



CUISINIÈRE (A GAZ)

**MANUEL D'UTILISATION ET
DE MAINTENANCE**

EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la « Pleine Qualité » dans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT : L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.



Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.



Risque d'explosion et d'incendie.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et la maintenance en toute sécurité de l'appareil. Par conséquent, conservez le manuel à portée de l'utilisateur et du technicien.
- L'assemblage, la conversion de différents groupes de gaz ou de prises de courant et la maintenance doivent être effectués par un spécialiste agréé conformément aux instructions du fabricant.
- Les raccordements électriques et gaz de l'appareil doivent être installés conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages finaux résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation ou d'interventions de maintenance ou techniques effectuées par des personnes non agréées.

LES TYPES

- 7178.0005 - Série 600, comptoir ½ module
- 7178.0010 - Série 600, comptoir à 1 module
- 7178.0400 - Série 700 ½ module avec placard
- 7178.0405 - Série 700 1 module avec placard
- 7178.0410 - Série 700 1,5 module avec placard
- 7178.0415 - Série 700 1 module avec four
- 7178.0420 - Série 700 1,5 module avec placard et four

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- L'installation et le réglage de l'appareil doivent être effectués par l'équipe technique du service agréé.
- Placez l'appareil à au moins 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter toute augmentation excessive de chaleur.
- Placez l'appareil sous une hotte aspirante filtrée pour éliminer les odeurs et les vapeurs pouvant se dégager pendant la cuisson.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en ajustant sur ses quatre pieds réglables. (Figure A)
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.

RACCORDEMENT DE GAZ

- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays concerné.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont indiquées via une plaque sur le corps de l'appareil « G ».
- Le raccordement à l'installation de gaz sera effectué avec le tuyau flexible et la vanne à bille. Fixez la vanne à bille dans un endroit à l'abri de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Une fois les raccordements d'entrée de gaz terminées, vérifiez les fuites éventuelles de gaz.
- Alimentez l'appareil avec le gaz et la pression comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Si le type de gaz selon lequel l'appareil est réglé ne correspond pas au type de gaz installé, suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION: Tous les réglages et modifications de l'installation de gaz et du raccordement de l'appareil doivent être effectués par des personnes agréées.

RÉGLAGE AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Si l'appareil est branché à l'installation de gaz, fermez la vanne d'entrée de gaz principale.
- Installation de l'injecteur du brûleur (Figure B)
 - a. Soulevez la grille de cuisson (1), le couvercle supérieur (2) et le réservoir d'huile (3).
 - b. Remplacez l'injecteur (5) par un autre injecteur adapté au type de gaz
 - c. Réglez la flamme pilote en tournant le boulon (4).
- Remplacement des injecteurs de four (Figure C,D)
 - a. Enlevez la tôle inférieure métallique (6) de la porte du four en enlevant les boulons (Figure C)
 - b. Remplacez l'injecteur (8) par un autre injecteur adapté au type de gaz (Figure D)
 - c. Remplacez l'injecteur pilote du four (9) par un autre injecteur adapté au type de gaz (Figure D)

INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

- Afin d'éliminer les mauvaises odeurs et la fumée du four, réglez le thermostat du four au niveau le plus élevé au premier démarrage et faites fonctionner avec la porte ouverte et sans charge.
- Les bouchons de gaz de la cuisinière et du four ont leurs propres soupapes de sécurité. Si la flamme principale est interrompue pour une raison quelconque, le flux de gaz est automatiquement coupé.
- Ne pas faire cuisiner sur la cuisinière avec la cuve d'huile inférieure enlevée.
- Ne pas faire fonctionner le four lorsque les rebords arrière ne sont pas présents ou fermés.

ALLUMER LES CUISINIÈRES (Séries 700)

- Ouvrez la vanne de gaz principale.
- Tournez le bouton de gaz de cuisson en position de feu “” et poussez-le doucement pour l'allumer depuis le trou situé à côté du brûleur avec une source d'allumage externe.
- Une fois la flamme pilote allumée, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 10 secondes pour réchauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- Vous pouvez ensuite régler la position souhaitée au feu  faible ou élevé “”.
- Si l'appareil est démarré pour la première fois, maintenez enfoncé le bouton en position de flamme pilote pour évacuer l'air dans l'installation de gaz.

ALLUMER LES CUISINIÈRES (Séries 600)

- Ouvrez la vanne de gaz principale.
- Tournez le bouton de gaz de cuisson en position de feu “” et poussez-le doucement pour l'allumer depuis le trou situé à côté du brûleur avec une source d'allumage externe.
- Vous pouvez ensuite régler la position souhaitée au feu  faible ou élevé “”.
- Si l'appareil est démarré pour la première fois, maintenez enfoncé le bouton en position de flamme pilote pour évacuer l'air dans l'installation de gaz.

ÉTEINDRE (Séries 700)

- Tournez le bouton de gaz de la cuisinière à la position de flamme pilote “”, seule la flamme pilote se produira. Seule la flamme pilote se produit dans cette position.

ÉTEINDRE (Séries 600)

- Seule la flamme pilote se produit dans cette position.

ALLUMER LE FOUR (Figure E) (Séries 700)

- Tournez sur le côté (11) pour voir la flamme pilote
- Appuyez doucement sur le bouton du four (13) et tournez-le à la position pilote
- Appuyez sur le bouton (14) et appuyez sur le bouton (12) pour allumer la pilote. Appuyez sur le bouton (14) et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour réchauffer le thermocouple de sécurité (au moins 10).
- Vous pouvez ensuite régler la température en tournant le bouton selon les degrés de température situés à gauche du bouton (11).

