

## **CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

### **Recommandation importante:**

- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présent notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation , etc

## **LA LOCATION**

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois , celui-ci doit résister à la chaleur de 60°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

## **INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT**

### **Important:**

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

### **MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:**

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-1
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

#### **Tableau:**

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 le milieu pour les appareil électriques

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant rénonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

**Avant la première utilisation**, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

### Entretien:

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

## TUYAU D'AMENÉE DU GAZ:

Il faut d'abord déterminer si l'appareil est fait pour le même type de gaz qui sera utilisé et est donc conforme aux indications figurant sur l'étiquette du type de gaz utilisé.

La conversion de la poêle à gaz à un autre type de gaz, vous devez vérifier si elle correspond au type de palier à gaz, ce qui est recommandé dans ce guide.

Connexion de l'appareil à la distribution de gaz doit être tractable à un tube d'acier ou de cuivre se conformer aux exigences applicables nationales. Ce doit être contrôlée sur une base régulière et changé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet d'arrêt et rapide robinet d'arrêt. Rapide robinet d'arrêt doit être librement accessible et à portée de main de l'appareil. Après l'installation, est nécessaire pour vérifier s'il ya une fuite de gaz. Pour trouver une fuite de gaz, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse ou un spray pour la détection de fuite de gaz.

Ne pas utiliser de substances corrosives! Tous nos appareils sont soigneusement contrôlés. Type de gaz, la pression et des catégories énumérées le nom figure sur la plaque de l'information technique.

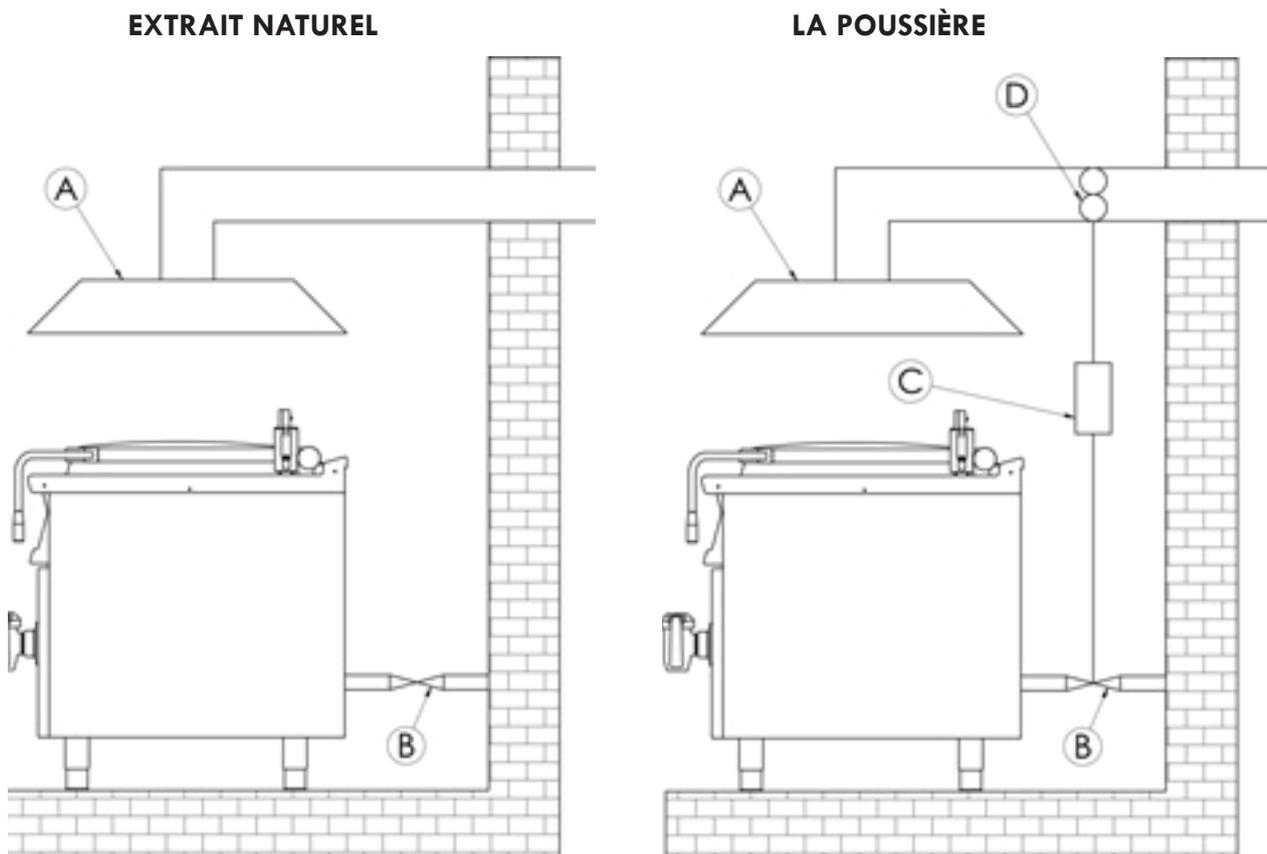
Raccordement au gaz liquide:

