



L'ATELIER
Paris Haute Design

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION, ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRES AUTOSTABLES À DOUBLE ALIMENTATION

Réservées à un usage résidentiel domestique

Appareils domestiques de cuisson au gaz [CSA/ANSI Z21.1/CSA 11:2018 Éd.2+E2019]
Caractéristiques électriques des équipements à combustion (R2014) [CSA C22.2#3:1988 Éd.7+G1;G2]
Standard pour la sécurité des cuisinières électriques domestiques [UL 858:2014 Éd.16+R:18avr2022]
Cuisinières domestiques (R2021) [CSA C22.2#61:2016 Éd.9+U1]



⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : SI LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL NE SONT PAS RESPECTÉES À LA LETTRE, UN INCENDIE, UNE ÉLECTROCUTION OU UNE EXPLOSION PEUVENT SE PRODUIRE ET PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

COMMENT SE COMPORTEZ SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ne tentez pas d'allumer un appareil quelconque.
- N'actionnez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien sont strictement réservés à un installateur qualifié, un centre S.A.V. ou un fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la section de cuisson supérieure de cet appareil sans surveillance

- Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie, une explosion ou un danger de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE / DE GRAISSE AVEC DE L'EAU

SOMMAIRE

À propos de ce guide	6
Description à l'attention de l'utilisateur	6
Conventions employées dans ce guide	6
Explication des avertissements de sécurité	6
Instructions à garder à l'esprit	7
Obtention de la documentation	7
Assistance technique	7
Informations à propos de la garantie	7
Garantie résidentielle limitée	7
Conditions applicables à la garantie	8
Exclusions de la garantie	8
Service de garantie	9
Sécurité	10
Utilisation de ce produit en toute sécurité	10
Informations sur la sécurité des personnes vulnérables	10
Informations sur la sécurité dans le cadre de l'utilisation prévue	10
Informations sur la sécurité pendant l'installation	11
Informations sur la sécurité électrique	12
Dégagements par rapport aux constructions inflammables	12
Informations sur la sécurité du gaz	13
Informations sur la sécurité de la ventilation	14
Informations sur la sécurité pendant l'entretien	14
Informations sur la sécurité pendant le service après-vente et les réparations	14
Description des cuisinières L'Atelier Paris	15
Cuisinières La Provençal	15
Cuisinières La Grande Cuisine Professionnelle	16

Installation	18
Déballage	18
Déplacement et positionnement	20
Sécurisation de la cuisinière avec le système de protection anti-basculement	21
Mise à niveau de la cuisinière et réglage de la hauteur	21
Réglage des portes	24
Raccordement au réseau électrique	24
Raccordement au gaz	26
Ventilation	26
Dégagement par rapport aux constructions inflammables	26
Robinet d'arrêt	26
Détecteur-régulateur de gaz	27
Exigences spécifiques au gaz	29
Raccordement au gaz	29
Recherche de fuites de gaz	31
Réglage	32
Réglage des brûleurs	32
Réglage de la flamme minimale d'un brûleur	33
Réglage d'un thermocouple	35
Réglage d'une bougie d'allumage	37
Changement du type de gaz	38
Conversion pour la haute altitude	40
Étiquette de la plaque signalétique	40
Utilisation	41
Avant la première utilisation	43
Éléments de cuisson	44
Set de deux brûleurs	44
Brûleur à gaz simple	45
Plaque coup de feu French Top	46
Gril barbecue pierre de lave alimenté au gaz	46

Double induction	47
Multicuiseur, cuiseur vapeur et bain-marie	48
Plaque à frire lisse	48
Plaque à frire rainurée	49
Allumage des éléments de cuisson au gaz	50
Plaques de marquage des boutons	52
Brûleur	53
Plaque à frire	55
Plaque à frire professionnelle	57
Four	57
Multicuiseur, cuiseur vapeur et bain-marie	59
Chauffe-assiette	61
Plaque à induction	63
Éléments de cuisson inférieurs	64
Four	64
Plaques de four	65
Chauffe-assiette	65
Armoire de rangement et tiroirs	66
Nettoyage	67
Nettoyage des grilles de brûleur	67
Nettoyage des cuvettes des brûleurs	67
Nettoyage des têtes de brûleur	68
Nettoyage du four	68
Nettoyage des meubles	69
Nettoyage de l'acier inoxydable	69
Nettoyage du laiton poli non peint et du cuivre poli	69
Nettoyage du laiton et du cuivre brunis	69
Nettoyage du chrome, du nickel et du bronze à canon	70
Schémas de câblage	71

À PROPOS DE CE GUIDE

Description à l'attention de l'utilisateur

Le présent manuel a été compilé de manière à fournir les informations les plus récentes à propos du service technique et de l'utilisation des cuisinières L'Atelier Paris. Ces informations permettront à un technicien S.A.V. d'installer, de dépanner et d'entretenir la cuisinière et aux utilisateurs de l'utiliser. Avant le début de l'installation, de l'entretien ou de réparations, il est recommandé aux techniciens S.A.V. de lire l'intégralité des instructions contenues dans le présent manuel. Avant d'utiliser la cuisinière, il est recommandé aux utilisateurs de lire le présent manuel.

Conventions employées dans ce guide

Les conventions stylistiques suivantes sont employées dans ce document :

Gras

- Noms des éléments et options du produit

Italique

- Titres des publications
- Accentuation (par exemple, un nouveau terme)

Explication des avertissements de sécurité

⚠ DANGER

La mention « **DANGER** » accompagne un danger présentant un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, provoquera la mort ou de graves blessures.

⚠ ATTENTION

La mention « **ATTENTION** » accompagne un danger avec un faible niveau de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

⚠ AVERTISSEMENT

La mention « **AVERTISSEMENT** » accompagne un danger de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut provoquer la mort ou de graves blessures.

AVIS

La mention « **AVIS** » accompagne une information considérée comme importante, mais sans rapport avec un danger.

Instructions à garder à l'esprit

- Assurez-vous que chaque personne qui utilise le produit a bien lu et compris ce guide et les consignes de sécurité qu'il contient avant d'utiliser ce produit.
- Conservez toutes les informations et consignes relatives à la sécurité afin de pouvoir les consulter par la suite et, le cas échéant, transmettez-les aux nouveaux utilisateurs du produit.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou corporels résultant d'une manipulation incorrecte ou du non-respect des consignes de sécurité. En tel cas, la garantie expire.

Obtention de la documentation

La dernière version de la documentation est disponible sur simple demande. Veuillez nous contacter à l'adresse tech@leatelierparis.com.

Assistance technique

L'installation et l'entretien sont strictement réservés à un installateur qualifié, un centre S.A.V. ou un fournisseur de gaz. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

AVIS

L'Atelier Paris décline toute responsabilité pour les réparations effectuées par des personnes autres que des techniciens S.A.V. dûment autorisés. Les informations et les images sont la propriété intellectuelle de L'Atelier Paris. Sans autorisation écrite expresse de L'Atelier Paris, il est interdit de copier ou d'utiliser, même partiellement, ce manuel ou les informations et images qu'il contient. Tous droits réservés.

Informations à propos de la garantie

Garantie résidentielle limitée

Sous réserve des conditions ci-dessous, nos cuisinières à gaz autostables, encastrables et en îlot, ainsi que leurs composants (les « produits »), sont garantis 10 ans à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériaux et de fabrication.

L'Atelier Paris Haute Design s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion exclusive, toute pièce qui s'avérerait défectueuse pendant la période de garantie lorsqu'elle est soumise à un usage et à un service domestiques normaux.

La garantie ne s'applique qu'aux produits installés pour un usage résidentiel normal, à l'exclusion de l'utilisation des produits dans tous les lieux commerciaux tels que les restaurants, les lieux de restauration et les lieux de restauration collective. La garantie ne couvre pas les pièces ou la main-d'œuvre indispensables en vue de la réparation d'un défaut causé par une négligence, un accident ou une utilisation, un entretien, une installation, un service ou une réparation non conformes et ne couvre pas l'usure normale. La garantie est exclusivement accordée à l'acheteur initial et n'est pas transférable.

Conditions applicables à la garantie

Cette garantie est exclusivement accordée à l'acheteur initial du produit. Le produit doit être acheté dans le pays dans lequel le service après-vente est demandé. Si le produit ou l'un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement au cours de la période de garantie, le propriétaire peut exiger le remplacement de son ou de ses composants après un nombre raisonnable de tentatives du garant visant à remédier au défaut ou au dysfonctionnement. Le remplacement de la pièce d'un composant comprend son installation gratuite, sauf dans les cas prévus par la garantie limitée.

