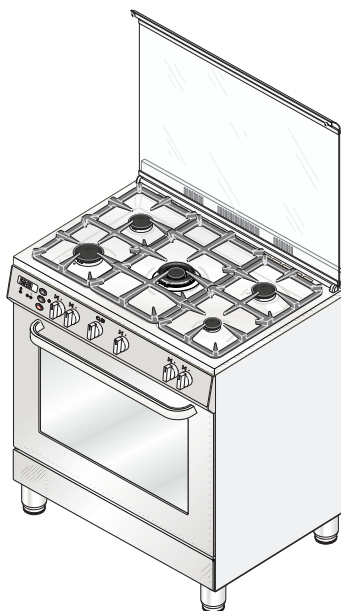


# NOTICE POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES CUISINIÈRES



FR

**SPIDER**

35 BD DE LA MUETTE

95140 GARGES LES GONESSE - FRANCE

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- NF EN 30-1-1 + A2:2011, EN 30-2-1:1998+A1:2004+A2:2005
- NF EN 437+A1:2009
- NF EN 60 335-1:2003+A1:2005+A11:2004+A12\_2006+A2:2006+A13:2009
- NF EN 60 335-2-6:2005+A1:2005+A2:2008
- L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:
- CEE 2006/95 concernant la sécurité électrique.
- CEE 2004/108 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- 2009/142 /CE concernant la sécurité gaz.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de le règlement **CEE 1935/2004 du 27/10/2004**.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

## SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	pag.	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	..	4-5
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	.	6-13
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	.	14.
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	.	14-15
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	.	16-22
SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES		23

## AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

**L'utilisation de votre nouvel appareil est très simple. Cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.**

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR" doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doivent être exécutés conformément aux normes en vigueur.
- **L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson de type domestique. Tout autre usage (type professionnel ou utilisation dans le cadre d'un chauffage de local) est exclu, car dangereux et non garanti.**
- Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- La sécurité électrique de l'appareil est assurée quand la cuisinière est correctement branchée à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez la capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur l'appareil).

**L'utilisation d'un appareil électrique entraîne**

**l'application de quelques règles fondamentales:**

- > NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.
- > NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- > NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- > NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).
- > Il n'est pas prévu que le produit est utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, par l'inexpérience ou peu familiers avec le produit, sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou recevoir des instructions préliminaires de l'appareil.
- # Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil..
- Lors de la première utilisation du four de l'appareil, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, à la température maximum, pendant environ deux heures pour éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Pendant toute cette opération, aérez le local.
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- Nettoyez le four après chaque cuisson. Les résidus d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux au cas où l'appareil serait mis en service par mégarde.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de la cuisinière.
- Après chaque utilisation du four et des foyers de cuisson, assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le "•" de la manette doit se trouver en face du pictogramme "I" gravé sur le bandeau.
- Avant toute opération de nettoyage, de réglage, de transformation ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et du réseau gaz et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service Après-Vente en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### GÉNÉRALITÉS

Les cuisinières peuvent être équipées d'une de table de travail tout à gaz ou combinée.

Sur le bandeau, au-dessus de chaque manette, un schéma indique le brûleur ou élément chauffant correspondant à la manette.

La combinaison des différents brûleurs de débit divers ou des éléments chauffants offre toutes les possibilités de cuisson.

Nos cuisinières sont équipées d'un four tout à gaz, mixte ou électrique

Les parois du four sont équipées de glissières (fig.1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous.

**Leur dotation et quantité varient en fonction du modèle.**

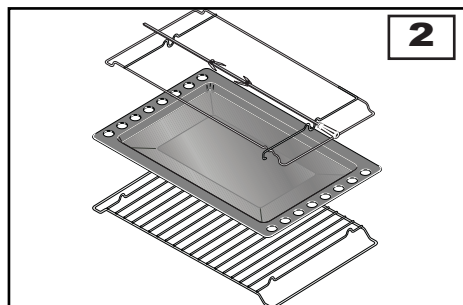
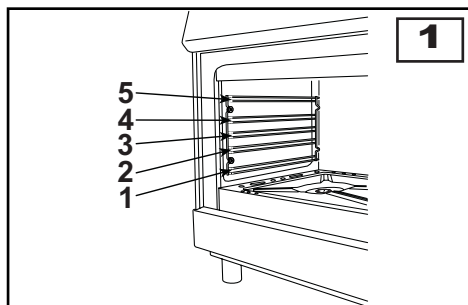
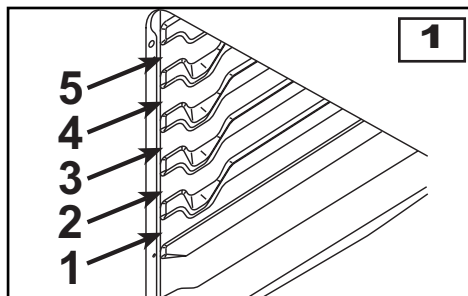
- accessoires du tournebroche (\*)
- grille du four
- lèche-frite ou plat lèche-frite

**(\*) (seulement sur certaines versions)**

La cuisinière est équipée d'un petit emplacement sous le four, à la base de la cuisinière.

Il peut être utilisé comme logement générique.

**Attention: dans ce cas, il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables parce qu'à l'intérieur les surfaces deviennent chaudes.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## DESCRIPTION DES COMMANDES

### MANETTE BRULEURS GAZ (A)

En tournant la manette vers la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

- = position de fermeture
- 🔥 ☆ = position de plein débit
- 🔥 = position de débit réduit

### MANETTE THERMOSTAT FOUR ET GRILLOIR GAZ (B)




En tournant cette manette vers la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

- = position de fermeture
- de 140 au 260°C = réglage de la température du four

En la tournant cette manette vers la droite, vous choisirez le grilloir gaz  ou grill électrique.