La pression de gaz pour le raccordement de liquide doit être 28 ou 30 mbar pour le propane / butane et 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression est inférieure à 25mbar ou supérieure à 37 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

Raccordement au gaz:

Pression pour la connexion du méthane doit être 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression du gaz est inférieure à 15mbar ou supérieur à 22,5 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

# CHEMINÉE POUR LA CONCEPTION D'UN DISPOSITIF DE TYPE A



Hotte aspirante avec extraction naturelle (A). Gaz de combustion fournit un tirage de la cheminée naturelle.

Bouchon à la sortie sans extraction naturelle. Des gaz de combustion est assurée par un ventilateur (D) (extraction forcée). Dans ce cas il faut assurer la connexion avec une alimentation en gaz (B) à l'alimentation en gaz en cas de défaillance.

## **CHECK THE GAS TYPE THE DEVICE IS ADJUSTED FOR**

Nos appareils sont certifiés et réglementée du gaz naturel (voir la plaque technique). Conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée par du personnel autorisé. Buses pour différents types de gaz sont dans un sac fourni avec la cuisinière à gaz et sont marqués en centièmes de mm (table des tuyaux de données techniques).

Remplacement de la buse et de réglage de pression (Fig. 1, 2, 3)

Il convient de procéder comme suit:

Retirer la grille de la partie supérieure de la cuisinière, la partie supérieure l'ensemble du brûleur et GN (note 1, 2, 3, 4, fig. 1)

Dévissez la buse (note 5, fig. 2, 3) avec la clé pas. 13 mm et le remplacer par un autre par le type désiré de gaz.

Effectuer le montage dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les différentes parties épouser les uns aux autres. Le contrôle aérien (fig. 3, note 8) est toujours complètement ouverte.

Veilleuse peut être ajusté de façon, qui est le besoin délier écrou de sécurité (note 6, fig. 3) avec le numéro de clé 11 mm. Puis, avec le numéro clé de 7 mm, lier ou délier buse (note 7, fig. 3) et régler la flamme dans la taille désirée.