Selon les termes de cette garantie, le service après-vente doit être effectué par un agent S.A.V. ou un représentant de L'Atelier Paris Haute Design dûment autorisé par l'usine. Le service après-vente sera fourni pendant les horaires de travail habituels, et le travail réalisé dans le cadre d'heures supplémentaires ou à des tarifs majorés n'est pas couvert par la présente garantie. L'acheteur / le propriétaire est responsable de l'installation correcte, de l'entretien raisonnable et nécessaire, de la fourniture d'une preuve d'achat sur demande et de l'accessibilité raisonnable de l'appareil à des fins de service après-vente.

L'Atelier Paris Haute Design utilise des procédés et des matériaux de grande qualité en vue de la production des finitions en couleur de ses produits. De légères variations de couleur peuvent toutefois être constatées en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et aux pièces de finition, ainsi que des différences d'éclairage de la cuisine, de l'emplacement des produits et d'autres facteurs. Cette garantie ne s'applique donc pas aux variations de couleur imputables à de tels facteurs.

Exclusions de la garantie

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'un accident, d'une livraison, d'une négligence, d'une catastrophe naturelle, d'une panne d'alimentation électrique du produit pour quelque raison que ce soit, d'une modification, d'une utilisation en plein air, d'une installation incorrecte, d'une utilisation incorrecte, de rayures sur la peinture ou toute pièce de l'appareil ou d'une réparation ou d'un entretien du produit par toute personne autre

qu'un centre S.A.V. ou un représentant dûment autorisé par L'Atelier Paris Haute Design. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial ni à l'usure normale.

LIMITATION DES RECOURS ET DE LA DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE – LES RECOURS SUSMENTIONNÉS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONCERNANT CE PRODUIT. L'Atelier Paris Haute Design DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, Y COMPRIS, SANS POUR AUTANT S'Y LIMITER, LES PERTES D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS, DUS À UNE DÉFAILLANCE DU PRODUIT, QU'IL RÉSULTE D'UNE VIOLATION DE GARANTIE, D'UNE RUPTURE DE CONTRAT OU DE TOUTE AUTRE CAUSE. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, de sorte que la limitation ou les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA PÉRIODE DE COUVERTURE DES GARANTIES LIMITÉES EXPRESSES ET ÉCRITES APPLICABLES SUSMENTIONNÉES. Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que la limitation susmentionnée peut ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

Service de garantie

Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter L'Atelier Paris Haute Design

Par téléphone : 1 800 792 3550

Par courrier électronique : warranty@LeAtelierParis.com

Précisez le modèle et le numéro de série ainsi que la date de l'achat initial ou la date de signature du contrat pour une nouvelle construction.

Pour de plus amples informations, vous pouvez également consulter notre site Web à l'adresse suivante : www.LeAtelierParis.com

IMPORTANT : pour pouvoir bénéficier de la garantie, conservez la preuve d'achat originale. Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis !

SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser le produit, lire et comprendre ce manuel et les consignes de sécurité qu'il contient. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des blessures graves, voire mortelles.

Utilisation de ce produit en toute sécurité

Informations sur la sécurité des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins que celles-ci ne bénéficient d'une surveillance ou d'instructions spécifiques à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller la curiosité des enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur la paroi arrière de la cuisinière. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser les enfants grimper sur l'appareil ou jouer autour de celui-ci. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour atteindre des objets peuvent subir de graves blessures. Ne jamais les autoriser à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.

Informations sur la sécurité dans le cadre de l'utilisation prévue

- Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Ne pas couvrir les fentes ou les trous de la porte du four, du panneau de commande, de la ventilation du plan de travail et du dosseret, et ne pas couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Ceci bloque la circulation de l'air dans la cuisinière et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

- Tous nos appareils de cuisson sont exclusivement destinés à un usage domestique. En cas d'utilisation non domestique, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie expire.
- Ne pas laisser d'objets sur la table de cuisson de la cuisinière. La température peut enflammer les objets inflammables et augmenter la pression dans les conteneurs fermés, ce qui peut les faire éclater. De nombreux aérosols sont explosifs en cas d'exposition à la chaleur et peuvent être hautement inflammables. Éviter toute utilisation ou stockage à proximité d'un appareil.
- Garder la zone de l'appareil libre et dégagée de tout combustible.
- De nombreux plastiques brûlent et la plupart sont endommagés par la chaleur. Garder les objets en plastique à l'écart des pièces de la cuisinière qui peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Ne pas laisser d'objets en plastique sur la table de cuisson, car ils risquent de brûler, de fondre ou de ramollir s'ils sont laissés trop près d'une ouverture d'aération ou d'un brûleur allumé.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les incendies de graisse. Ne jamais prendre en main une casserole enflammée. Couper les éléments de commande. Éteindre une casserole enflammée en la recouvrant complètement avec un couvercle aux dimensions appropriées ou une plaque de cuisson. Si possible, utiliser un extincteur à poudre chimique polyvalente ou un extincteur à mousse. Si le feu se déclenche dans une casserole au four, l'éteindre en fermant la porte du four. Ouvrir les portes et les fenêtres ou, si une hotte est installée, la mettre en marche pour évacuer la fumée et les odeurs.
- Ne pas toucher la surface de cuisson, les brûleurs, les grilles ou les zones situées à proximité. La surface des brûleurs ou de l'appareil peut être chaude même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones situées à proximité de la surface des brûleurs ou de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir.

Informations sur la sécurité pendant l'installation

- Le dispositif anti-basculement fourni avec les cuisinières doit être correctement monté pendant l'installation de l'appareil. Cela réduira le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation anormale ou de chargement excessif de la porte du four.
- La cuisine dans laquelle votre appareil sera installé doit posséder une excellente ventilation vers l'extérieur en vue de l'évacuation de la vapeur et des gaz de combustion.

- Avant d'utiliser la cuisinière, s'assurer que tous les matériaux d'emballage ont bien été retirés afin d'éviter tout risque d'incendie ou de dégagement de fumée. Toujours s'assurer que la zone autour de la cuisinière soit toujours exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si la cuisinière est installée à proximité d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises afin d'empêcher tout déplacement des rideaux au-dessus des brûleurs.

Informations sur la sécurité électrique

Si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié, elle peut subir des chocs violents ou être endommagée.

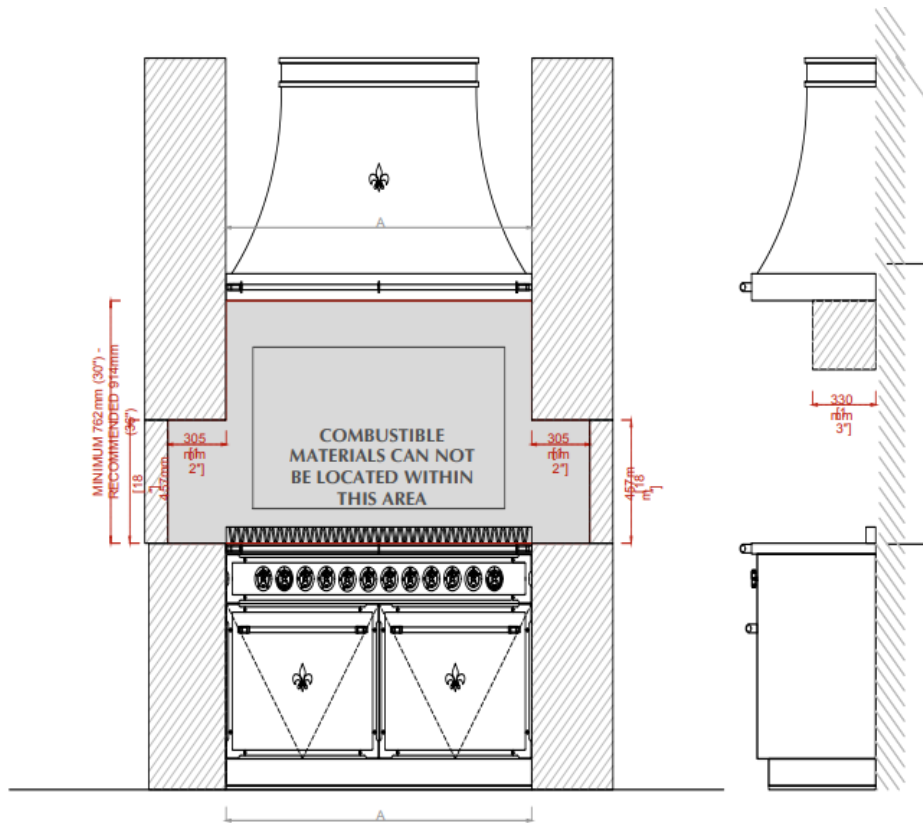
Dégagements par rapport aux constructions inflammables

La distance horizontale minimale entre les côtés de l'appareil et les parois verticales inflammables adjacentes s'étendant à 18" (457 mm) au-dessus du plan de travail s'élève à 12" (305 mm).

