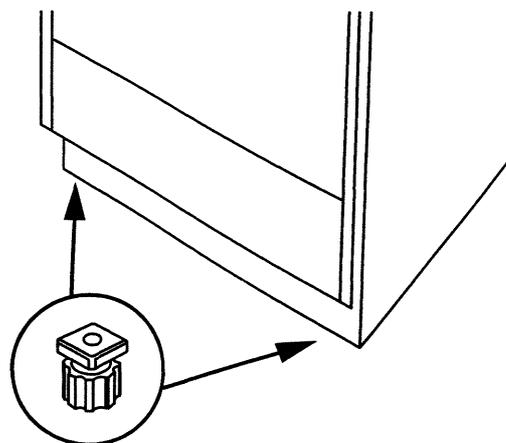
● Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

● Changez l'ampoule puis remonter le hublot et rebranchez votre four.

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



### REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES (suivant modèle) :

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

1. Dévissez la vis maintenant la paroi arrière de la cavité du four et retirez cette paroi (fig.1).

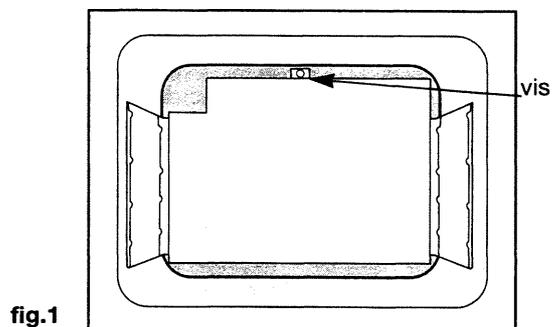


fig.1

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).

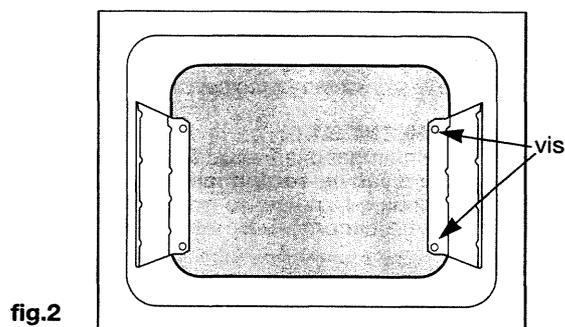


fig.2

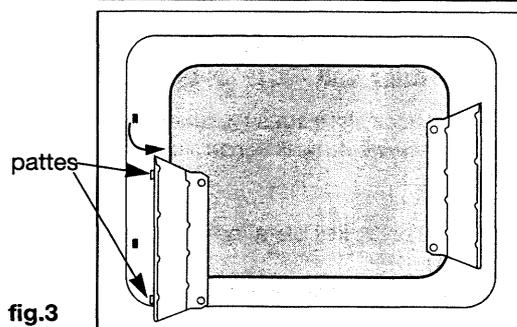


fig.3

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.

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 m<sup>3</sup>/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.

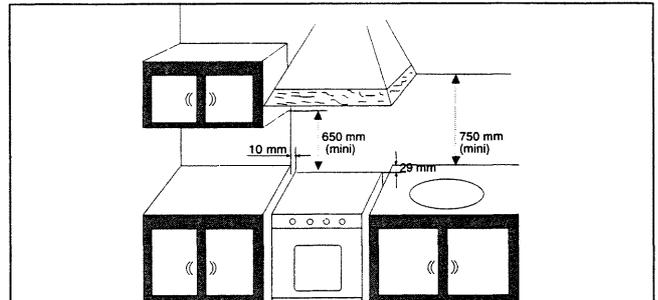
Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'il soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrières et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

**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 29 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.

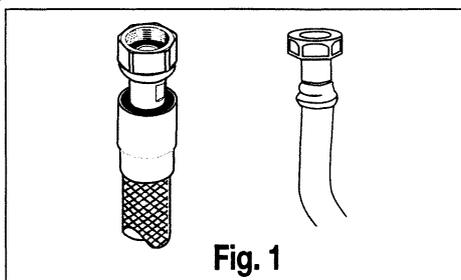


Fig. 1

### 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.

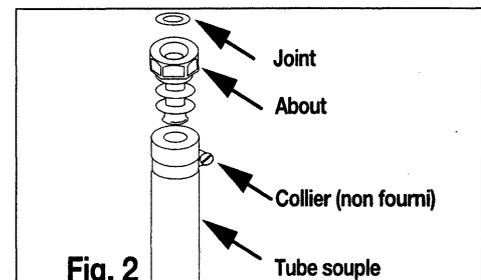


Fig. 2

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 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