ÉTEINDRE

- Tournez le four ou le bouton à la position pilote. Seule la flamme pilote se produit dans cette position. Seule la flamme pilote se produit dans cette position.
- Appuyez sur le bouton (15) pour éteindre le four.
- Patientez au moins 2 minutes avant de chauffer le four sans appuyer sur le bouton (15).

MAINTENANCE

- Ne jamais faire la maintenance sans fermer la vanne de gaz principale de l'appareil.
- Avant de refroidir complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage susceptibles de rayer la surface de l'appareil.
- Si nécessaire, utilisez des nettoyeurs chimiques.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau ou de la vapeur à haute pression.
- Retirez les réservoirs à huile sous le four et celui du gril et nettoyez-les quotidiennement à l'eau chaude et au savon.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, recouvrez les surfaces avec une fine couche de vaseline.

ATTENTION: Tout remplacement de pièce susceptible d'affecter la sécurité doit être effectué par les personnes agréées. Pendant la maintenance et les réparations, maintenez la soupape de gaz principale fermée et à l'écart du feu. Effectuez un test d'étanchéité après chaque réparation ou remplacement à l'aide d'un détecteur de mousse ou de gaz. En cas de situation dangereuse de l'appareil, contactez le service agréé. Ne laissez jamais des personnes non agréées intervenir l'appareil.

DANGEREUX : Ne jamais permettre que le contrôle d'étanchéité soit effectué au feu.

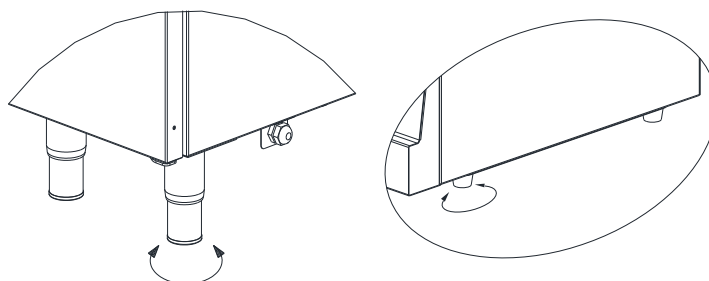


Figure A

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



Directive de marquage, 93/68/ CEE

TS EN 203-1 / Dispositifs de cuisson à gaz- Chapitre 1: Dispositifs de sécurité générale

TS EN 203-2-1 Équipements alimentaire à combustion de gaz Chapitre 2-1 Spécifications- Parties supérieures ouvertes

TS EN 203-2-2 Appareils à combustion de gaz – Chapitre 2-2: Règles spéciales - Cuisinières

- Restrictions d'obligation : Toutes les informations techniques, les instructions de mise en service et les informations d'utilisation et de maintenance contenues dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou blessures personnelles résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation, de toute utilisation, réparation ou modification non autorisée de l'appareil ou utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