La profondeur maximale des armoires suspendues adjacentes s'élève à 13" (330 mm).

La distance horizontale minimale entre les armoires suspendues adjacentes ne doit pas être inférieure à la largeur nominale de l'appareil.

Tout élément situé directement au-dessus de la cuisinière doit être fabriqué en matériau ininflammable et monté au moins 30" (760 mm) au-dessus de cet appareil. Dégagements par rapport aux matériaux inflammables : dos de l'appareil 0" (0 mm), côtés de l'appareil 12" (305 mm) à une profondeur maximale de 13" (330 mm).



Dégagements par rapport aux constructions inflammables

Informations sur la sécurité du gaz

- L'acheteur de cet appareil doit afficher à un emplacement bien visible les instructions à suivre au cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz. Ces informations peuvent être obtenues en vous adressant à votre compagnie locale de distribution de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz :
 - Ne tentez pas d'allumer un appareil quelconque.
 - N'actionnez aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Informations sur la sécurité de la ventilation

- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation.
- Éviter toute accumulation de graisse sur la hotte ou le filtre.
- Si des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Ne pas utiliser de systèmes de recyclage de l'air. L'Atelier Paris peut fournir aux clients des hottes assorties à leur appareil. Les hottes sont vendues avec ou sans système de ventilation, en fonction des exigences sur site.
- Un dégagement suffisant doit être prévu pour les orifices d'air dans la chambre de combustion.
- Un dégagement suffisant doit être prévu pour permettre le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

Informations sur la sécurité pendant l'entretien

Avant de nettoyer l'appareil, lire les instructions dans la section NETTOYAGE. Ne pas utiliser de chiffons de nettoyage ou produits chimiques abrasifs.

Avant le nettoyage des brûleurs, les éteindre et les laisser refroidir.

Informations sur la sécurité pendant le service après-vente et les réparations

- Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Contacter L'Atelier Paris ou un réparateur qualifié.
- Avant de procéder à l'entretien, débrancher l'alimentation électrique.

DESCRIPTION DES CUISINIÈRES L'ATELIER PARIS

L'éclat du métal lisse et les accents polis ajoutent une touche française à votre cuisine dans le monde entier.

Découvrez nos cuisinières françaises sophistiquées de qualité professionnelle L'Atelier Paris. Avec un éventail d'options personnalisables allant des fours aux éléments de cuisson de la cuisinière, chaque fourneau est unique, tout comme son propriétaire.

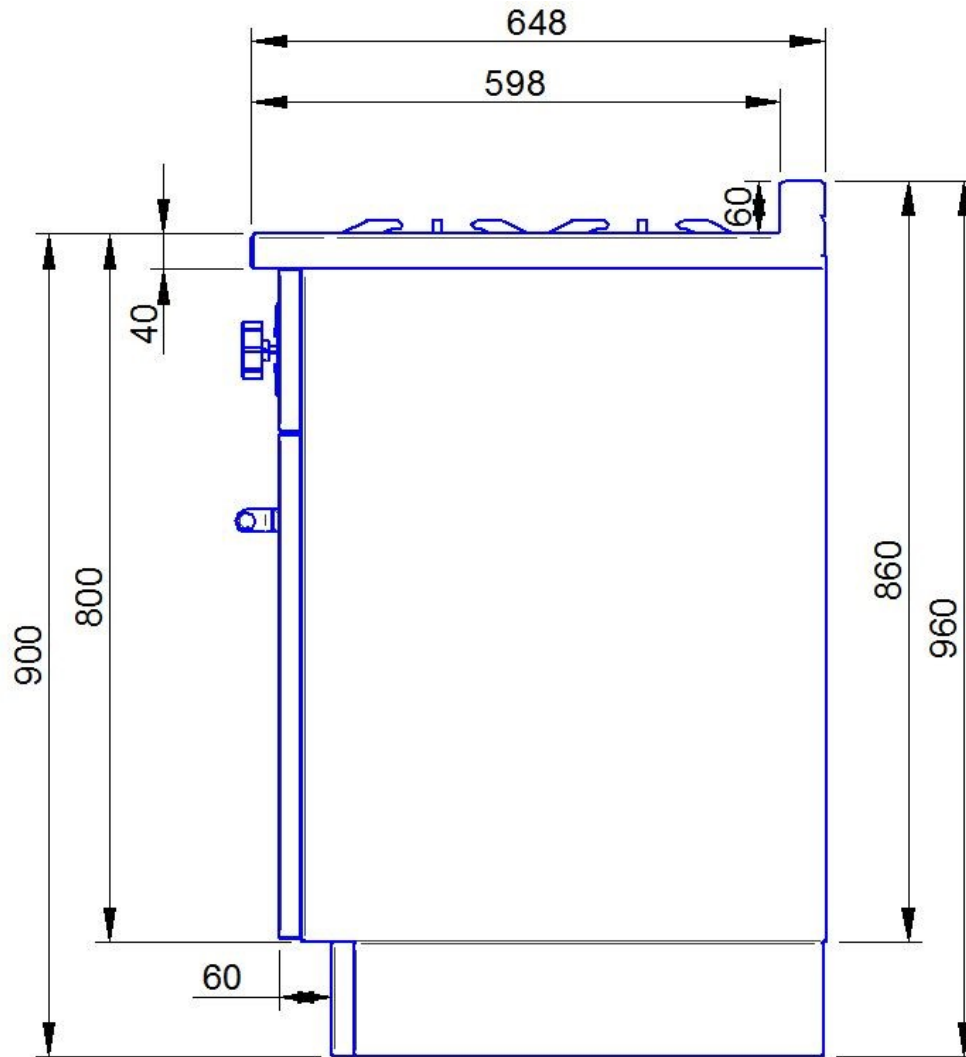
Avec l'assistance de notre équipe de conception, choisissez parmi une palette de couleurs et de finitions variées pour créer le fourneau qui convient à votre domicile. Il se fondra dans le design de votre cuisine sans jamais prendre le dessus, offrant un charme subtil et une élégance parisienne à votre espace. Fourneaux français L'Atelier Paris Haute Design fabriqués à la main : si luxueux que vous n'oserez presque pas cuisiner avec eux.

L'Atelier Paris propose deux séries de cuisinières haut de gamme. Les deux séries sont disponibles avec des configurations entièrement personnalisables.

Cuisinières La Provençal

Nos cuisinières, fourneaux et éléments de cuisson La Provençal sont l'âme de tout notre travail à L'Atelier Paris. Disponibles avec des configurations entièrement personnalisables, ainsi qu'avec nos modèles préconfigurés « prêt-à-porter », nous vous invitons à découvrir le meilleur de la technologie et de la beauté culinaires. Le plan de 650 mm de profondeur offre des surfaces de cuisson confortables, et notre technologie de brûleur à gaz intelligent à très haut rendement réduit la consommation de gaz tout en délivrant suffisamment de puissance pour toutes les tâches. Les cuisinières La Provençal sont remarquables, flexibles et polyvalentes, tout en offrant un incroyable rapport qualité-prix.