### MANETTE THERMOSTAT / COMMUTATEUR DU FOUR ELECTRIQUE (C)

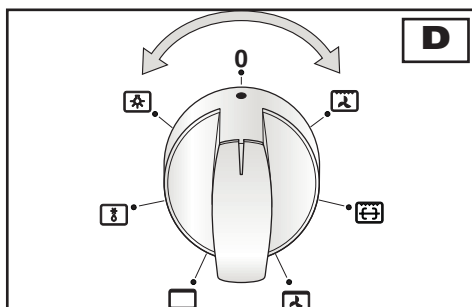
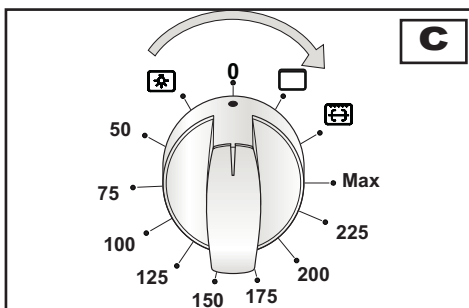
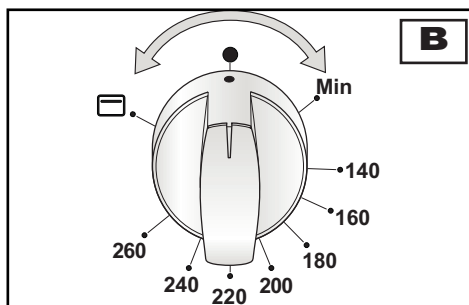
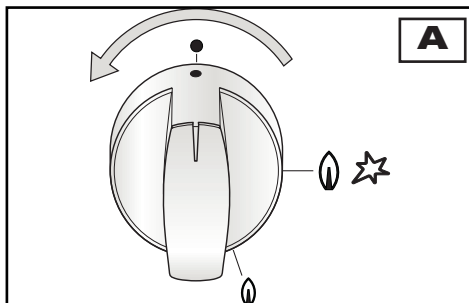
En tournant la manette vers la droite, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

- 0 = Four éteint
-  = Eclairage four. Le four reste allumé pendant toutes les fonctions.
- de 50°C à Max = Les valeurs des différentes température
-  = Mise en service résistance grill + tournebroche (\*)
-  = Mise en service résistance supérieure

### MANETTE DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR (6 FONCTIONS) (D)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, on trouvera les symboles indiqués ci-après :

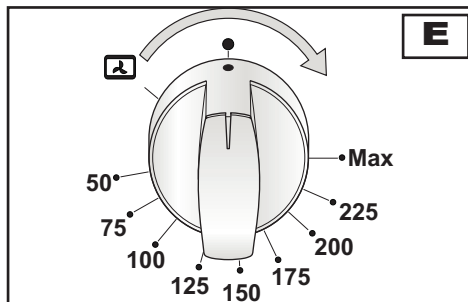
- 0 = Four éteint
-  = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions
-  = Mise en service du ventilateur
-  = Mise en service des résistances supérieure et inférieure
-  = Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur
-  = Mise en service de la résistance grill + tournebroche
-  = Mise en service de la résistance grill avec ventilateur



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR (E)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, il sera possible de choisir les valeurs de température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).



### VOYANT ROUGE

Lorsque le voyant est allumé, il signale l'activation de la plaque électrique, quand la table de travail est combinée, ou si non, l'activation d'un composant électrique du four.

### VOYANT JAUNE

Lorsqu'il est allumé, il signale que le four ou le grill fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat.

 INTERRUPTEUR ECLAIRAGE FOUR

 INTERRUPTEUR TOURNEBROCHE

 BOUTON D'ALLUMAGE BRULEURS GAZ

### MINUTERIE SONORE

Certaines cuisinières sont équipées de minuterie sans fin de cuisson. Pour la mise en service, tournez la manette d'un tour complet vers la droite, ensuite, tournez dans le sens inverse jusqu'au temps de cuisson souhaité, exprimé en minutes. Une sonnerie signale que le temps de cuisson souhaité est écoulé et que vous devez éteindre le four.


### MINUTERIE AVEC FIN DE CUISSON (G)

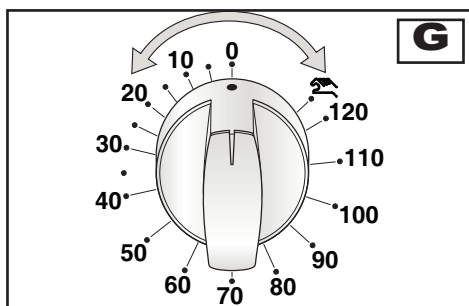
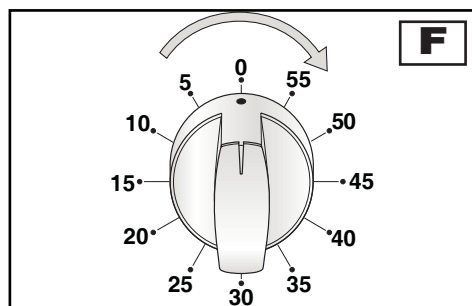
Cet accessoire a une double fonction: celle de signaler le temps de cuisson qui s'est écoulé et celle d'éteindre automatiquement le four. **REMARQUE: Quand le repère de la manette est sur la position «0», le four ne peut pas fonctionner. Si l'on utilise le four sans aucune programmation, il faut vérifier que la minuterie soit sur la position manuelle.**

#### Fonctionnement semi-automatique

Après avoir sélectionné une cuisson, tourner la manette du temporisateur d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tourner dans le sens inverse pour programmer le temps de cuisson souhaité (120 minutes max.). Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le dispositif acoustique qui signale l'arrêt automatique du four se déclenche.

#### Fonctionnement manuel

Si le temps de cuisson est supérieur à 2 heures, ou bien si l'on souhaite utiliser le four sans programmer le temporisateur, tourner la manette dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère de la manette coïncide avec le symbole .



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des brûleurs et/ou de la plaque électrique, ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Veillez particulièrement à la position des poignées et des manches des récipients et surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car ils sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de la cuisinière en fonctionnement.
- Avant d'ouvrir le couvercle (s' il est prévu), éliminez tous les résidus d'aliments à sa surface.
- **Avant de fermer le couvercle en verre (s' il est prévu), assurez-vous que les brûleurs ou plaques sont éteints, attendez le refroidissement complet des pièces chaudes. En effet, le couvercle en verre peut éclater sous l'effet de la chaleur (voir fig. 3, correspondant à l'étiquette appliquée sur le couvercle).**
- Même après leur utilisation, les plaques, restent chaudes pendant un certain temps, il ne faut pas y poser les mains ou d'autres objets.
- Dès que vous constatez une fêlure sur les plaques, débranchez immédiatement la cuisinière et faites appel au Service Après-Vente.
- A la fin de leur utilisation, contrôlez que toutes les commandes sont en position arrêt ou fermeture.

**L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération de la pièce en n'obstruant pas les ouvertures de ventilation naturelle et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électroventilateur voir paragraphe «VENTILATION DE LA PIECE - EMBLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION»)**

**Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique, si elle est prévue.**

## BRULEURS GAZ

### ALLUMAGE MANUEL (en cas de panne courant)

Appuyez et tournez vers la gauche la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme et approchez une allumette enflammée près du brûleur.

### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE (en

Appuyez et tournez vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme et appuyez sur cette manette gaz pour allumer le brûleur. Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage.