### **Important:**

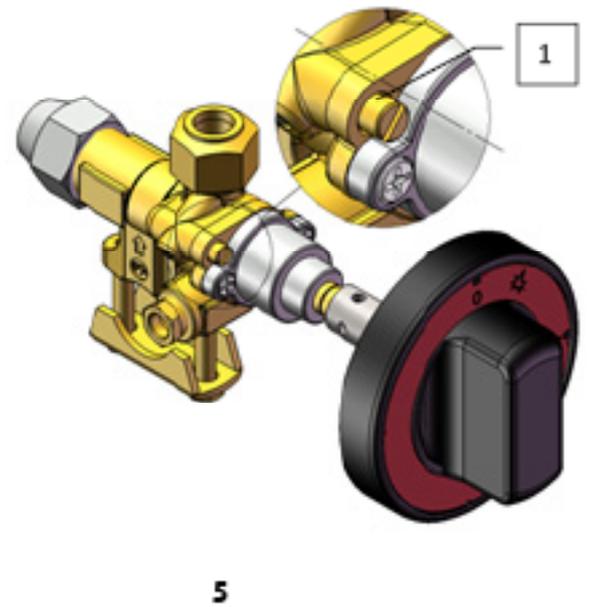
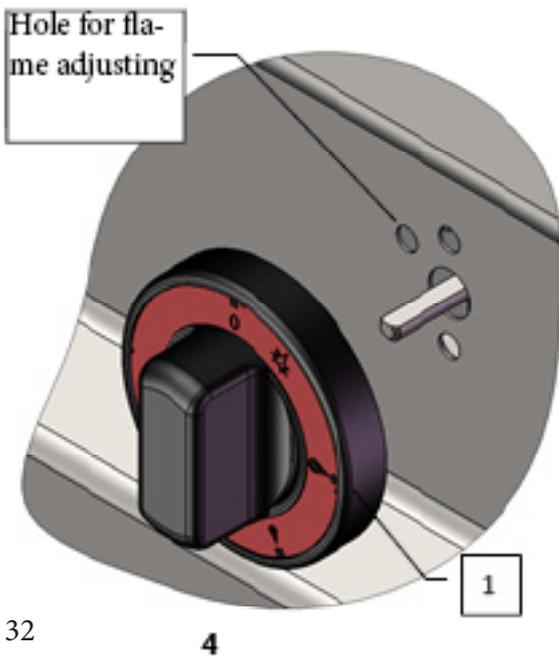
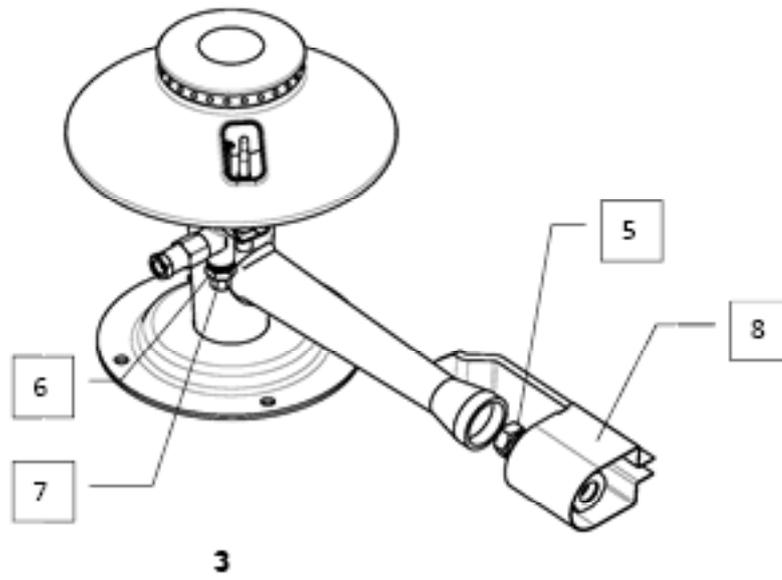
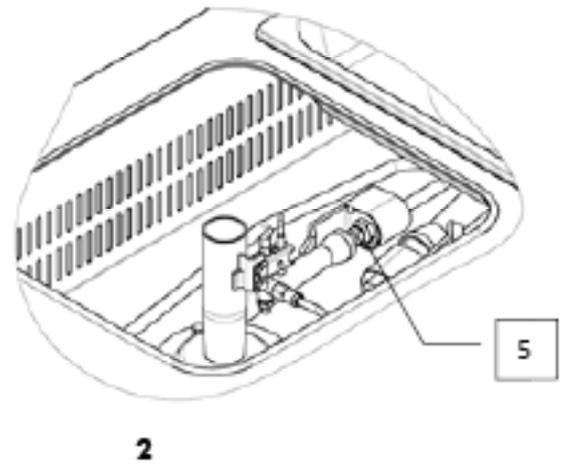
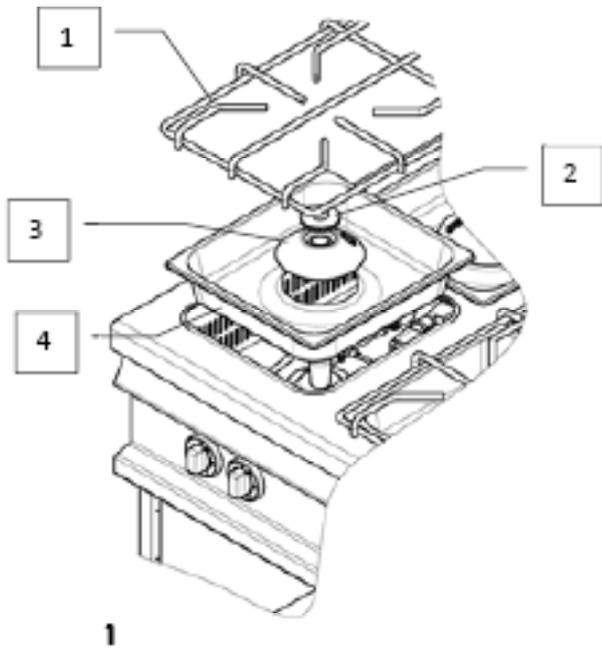
Après ce qui s'est fait ajuster l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer le gaz indiqué sur la plaque technique situé dans un endroit visible sur le dos de l'appareil.

