

Cuisinière électrogaz

P95TC/PF IX

Instructions pour l'emploi et l'installation

OFFICINA
star

CE

Table de matières

Avertissements.....	page 2
Description de la cuisinière.....	" 3
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	
Plan de cuisson.....	page 4
Utilisation des brûleurs.....	" 4
Four électrique pluri-fonctions.....	" 4-5
Éclairage du four.....	" 5
Voyant de signalisation.....	" 5
Minuterie.....	" 5
Nettoyage et entretien.....	" 5-6
Conseils pour la cuisson.....	" 6-7

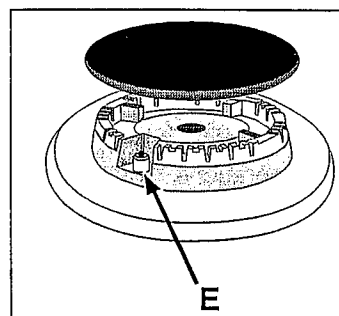
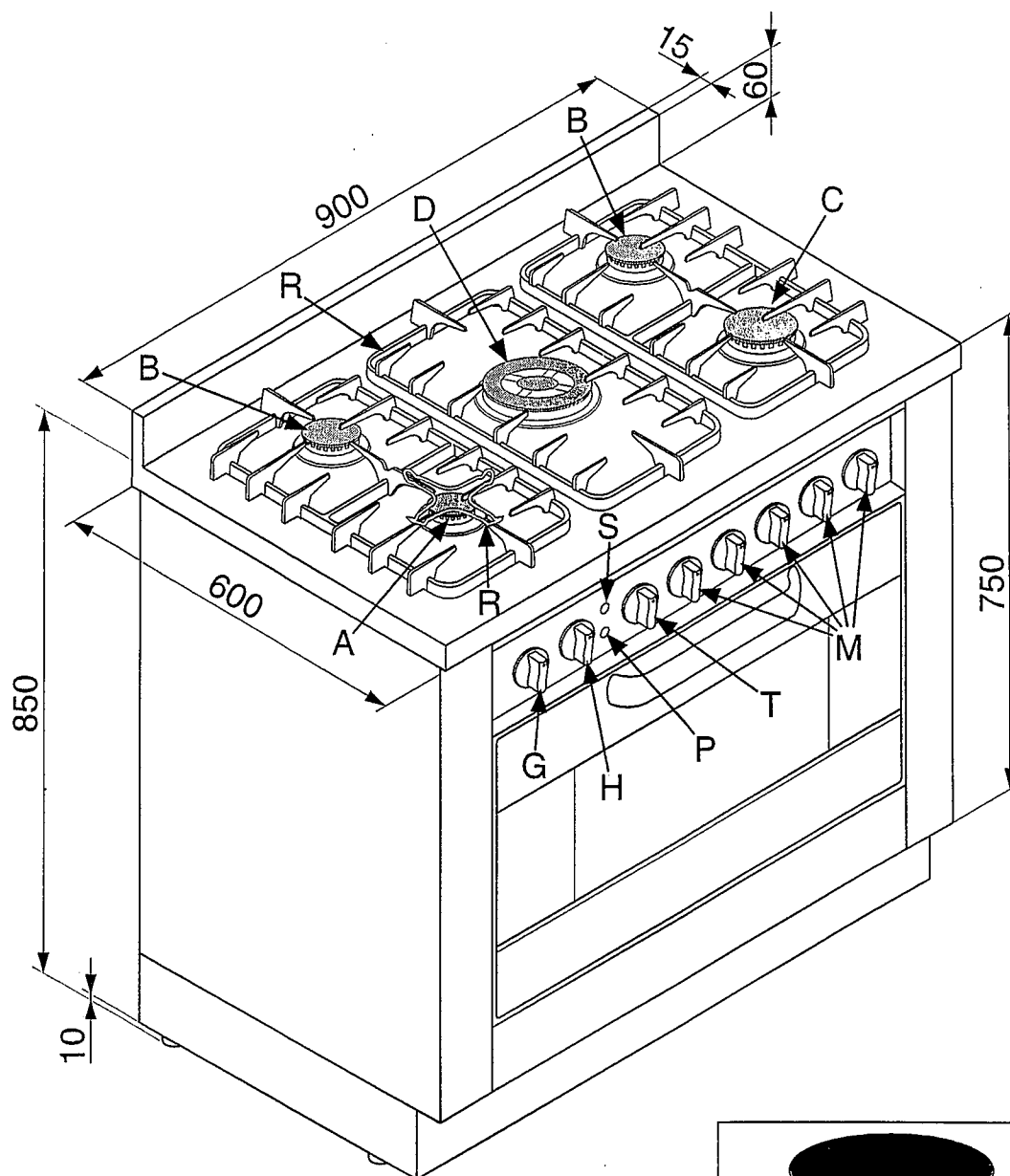
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	
Positionnement.....	page 8-9
Raccord à la canalisation du gaz.....	" 9
Adaptation a un différent type de gaz.....	" 9
Réglage des minima.....	" 9
Branchement électrique.....	" 10
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs.....	
	" 10