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS AVEC DE THERMOCOUPLE DE SECURITE

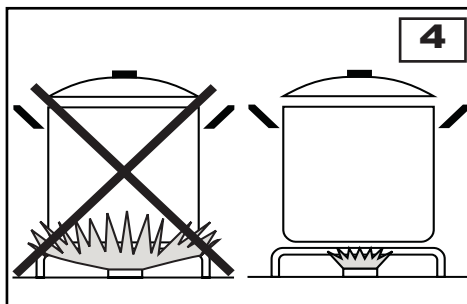
Appuyez et tournez vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme, appuyez sur cette manette gaz et répétez les opérations décrites ci-dessus pour l'allumage. Continuez toujours à appuyer (dès que le brûleur est en fonction) pendant 10 secondes environ afin que la sécurité thermocouple se mette en fonction.

### UTILISATION OPTIMALE DES BRÛLEURS

Pour obtenir le rendement maximum avec une consommation minimale de gaz, vous devez respecter les consignes suivantes:

- Une fois l'allumage intervenu, réglez la flamme en fonction de votre choix.
- Pour chaque brûleur, utilisez un récipient adéquat (voir le tableau suivant et la fig. 4).
- Lorsque la cuisson arrive à ébullition, tournez la manette sur la position petite flamme.
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.

Brûleur	ø casserole cm
Ultrarapide	22 - 24
Rapide	20 - 24
Normal	16 - 20
Economique	12 - 14



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, le couvercle de l'appareil doit être ouvert pour éviter tout échauffement.
- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Assurez-vous que, pendant la cuisson ou quand vous mettez ou enlevez des plats dans le four, de l'huile ou de la graisse ne se répandent pas, car elles sont facilement inflammables.
- Utilisez des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.
- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium (risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). De plus, il ne faut pas poser directement les plats de cuisson sur la sole du four pour les mêmes raisons.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au grill.
- Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont en position «0».
- **Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

**IMPORTANT!** Toutes les cuissons sont effectuées avec la porte fermée, sauf lorsque vous utilisez le brûleur grill à gaz.

## QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR DE LA CUISINIERE

Lors de la première utilisation du four, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, pendant environ deux heures pour chasser l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Suivez les instructions suivantes:

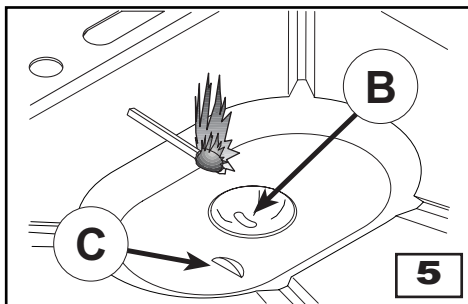
- Tournez la manette du four sur la température maximum.
- Pendant toute cette opération, aérez et sortez du local.

A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires ( grille, lèchefrite, plat à pâtisserie, broche etc.. ).

**Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

## CUISSON DU GRILL ELECTRIQUE

- Tournez la manette du four sur la position grill. La sélection de cette fonction est placée au-dessus de l'élément chauffant qui distribue la chaleur directement sur les aliments. En plus de la cuisson, le grill électrique peut être utilisé pour faire dorer les aliments déjà cuits ou de pain grillé.
- Un thermostat électrique commande automatiquement la température, il ne faut pas utiliser le grill immédiatement après la cuisson dans le four. Lorsque vous utilisez le grill électrique, la porte du four doit rester fermée





# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## FOUR GAZ ET GRILLOIR GAZ

Les brûleurs du four et du grilloir sont dotés chacun d'un thermocouple de sécurité.

Par conséquent, une fois l'allumage effectué, continuez à presser la manette pendant 15 secondes environ. Si à la fin de ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas allumé, relâchez la manette et attendez 1 minute au moins avant d'effectuer un autre essai. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur la position de fermeture et attendez 1 minute au moins avant de le rallumer.

### ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR (en cas de panne courant)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (C) vers la gauche sur la position de maximum et approchez simultanément une allumette enflammée près du brûleur placé en bas à travers l'ouverture (B) (fig. 5).


### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR DU FOUR (\*)

Après avoir ouvert la porte du four, appuyez sur la manette du four (C) et tournez-la vers la gauche sur la position de maximum. Les étincelles d'allumage jaillissent automatiquement.


Après l'allumage du brûleur, contrôlez par la fente (C) (fig. 5) s'il s'est allumé et laissez la porte du four ouverte pendant 2 ou 3 minutes. Fermez-la doucement pour éviter que la flamme ne s'éteigne et attendez 15 minutes avant d'introduire les mets. Réglez la température directement à l'aide de la manette.

Ce four convient à la cuisson de tous les aliments (viande, poisson, pain, pizza, gâteaux, etc.).

### ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR GRILLOIR (en cas de panne courant)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four vers la droite sur la position du grilloir  et approchez simultanément une allumette enflammée près du brûleur placé en haut du four.

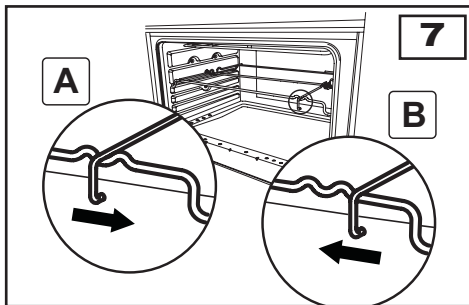
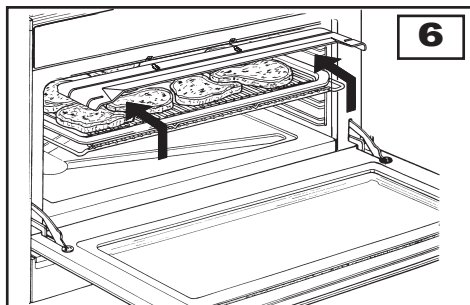
### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR GRILLOIR

Après avoir ouvert la porte du four, appuyez sur la manette du four et tournez-la vers la droite, sur la position de grilloir . Les étincelles d'allumage jaillissent automatiquement.

**IMPORTANT!!** Après l'allumage du brûleur grilloir gaz, la porte du four doit rester entrouverte. Pour éviter la surchauffe des manettes et des composants, vous devez monter obligatoirement l'écran de protection (fig. 6).

### COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE (fig. 7)

- Enfilez le poulet ou le morceau à rôtir en le serrant entre les deux fourches sur la broche; équilibrez bien les aliments pour éviter des efforts inutiles au moteur.
- Posez la broche sur le support et introduisez son extrémité dans la siège et dévissez et enlevez la poignée de la broche.
- Enfilez le support sur sa glissière en vous assurant que le levier est en position B et introduisez son extrémité dans le raccord du motoréducteur et placez le levier en position A
- Utilisez toujours le lèche-frite pour récupérer la graisse et le jus de la viande qui rôtit, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES DE CUISON".



