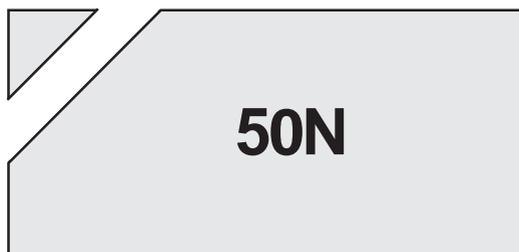


**Notice d'installation et d'utilisation des  
cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:**



Données et caractéristiques .....	13
Installation .....	14 - 17
Aération des locaux .....	14
Emplacement .....	14
Raccordement du gaz .....	14
Adaptation aux différents types de gaz .....	15
Changement des injecteurs .....	15
Réglage de l'air .....	15
Réglage du ralenti .....	15
Branchement électrique .....	16
Dispositif de sécurité .....	16
Pour l'utilisateur .....	17 - 21
Aération des locaux .....	17
Allumage des brûleurs .....	17
Allumage du four à gaz .....	17
Allumage du grilloir à gaz .....	17
Dispositif de sécurité .....	18
Utilisation des feux de la table .....	18
Utilisation des plaques électriques .....	18
Utilisation du four à gaz .....	18
Grilloir à gaz ou électrique .....	19
Four électrique à convection naturelle .....	19
Four électrique à convection naturelle multifonctions .....	20
Four avec thermostat .....	20
Coffre chauffe-plats .....	20
Conseils et avertissements .....	20
Figures .....	41 - 43

- 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 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.

# FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 50x50
Hauteur (table de travail)	cm 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm 133
Hauteur (couvercle verre)	cm 133,3
Profondeur (porte fermée)	cm 50
Profondeur (porte ouverte)	cm 96
Largeur	cm 50

Dimensions utilisables	Four
Largeur	cm 39,5
Profondeur	cm 43,0
Hauteur	cm 32,0
Volume	l. 54

## BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire	70	0,40	0,90
	semi-rap.	99	0,40	1,85
	rapide	126	0,85	3,00
	four	130	1,00*	3,00
G25 25 mbar	grilloir	110		2,00
	auxiliaire	75	0,40	0,90
	semi-rap.	105	0,40	1,85
	rapide	132	0,85	3,00
G30 28-30 mbar	four	132	1,00*	3,00
	grilloir	116		2,00
	auxiliaire	48	0,40	0,90
	semi-rap.	68	0,40	1,85
G31 37 mbar	rapide	86	0,85	3,00
	four	86	1,00*	3,00
	grilloir	70		2,00

\* Pour thermostat. En cas de robinet du four: 1,3 kW

## PLAQUES ELECTRIQUES

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

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

## PUISSANCE FOUR ELECTRIQUE

four (1,5 kW sole; 0,7 kW plafond) 2,2 kW  
grilloir 2,0 kW

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1

Cuisinières de type "X"

## EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage électrique du four
- Brûleur ou résistance grilloir
- Une ou plusieurs plaques électriques

Pour la DISPOSITION DES BRULEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats 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.

## 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 m<sup>3</sup>/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).

La cuisinière peut être installée en pose libre (classe 1) ou entre deux meubles (en classe 2 et 2-1) dont les parois doivent résister à une température de 100°C et qui ne peuvent pas être plus hautes que le plan de travail.

## 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 avec tuyau métallique flexible ou avec tuyau métallique rigide (voir fig. 3 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, qui est fourni avec les accessoires de la cuisinière.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3 C et 3 D):

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).

- **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.

### 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 p. 13);
- 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 DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 4)

- Soulever le couvercle de la cuisinière pour le faire sortir des supports;
- enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les 2 vis (supérieures) ou écrous (inférieurs) arrière qui fixent le plan de travail et l'extraire vers l'avant;
- enlever les tubes mélangeurs et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

### CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR (fig. 5)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole (en la tirant vers l'avant);
- enlever le brûleur du four après avoir ôté la vis qui le fixe;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

### CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU GRILLOIR (fig. 6)

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

### 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 (valeurs indicatives) (fig. 4 pour la table, fig. 6 pour le grilloir):

BRULEUR	G20 20mbar	G30 28-30mbar
	G25 25mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	3
Rapide	4	6
Four	-	-
Grilloir	4	8

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 ça peut être dangereux. 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" (voir fig. 7).

- 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 (après avoir dévissé la vis);
- 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 (voir fig. 8);
- 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 câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble 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 H05R-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

**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 schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

### DISPOSITIF DE SECURITE

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 5, 6.

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 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 exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: 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.