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES SONT REPRODUITS SUR LE LIVRET ET SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.

Avertissements

- ☞ **Cet appareil a été conçu pour un usage familial de type non-professionnel à l'intérieur d'une habitation normale.**
- ☞ **Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce livret, ils vous fourniront des renseignements importants concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de votre four. Gardez-le ensuite à portée de la main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.**
- ☞ Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact. En cas de doute, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un personnel qualifié.
- ☞ Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule protectrice anti-choc. Cette protection doit être enlevée impérativement avant la mise en service de l'appareil et les parties protégées doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon et d'un produit de nettoyage normal non abrasif. Nous vous conseillons, lors de la première utilisation, de laisser chauffer le four vide pendant 30 minutes environ à la température maximale afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- ☞ Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage du four doivent être effectuées par un personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions techniques sont décrites dans la partie réservée à l'installateur.
- ☞ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique et du gaz du réseau correspondent bien aux données indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sur la partie arrière de l'appareil et à la dernière page du livret).
- ☞ Pendant la cuisson, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de la vitre du four et des parties adjacentes. Assurez-vous, par conséquent, que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil. Si vous souhaitez avoir plus de sécurité, vous pouvez vous procurer, à notre siège central et dans nos centres de service après-vente agréés (voir liste ci-jointe), un dispositif de protection pour les enfants fourni en option. Pour le commander, utilisez le sigle: **BAB** - suivi du **modèle de l'appareil**. Le modèle est poinçonné sur la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière.
- ☞ Vérifiez que la puissance électrique de l'installation et des prises de courant soit appropriée à la puissance maximale de l'appareil indiquée sur la plaquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié.
- ☞ Vérifiez périodiquement le bon état du tuyau de raccord gaz et adressez-vous à un personnel qualifié pour le faire remplacer dès qu'il présente une anomalie.
- ☞ Le câble d'alimentation et le tuyau de raccord gaz de cet appareil ne peuvent en aucun cas être remplacés par l'utilisateur. En cas d'endommagement et d'éventuel remplacement, faites appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- ☞ Fermez la soupape du gaz et éteignez l'interrupteur général de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- ☞ Les brûleurs restent chaudes pendant longtemps après l'usage. Faites attention et ne les touchez pas.
- ☞ Ne pas déposer de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- ☞ Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Description de la cuisinière



- | | |
|---|---|
| A Brûleur gaz Auxiliaire | T Minuterie |
| B Brûleur gaz Semi rapide | S Voyant de fonctionnement du four électrique |
| C Brûleur gaz Rapide | G Manette commutateur du four électrique (sélecteur types de cuisson) |
| D Brûleur gaz Triple couronne | H Manette thermostat du four électrique (sélection des températures) |
| V Grilles support de casseroles | |
| R Grille de réduction pour petit casseroles | |
| M Manettes de commande des brûleurs gaz | |
| P Bouton d'allumage des brûleurs gaz | |
| E Bougie d'allumage des brûleurs gaz | |

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION


PLAN DE CUISSON


Le plan de cuisson est muni d'un dispositif d'allumage automatique des brûleurs.


Les brûleurs sont des dimensions et des puissances différentes. Choisissez-en un en fonction du diamètre de la casserole utilisée.

Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante "M", comme suit:


Robinet fermé ●

Ouverture maximale 

Ouverture minimale 

À côté des manettes figurent les symboles  indiquant la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson.

Pour allumer un des brûleurs procéder comme suit:

- poussez et tournez la manette correspondante dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- appuyez sur le bouton poussoir de allumage automatique "P" du gaz (portant le symbole ) en même temps;
- assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme". Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez l'index en face de la position de fermeture "●".

Important:

- Ne pas actionner le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.