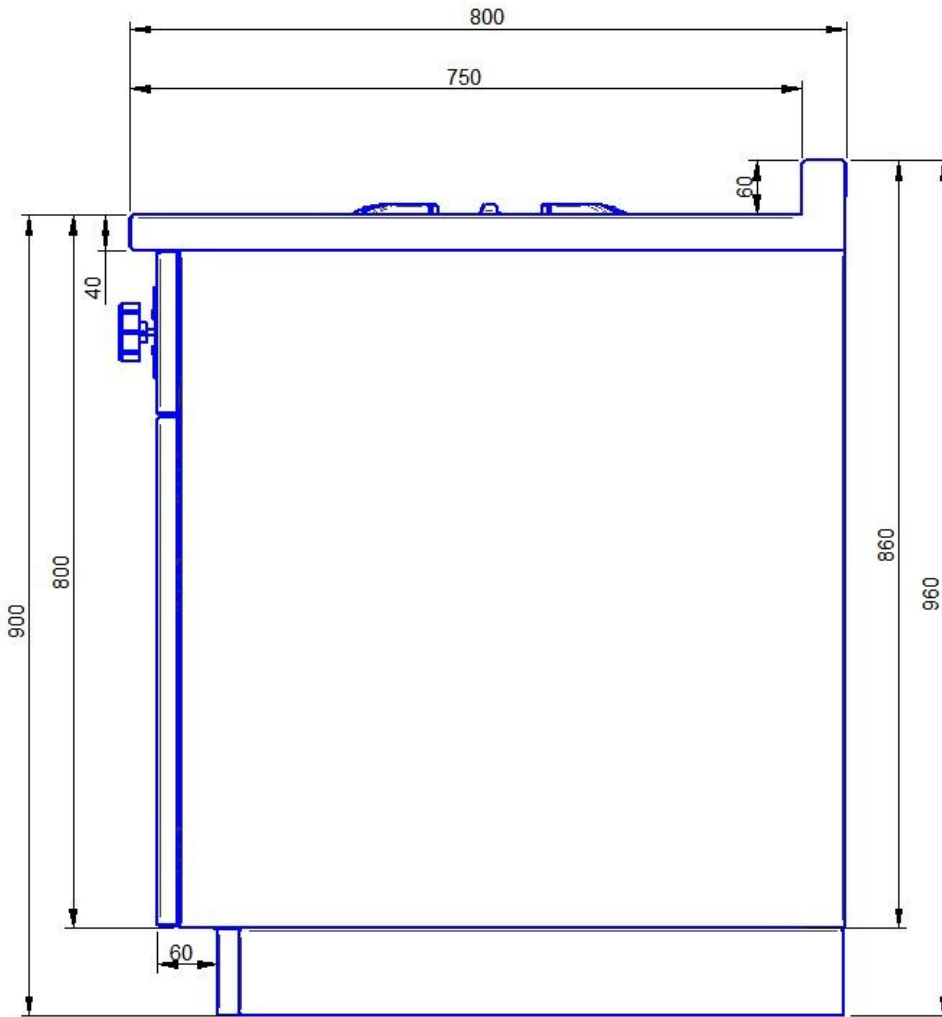
Choisissez des fours, des chauffe-assiettes, des rangements et déterminez parmi nos options de plans de cuisson celles dont vous ne pouvez pas vous passer, y compris un barbecue pierre de lave, une plaque à frire lisse, une plaque à frire rainurée, une plaque coup de feu et un multicuiseur. Pour créer la cuisinière de vos rêves, vous pouvez même combiner des éléments électriques et des éléments à gaz au sein d'un même appareil.



La Provençal

Cuisinières La Grande Cuisine Professionnelle

Nos cuisinières, fourneaux et plans de cuisson La Grande Cuisine Professionnelle sont des cuisinières et fourneaux professionnels sur mesure, également disponibles avec des configurations entièrement personnalisables. Plans de 800 mm de profondeur pour une utilisation intensive, flexible et polyvalente. Choisissez des fours, des chauffe-assiettes, des rangements et déterminez parmi nos options de plans de cuisson celles dont vous ne pouvez pas vous passer, y compris un barbecue pierre de lave, une plaque à frire lisse, une plaque à frire rainurée, une plaque coup de feu et un multicuiseur. Pour créer la cuisinière de vos rêves, vous pouvez même combiner des éléments électriques et des éléments à gaz au sein d'un même appareil.



La Grande Professionnelle

INSTALLATION

L'installation de votre appareil L'Atelier Paris doit être conforme à la réglementation locale ou, en l'absence de réglementation locale, à la dernière édition du « National Fuel Gas Code », ANSI Z223.1/NFPA 54, aux États-Unis et au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, au Canada.

Dans le Commonwealth du Massachusetts, ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé. Un robinet de gaz manuel de type « T » doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz de cet appareil.

Déballage

⚠ AVERTISSEMENT



- **Danger de poids excessif.**
- **Danger de basculement.**
- **Un enfant ou un adulte risque de faire basculer la cuisinière et d'être tué.**
- **En fonction de la taille et du poids de la cuisinière, deux personnes ou plus sont nécessaires pour la déplacer et l'installer.**
- **Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de graves brûlures pour les enfants et les adultes.**

Pour installer votre cuisinière ou votre table de cuisson dès sa livraison, vous devez vous assurer que votre cuisine, votre alimentation en gaz et votre alimentation électrique sont prêtes pour l'installation. Les instructions suivantes sont à suivre par du personnel qualifié, formé à la manipulation de charges extrêmement lourdes. En général, une cuisinière à four simple de 800 mm de large peut être soulevée par deux personnes, mais une cuisinière à four double doit être manipulée par minimum quatre personnes disposant d'un équipement adéquat. Les cuisinières de plus grande taille nécessitent un nombre supérieur de personnes et d'équipements.

Les cuisinières sont livrées entièrement assemblées. Certaines pièces de la cuisinière, telles que les grilles, la plinthe de protection et la conduite de gaz, sont expédiées sur le dessus de la cuisinière.

Déballer comme suit :

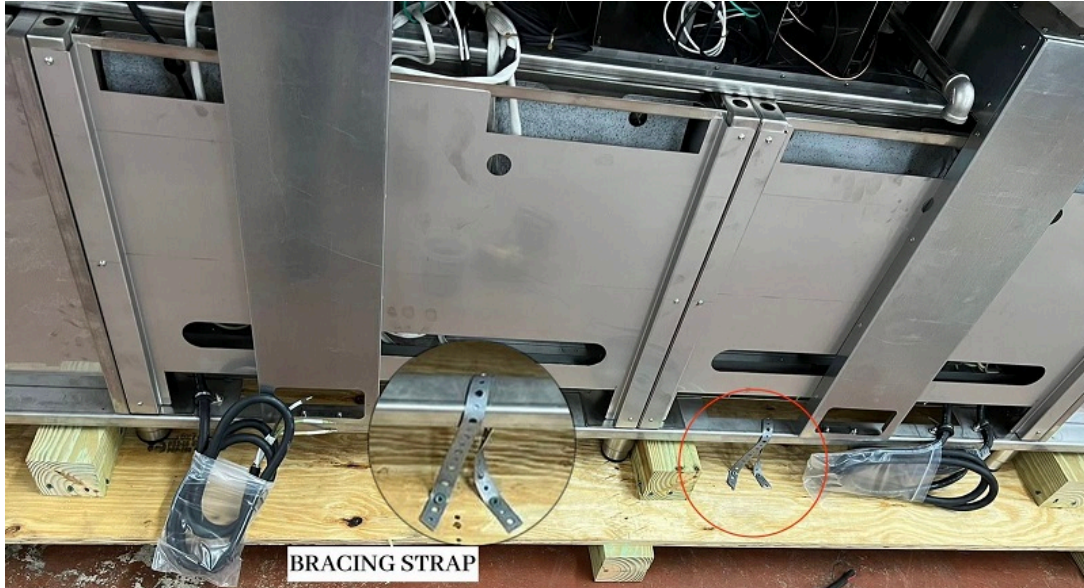
1. Utiliser un marteau et un pied de biche pour ouvrir la partie supérieure de la caisse en bois.



2. Retirer la paroi de la caisse avec l'étiquette « FRONT ».
3. Ne pas retirer le film de protection rétractable ou le rembourrage en mousse. Ils ne doivent pas être retirés avant d'avoir positionner la cuisinière à proximité de son lieu d'installation final.



4. Retirer les arceaux qui fixent la cuisinière au fond de la caisse.



5. Soulever la cuisinière à l'aide d'un chariot élévateur.

AVIS

Ne pas soulever la cuisinière par le porte-serviettes ou les poignées. Cela endommagerait ces pièces décoratives.

6. Retirer la partie inférieure de la caisse.
7. Placer la cuisinière à proximité de son lieu d'installation final.
8. Abaisser la cuisinière à l'aide des pieds de nivellement, un par un.
9. Retirer avec précaution le film de protection rétractable et le rembourrage en mousse.

AVIS

Pour découper le film rétractable ou le rembourrage en mousse, ne pas utiliser de couteau ou de lame. Cela pourrait rayer la peinture ou la finition.

Déplacement et positionnement

Pour déplacer et positionner la cuisinière :

1. Mettre les plinthes de protection de côté et les conserver en vue d'une installation ultérieure.

2. Si la cuisinière est trop lourde, vous pouvez retirer et mettre de côté les tiroirs, les plaques de four, les grilles de brûleur, le plan solide et tout autre accessoire amovible.
3. Raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz et au réseau électrique.
4. Si nécessaire, utiliser un transpalette à main ou un équipement similaire pour ajuster légèrement la position exacte.

AVIS

Pendant le déplacement et le positionnement de la cuisinière, faire preuve d'une grande prudence afin d'éviter toute rayure sur la peinture ou tout élément décoratif extérieur de la cuisine.

Sécurisation de la cuisinière avec le système de protection anti-basculement

La cuisinière doit être correctement fixée à l'aide du système de protection anti-basculement fourni. Le système anti-basculement permet d'empêcher un basculement vers l'avant de la cuisinière et une détérioration de la conduite de gaz et / ou de toute blessure d'un enfant ou d'un adulte.