Réglage de la flamme à la performance „ECONOMIE“ réduite

Flamme à la performance „ECONOMIE“ réduite, peut être réglée avec la vis placée dans le corps de la vanne (Note. 1, fig. 5) placé à côté de tige de soupape

Pour le réglage, procédez comme suit:

- Retirer le bouton de commande (Note. 1, fig 4). Tirant vers vous
- Régler la flamme à travers le trou avec un tournevis plat



## TABLE DES BRÛLEUR FICHE TECHNIQUE

	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30mbar	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 50mbar	9,45 kWh / kg G20 gaz naturel 20mbar	9,45 kWh / kg G25 20mbar gaz naturel
Diamètre de la buse de 3,5 kW. 1/100mm	90	80	140	150
Diamètre de la buse de 5,0 kW. 1/100mm	110	100	170	195
Diamètre de la buse de 8,0 kW. 1/100mm	140	120	220	240
Buse de brûleur de la veilleuse diamètre. 1/100mm	24	24	24	24

## TABLEAU DE LA CONSOMMATION DE GAZ

	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 30mbar	12,8 kWh/kg G30 BUTAN 50mbar	9,45 kWh/kg G20 gaz naturel 20mbar	9,45 kWh/kg G25 gaz naturel 20mbar
3,5 kW brûleur	0,261kg/h	0,25kg/h	0,347m3/h	0,397m3/h
5,0 kW brûleur	0,354kg/h	0,38kg/h	0,559m3/h	0,679m3/h
8,0 kW brûleur	0,610kg/h	0,59kg/h	0,865m3/h	1,010m3/h
résumé	1,835kg/h	1,81kg/h	2,636m3/h	3,096m3/h

# INSTRUCTIONS

## L'allumage du brûleur principal

Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur à la position 1 et provoquer l'allumage du brûleur de la veilleuse. Après l'allumage de la veilleuse reste sur la touche pendant environ 30 secondes pour chauffer le thermocouple. Si la flamme s'éteint, répéter le processus dans son ensemble. Pour allumer le brûleur à pleine puissance, tournez le bouton à la position 2 „Rescue“ puissance réduite est définie tout simplement appuyer sur un bouton et le tourner à la position 3 En mode veille, tournez le bouton vers la droite dans la première position Si vous voulez éteindre le brûleur, appuyez légèrement sur le bouton et le tourner à „0“.