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

### Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèchefrite émaillé pour la cuisson des gâteaux.
- Pour s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Si le gâteau retombe: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- Si le gâteau est trop sec. Piquez des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop brun: La prochaine fois, mettez la grille plus basse, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé: Éliminez la croûte et saupoudrez le gâteau de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc ..
- Si le dessous du gâteau est trop brun: La prochaine fois, mettez la grille plus haute et baissez la température du four.
- Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le gâteau ne se démoule pas: Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien le moule et saupoudrez de farine.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle: Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial" pour éviter cet inconvénient.

### Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôtissage plus rapide et plus brun.
- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200°C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- Si le rôti est trop dur: La prochaine fois, laissez faisander un peu plus la viande.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop brun: La prochaine fois, mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

### Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson (fig. 6-7). Versez de l'eau dans le lèchefrite afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer la peau pour que la graisse puisse sortir.

**L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus du citron....). Par conséquent, on conseille de ne pas mettre directement les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.**

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE		FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)	
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
<b>VIANDES</b>						
Veau rôti	1	1-2	200-225	90-100	190	100-120
Rosbeef	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Porc rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Agneau rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
<b>GIBIER</b>						
Lièvre rôti	1	1-2	225-Max	60-70	225-Max	50
Faisan rôti	1	1-2	225-Max	70-80	225-Max	60
Perdrix rôti	1	1-2	225-Max	60-70	225-Max	50
<b>VOLAILLE</b>						
Poulet rôti	1-2	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Dinde rôtie	1-2	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Canard rôti	2-3	1-2	200-225	90-110	190	80-100
<b>POISSON</b>						
Poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Poisson en sauce	1	2	175	35-40	160-170	15-20
<b>PATE</b>						
Lasagne	2,5	2	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni	2,5	2	210-225	60-75	225-Max	30-40
<b>PIZZA</b>	1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
<b>PAIN</b>	1	2	225-Max	20-25	220	20
<b>PÂTISSERIE</b>						
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15
Pâte brisée		2	200	20	190-200	20
Savarin		2	200	40-45	190-200	40-45
<b>TARTES</b>						
Gâteau Paradis	0,8	2	190	52	170-190	45
Tarte aux fruits	0,8	2	200	65	190-200	65
Gâteau au chocolat	0,8	2	200	45	190-200	45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les cuissons avec la convection ventilée, si vous utilisez plusieurs niveaux (1 et 3 ou 2 et 4), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

## TABLEAUX DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE			FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)		
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1°côté	2° côté		1°côté	2° côté
<b>VIANDES</b>								
Entrecôte	0,50	3	225-Max	15	15	200	10	10
Bifteck	0,15	3	225-Max	5	5	200	5	5
Poulet (coupés en deux)	1	2-3	225-Max	25	25	200	18	18
<b>POISSON</b>								
Truite	0,42	3	225-Max	18	18	200	10	10
Sole	0,20	3	225-Max	10	10	200	7	7
<b>PAIN</b>								
Toast		3-4	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

## TOURNEBROCHE

<b>POULET</b>	1,3	2		60-80	=	=
---------------	-----	---	--	-------	---	---

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à la vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas laver les différentes parties de l'appareil quand elles sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.
- Ne pas utiliser matériels abrasifs ou racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la porte de verre du four, étant donné qu'ils peuvent griffer et causer la casse du verre.
- En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de citron ou de tomates.

## MISES EN GARDE:

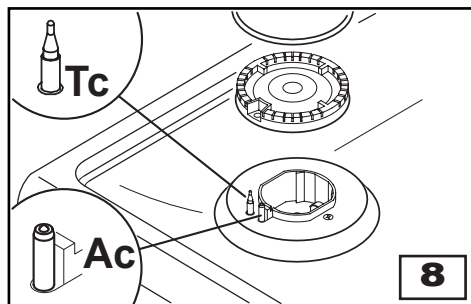
- Lors du remontage des différents pièces des brûleurs, vérifiez que les trous des têtes ne soient bouchés par des corps étrangers et assurez-vous que les chapeaux émaillés soient positionnés correctement sur les têtes des brûleurs (fig. 8).
- Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet quelconque devient difficile, ne pas forcer, mais faire immédiatement intervenir le Service Après-Vente.
- Pour une bonne conservation des plaques après leur utilisation, traitez-les avec un produit spécial que l'on trouve facilement dans le commerce, de façon à ce que leur superficie soit toujours propre et brillante. Cette opération évite aussi l'oxydation.
- Le liquide qui aurait éventuellement débordé des récipients doit être nettoyé avec un chiffon.

## STRUCTURE

Il faut nettoyer régulièrement les éléments de la cuisinière (émaillés, en acier, en métal ou en verre). Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

**N'utilisez pas** de matériels rêches abrasifs ou de racleurs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four, étant donné qu'ils peuvent marquer et ensuite causer la casse du verre.

**N'utilisez pas** de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.



## TABLE DE TRAVAIL

Pour maintenir la surface émaillée brillante et les différents composants en bon état (les grilles en acier émaillé, les chapeaux des brûleurs émaillés, les têtes des brûleurs), il est très important de les laver après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse, de les rincer et de bien les sécher.

## PARTIES INTERNES DU FOUR

**Ne pas vaporiser ou laver le bulbe du thermostat avec des produits à base acide (contrôler l'étiquette informative du produit que vous utilisez). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés.**

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque cuisson pour faciliter l'élimination des résidus de cuisson et des taches de graisse. Dans le cas contraire, le nettoyage deviendra de plus en plus difficile, car les graisses brûleront pendant les cuissons successives, en s'incrustant dans l'émail et en produisant des odeurs désagréables.

Pour conserver longtemps l'éclat des parties émaillées, il faut les nettoyer avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés.

## JOINT DE LA FAÇADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc, il doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de:

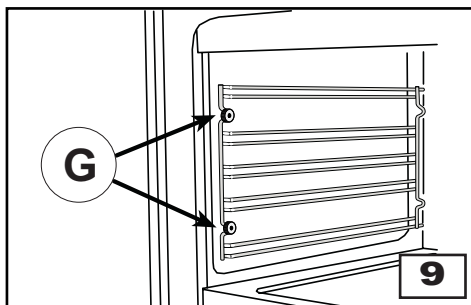
- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

**Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four.**

## GRILLES LATÉRALES DU FOUR (fig. 9)

(seulement sur certaines versions)

Afin d'obtenir un meilleur nettoyage des grilles latérales du four, il est possible de sortir ces dernières, en dévissant les écrous moletés (G). Monter les grilles latérales en ayant soin d'enfiler les pivots arrière dans les trous et de bloquer les grilles avec les écrous moletés (G).



