

**NOTICE D'EMPLOI
ET D'INSTALLATION**

**CUISINIÈRES MIXTES A PYROLYSE
PRM 12 RB
PRM 15 RB**

FICHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 60
 Profondeur : 57,5
 Hauteur avec couvercle ouvert : 139 - 140
 Hauteur avec couvercle fermé : 85,5 - 86,5

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm)

	PRM 12	PRM 15
Largeur	42,5	42,5
Profondeur	39	38
Hauteur	29,5	29,5
Volume utile	48 l	47 l

LA TABLE DE CUISSON

(3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique)

PRM 12

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
 Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 1500 W
 Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
 Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

PRM 15

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
 Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 2000 W
 Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
 Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

Puissance (kW)

Four à convection nat.	2,41	2,41
Chaleur brassée		2,43
Grilloir	2,13	2,13

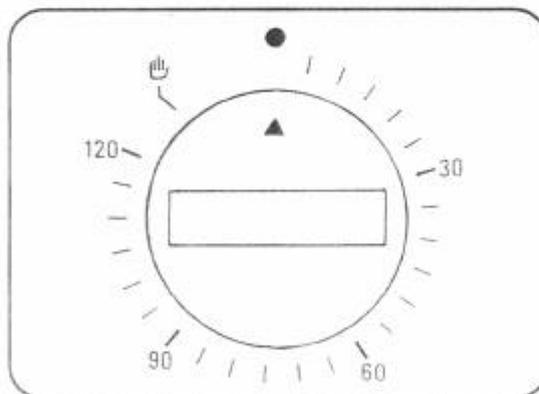
Consommation

de montée à 200°C	0,55 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C	0,45 kWh
Total	1,00 kWh
Cycle pyrolyse (80 mins) :	3 kWh

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

Tension d'alimentation : 230 Volts monophasé

LA MINUTERIE - PRM 12 RB -



LA MINUTERIE COUPE-CIRCUIT DE 120 minutes

Son rôle est de stopper toutes les commandes du four, quand le temps de cuisson ou de nettoyage choisi est écoulé.

Il faut impérativement afficher un temps soit pour la cuisson, soit pour la pyrolyse.

Nota : Pour indiquer un temps sur la minuterie, tourner la manette au maximum et la ramener sur le temps désiré.

LE PROGRAMMATEUR HORLOGE - PRM 15 RB -

Le programmeur prend en charge toutes les fonctions du four, cuisson et nettoyage par pyrolyse, mais également, les cuissons avec la plaque électrique.

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 6h).

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, où apparaît également :
0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :

- d'afficher la durée de cuisson - jusqu'à 180 minutes (tourner vers la droite)
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

POUR LA MISE A L'HEURE

Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

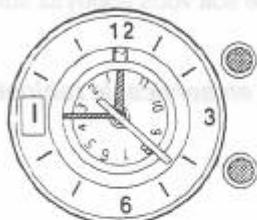
UTILISATION EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette de commande du four ou de la plaque est sur la position choisie.

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)



UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

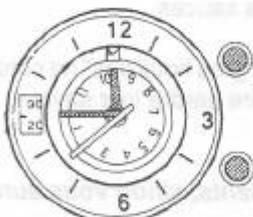
(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie. Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

Il est 11h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite).

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 25 min)



UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 9h 30 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

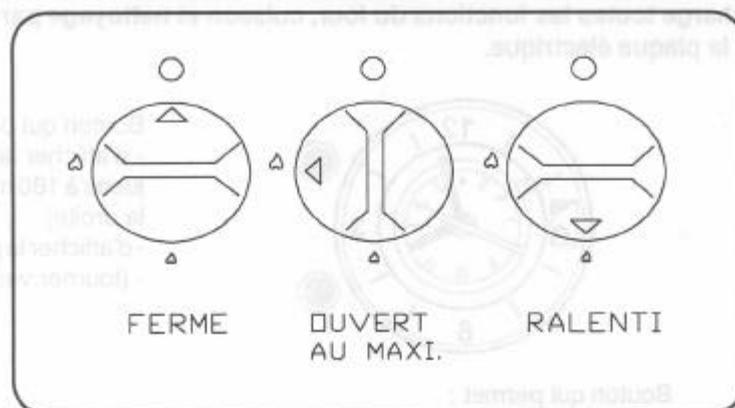
La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min)



LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé au dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère du foyer arrière droit .