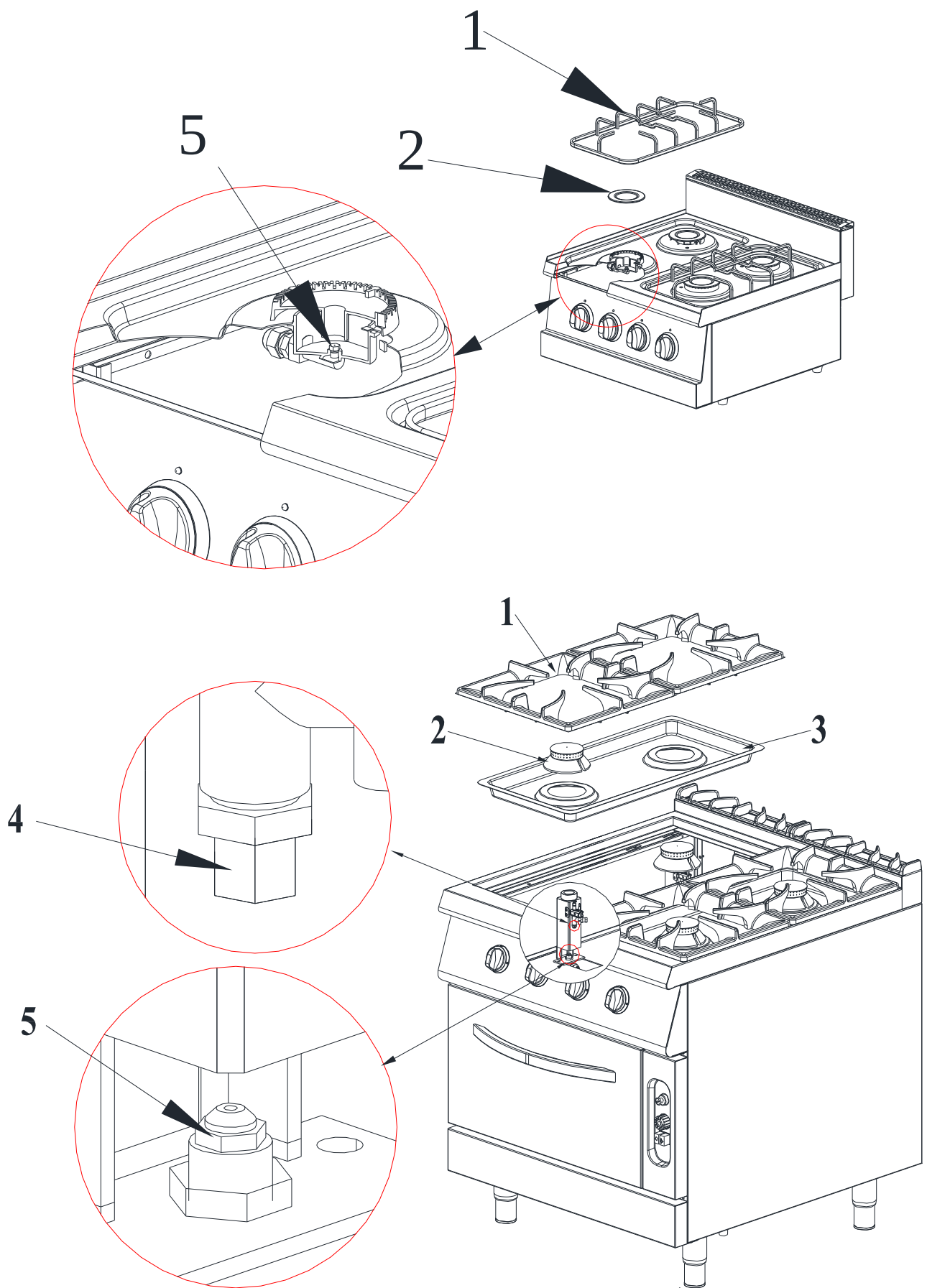


Figure B

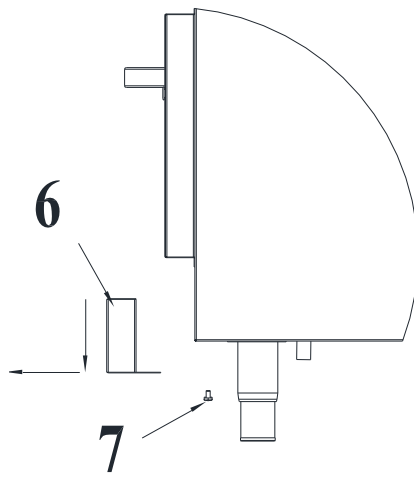


Figure C

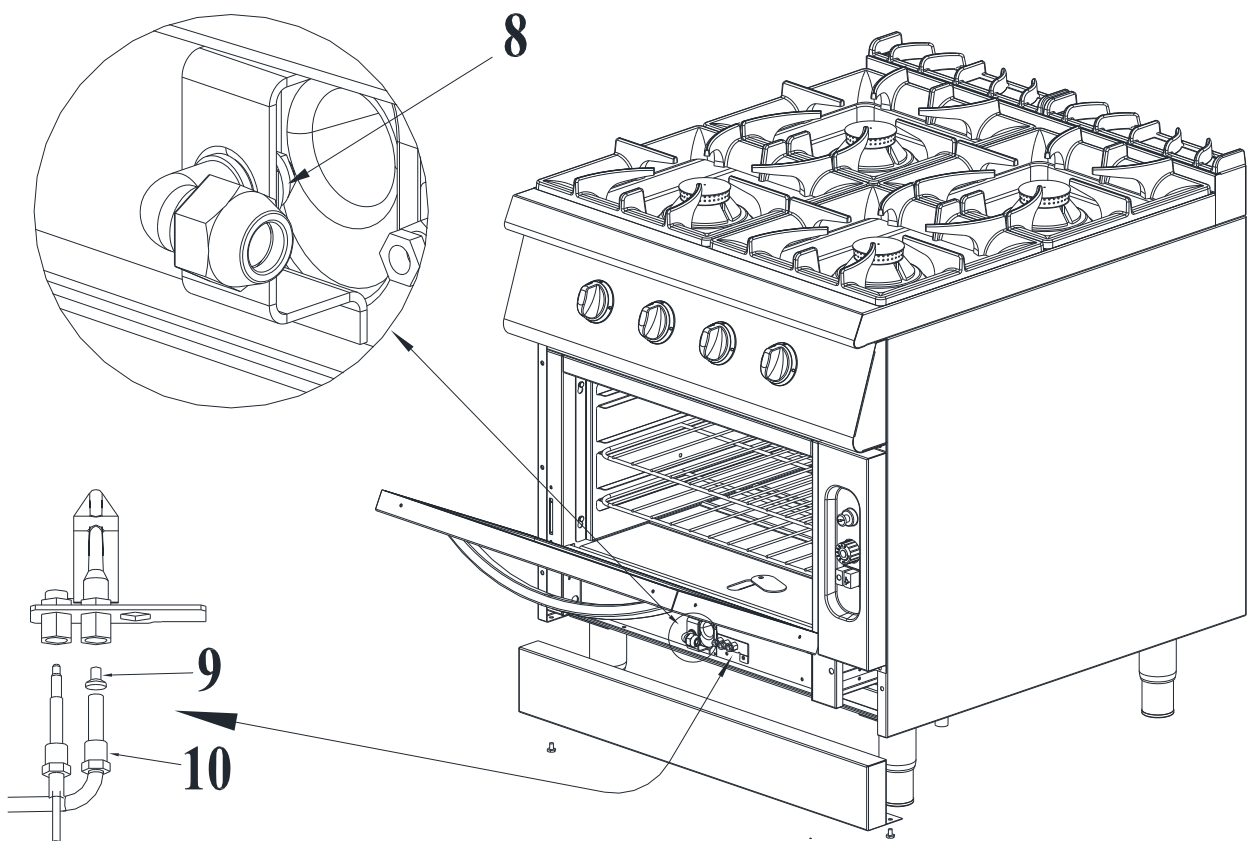
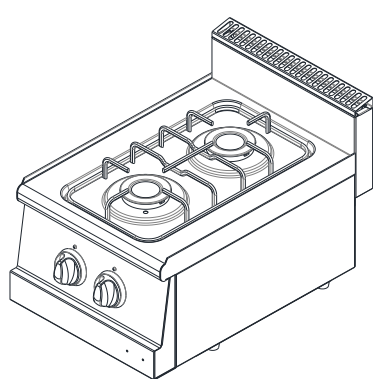
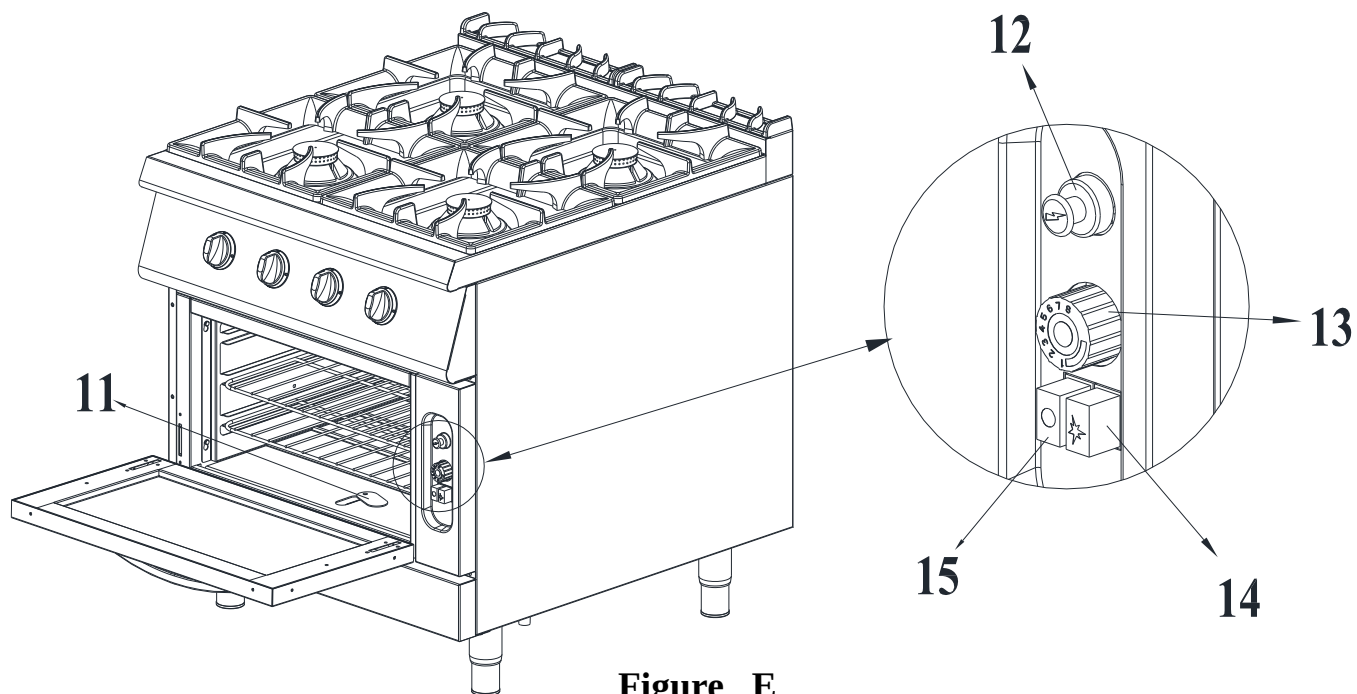
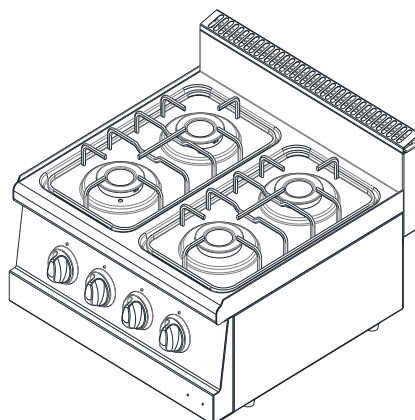