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

**ATTENTION !! Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de choc électrique.**

En cas de remplacement de la lampe du four (L), celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300°C).

### Douille type 1 (fig. 10)

- Sortir les grilles latérales du four, comme indiqué dans le paragraphe précédent.
- Enlever la calotte de protection en verre (V) de la douille, en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis entre la calotte et la paroi interne du four.
- Remplacer la lampe et remonter les pièces qui ont été ôtées en effectuant les opérations susmentionnées à rebours.

### Douille type 2 (fig. 11)

- Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe.
- Remontez la calotte en la revissant vers la droite.

## DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage du four à l'intérieur, vous pouvez démonter la porte du four en suivant les instructions ci-après:

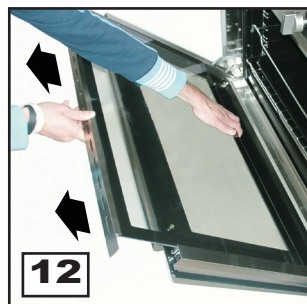
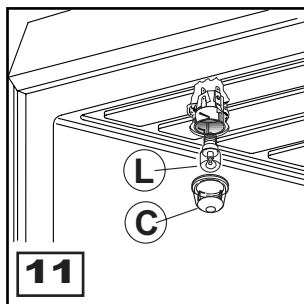
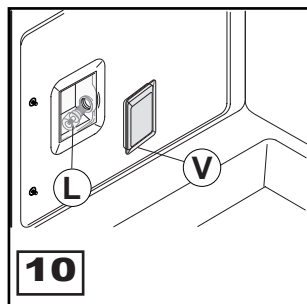
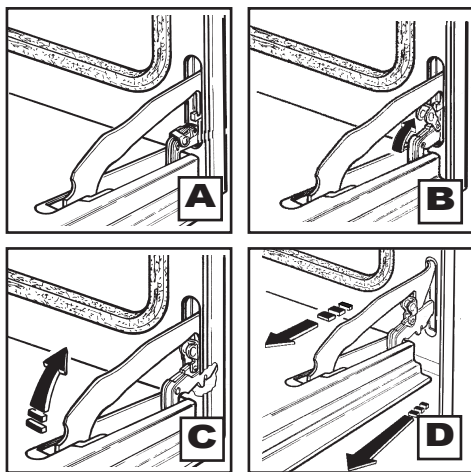
- Ouvrir la porte et faire pivoter vers l'avant l'élément de décrochage (fig. A) jusqu'à passer au-dessus de la dent présente sur le secteur supérieur de la charnière (fig. B).
- Fermez partiellement la porte en appliquant en même temps sur celle-ci une force vers le haut afin de libérer le secteur inférieur de la charnière (fig. C), puis tirez en avant la porte en la fermant en même temps un petit peu vers le haut pour libérer le secteur supérieur (fig. D).
- Pour le montage, effectuer les mêmes opérations dans l'ordre inverse en prenant soin d'introduire tout d'abord dans leurs logements les secteurs supérieurs puis les secteurs inférieurs.

**ATTENTION !!** Après toute opération de nettoyage, avant de refermer la porte du four il est fondamental de vérifier que les éléments de décrochage soient **ENTIÈREMENT ABAISSÉS** comme indiqué sur la figure A.

## DEMONTAGE DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR (seulement sur certaines versions)

La possibilité de démonter la vitre du four avec la plus grande simplicité est une des qualités de nos cuisinières; ceci permet un nettoyage parfait. Il suffit d'ouvrir la porte du four et d'extraire le support sur lequel la vitre est fixée (fig. 12).

**ATTENTION!!** Cette opération peut aussi être faite avec la porte montée sur l'appareil. Dans ce cas, faites attention pendant que vous enlevez la vitre, parce que la force des charnières peut déclencher la fermeture de la porte.



## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

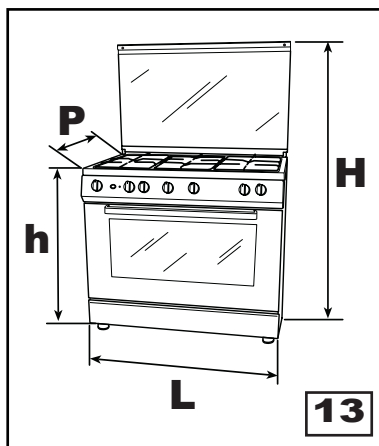
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que le robinet du gaz est ouvert.</li> <li>• Contrôlez que la fiche est branchée.</li> <li>• Contrôlez la position des manettes , répétez les opérations décrites dans ce manuel.</li> <li>• Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.</li> </ul>
Le thermostat ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adressez-vous au Service Après-Vente.</li> </ul>
Le voyant du thermostat électrique ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le thermostat sur une température plus élevée.</li> <li>• Tournez le sélecteur sur une autre fonction</li> </ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'ampoule est bien vissée.</li> <li>• Achetez auprès du Service Après-Vente une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions «REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR».</li> </ul>

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIÈRE (fig.13)

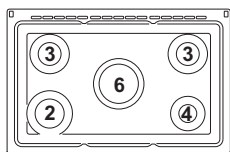
TYPE	hauteur / H mm	hauteur / h mm	largeur / L mm	profondeur / P mm
<b>80 x 50</b>	1340 ÷ 1345	850 ÷ 865	850	500
<b>90 x 60</b>	1440 ÷ 1455	850 ÷ 865	900	600



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## TABLEAU DES INJECTEURS ET PUISSANCE DES BRULEURS GAZ SUR LA TABLE DE TRAVAIL