Voir les instructions fournies avec la protection pour l'installation du système de protection anti-basculement.

⚠ AVERTISSEMENT

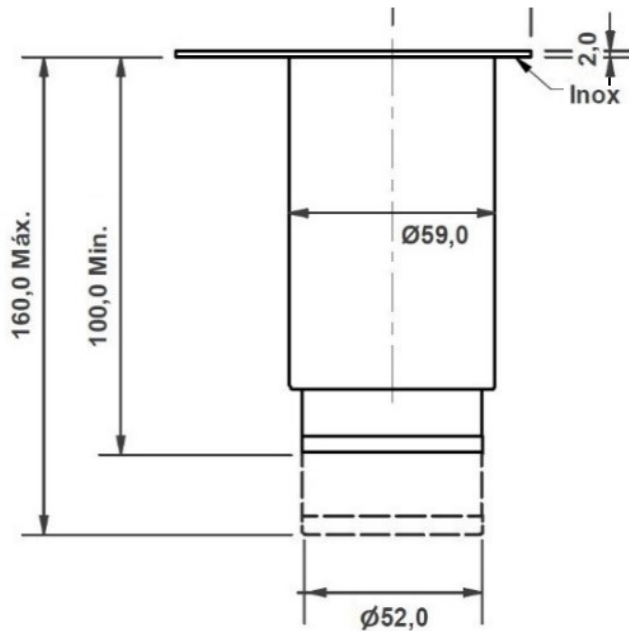
La cuisinière peut basculer si vous appliquez une force ou un poids trop important sur la porte ouverte sans que le dispositif anti-basculement ne soit correctement fixé.

Mise à niveau de la cuisinière et réglage de la hauteur

Les cuisinières L'Atelier Paris sont équipées de pieds réglables permettant d'ajuster la hauteur de la table de cuisson et de mettre la cuisinière à niveau. La hauteur typique s'élève à 900 mm.

⚠ AVERTISSEMENT

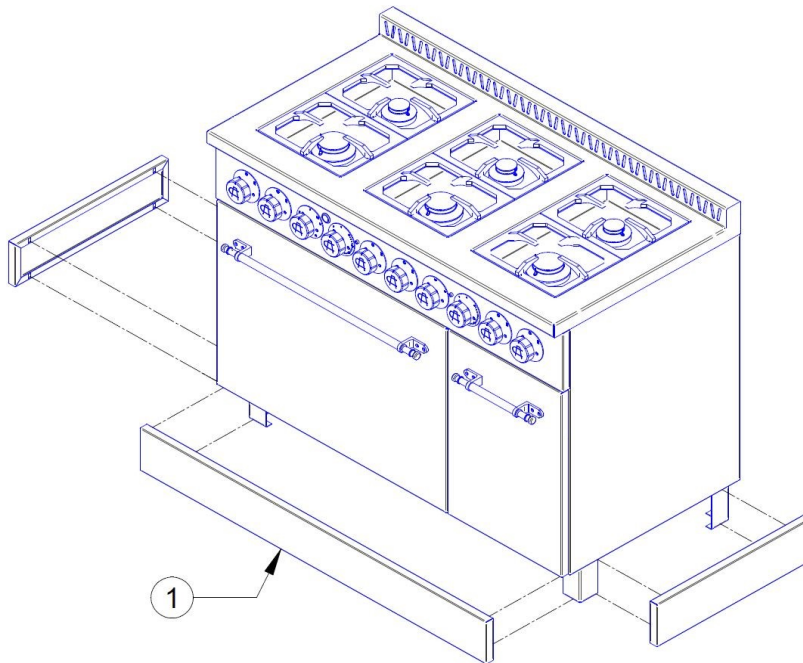
Cette procédure est strictement réservée au personnel qualifié.



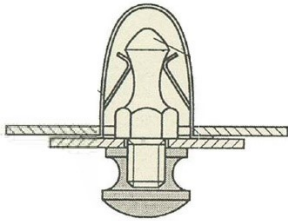
Pied de la cuisinière

Pour le réglage de la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière :

1. Retirer les plinthes de protection avant et, si nécessaire, les plinthes de protection latérales. Les plinthes de protection sont maintenues par des clips à tenon et mortaise.

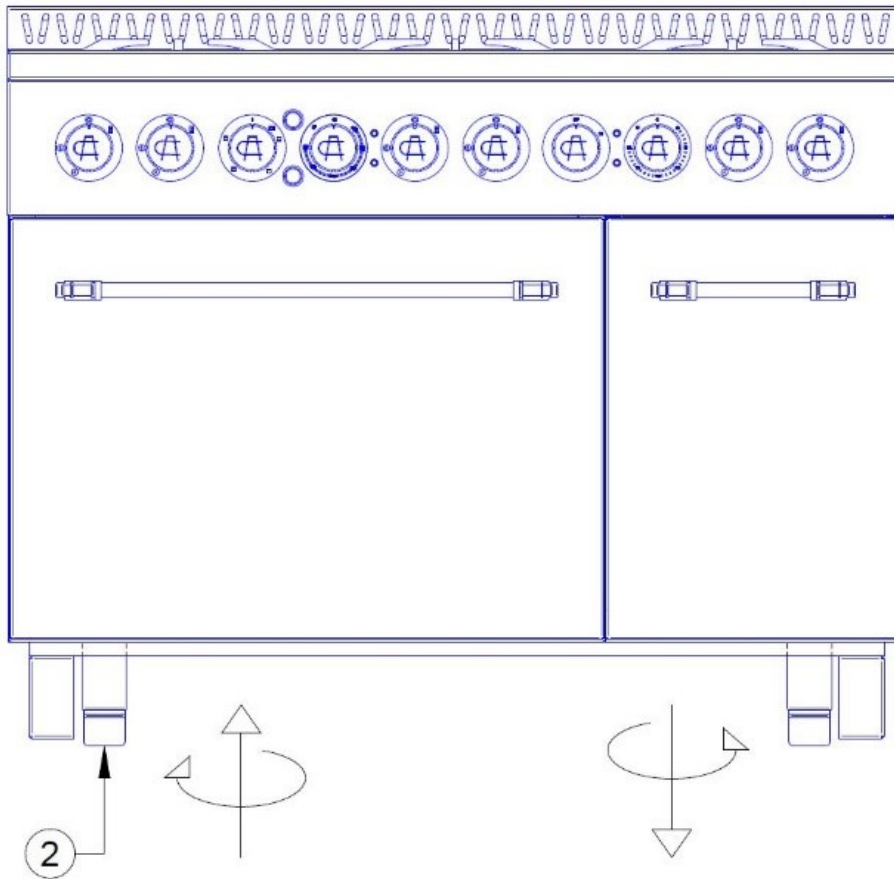


Plinthes de protection



Clips à tenon et mortaise de plinthe de protection

2. Tourner la partie inférieure du pied dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire.



Réglage de la hauteur de la cuisinière

3. Remplacer la ou les plinthes de protection.

Réglage des portes

Un réglage des portes peut s'avérer nécessaire après la livraison.

Pour le réglage des portes et du panneau de commande :

Utiliser un tournevis pour soulever ou abaisser chaque porte afin de permettre un alignement correct entre les composants des deux côtés.

AVIS

Ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil en retirant des panneaux, des cache-fils ou toute autre pièce de l'appareil.

Raccordement au réseau électrique

Chaque cuisinière de L'Atelier Paris est fabriquée sur mesure et unique, les branchements électriques et le raccordement électrique requis pour la cuisinière VARIENT d'un modèle à l'autre. Consulter toujours les informations figurant dans le tableau ci-dessous ou les informations fournies lors de la configuration de votre cuisinière pour connaître le raccordement électrique adéquat requis pour votre appareil unique.

L'appareil doit être installé électriquement et mis à la terre par un technicien S.A.V. qualifié, conformément à la réglementation locale ou, en l'absence de réglementation locale, à la dernière édition du « National Electrical Code », ANSI/NFPA 70, aux États-Unis et CSA C22.1 au Canada.

⚠ AVERTISSEMENT

Débrancher tous les circuits d'alimentation électrique avant d'accéder aux boîtes de jonction.

Si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié, elle peut subir des chocs violents ou être endommagée.

Contrôlez la puissance nominale sur votre compteur d'électricité (charge maximale) afin de vous assurer qu'elle est bien adaptée à votre modèle, en tenant compte de tous les autres appareils électriques installés sur le même circuit. Les tableaux indiquent la puissance et l'intensité requises pour chaque composant de L'Atelier Paris.