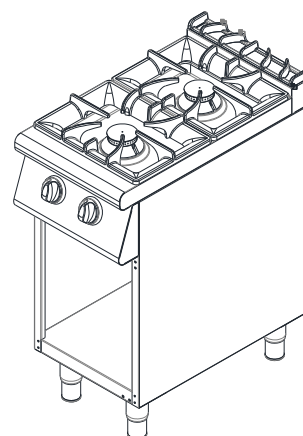
Figure D



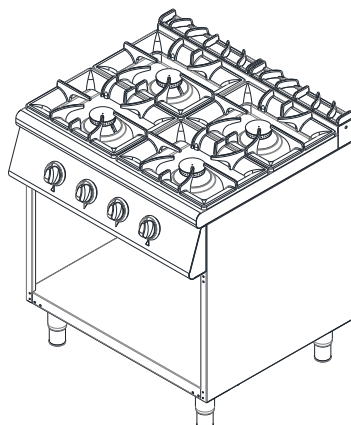
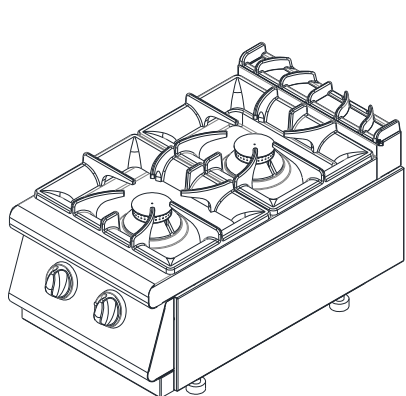
7178.0005