## minuteur

La minuterie est utilisée uniquement pour indiquer l'heure ensemble

## Contrôle de l'étuve à air

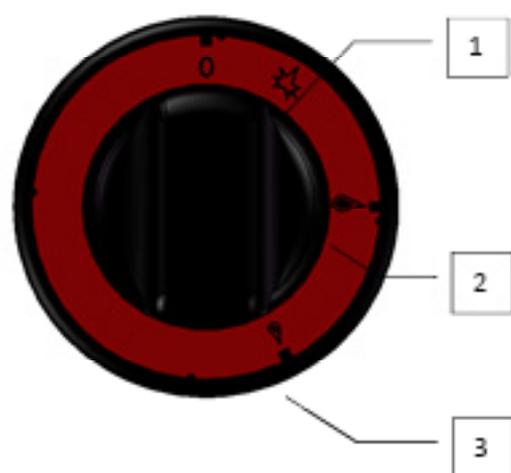
Tournez, tournez le bouton vers la droite, tournez le ventilateur. Ceci est indiqué par une LED verte. Puis tournez le bouton à la température désirée. Travail du chauffage se fait par la LED orange indique quand la lumière s'éteint, le four est préchauffé à la température désirée. Allumez le four vers la gauche dans le „0“ à la gauche.

## Contrôle de la four statique

Vous pouvez basculer le contrôleur dans des positions choisies pour la partie supérieure et inférieure des éléments chauffants dans le même temps (position 1), ou chauffage par le sol tout simplement (position 3) ou de chauffage supérieure (position 2). Ceci est indiqué par la LED verte. Tournez le bouton à la température désirée. Installations de chauffage par LED orange lorsque la lumière s'éteint est spécifié, le four est préchauffé à la température désirée. Éteindre le four en tournant les boutons à „0“.