La Provençal				
Élément de cuisson	Watts	Tension	Fréquence	Ampères
Four électrique multifonction	3300	208 / 240	50/60 Hz	16.0
Chauffe-assiette	650	208 / 240	50/60 Hz	3.2
Plaque à frire	2000	208 / 240	50/60 Hz	9.7
Set de brûleurs à induction	3300	208 / 240	50/60 Hz	16.0
Cuiseur de pâtes	3300	208 / 240	50/60 Hz	15.8

La Grande				
Élément de cuisson	Watts	Tension	Fréquence	Ampères
Four électrique multifonction	3300	208 / 240	50/60 Hz	16.0
Chauffe-assiette	650	208 / 240	50/60 Hz	3.2
Plaque à frire	4000	208 / 240	50/60 Hz	19.2
Set de brûleurs à induction 2	3300	208 / 240	50/60 Hz	16.0
Cuiseur de pâtes	6000	208 / 240	50/60 Hz	28,8

Cet appareil doit être alimenté par une tension de 208 / 240 V et une fréquence de 50-60 Hz. Il doit être raccordé à un circuit de dérivation individuel, correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible à action retardée, comme indiqué dans la documentation MEP (mécanique, électricité et plomberie) ou sur la plaque signalétique. Respectez toujours les spécifications MEP stipulées. Consulter la réglementation nationale, municipale et locale pour la meilleure méthode de raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique.

Cet appareil est équipé des fils suivants :

- Fil noir – L1 (hot 1)
- Fil blanc – L2 (hot 2)
- Fil vert – terre

▲ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser de réductions, de shunts ou d'adaptateurs. Ils peuvent provoquer une surchauffe ou des brûlures.

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, s'assurer que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces susceptibles de chauffer.

S'assurer que les fils et les circuits dédiés sont correctement dimensionnés pour la charge de chaque élément de cuisson.

Un risque d'électrocution peut exister si la prise électrique ou le câble d'alimentation ne sont pas correctement mis à la terre et que la polarité n'est pas respectée.

Raccordement au gaz

Ventilation

Un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la cuisine où il est installé. La cuisine doit posséder une excellente ventilation vers l'extérieur pour les vapeurs et les gaz de combustion et d'une admission d'air frais. Ne pas utiliser de systèmes de recyclage de l'air. Les dispositifs de ventilation peuvent être des extracteurs de vapeur ou des hottes. Contrôler les codes de la construction locaux, car ils peuvent différer des règles générales décrites dans ce guide.

▲ AVERTISSEMENT

Ne pas obstruer le flux de combustion et la ventilation.

Dégagement par rapport aux constructions inflammables

La distance horizontale minimale entre les côtés de l'appareil et les parois verticales inflammables adjacentes s'étendant à 18 pouces (457 mm) au-dessus du panneau supérieur s'élève à 12 pouces (305 mm). La profondeur maximale des armoires hautes s'élève à 13 pouces (330 mm).

Les distances horizontales minimales entre les armoires hautes ne sont pas inférieures à la largeur nominale de l'appareil. Afin d'éviter tout risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, éviter l'installation d'armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Tout élément, qu'il s'agisse d'une hotte ou d'une armoire, situé directement au-dessus de la cuisinière doit être fabriqué en matériau ininflammable et monté au moins 30 pouces (760 mm) au-dessus de cet appareil. La hauteur recommandée s'élève à 36 pouces (914 mm) au-dessus de la cuisinière.

Robinet d'arrêt

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé sur la tuyauterie de gaz à l'extérieur de l'appareil. Le robinet d'arrêt doit se trouver dans la même pièce que la cuisinière, à un emplacement permettant de l'ouvrir et de le fermer facilement. Ne pas bloquer l'accès à la vanne d'arrêt. Lorsque votre appareil est installé entre deux meubles de cuisine, nous vous recommandons d'installer le robinet d'arrêt à l'arrière d'un meuble adjacent.

L'appareil doit être isolé du système de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système de la tuyauterie d'alimentation en gaz.

Détecteur-régulateur de gaz

La pression de service pouvant varier en fonction de la demande locale, chaque cuisinière L'Atelier Paris doit être équipée d'un régulateur de pression accessible lorsque l'appareil se trouve dans sa position définitive.

Le régulateur de pression fourni est un régulateur de pression de type convertible.

AVIS

La pression d'admission doit être contrôlée à l'aide d'un manomètre et doit être conforme aux valeurs indiquées ci-dessous afin d'éviter toute détérioration du régulateur ou de la cuisinière :

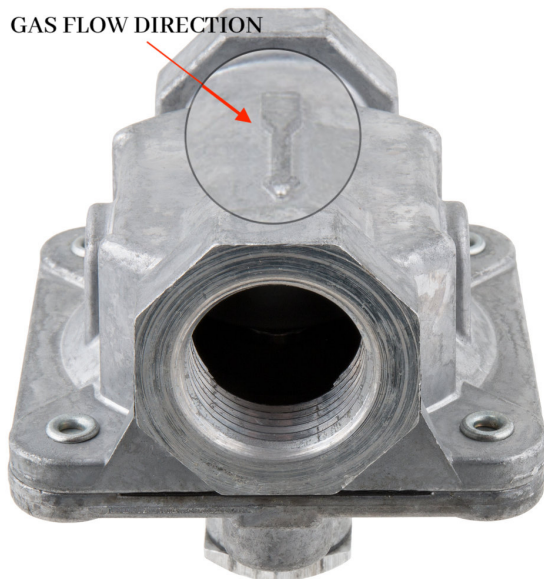
- **Gaz naturel 5" CE (12,5 mb)**
- **GPL / propane 10" CE (25 mb)**

L'absence d'installation régulière ou une installation incorrecte endommagera l'appareil et annulera la garantie.

La pression de la ligne d'arrivée en amont du régulateur doit s'élever à 7" CE (17,5 mb) pour le gaz naturel et à 11" CE (27,4 mb) pour le GPL / propane.

Le régulateur peut supporter une pression d'entrée maximale de 1/2 PSI (13" CE (34 mb)). Si la pression de la ligne dépasse cette valeur, un régulateur abaisseur de pression est requis. L'appareil, son robinet d'arrêt individuel et le régulateur de pression doivent être déconnectés de la conduite de gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 1/2 PSI (13" CE (34 mb)). Le robinet d'arrêt manuel individuel doit se trouver en position d'arrêt pendant tout essai de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSI (13" CE (34 mb)).

Le régulateur de gaz doit être installé dans le bon sens, comme représenté sur la page suivante.



Pour basculer le régulateur entre le gaz naturel et le GPL :

1. Dévisser à la main le capuchon supérieur du régulateur.



2. Retirer la fixation en plastique du capuchon.
3. Inverser sa direction.
Les lettres « NAT » apparaissent à l'envers si le bouchon est tenu avec sa surface extérieure « vers le bas ». Il s'agit de la position Gaz naturel avec laquelle le régulateur est livré départ usine.



Position Gaz naturel (NAT)



Position GPL

4. Visser fermement le capuchon supérieur contre le capuchon à la main.
5. Visser à la main le capuchon métallique dans sa position d'origine sur le régulateur.

Exigences spécifiques au gaz

Veillez à ce que la conduite d'alimentation soit exempte de bavures et de particules métalliques afin d'éviter toute détérioration des commandes de gaz lorsque le gaz est ouvert.

Raccordement au gaz

L'installation de votre appareil L'Atelier Paris doit être conforme à la réglementation locale.

Pour le raccordement à la conduite de gaz :

1. Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution, le type de pression du gaz et le réglage de l'appareil sont compatibles.
2. Fermer le robinet principal d'alimentation en gaz et le laisser fermé jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé. S'assurer que toutes les personnes qui utilisent la cuisinière savent où et comment couper l'alimentation en gaz de la cuisinière.
3. Effectuer le raccordement au système de gaz à l'aide d'un tuyau métallique rigide et de raccords de régulation, ou d'un tuyau en acier inoxydable conforme aux standards locaux. En cas d'utilisation de tuyaux métalliques, veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les pièces mobiles et qu'ils ne soient pas écrasés.

4. Le raccord d'admission de gaz de l'appareil possède un filetage mâle. Lors du raccordement, veiller à ne pas exercer de contraintes sur l'appareil. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur et provoquer une fuite de gaz et un risque d'incendie ou d'explosion.

▲ AVERTISSEMENT

La pression maximale d'alimentation en gaz du régulateur ne doit jamais dépasser 13" CE (pression colonne d'eau) ou 1/2 psi (3,5 kPa).