BRULEURS		PRESSION DE SERVICE DU GAZ		DEBIT		DIAMETRE INJECTEUR	DEBIT CALORIFIQUE		Ouverture bague de réglage air	By-pass
N.	DESIGNATION	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Rapide type 80x50	G30 - Butane	28-30	182	238	80	800	2500	=	44
		G31 - Propane	37	179		80	800	2500		
		G20/G25-Naturel	20/25			110-Y	750	2500		
2	Rapide type 90x60	G30 - Butane	28-30	218	286	88	800	3000	=	44
		G31 - Propane	37	214		88	800	3000		
		G20/G25-Naturel	20/25			117-Y	800	3000		
3	Semi-rapide	G30 - Butane	28-30	131	171	68	600	1800	=	34
		G31 - Propane	37	129		68	600	1800		
		G20/G25-Naturel	20/25			98-Z	600	1800		
4	Auxiliaire	G30 - Butane	28-30	73	95	51	400	1000	=	28
		G31 - Propane	37	71		51	400	1000		
		G20/G25-Naturel	20/25			75-X	400	1000		
6	Ultrarapide gauche	G30 - Butane	28-30	236	309	92	1350	3250	=	62
		G31 - Propane	37	232		92	1350	3250		
		G20/G25-Naturel	20/25			124-Y	1350	3250		
6	Ultrarapide central	G30 - Butane	28-30	276	362	98	1600	3800	=	62
		G31 - Propane	37	272		98	1600	3800		
		G20/G25-Naturel	20/25			135-K	1600	3800		
7	Four type 80x50	G30 - Butane	28-30	284	371	94	1200	3900	3	52
		G31 - Propane	37	279		94	1200	3900	3	
		G20/G25-Naturel	20/25			142	1000	3900	2.5	
8	Grilloir type 80x50	G30 - Butane	28-30	222	305	86	=	3050	3.5	=
		G31 - Propane	37	218		86	=	3050	3.5	
		G20/G25-Naturel	20/25			131	=	3200	1.5	
7	Four type 90x60	G30 - Butane	28-30	349	457	108	1200	4800	3.5	55
		G31 - Propane	37	343		108	1200	4800	3.5	
		G20/G25-Naturel	20/25			161	1200	4800	2.5	
8	Grilloir type 90x60	G30 - Butane	28-30	327	447	105	=	4500	3.5	=
		G31 - Propane	37	322		105	=	4500	3.5	
		G20/G25-Naturel	20/25			161	=	4700	1.5	



### COMPOSANTS ELECTRIQUES

Designation	Données nominales
résistance électrique du grill 80x50 e 90x60	2000 W
résistance électrique inférieure 80x50	1600 W
résistance électrique supérieure 80x50	1400+2000 W
résistance électrique inférieure 90x60	2100 W
résistance électrique supérieure 90x60	2000+2200 W
lampe du four	15 W - E 14 - T 300
moteur tournebroche	4 W
câble d'alimentation	H05 RR-F 3 x 0.75 - 1 - 1.5 mm <sup>2</sup>

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## INFORMATIONS TECHNIQUES

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisés.
- Conformément à la norme "GAZ", les appareils tout à gaz et mixte peuvent être installés comme "classe "classe 2 sous-classe 1" (incorporable). Les distances indiquées dans la figure 14 doivent absolument être respectées et par conséquent les cloisons latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de travail. Ne pas mettre la cuisine sur un piédestal
- Les parois arrières et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être en mesure de résister à une température de 95°C.
- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être installé conformément aux consignes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux recommandations ci-dessous en matière de ventilation et d'aération.

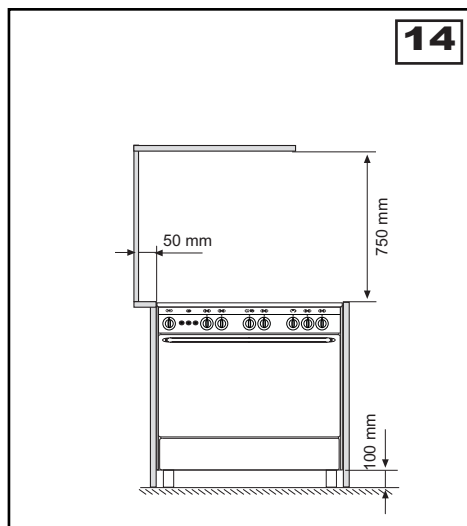
L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et respecter les règles en vigueur ci-dessous:

- Arrêté du 28 octobre 1993 modifiant l'arrêté du 2 août 1977- Relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n°1 juillet 1984).
- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.

## DEBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser la cuisinière (pour l'enlever facilement, nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.

**Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.**





## 6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### VENTILATION DE LA PIECE

Il est indispensable que la pièce dans laquelle est installé l'appareil soit ventilée de façon permanente pour garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air nécessaire correspond à une combustion normale de gaz et à la ventilation de la pièce dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>. L'afflux naturel d'air doit s'effectuer directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons de la pièce donnant sur l'extérieur, et doivent avoir une section minimale de 100 cm<sup>2</sup> (fig. 15). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

La ventilation indirecte est également possible. On peut prélever de l'air des pièces contiguës, en respectant obligatoirement les prescriptions des normes en vigueur.

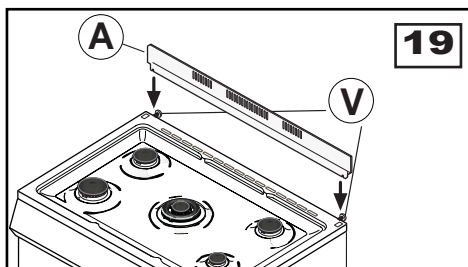
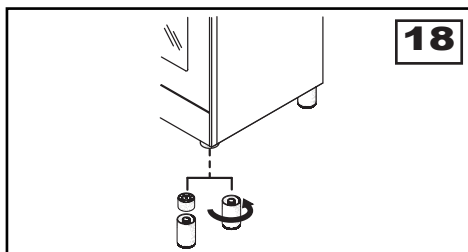
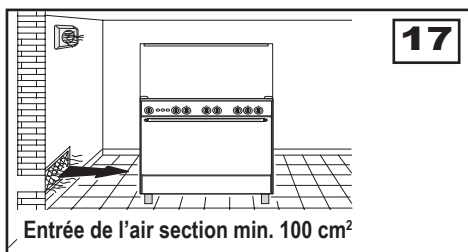
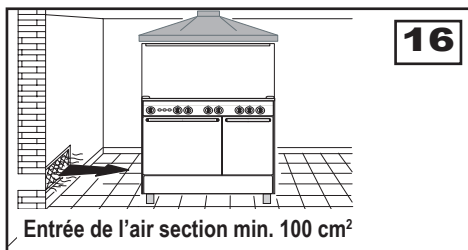
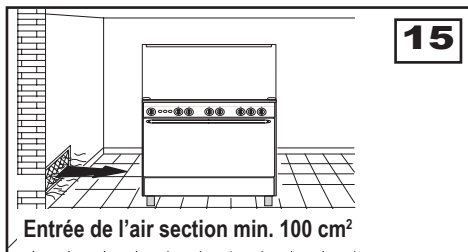
### EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (fig. 16). Si une hotte ne peut pas être installée, l'utilisation d'un ventilateur est admise, il devra être installé sur une fenêtre ou une cloison donnant sur l'extérieur et devra entrer en fonction en même temps que l'appareil (fig. 17). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.

### MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

Pour une mise à niveau correcte, la cuisinière est équipée avec les accessoires suivants:

- **pieds réglables**, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Il suffit de visser ou dévisser les pieds pour le réglage (fig. 18).
- **Dossier (A) (s'il est prévu)**. Pour installer cet accessoire, desserrer les vis (V) positionnées dans la partie postérieure de la table de travail et fixer la levée comme indiqué dans le fig. 19.