# LES TOUCHES DE CONTRÔLE:

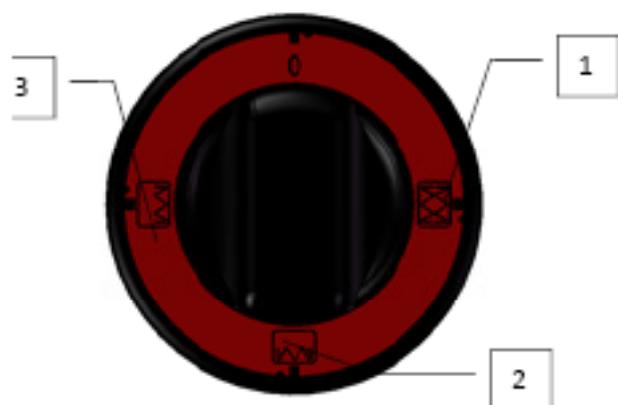
Le bouton de la minuterie



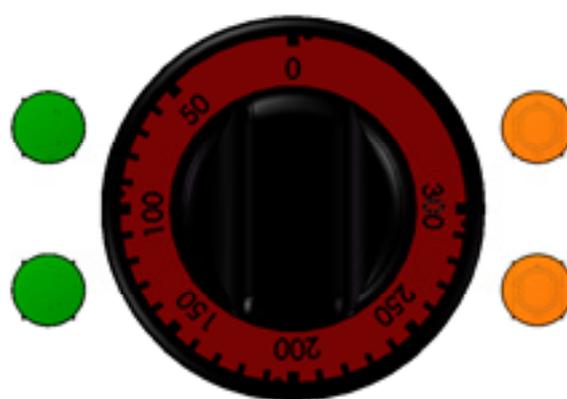
du brûleur bouton



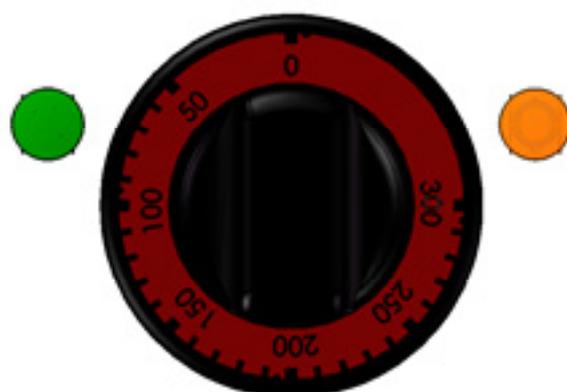
Statique manette du four



Thermorégulation l'acidification statique Ste four



Bouton Four à convection



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

**ATTENTION !** L'appareil ne peut pas être nettoyé sous l'eau courante ou de pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Nettoyage quotidien prolonge la vie et le fonctionnement de l'appareil. Avant le nettoyage vérifier, si l'appareil est débranché. Toujours débrancher l'alimentation principale. Les pièces en inox nettoyer à l'aide d'un torchon humide et un détergent sans particules abrasives, rincer, sécher. Ne jamais utiliser les produits abrasifs ou corrosifs.

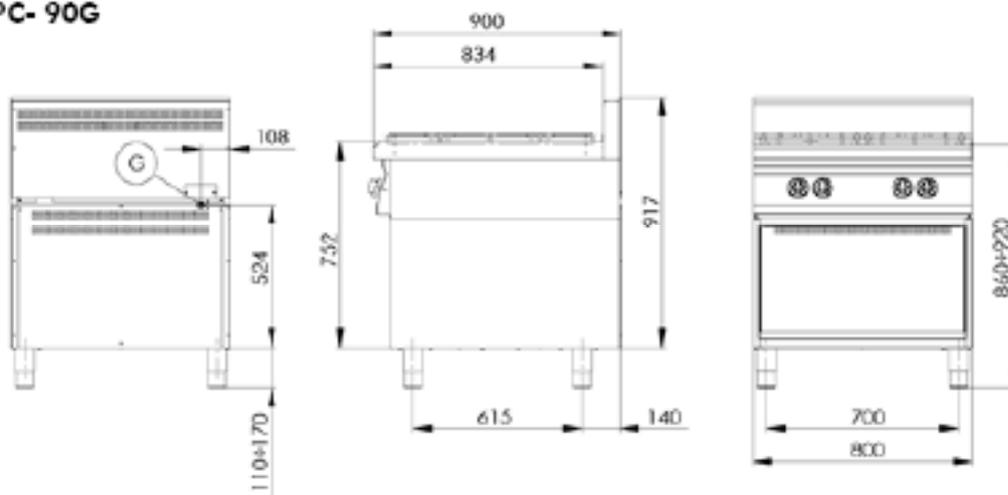
### **Comment procéder en cas de panne de l'appareil**

Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

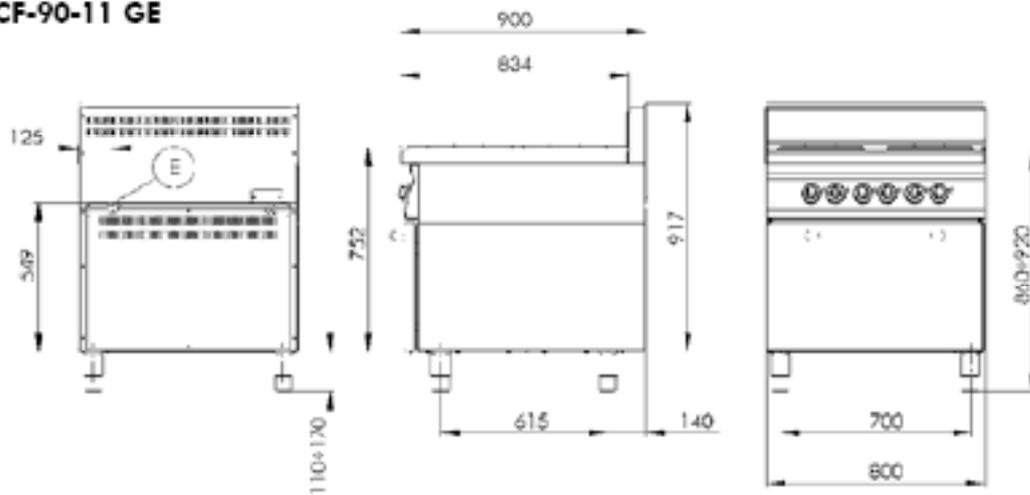
### **AVERTISSEMENT:**

La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été utilisé selon le mode d'emploi, s'il y avait des interventions nonprofessionnelles (interventions à l'intérieur de l'appareil). La garantie ne concerne pas les endommagements causés par la pluie, vent, etc.