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis soit vous présentez une flamme soit vous appuyez sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

ATTENTION : Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LE CHOIX DES RECIPIENTS :

la table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

UTILISATION :

Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Sur le programmateur équipant le modèle PRM 15, vous devez soit afficher la position manuelle soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Exemple : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure forte (position 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Important : avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Positions		
1	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

CONSEILS DE CUISSON POUR CUISINER A L'ELECTRICITE

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions, par exemple :

- utiliser des récipients épais et à fond plat (ou dit aussi fond dressé),

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

- veiller à ce que le fond des récipients soit sec,

Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque,

sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...).

- ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" ,

(sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisant.

- ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur une plaque électrique.

A cause de la concentration de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

PRM 12 RB : tourner la manette de commande du four jusqu'à la température choisie. Puis, afficher un temps de cuisson sur la minuterie.

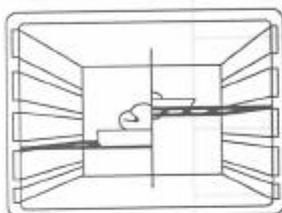
PRM 15 RB : tourner la manette de commande du four jusqu'à la température choisie. Puis, régler le programmeur soit sur la position manuelle soit sur une durée.

Attention : Pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

Le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Le voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 250 et 280°C
- 15 min entre 150 et 220°C
- 10 min entre 60 et 120°C

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

Attention : pour les pâtisseries utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

* 20 min pour les températures entre 250 et 280°C

* 15 min pour les températures entre 150 et 220°C

* 10 min pour les températures entre 60 et 120°C

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés	180	180-220	selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	selon grosseur
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	240	200-220	35 à 40 min



ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

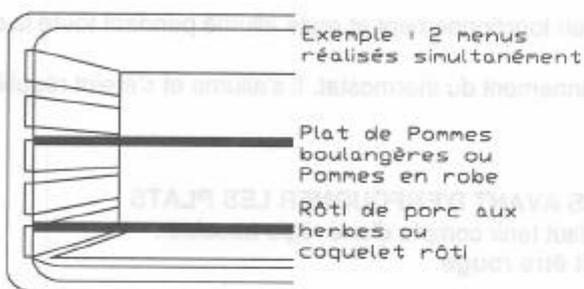
PRM 15 RB :

Appuyer sur l'interrupteur de fonction de la chaleur brassée et placer la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



DUREE DE PRECHAUFFAGE :
 - 20 min entre 180 et 240°C
 - 15 min entre 120 et 150°C
 - 10 min entre 60 et 90°C

Se référer aux recommandations citées dans le paragraphe concernant la convection naturelle.

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium (face brillante face au met à cuire).

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter, si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit, si la lame ressort humide avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-160	5-8 min
Filet de sole	180	120-160	5 min environ
Viandes-Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-220	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25-30 min
Gratins	220	180-220	15-20 min
Lapin rôti	220	180-220	50-60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180-220	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180-220	30-40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35-45 min
Tomates farcies	220	180-220	30-40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-220	10-15 min
Brioche	220	180-220	40-45 min
Fian	200	180-220	30 min
Gâteau de savoie	200	160-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-220	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-220	15-20 min

LE GRILLOIR

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, et gratins.

Utilisation :

PRM 12 RB : tourner la manette de commande du four jusqu'à la position grilloir 
Puis, afficher un temps de cuisson sur la minuterie.

PRM 15 RB : tourner la manette de commande du four jusqu'à la position grilloir 
Puis, régler le programmeur soit sur la position manuelle soit sur une durée.

Attention : Pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte-sauce posé sur la sole.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :
le grilloir doit être rouge.