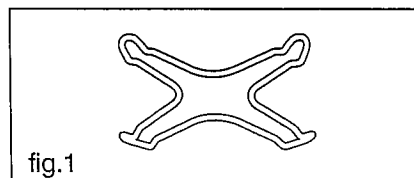
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dus à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement et le gaz continue à s'échapper, fermez la manette de commande et attendez quelques instants avant de renouveler l'allumage afin de permettre la dissipation du gaz sorti qui peut être dangereux.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez que les manettes soient sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

Utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après). Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, de manière à maintenir l'ébullition.


Brûleur	Diamètre du récipient en cm.
Auxiliaire A	de 6 à 14
Semi-rapide B	de 15 à 20
Rapide C	de 21 à 30
Triple couronne D	de 24 à 30


Le plan de cuisson est muni d'une **grille de réduction** (fig.1), qui ne peut être utilisée que sur le brûleur auxiliaire "A".












FOUR ÉLECTRIQUE PLURI-FONCTIONS

Ce four vous permet de choisir le mode de cuisson le mieux adapté aux mets à cuire: *conventionnel* ou bien *à chaleur tournante* dans les fonctions portant le symbole d'un ventilateur.

En tournant la manette du commutateur "G" (marquée du symbole ), il est possible de sélectionner les différents types de cuisson indiqués au tableau suivant.






Après avoir sélectionné la source de chaleur, placez la manette du **thermostat "H"** portant le symbole  sur la température souhaitée.

- Pour les cuissons normales (rôtis, biscuits, etc.) de manière *conventionnel*, utilisez la fonction  (chaleur voûte + sole). En utilisant la fonction  (à *chaleur tournante*) la chaleur est réparti uniformément à l'intérieur du four par un ventilateur. Ce fonction est utilisable comme décongélation rapide (placez de préférence la manette du thermostat sur la position de fermeture "●"). Placez les aliments à cuire dans le four uniquement

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	1) Résistances supérieure + inférieure	2350 W
	2) Résistance inférieure	1300 W
	3) Résistance supérieure	1050 W
	4) Résistance gril	2000 W
	5) Résistance gril + chaleur tournante	2000 W
	6) Résistance inférieure + chaleur tournante	1300 W
	7) Résistances supérieure + inférieure + chaleur tournante	2350 W

lorsqu'il a atteint la température sélectionnée et utilisez de préférence un seul niveau pour la cuisson.

Nous vous proposons à la page 4 quelques conseils concernant les temps et les températures de cuisson en fonction des différents aliments;

- Si vous souhaitez le chauffage seulement dans la partie inférieure ou supérieure des aliments, amenez la manette de commande du four sur la position  (chauffage sole),  (chauffage sole + chaleur tournante) ou  (chauffage voûte);
- **Gril:** La cuisson au grilloir utilise une résistance fortement chauffée permettant de dorer immédiatement la surface des aliments; elle est particulièrement recommandée pour les viandes qui doivent rester tendres à l'intérieur.
Pour effectuer des cuissons au grilloir, tournez la manette du selecteur sur l'une des positions suivantes:  (gril) ou  (gril + chaleur tournante).

Pendant le fonctionnement du gril, il est indispensable de laisser toujours la porte du four fermée. En outre, placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 175 °C.

Éclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur

 est placé sur n'importe quelle position.


Voyant de signalisation "S"

(figure à page 3) Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton.

A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, ce qui indique que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Minuterie "T"

La minuterie est un dispositif situé sur le tableau de commande, avec signal sonore de fin de cuisson pouvant être programmée pour un temps maximal de 60 minutes.

Tournez la manette avec le symbole  de la minuterie en plaçant l'index sur le temps de cuisson souhaité.

Un signal sonore signale quand le temps de cuisson s'est écoulé (mais n'interrompt pas le fonctionnement du four).

Il est conseillé de tourner la manette à fond avant de la ramener sur la durée en minutes souhaitée, même si celle-ci est inférieure à 60 minutes.

Nous vous proposons à les pages 6-7 quelques conseils concernant les temps et les températures de cuisson en fonction des différents aliments;

Nettoyage et entretien

Important: débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour assurer la longévité de votre four, il est indispensable d'effectuer fréquemment un nettoyage général et soigné, en tenant compte des conseils suivants.

Intérieur de la porte du four:

Le nettoyage de la surface doit être effectué avec de l'eau chaude et du détergent liquide non abrasif puis la rincer et la sécher.