5. Positionner la cuisinière en veillant à permettre le raccordement au robinet d'arrêt.
6. L'alimentation en gaz doit être située à proximité de l'ouverture pour cet appareil.
7. L'admission de gaz est située à 6" du haut de l'appareil, à l'arrière sur le côté droit, et à 2 1/2" du côté droit de l'appareil. Effectuer le raccordement au gaz à travers la paroi arrière ou sur le sol du meuble à l'arrière. Installer l'alimentation en gaz domestique à au moins 1" du mur arrière à travers le mur arrière, ou sur le plancher du meuble à l'arrière. Installer l'alimentation en gaz domestique à au moins 1" du mur arrière.

▲ AVERTISSEMENT

Ne jamais réutiliser les anciens connecteurs flexibles. L'utilisation d'anciens connecteurs flexibles peut provoquer des fuites de gaz et des blessures. Lors de l'installation d'un appareil à gaz, toujours employer des connecteurs flexibles neufs.

8. Une fois le régulateur installé, ouvrir le robinet d'arrêt sur la conduite d'alimentation en gaz. Attendre quelques minutes pour que le gaz circule dans la conduite de gaz.
9. Serrer fermement tous les raccords de gaz.

Après le raccordement de l'appareil à l'alimentation en gaz, s'assurer que tous les boutons des brûleurs se trouvent bien en position OFF et contrôler l'étanchéité du système à l'aide d'un manomètre. En l'absence de manomètre, ouvrir l'alimentation en gaz et utiliser un détecteur de fuites de liquide (ou de l'eau et du savon) au niveau de tous les joints et raccords afin de contrôler l'absence de fuites.

AVIS

- **Si nécessaire, serrer tous les raccords afin d'éviter les fuites de gaz dans la cuisinière ou la conduite d'alimentation.**
- **Contrôler l'alignement des vannes du bouton de commande après le raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz afin de s'assurer que le tuyau d'admission de la cuisinière n'a pas bougé. Un alignement**

incorrect peut provoquer le frottement des tiges de soupape sur le panneau de commande et provoquer une fuite de gaz.

Recherche de fuites de gaz

La recherche de fuites sur l'appareil doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant.

▲ ATTENTION

Ne pas utiliser de flamme pour la recherche de fuites de gaz.

Pour la recherche de fuites de gaz :

1. Une fois tous les raccordements terminés, s'assurer que tous les éléments de commande de la cuisinière sont en position OFF.
2. Ouvrir le robinet principal d'alimentation en gaz.
3. Employer un détecteur de fuites de liquide sur tous les joints et raccords afin de s'assurer de l'absence de fuites sur le système. Le détecteur de fuites doit posséder une homologation UL ou CSA.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Ne tentez pas d'allumer un appareil quelconque.
- N'actionnez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

AVIS

- **Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odeur.**
- **Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz possédant une homologation UL ou CSA. Pour de plus amples informations, contactez votre fournisseur de gaz.**
- **En cas de détection d'une fuite de gaz, suivez les instructions sous « Si vous sentez une odeur de gaz ».**

Réglage

Réglage des brûleurs

Après le raccordement de la cuisinière à une conduite de gaz, allumer chaque brûleur jusqu'à ce que tout l'air soit déplacé dans la conduite de gaz (cela peut prendre d'une à cinq minutes). Les flammes doivent être de couleur bleuâtre avec, tout au plus, une légère frange jaunâtre.



Flamme de gaz

La couleur de la flamme est le secret d'un bon réglage du brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de flamme doit être régulier et nettement défini. Si la flamme est jaune-orange, régler ou nettoyer le brûleur. Si la flamme brûle avec une longue pointe blanche, vous devez faire appel au service après-vente.

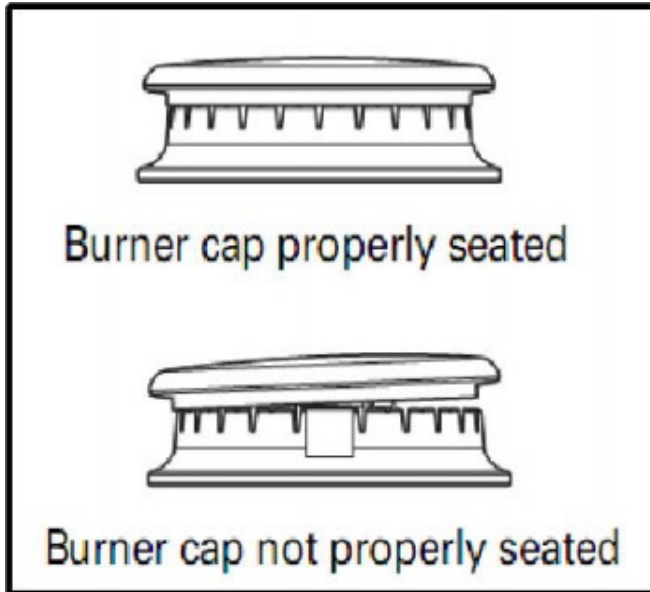
▲ AVERTISSEMENT

L'électrode du système d'allumage électronique est positionnée au-dessus de la surface de la base du brûleur. Ne pas retirer la cuvette d'un brûleur ou toucher l'électrode d'un brûleur tant qu'un autre brûleur est allumé. Cela peut provoquer des dommages ou des électrocutions.

Pour le réglage des brûleurs :

1. Placer les têtes de brûleur au-dessus de la base du brûleur. S'assurer que le trou dans la tête de brûleur est correctement aligné avec l'électrode dans la base du brûleur.
2. Placer les cuvettes du brûleur sur les têtes de brûleur. S'assurer que les cuvettes des brûleurs sont correctement installées sur la tête de brûleur.

3. Le fonctionnement des allumeurs électriques doit être testé après avoir soigneusement vérifié l'étanchéité de la cuisinière et de la ligne d'alimentation et après avoir raccordé la cuisinière à l'alimentation électrique.



Position de la cuvette du brûleur

Réglage de la flamme minimale d'un brûleur

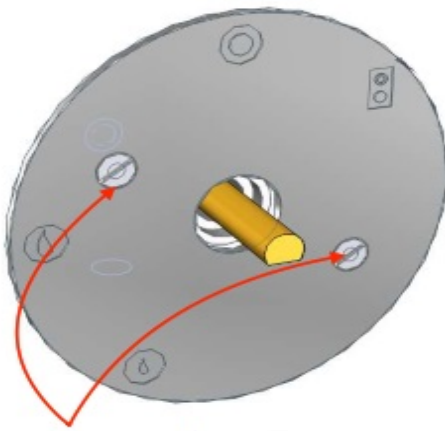
Tournez le bouton du brûleur de la cuisinière sur **LOW** (bas). Les flammes doivent être bleues. Si vous utilisez du GPL, les flammes peuvent présenter une légère coloration jaune. Des particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer des flammes orange au début, mais cet effet devrait rapidement disparaître.

Pour le réglage de la flamme minimale d'un brûleur :

1. Retirer les vis du bouton du brûleur à l'aide d'un tournevis.

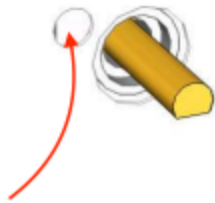


2. Retirer les vis de la plaque du brûleur à l'aide d'un tournevis.



Remove these screws

3. Insérer un tournevis dans le trou d'accès de l'arbre de la vanne.

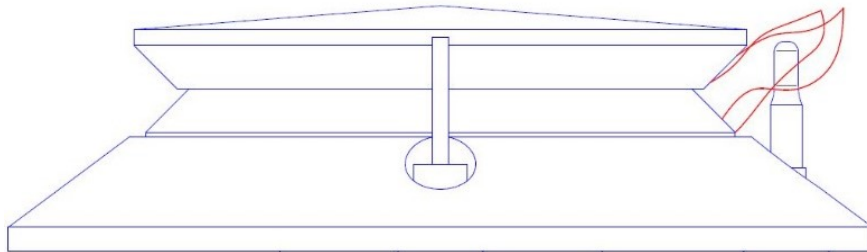


Access to bypass screw

4. Tourner lentement la vis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte. Si les flammes sont trop petites ou qu'elles vacillent, ouvrir le robinet au-delà du réglage d'origine. Si les flammes sont trop grandes, fermer le robinet au-delà du réglage d'origine.

Réglage d'un thermocouple

Si la flamme s'éteint lors de l'allumage d'un brûleur, il est possible que le thermocouple ne soit pas correctement positionné.