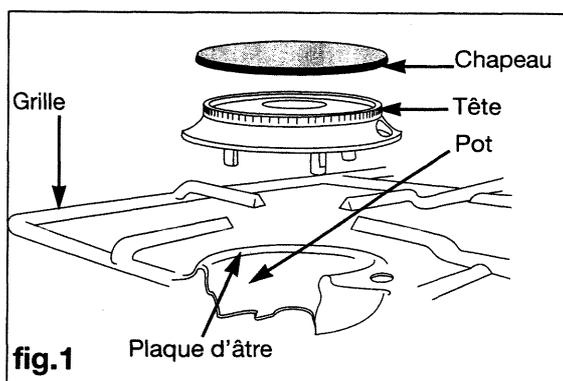
Reportez-vous aux paragraphes 1 et 2 de la page précédente.

## 2. CHANGEMENT DES INJECTEURS

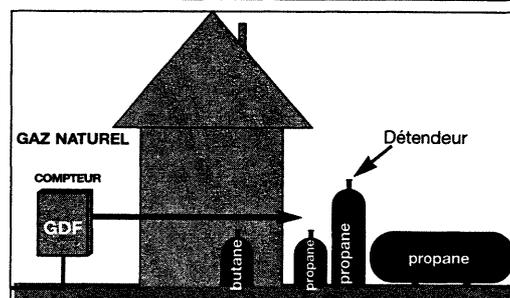
Débranchez le câble électrique (selon modèle) de la cuisinière avant tout intervention.

Changez les injecteurs en procédant comme suit :

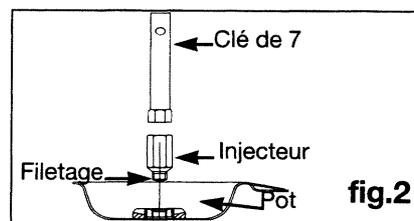
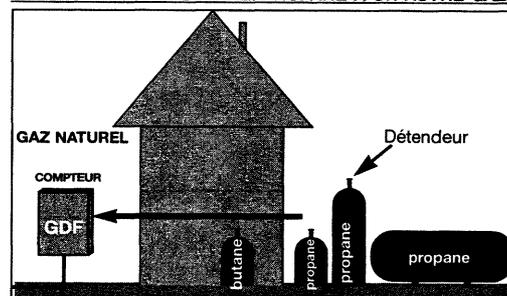
- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (**fig.1**).
- Dévissez à l'aide d'une clé de 7 les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig.2**).
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz, 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.



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



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



## Changement de gaz (suite)

### 3. REGLAGE DU RALENTI DES ROBINETS DES BRULEURS DE TABLE

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

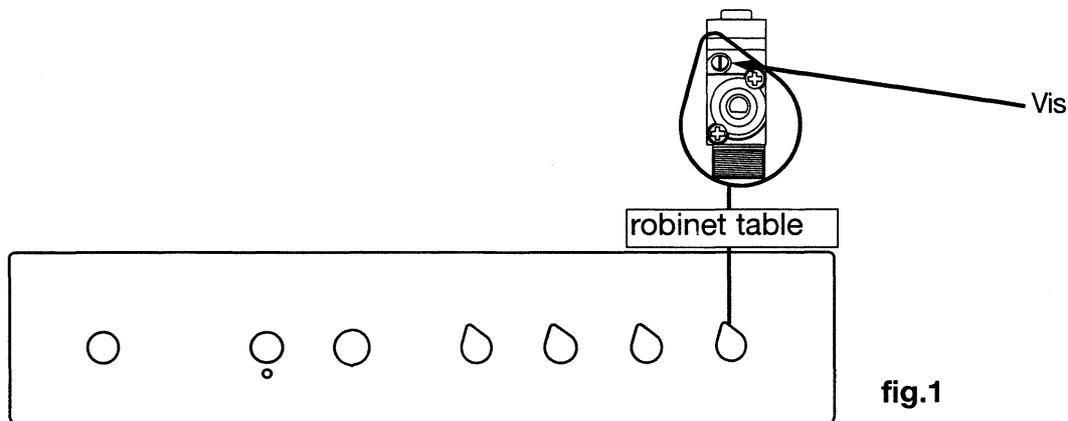
Réglez les robinets en procédant comme suit :

- 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 (**fig.1**).
- Remontez les manettes.