Intérieur du four:

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail microporeux spécial autonettoyante qui, à une température normale comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et élimine complètement pendant la cuisson toutes les projections de graisse. Le nettoyage est ainsi extrêmement simplifié: il suffit de passer régulièrement après chaque cuisson, un chiffon humide sur les surfaces du four pour enlever la mini couche de poussière qui peut s'y être déposée au cours de la cuisson. Les surfaces garderont ainsi intacte leur propriété autonettoyante.
- Au cours de la cuisson, s'il y a eu des débordements de liquide ou si la graisse n'a pas été complètement éliminée (par exemple cuisson au grilloir au cours de laquelle la température n'est pas suffisante pour que l'émail autonettoyant agisse complètement), il est conseillé de faire fonctionner le four à vide à la température maximum afin d'éliminer complètement tous les résidus graisseux.
- Si cette opération ne devait pas éliminer complètement la saleté, présente en quantité excessive, probablement

parce que les règles d'entretien susmentionnées n'ont pas été respectées, effectuer le nettoyage minutieux des surfaces avec de l'eau chaude et un chiffon humide (sans utiliser aucun type de produits détergents), puis rincer et essuyer soigneusement

- Ne jamais enlever éventuelles incrustations en utilisant des objets pointus qui pourraient griffer le revêtement autonettoyante.
- Si les surfaces autonettoyantes à l'intérieur du four étaient endommagées ou rendues inutilisables, à cause d'une mauvaise utilisation ou après plusieurs années d'utilisation, il est possible de commander un kit de panneaux autonettoyantes pour revêter l'intérieur du four. Pour le commander, s'adresser au notre service après vente en utilisant la sigle **AP 812**.

Extérieur du four:

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.
- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif.
Il est donc nécessaire de rincer abondamment la surface après le nettoyage.

Important: le nettoyage doit être effectué dans le sens horizontale (sens du dessin de l'acier).

- Après le nettoyage il est possible de traiter l'inox pour

rendre à la surface sa brillance: utiliser exclusivement un produit spécifique pour l'acier inox.

Avertissement: ne pas utiliser de poudre abrasive, de détergent agressif ou de liquide acide pour le nettoyage.

Plan de cuisson:

- Les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible. Vérifiez qu'aucun orifice de sortie du gaz ne soit obstrué. Il faudra ensuite les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.
- Nettoyer régulièrement l'extrémité des bougies d'allumage automatique du plan de cuisson.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse. **Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

Démontage / montage de la porte du four

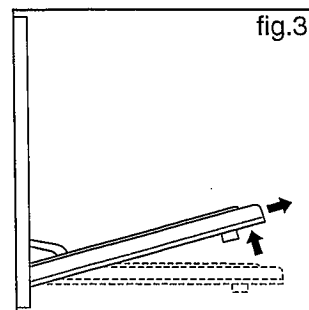
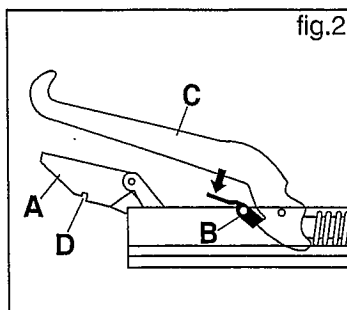
Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte du four de la manière suivante (fig.2-3):

- Ouvrir complètement la porte;
- Pousser la porte vers le bas et maintenir légèrement pressés les leviers "B" des 2 charnières en même temps, comme illustré à la figure 2;
- En maintenant toujours pressés les 2 leviers "B", commencer à fermer la porte jusqu'à ce que les 2 leviers s'accrochent à l'intérieur des 2 bras "C". A ce point, en maintenant soulevés les 2 bras inférieurs "A", extraire la porte comme illustré à la fig. 3.

Pour remonter la porte:

- Avec la porte en position verticale, insérer les 2 bras supérieurs "B" dans les fentes supérieures, puis abaisser la porte et insérer les 2 bras inférieurs "A" dans les fentes inférieures;

- S'assurer que le siège "D" soit parfaitement accroché au bord de la fente (déplacer légèrement la porte vers l'avant et vers l'arrière);
- Pousser complètement la porte vers le bas, puis la refermer.



Remplacement de la lampe d'éclairage du four

- Assurez vous que l'appareil soit bien débranché électriquement;
- Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four (fig.4);
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe appropriée résistante aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension 230 V
 - Puissance 15 W
 - Culot E14
- remonter la calotte en verre et rebrancher le four.