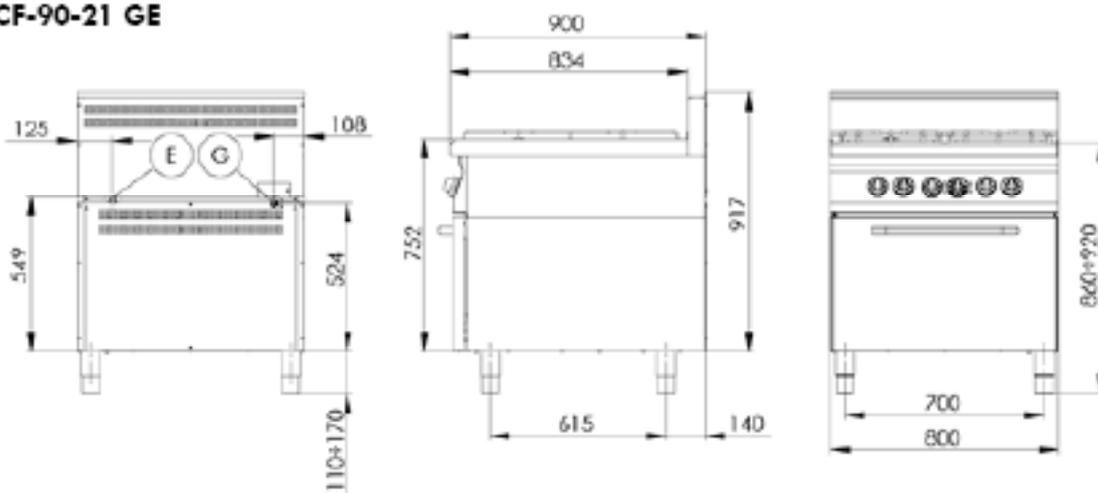
### PC-90G



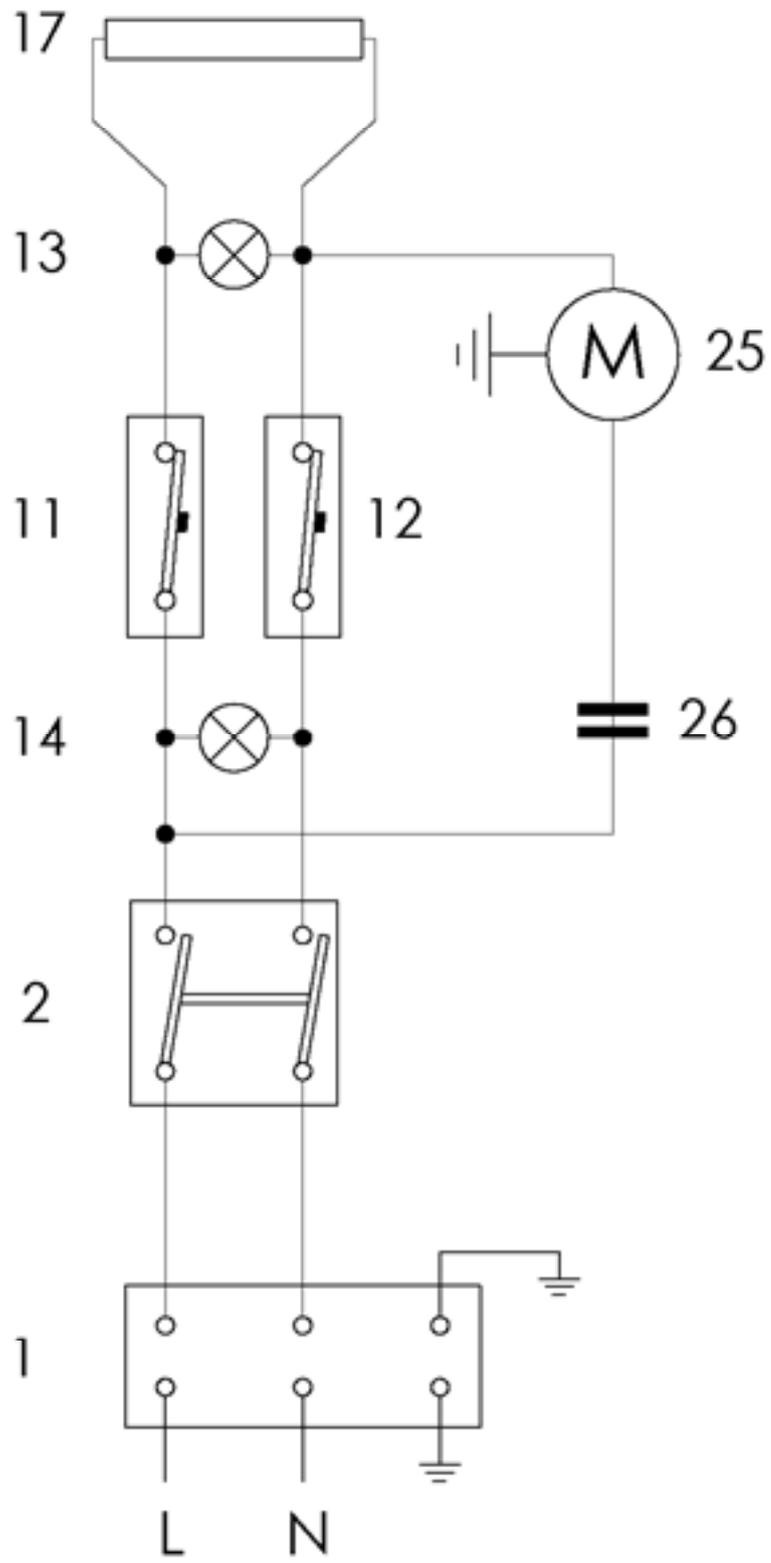
### CF-90-11 GE