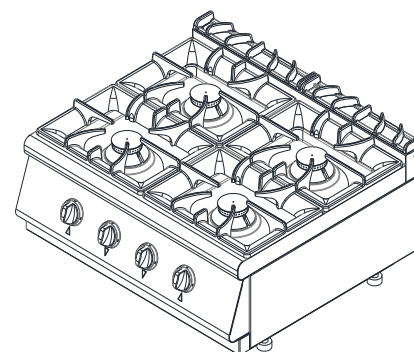
7178.0010

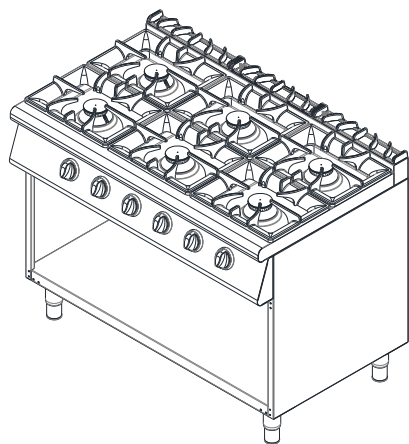


7178.0400

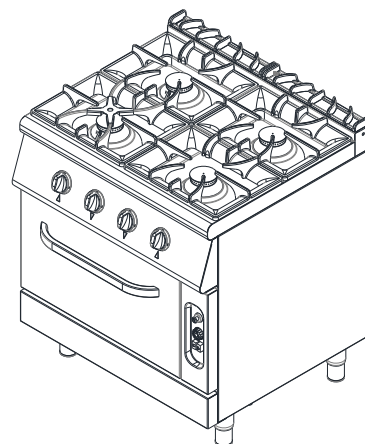
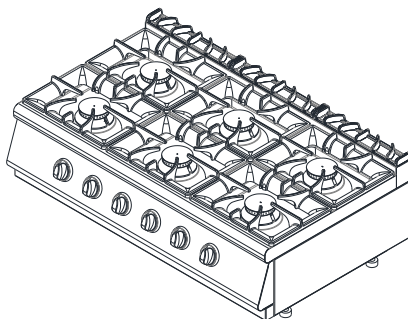


7178.0405

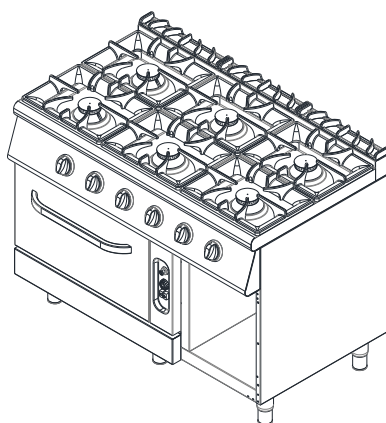




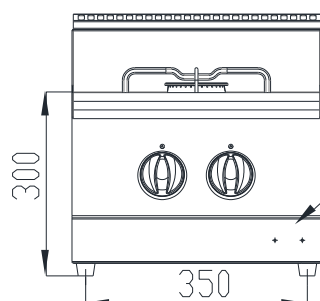
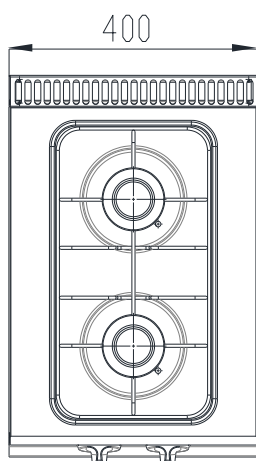
7178.0410



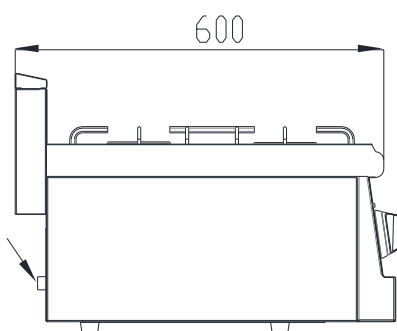
7178.0415



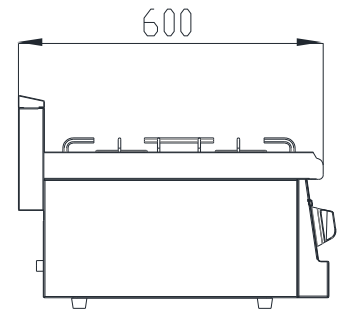
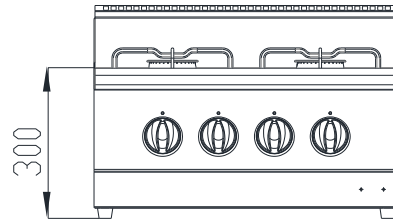
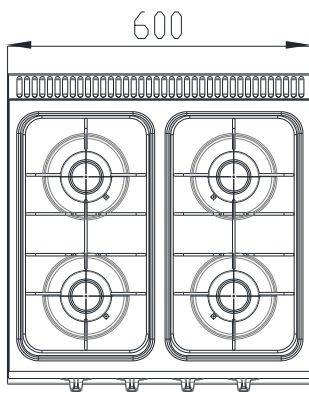
7178.0420



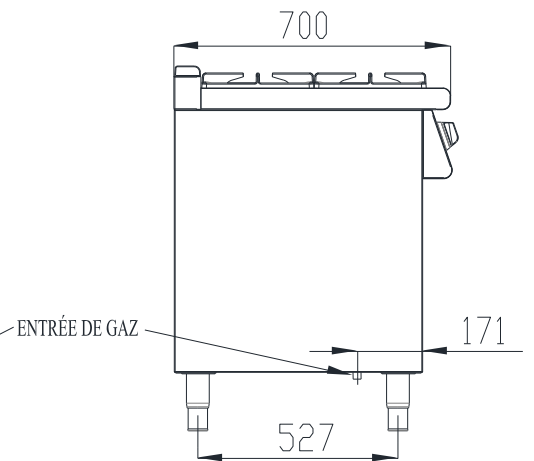
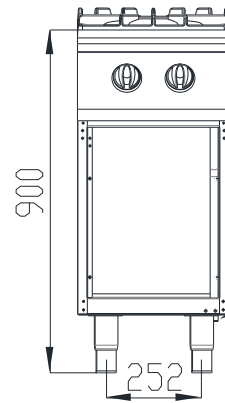
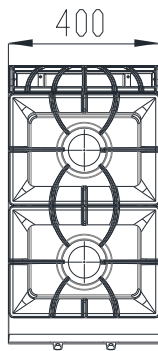
ENTRÉE DE GAZ