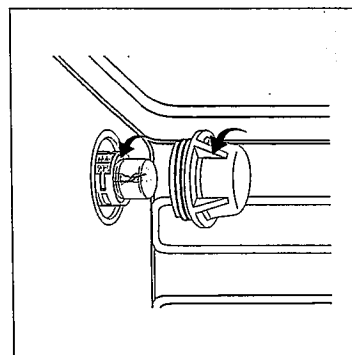


fig.4

Conseils pour la cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson en mode CONVENTIONNEL

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson (heures)
Pâtisserie			Viandes		
Tarte au fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg.)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg.)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg.)	170	1½-2½
Tarte de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg.)	170	2-2½
Gâteau marguerite	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg.)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg.)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet (1-1½ kg.)	170	1-1½
Millefeuille	200	15-20	Poisson	200	15-25 minutes
Pâte brisée	200	15-20			

Cuisson au GRILLOIR

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtes (0.5 kg.)	60	3ème glissière
Saucisses	15	2ème glissière
Poulet grillé (1 kg)	60	1ère glissière
Rôti de veau à la broche (0.6 kg.)	60	-
Poulet à la broche (1kg.)	60	-

La 1ère glissière indique la glissière située dans la position la plus basse.

Cuisson en mode CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° Glissière en partant du bas	Quantité kg.	Température °C	Temps minutes
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fonds de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viandes				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, morue, merlam sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumons	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés				
Soufflé de pâtes	1-3	2	185	60
Soufflé de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chausson	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats prêts	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) La position de la grille sur les glissières, indiquée dans le tableau, est celle optimale pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; pour plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:
Catégorie II 2E+3+ Classe: 1 Type: Y

Les dimensions pour la cuisinière sont indiquées en la figure à la page 3.

Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.5. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

Avant d'installer la cuisinière, il est nécessaire de fixer les 4 petits pieds de support (compris dans la livraison) dans les orifices prévus à cet effet dans la partie inférieure de la cuisinière. Ces petits pieds sont réglables à vis et permettent, par conséquent, d'effectuer le nivellement de la cuisinière si nécessaire

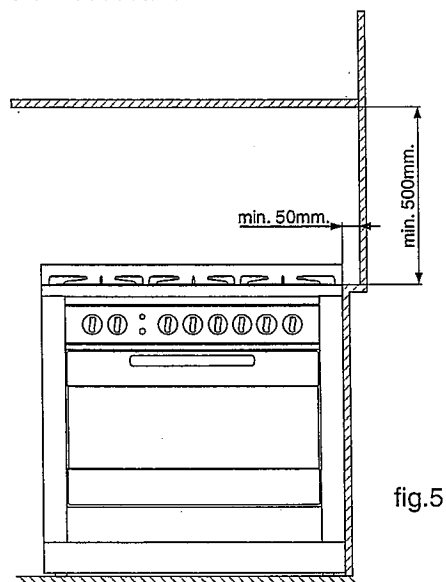


fig.5

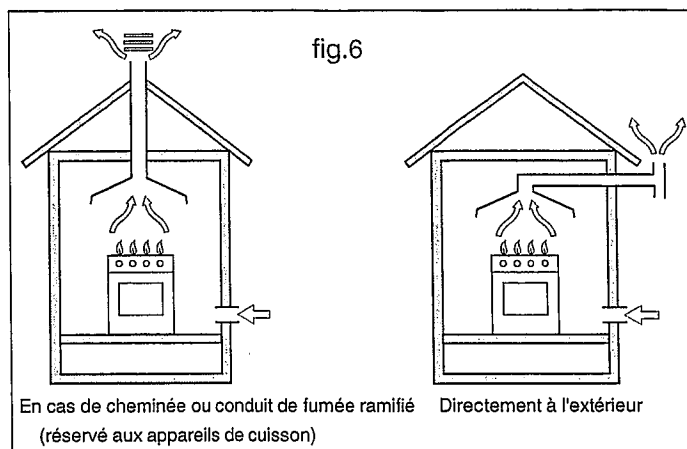
Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.6).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur qui devra être mis en marche en même temps que le plan de cuisson.