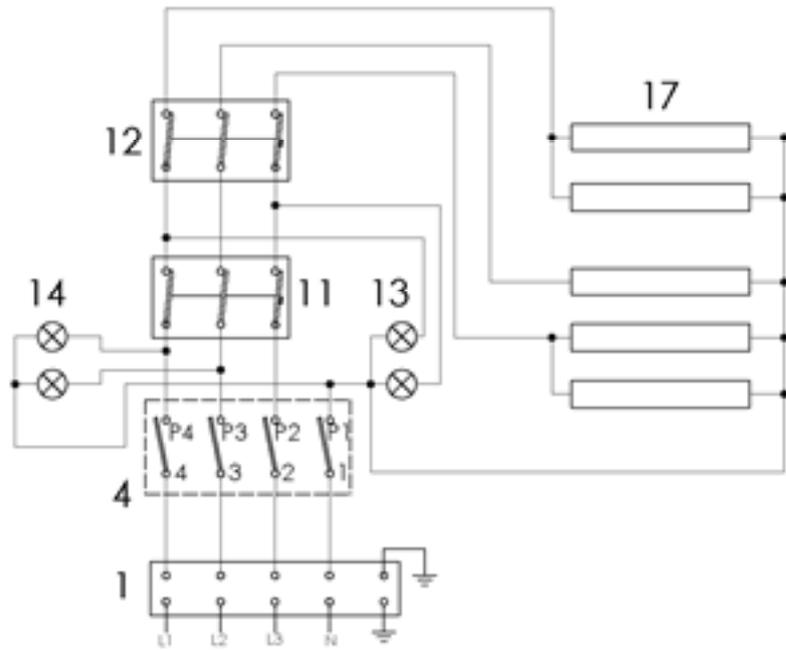
### CF-90-21 GE



CF-90-11 G



**CF-90-21 GE**



**CF-90-21 GE (230V/3)**