LES GRATINS :

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée. Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

LES GRILLADES :

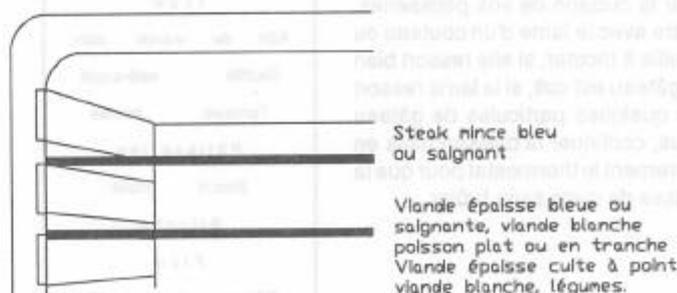
les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

la sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.



LE TOURNEBROCHE

Le tournebroche est monté en série sur le modèle PRM 12 RB et livré en option sur le modèle PRM 15 RB.

Utilisation :

- retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
 - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
 - poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

**PRM 12 RB : tourner la manette de commande du four jusqu'à la position tournebroche
Puis, afficher un temps de cuisson sur la minuterie.**

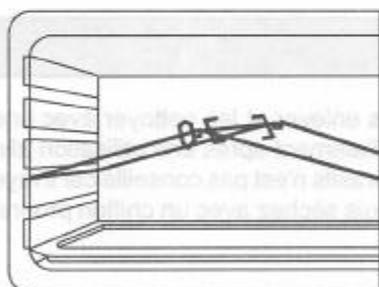
**PRM 15 RB : tourner la manette de commande du four jusqu'à la position tournebroche
Puis, régler le programmateur soit sur la position manuelle soit sur une durée.**

Attention : Pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

Le voyant de mise sous tension qui équipe certains modèles s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.



MODELE PRM 12 RB

SUR LA CUISINIÈRE PRM 15 RB, le tournebroche sera en diagonale du fait de la turbine avec la même procédure d'utilisation que pour la cuisinière PRM 12 RB.

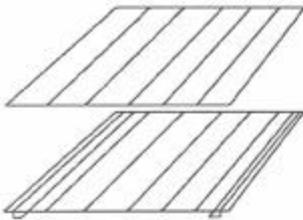
TEMPS DE CUISSON

Boeuf	20-30 min pour 1 kg
Agneau, mouton.....		30 min pour 1 kg
Veau, volaille	50 min pour 1 kg
Porc	55 min pour 1 kg

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE FERMÉE.

LES ACCESSOIRES

- EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE MODELE DE CUISINIERE -



La grille porte-plat sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille ou posé sur la sole.

Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections et un encrassement rapide du four.

La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



Utiliser des plats creux en terre de préférence.

Nous déconseillons l'emploi de plat en verre pour les cuissons de viande.

* LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISES POUR LA CUISSON EN COURS, DOIVENT ETRE OBLIGATOIREMENT RETIRES DE L'APPAREIL.

ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS - Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PARTIES EMAILLEES -

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

LE VERRE DE PORTE DE FOUR - Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES PARTIES INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

LA PLAQUE ELECTRIQUE - La plaque électrique : la faire chauffer quelques instants, si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

LE COUVERCLE en acier émaillé - Il est démontable sans outils de façon à faciliter son entretien. Durant le fonctionnement du four, et surtout du gril, le couvercle doit toujours être en position "ouvert".

ATTENTION :

* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

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, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

RACCORDEMENT GAZ : il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessous. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur-déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ": tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-107 ou tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -

Butane G30 - Après avoir démonté l'about G20 équipant l'appareil vissez l'about NF G30 que vous trouverez dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part, et sur le détendeur d'autre part.

Naturel G20 - Montez le tube souple correspondant sur l'about G20 équipant l'appareil d'une part, et sur le robinet d'arrêt équipant la canalisation d'autre part.