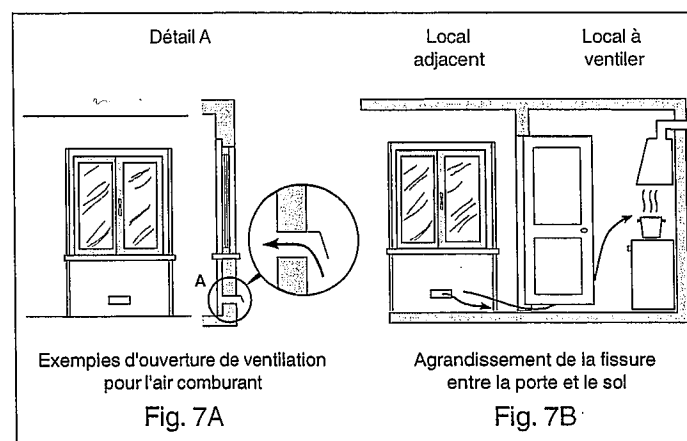
Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que dans la pièce où l'appareil est installé puisse affluer une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour la bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers



En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. 7A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Fig. 7B

des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur.

L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin des sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.7A):

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (le débit thermique est indiqué sur la **plaquette signalétique**);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce avec risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes en vigueur.

Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig.7B).

Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra

être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe.

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas des éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

Raccordement à la canalisation du gaz

- Le raccordement de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiqués sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes en vigueur.
- Effectuez le raccordement de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Réalisez le raccordement au raccord orientable (fileté 1/2" G mâle) situé en dessous du plan de cuisson (fig.8), au moyen d'un tuyau métallique rigide et de raccords conformes aux normes en vigueur, ou au moyen d'un tuyau flexible métallique conforme aux normes en vigueur, dont l'extension maximale ne devra pas dépasser 2000 mm. Si le raccord doit être tourné, remplacez obligatoirement le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

A la fin du travail de montage, assurez-vous que l'étanchéité du circuit gaz, des connexions internes et des robinets soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!).

Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse

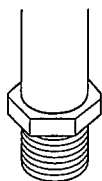


fig.8

entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser.

Assurez-vous que la canalisation du gaz naturel soit suffisante pour alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Important: Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le plan à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sous le plan ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs et, pour ce faire, procéder comme suit:

- enlever les grilles de le plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement.
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. (fig.9) et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

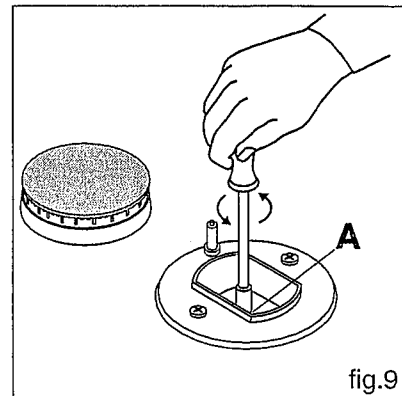


fig.9

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à l'intérieur de la tige du robinet (fig.10) en utilisant un tournevis (en dévissant la vis le minimum augmente, tandis qu'en la vissant il diminue).
- une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

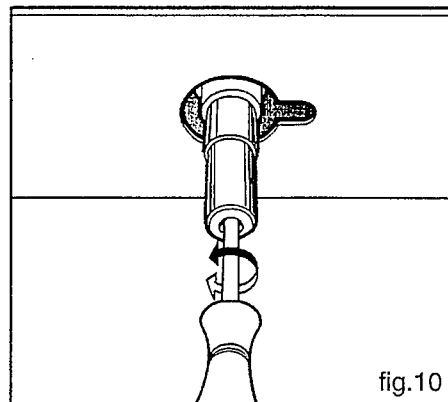


fig.10

Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE.

Les appareils sont prédisposés pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (située en dessous du plan ou aux dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau corresponde bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles qui ne sont pas munis de fiche, montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette signalétique et reliez-la à une prise de courant appropriée.

Si vous désirez effectuer un branchement direct au réseau, il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de

50 °C à la température ambiante.

Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures.

TOUS LES APPAREILS DOIVENT ÊTRE BRANCHÉS SÉPARÉMENT.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique soient en mesure de supporter la charge de l'appareil (**voir la plaquette signalétique**);
- l'installation soit équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire soient aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE SI LES NORMES EN MATIÈRE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTÉES.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1.5 mm²

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
						G30	G31		G20	G25
Rapide C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Semi rapide B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Auxiliaire A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	100
Triple couronne D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Pression de alimentation						28	37		20	25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 du 21.12.88 et aux normes en vigueur.