**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 le 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").

**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 (voir fig. 9);
- vérifier l'allumage par le trou central 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 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 (voir fig. 10);
- 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.

### ATTENTION

- Après une certaine période d'inactivité de la 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.

### 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.

### 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. 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 (voir fig. 11).

### 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 GAS

- 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 troisième gradin 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.

**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"  = 270°C
  - manette en position "minimum"  = 150°C
  - Toutes les autres températures entre 150°C et 270°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.
- Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

### UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

- placer la protection manettes (voir fig. 12);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe ou mettre en marche la résistance;
- 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.

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.**

En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère du grilloir sur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

Le voyant rouge s'allume pour signaler que la résistance est sous tension.

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 de 60 à 250°C: chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère  ou : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

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.

## FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE MULTIFONCTIONS

Grâce aux différents éléments chauffants commandés par un sélecteur, ce four offre plusieurs modes de cuisson.

En partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette de sélection en sens horaire, on a les positions suivantes:

- symbole : cuisson conventionnelle four à convection naturelle à puissance moyenne (température maxi. 120°C. env.).
- symbole : allumage de la résistance plafond (température maxi. 155°C. env.)
- symbole : allumage de la résistance sole (température maxi. 235°C. env.)
- symbole : cuisson conventionnelle four à convection naturelle à pleine puissance (température maxi. 295°C. env.).
- symbole : allumage du grilloir.

Sur toutes les positions, excepté le zéro, le voyant rouge s'allume indiquant le fonctionnement du four ou du grilloir.

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

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.

## FOURS AVEC THERMOSTAT

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.

## COFFRE CHAUFFE-PLATS

Pour ouvrir le coffre chauffe-plats, lever l'abattant avec une main (voir fig. 13).

Refermer en poussant l'abattant dans son logement.

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four

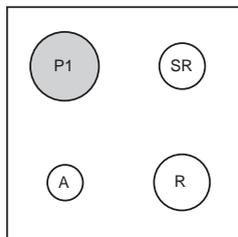
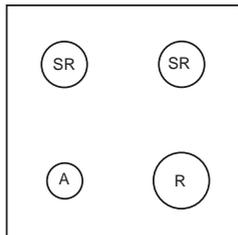
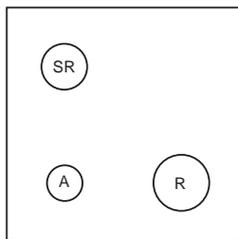
ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;

- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats 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 en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. 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 le S.A.V.;
- 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 toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- ne soulever jamais la cuisinière par la poignée de la porte de four.

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

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

# Figuras / Figures / Figuras / Figures



**A** = AUXILIAR  
 = AUXILIAIRE  
 = AUXILIAR  
 = AUXILIARY

**SR** = SEMIRRÁPIDO  
 = SEMI-RAPIDE  
 = SEMI-RÁPIDO  
 = SEMI-RAPID

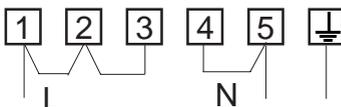
**R** = RÁPIDO    **P1** = PLACA    ø 180  
 = RAPIDE    = PLAQUE    ø 180  
 = RÁPIDO    = DISCO    ø 180  
 = RAPID    = HOTPLATE    ø 180

**P2** = PLACA    ø 145  
 = PLAQUE    ø 145  
 = DISCO    ø 145  
 = HOTPLATE    ø 145

①

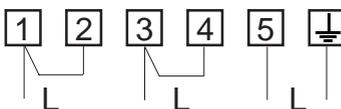
## CUADRO DE CONEXIONES SCHEMA DES BRANCHEMENTS ESQUEMA DE LIGAÇÃO CONNECTION DIAGRAM

**230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE**  
**400 V MONOFASICO + NEUTRO / MONOPHASE + NEUTRE /**  
**MONOFÁSICO + NEUTRO / SINGLE-PHASE + NEUTRAL**



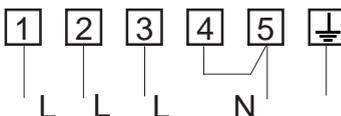
Sección cable  
 Section câble  
 Sec. cabo  
 Wire gauge:  
 3x6 mm<sup>2</sup>

**230 V TRIFASICO / TRIPHASE / TRIFÁSICO / THREE-PHASE**



Sección cable  
 Section câble  
 Sec. cabo  
 Wire gauge:  
 4x4 mm<sup>2</sup>

**400 V TRIFASICO + NEUTRO / TRIPHASE + NEUTRE /**  
**TRIFÁSICO + NEUTRO / THREE-PHASE + NEUTRAL**



Sección cable  
 Section câble  
 Sec. cabo  
 Wire gauge:  
 5x2,5 mm<sup>2</sup>