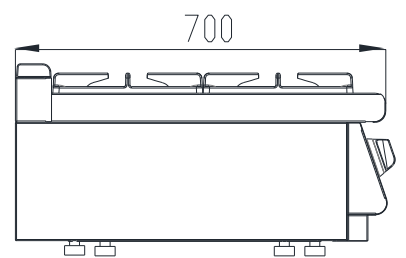
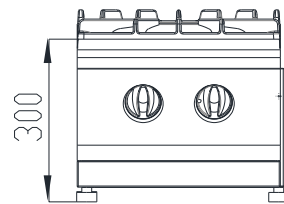
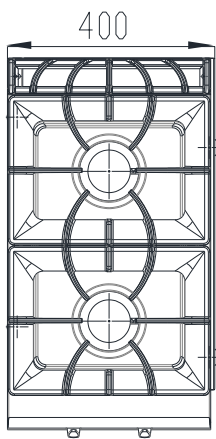
7178.0005

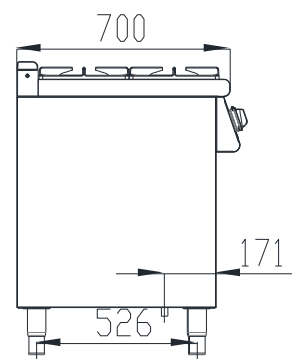
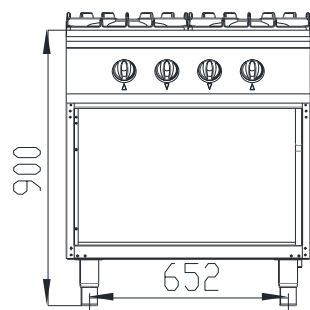
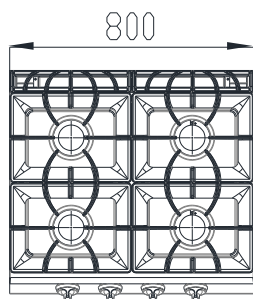


7178.0010

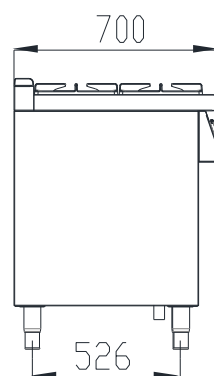
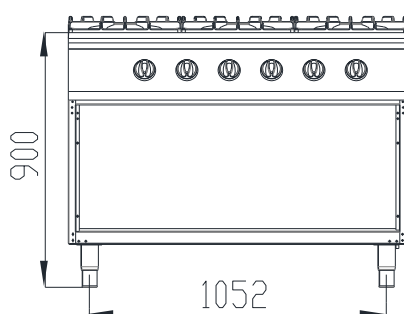
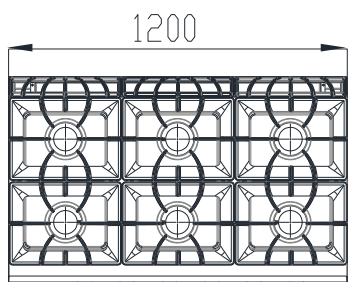
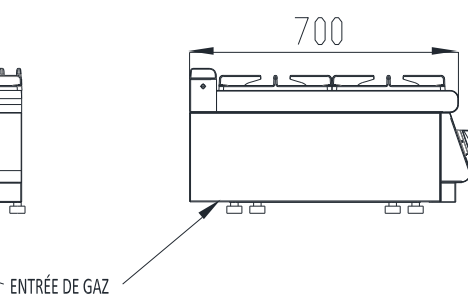
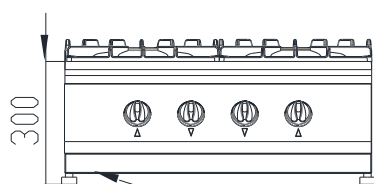
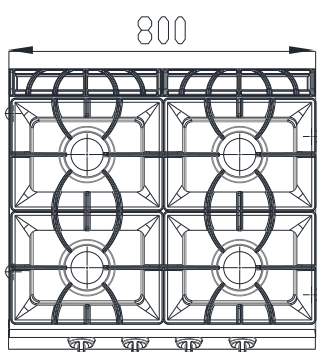


7178.0400

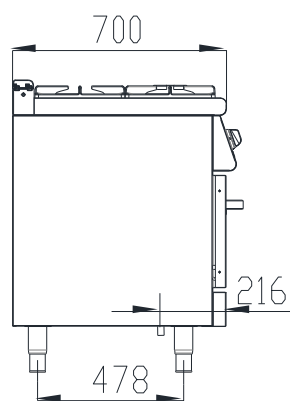
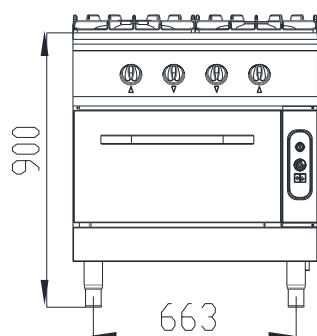
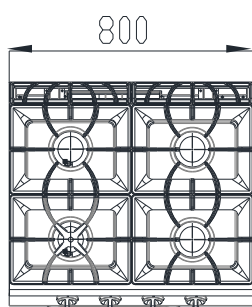
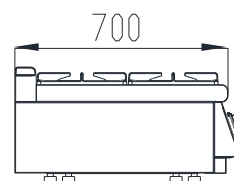
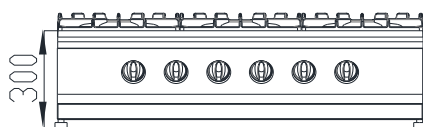
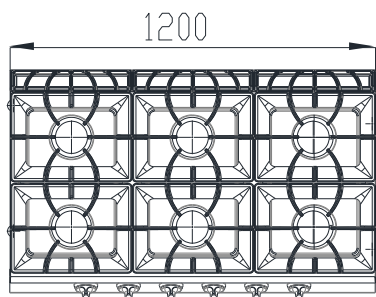