## 6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O. du 24/08/77).

#### Raccordement pour les Gaz Naturel:

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G 1/2),
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.107.

La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

#### Raccordement pour le Gaz Butane/Propane:

Le raccordement se fait par tuyau souple suivant NFD 36-102 (longueur mini. de 400 mm et maxi. de 2000 mm). En France, le tuyau doit porter l'estampille NF GAZ pour être conforme aux normes et doit être équipé de 2 colliers à chaque extrémité.

### AVERTISSEMENTS:

**En cas d'utilisation du tuyau souple en caoutchouc, il est indispensable de respecter les indications**

- Le tuyau souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 95°C.
- Il ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter des étranglements ou des coudes très serrés.
- Il ne doit pas être en contact avec des corps coupants, arêtes vives et similaires.
- Il doit être inspectable sur toute sa longueur afin de contrôler son état de conservation.
- Remplacez le tuyau avant la date limite d'utilisation indiquée sur le tuyau lui-même.

Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les informations indiquées sur l'étiquette signalétique, appliquée sur la cuisinière, sont compatibles avec le réseau de distribution du gaz.

Une étiquette placée au dos de la cuisinière reporte les conditions de réglage de l'appareil (type de gaz et pression d'utilisation).

Une fois l'installation terminée, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en utilisant de l'eau savonneuse. Ne jamais approcher de flamme!

### RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.**

#### Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:


- La capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur la cuisinière).
- La mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.

#### Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée (s'il n'y en a pas) adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en respectant les indications suivantes et laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre:

lettre L (phase) = conducteur couleur marron

lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu

symbole  (terre) = conducteur couleur jaune-vert

- Vérifier toujours que le câble d'alimentation ne touche pas ni des surfaces coupantes ni ou chaudes (température supérieure à 75° C) et qu'il soit de longueur suffisante pour le déplacement en cas de nettoyage ou de réparation. Vérifier aussi que la fiche soit accessible.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.

#### Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.**

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## REGLAGE

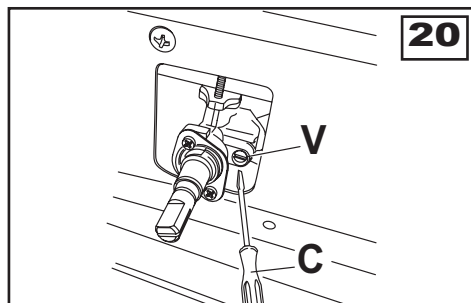
- En cours d'installation ou en cas de transformation, coupez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.
- Une fois les réglages ou les préreglages terminés, les scellages doivent être replombés par l'installateur.
- Le réglage du débit réduit doit s'exécuter seulement sur des brûleurs fonctionnant au Gaz Naturel. Sur des brûleurs fonctionnant au Gaz Butane ou Propane, la vis doit être serrée à fond en vissant le "by-pass" vers la droite.
- Le réglage de l'air primaire sur les brûleurs de la table de travail n'est pas nécessaire.

## ROBINETS TABLE DE CUISSON

Nos robinets sont du type mâle conique et conviennent à tous les types de gaz.

Le réglage du débit réduit s'exécute de la façon suivante :

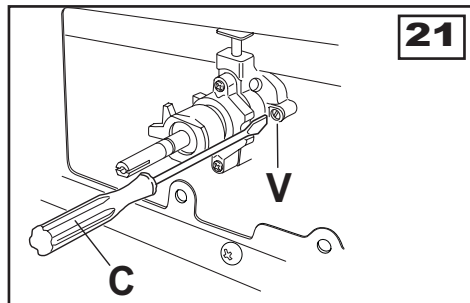
- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme).
- Enlevez la manette du robinet qui est fixée par simple pression sur son axe.
- Introduisez un petit tournevis (C) dans le trou de l'axe et tournez à droite ou à gauche la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au Minimum.
- Dans les robinets équipés de thermocouple de sécurité, la vis (V) de réglage se trouve sur le côté de l'axe (fig. 20).
- Contrôlez qu'en passant rapidement de la position Maximum à la position Minimum, la flamme ne s'éteigne pas.
- **N.B:** Si vous rencontrez des difficultés à atteindre la vis de réglage, enlevez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation (Vf) (fig. 25) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.



## THERMOSTAT FOUR A GAZ (fig. 21)

Le réglage du débit réduit s'exécute de la façon suivante:

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position Maximum et attendez environ 10 minutes.
- Tournez lentement sur la position Minimum, enlevez la manette, puis introduisez un petit tournevis (C) et agissez sur la vis (V) en tournant à droite pour diminuer la flamme ou à gauche pour l'augmenter.
- Les flammes doivent être courtes pour avoir un Minimum efficace, stables pour éviter toute extinction accidentelle et doivent résister aux manœuvres normales de la porte du four.

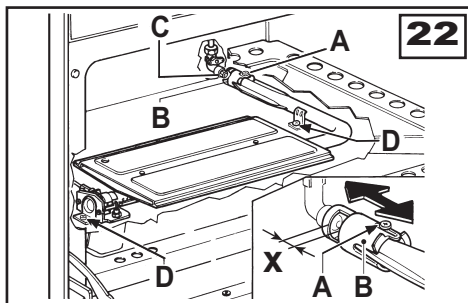


## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### BRÛLEUR DU FOUR (fig. 22)

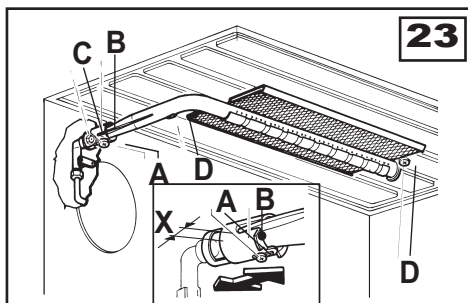
Le brûleur se trouve à la base du four et il est couvert par le fond qui doit toujours rester à sa place pendant le fonctionnement.

Le réglage de l'air primaire se fait quand le brûleur est allumé: desserrez la vis (A) et réglez la bague (B) pour obtenir les ouvertures "X" indiquées sur le tableau dans le paragraphe «**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**». Après réglage bloquez la vis (A).



### BRÛLEUR GRILLOIR (fig. 23)

Le réglage de l'air primaire se fait quand le brûleur est allumé: desserrez la vis (A) et réglez la bague (B) pour obtenir les ouvertures "X" indiquées sur le tableau dans le paragraphe «**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**». Après réglage bloquez la vis (A).