#### 3.2. 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.
- Retirez la manette.
- Dévissez d'environ un tour la vis de débit réduit en laiton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**fig1**).
- 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.



## Raccordement électrique

### ALIMENTATION

#### CORDON D'ALIMENTATION NON LIVRE

Les appareils équipés de four électrique sont livrés sans cordon. Le raccordement au réseau s'effectue par un câble de type H 05 RRF et une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation. Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

### BRANCHEMENT

- Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-après).

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

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

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

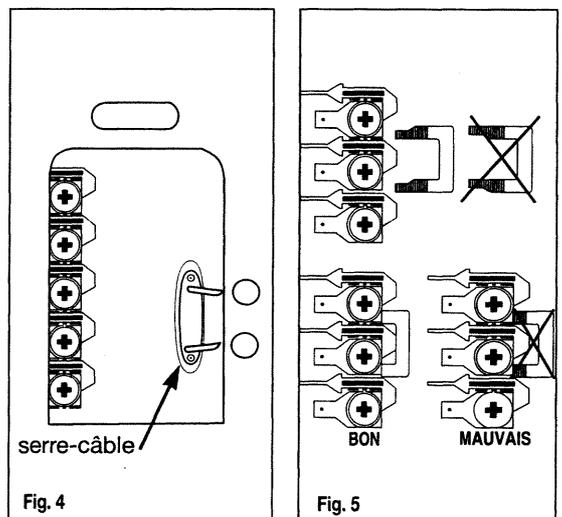
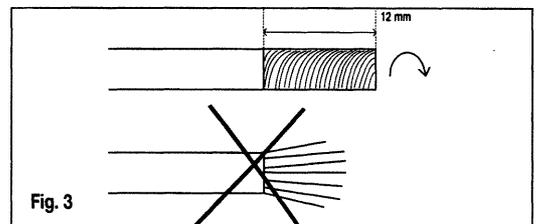
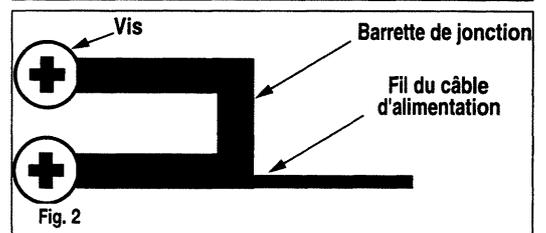
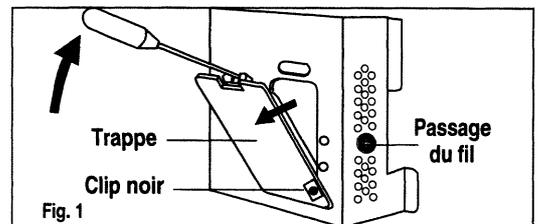
**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

**Attention ! Suivez attentivement les instructions suivantes afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.**

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière.
- Pour cela, enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig. 1).
- Retirez si nécessaire (\*), les barrettes de jonction (fig. 2) en ôtant le clip noir (fig. 1).
- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm.
- Torsadez soigneusement les brins (fig. 3).
- Déserrez les vis du bornier.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier (fig. 4). (Reportez-vous au tableau précédent pour le choix de la section du câble).
- Placez, si nécessaire (\*), les barrettes de jonction schématisées à l'intérieur de la trappe (fig. 2).

(\* ) Certains branchements n'utilisent aucune barrette : voir schéma gravé à l'intérieur de la trappe.

- Respectez le sens de montage des barrettes et leur positionnement (fig. 5).
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) schéma(s) gravé(s) à l'intérieur de la trappe.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne  $\perp$ .
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



# Anomalies de fonctionnement

ANOMALIES	CONSEILS
● Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas. (Suivant modèle).	- Vérifiez que la porte est bien fermée . - Vérifiez la position du sélecteur.
● Il est impossible d'ouvrir la porte. (modèle pyrolytique).	- Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension. - Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 300°C.
● Votre four ne chauffe pas.	- Vérifiez que le programmateur ou 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 se fait mal. (Suivant modèle).	- Vérifiez la propreté des bougies.
● Les flammes se décollent des brûleurs de la table de travail.	- Vérifiez que toutes les fentes des têtes de brûleurs sont débouchées et que les brûleurs sont bien positionnés.

## 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.

SAVEMA 87X0771 - C899536063 - 091000