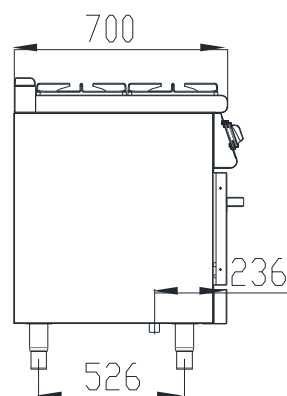
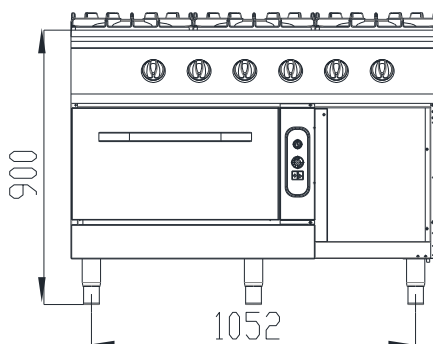
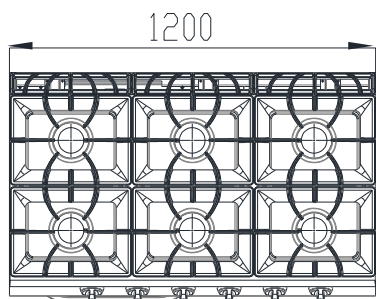
7178.0405