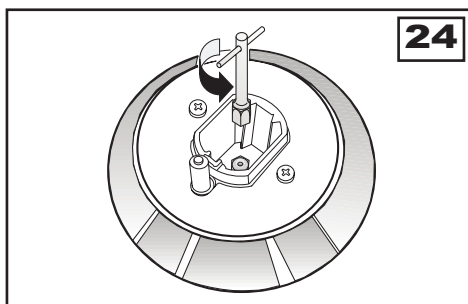


## TRANSFORMATION

### CHANGEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables avec les différents types de gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation.

- Pour changer les injecteurs de la table, enlevez le chapeau et la tête du brûleur et procédez à leur changement à l'aide d'une clé (tube de  $\varnothing$  7 mm) (fig. 24).
- Pour changer l'injecteur (C) du brûleur four, il faut le démonter après avoir dévissé les vis (D) (fig. 22).
- Pour changer l'injecteur (C) du brûleur grilloir, il faut le démonter après avoir dévissé les vis (D) (fig. 23).



Pour venir en aide à l'installateur, le tableau dans le paragraphe «**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**» indique les débits, les débits calorifiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'utilisation pour les différents types de gaz.

Après avoir effectué ces changements, l'installateur doit régler les brûleurs comme décrit dans les paragraphes précédents, sceller les pièces de réglage ou de pré-réglage et appliquer une nouvelle étiquette reportant toutes les informations sur la transformation de gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

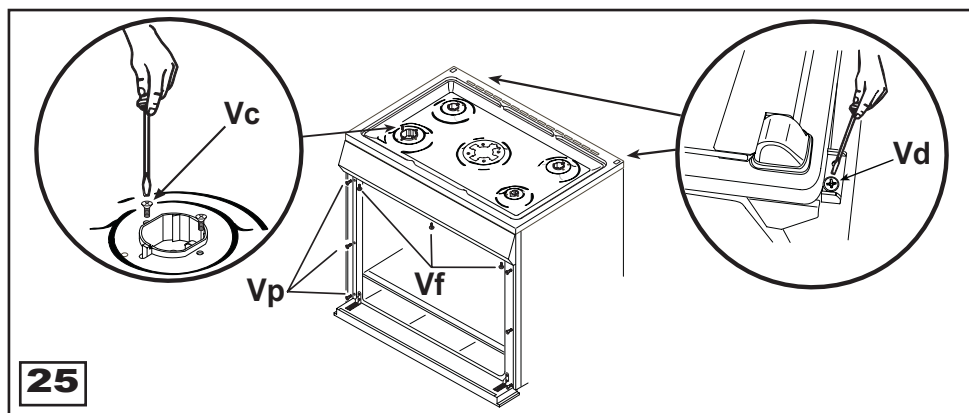
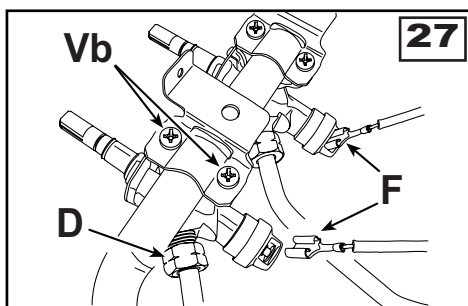
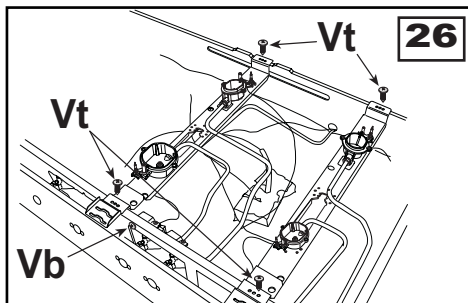
## CHANGEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée de gaz et de courant électrique.

## CHANGEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Pour changer un robinet ou le thermostat, procéder de la façon suivante:

- Enlevez les grilles et les têtes des brûleurs.
- Dévissez les vis (Vc) (fig. 25) de fixation des brûleurs.
- Enlevez les manettes et démontez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation (Vf) (fig. 25) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.
- Enlevez la table de travail en dévissant les 2 vis (Vd) (fig. 25) des entretoises positionnés derrière la cuisinière.
- Dévissez les écrous de blocage des rampes (D) et enlevez le «faston» des thermocouples éventuels (fig. 27).
- Dévissez le vis (Vt) (fig. 26) qui fixent les traverses.
- Dévissez le vis (Vb) (fig. 26) et qui unissent les brides des robinets au façade.
- Faites glisser la rampe vers la partie postérieure et démontez le robinet ou le thermostat, en dévissant les vis (Vb) (fig. 27) qui l'unissent aux brides.
- A chaque changement de robinet ou du thermostat, changez aussi le joint dans le but d'assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.



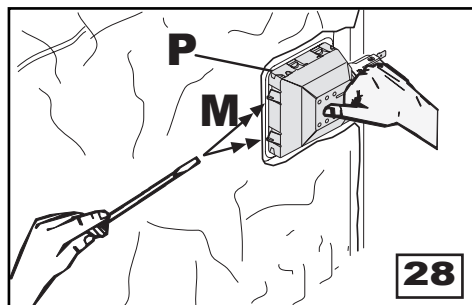
## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### CHANGEMENT DU TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC DE RACCORDEMENT GAZ

Pour garantir toujours une efficacité parfaite du tuyau flexible en caoutchouc, il est vivement recommandé de le remplacer à la date de péremption estampillée sur le tuyau.

### CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer les résistances électriques, le motoréducteur et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière.
- **En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate (tableau dans le paragraphe «CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES»).** Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez aussi les instructions reportées dans le paragraphe "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".
- Pour changer la lampe du four, consultez les instructions de le paragraphe «REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR».
- **En cas de remplacement de la douille type 1 (fig. 10),** il faut démonter le panneau latéral et puis, avec l'aide d'un tournevis, forcez les languettes de blocage (fig. 28) et sortez la douille vers l'intérieur du four.
- **En cas de remplacement de la douille type 2 (fig. 11)** forcez les languettes de blocage et sortez la douille vers l'intérieur du four.
- Pour changer le thermostat, les plaques électrique, il faut démonter le tableau de commande en répétant les opérations indiquées dans le paragraphe **CHANGEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT**



## SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

**Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.**

Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre Service Après-Vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type de problème rencontré. Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur l'appareil, soit sur l'étiquette d'emballage et dans la notice.

Ces informations permettent à nos Services Après-Vente l'identification rapide et précise de votre appareil ainsi que la préparation d'éventuelles pièces de rechange avant la visite à votre domicile.

Ceci facilite nos interventions et épargne souvent le besoin d'une deuxième visite et les frais qu'elle entraîne. Les pièces détachées d'origine se trouvent uniquement auprès de nos Services Après-Vente et dans les magasins autorisés.

**SPIDER**

35 BD DE LA MUETTE

95140 GARGES LES GONESSE - FRANCE

ESPACE POUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