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

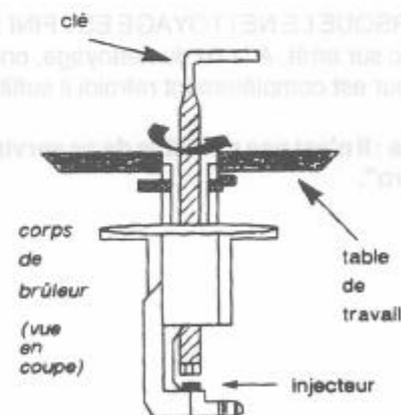
1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/ PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145



Changement de gaz : Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.

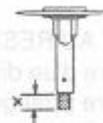
Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

INSTALLATION - REGLAGE GAZ

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table. Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs en mm.

	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi rapide	0	18	19
Rapide	sans bague	7	7.5
Ultra Rapide	sans bague	13	19



Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Section	Type	Minimales	Maximales
1	H 07 RH - F	19	25
2	H 07 RH - F	19	25
3	H 07 RH - F	19	25
4	H 07 RH - F	19	25
5	H 07 RH - F	19	25
6	H 07 RH - F	19	25
7	H 07 RH - F	19	25
8	H 07 RH - F	19	25
9	H 07 RH - F	19	25
10	H 07 RH - F	19	25
11	H 07 RH - F	19	25
12	H 07 RH - F	19	25
13	H 07 RH - F	19	25
14	H 07 RH - F	19	25
15	H 07 RH - F	19	25
16	H 07 RH - F	19	25
17	H 07 RH - F	19	25
18	H 07 RH - F	19	25
19	H 07 RH - F	19	25
20	H 07 RH - F	19	25
21	H 07 RH - F	19	25
22	H 07 RH - F	19	25
23	H 07 RH - F	19	25
24	H 07 RH - F	19	25
25	H 07 RH - F	19	25
26	H 07 RH - F	19	25
27	H 07 RH - F	19	25
28	H 07 RH - F	19	25
29	H 07 RH - F	19	25
30	H 07 RH - F	19	25
31	H 07 RH - F	19	25
32	H 07 RH - F	19	25
33	H 07 RH - F	19	25
34	H 07 RH - F	19	25
35	H 07 RH - F	19	25
36	H 07 RH - F	19	25
37	H 07 RH - F	19	25
38	H 07 RH - F	19	25
39	H 07 RH - F	19	25
40	H 07 RH - F	19	25
41	H 07 RH - F	19	25
42	H 07 RH - F	19	25
43	H 07 RH - F	19	25
44	H 07 RH - F	19	25
45	H 07 RH - F	19	25
46	H 07 RH - F	19	25
47	H 07 RH - F	19	25
48	H 07 RH - F	19	25
49	H 07 RH - F	19	25
50	H 07 RH - F	19	25

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation, et du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU : le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

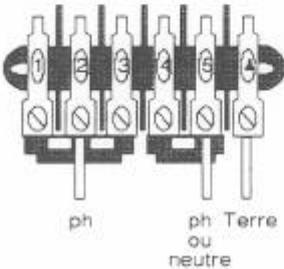
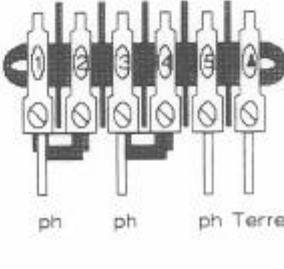
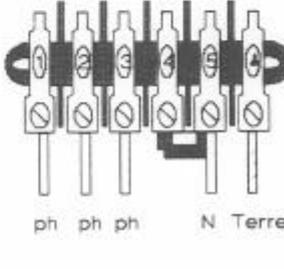
RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE : Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les barrettes shunt en place, fixer le câble à l'aide du serre-câble, remonter le capot arrière.

NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

CABLE D'ALIMENTATION : Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

LA CUISINIERE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 230 V 3 phases	3 phases 400 V + neutre
FUSIBLE	25 A	20 A	16 A
section câble	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RNF - H 05 RRF
Branchement la plaque bornes sur à	 <p>ph ph Terre ou neutre</p>	 <p>ph ph ph Terre</p>	 <p>ph ph ph N Terre</p>