7178.0410

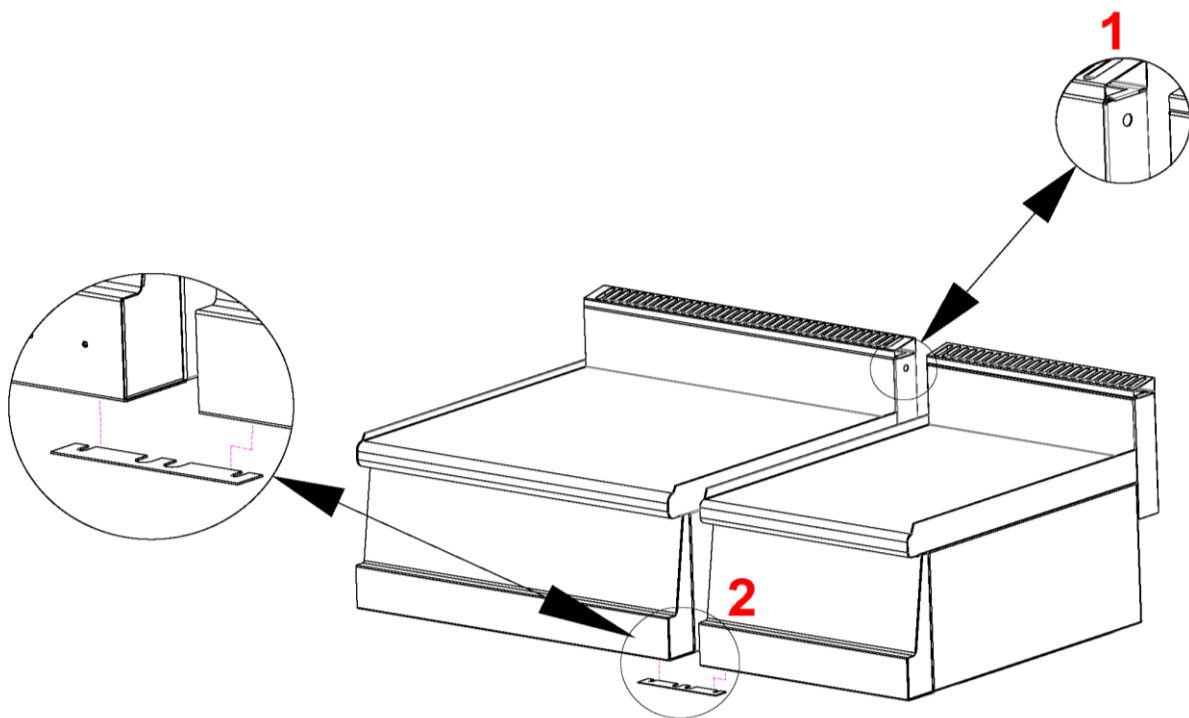


7178.0415

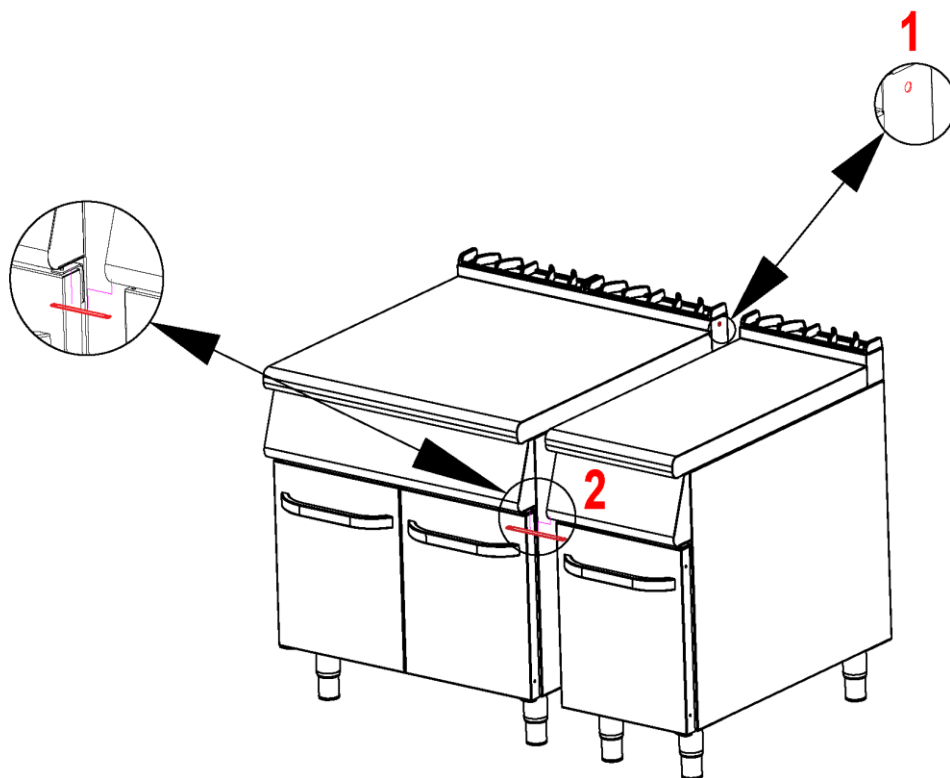


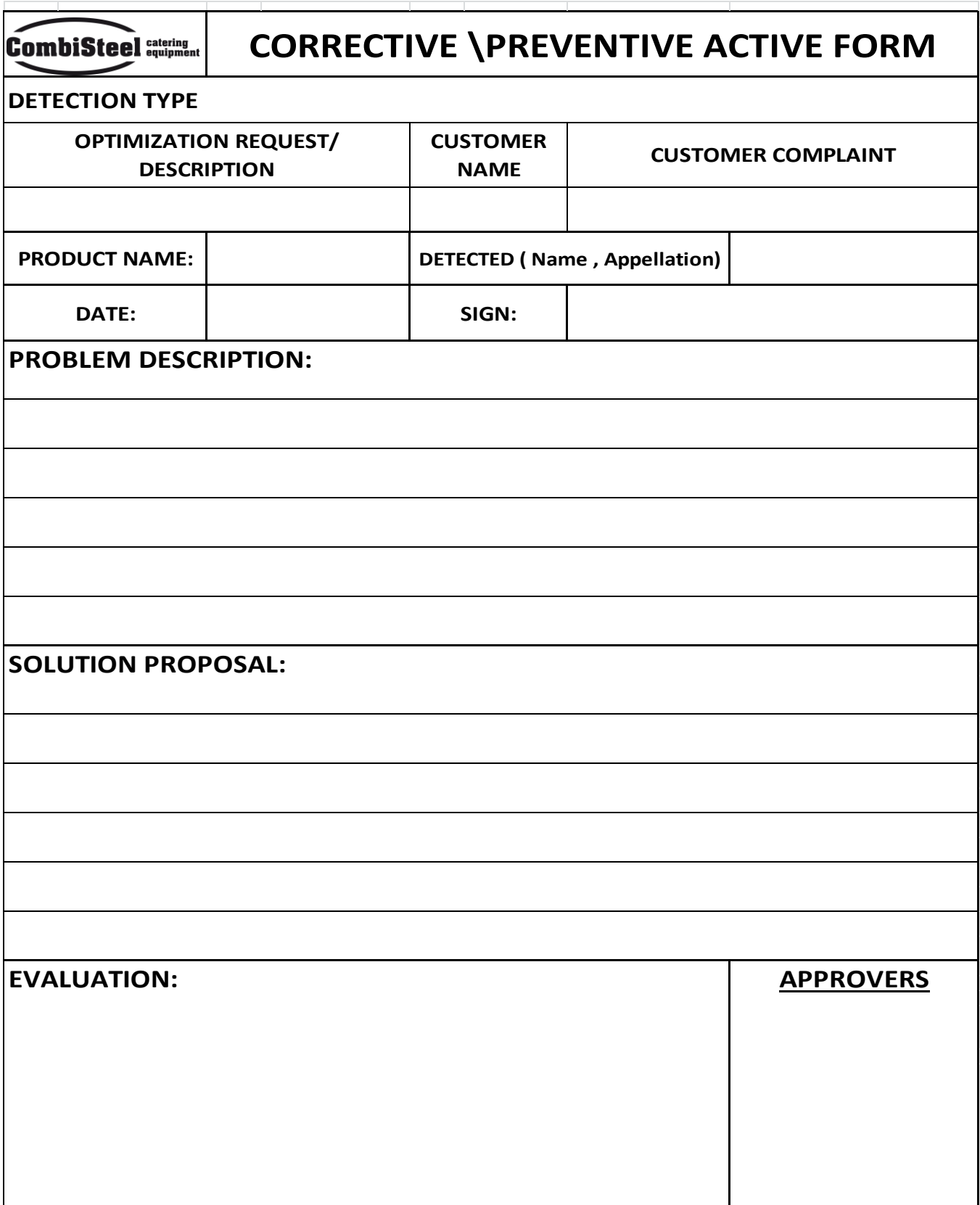
7178.0420

600 Schéma de fixation de périphérique série



700 Schéma de fixation de périphérique série





Remarque : Si nécessaire, vous pourriez envoyer vos problèmes à notre entreprise en utilisant le formulaire ci-dessus ou par voie postale.