**230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE**

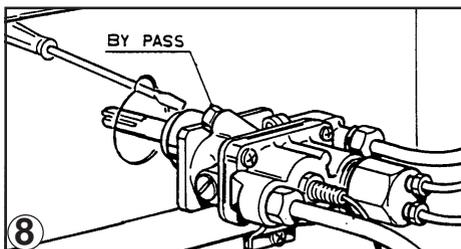
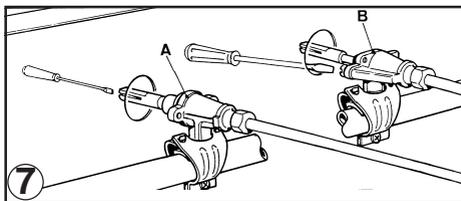
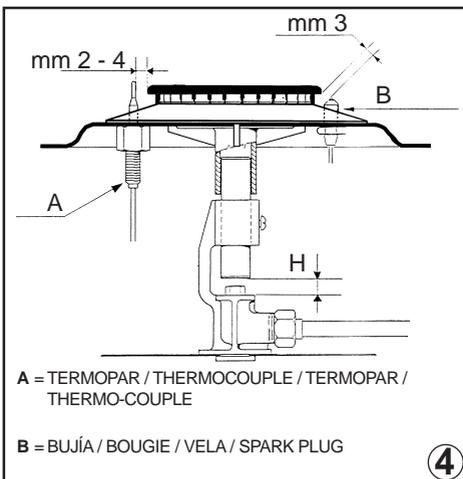
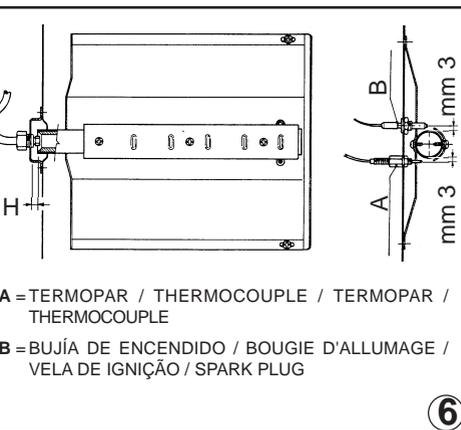
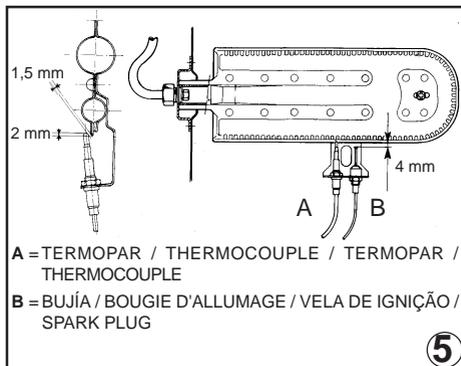
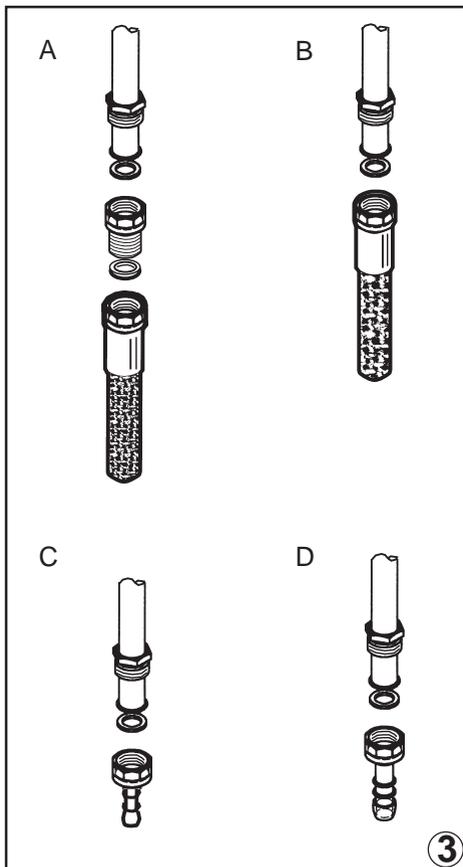


> 3,5 kW  
 2,2 - 3,5 kW  
 0 - 2,2 kW

Sección cable  
 Section câble  
 Sec. cabo  
 Wire gauge:  
 3x2,5 mm<sup>2</sup>  
 3x1,5 mm<sup>2</sup>  
 3x1 mm<sup>2</sup>

②

# Figuras / Figures / Figuras / Figures



# Figuras / Figures / Figuras / Figures