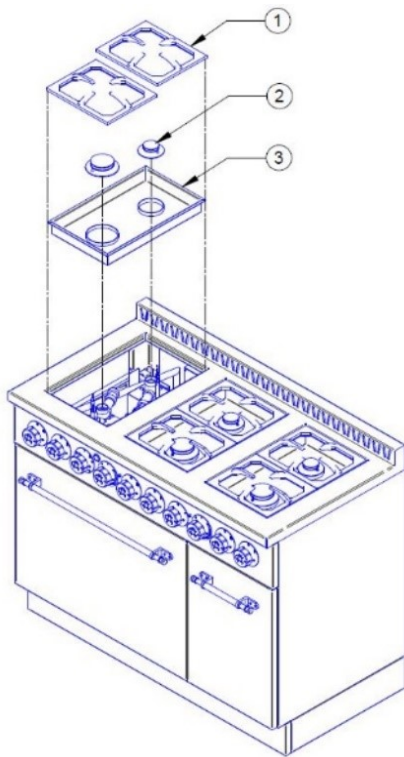
Thermocouple correctement positionné

AVIS

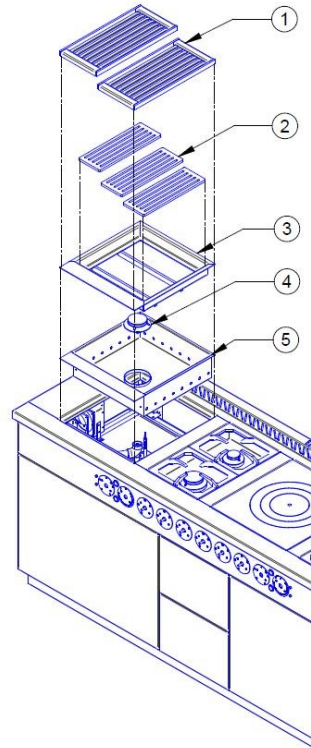
Cette procédure est strictement réservée au personnel qualifié.

Pour le réglage d'un thermocouple :

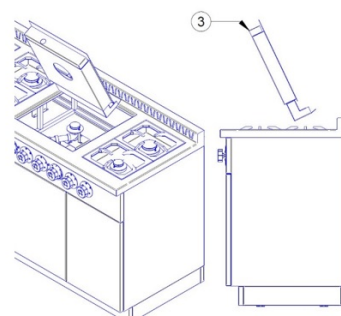
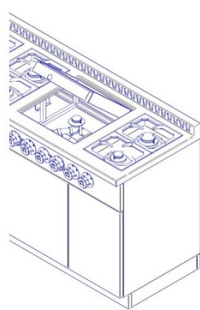
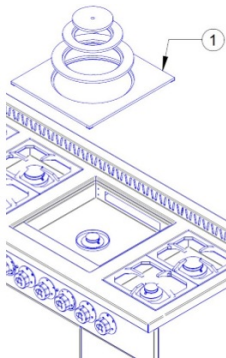
1. Éteindre tous les éléments de cuisson et les laisser refroidir.
2. Soulever et retirer les composants de l'élément de cuisson.



Éléments du brûleur



Éléments du grill du barbecue pierre de lave

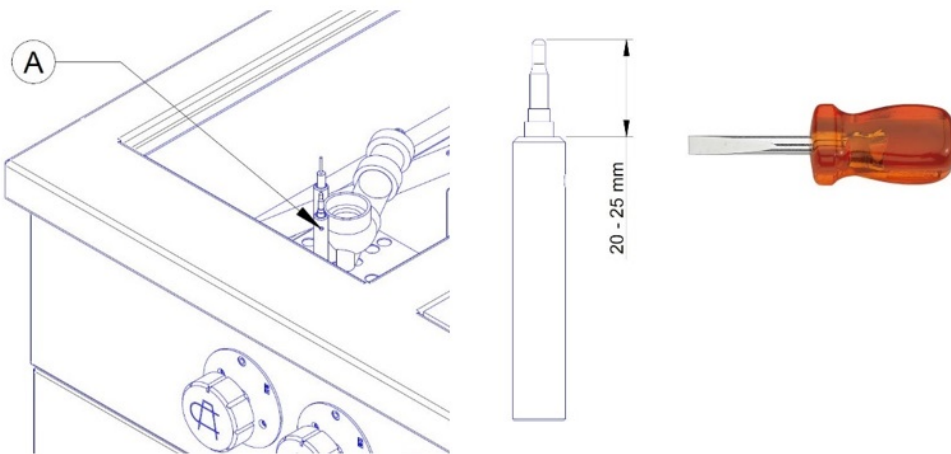


Éléments de la plaque coup de feu

AVIS

Pour la plaque coup de feu French de la cuisinière La Grande Professionnelle, le panneau de commande devra également être retiré.

- Utiliser un tournevis plat pour desserrer la vis (A).



Thermocouple

4. Augmenter ou réduire le thermocouple. La partie supérieure du thermocouple doit se situer approximativement entre 20 et 25 mm du support.
5. Remettre la vis en place.
6. Remplacer les composants de l'élément.

Réglage d'une bougie d'allumage

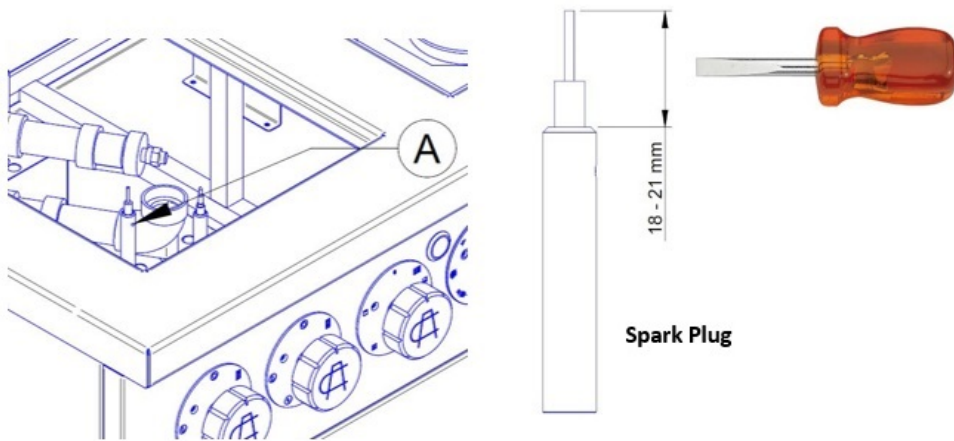
En cas de position incorrect de la bougie d'allumage, cette dernière ne produira pas un bon arc électrique.

AVIS

Cette procédure est strictement réservée au personnel qualifié.

Pour le réglage de la bougie d'allumage :

1. Débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Soulever et retirer les composants de l'élément de cuisson (voir les étapes ci-dessus).
3. Utiliser un tournevis plat pour desserrer la vis (A).



Bougie d'allumage

4. Relever ou abaisser la bougie d'allumage. Elle doit se situer à environ 18 à 21 mm du support.
5. Serrer la vis.
6. Reconnecter l'alimentation électrique.

Changement du type de gaz

Cet appareil peut être utilisé avec du gaz naturel ou du GPL / propane. En l'absence d'instructions particulières, la cuisinière est équipée d'orifices pour le gaz naturel. Un kit de conversion au GPL (non fourni) peut être acheté auprès de L'Atelier Paris.

▲ ATTENTION

La conversion au gaz doit être effectuée par un technicien S.A.V. qualifié, conformément aux instructions du kit et à toutes les réglementations et exigences locales. La non-exécution de la conversion appropriée peut provoquer des blessures graves et des dommages matériels. L'agence qualifiée en charge de ce travail assume la responsabilité de la conversion.

En cas d'utilisation de gaz propane, utiliser un produit d'étanchéité sur tous les joints de tuyaux qui ne réagit pas au gaz propane.

La taille des orifices varie en fonction du type de gaz. Le tableau ci-dessous vous permet de déterminer l'orifice à employer en cas de changement de type de gaz.

La Provençal			
Petit brûleur		Grand brûleur	
Gaz naturel	GPL	Gaz naturel	GPL
3 kW / 11,200 BTU's TG12/17 Ø140/100TH Item code: 20 000 140	3.8 kW / 12,400 BTU's TG12/17 Ø095/100TH Item code: 20 000 095	5.5kW 18,766 BTU's D.2/ Injector TG12/17 Ø190/100TH Item code: 20 000 190	5.5kW 18,766 BTU's D.2/ Injector TG12/17 Ø190/100TH Item code: 20 000 190

La Grande			
Brûleur ordinaire		Brûleur puissant	
Gaz naturel	GPL	Gaz naturel	GPL
5.5kW 18,766 BTU's F.2/ Injector TG12/17 Ø190/100TH Item code: 20 000 190	5.5kW 18,766 BTU's F.3/ Injector TG12/17 Ø110/100TH Item code: 20 000 110	5.5kW 18,766 BTU's F.3/ Injector TG12/17 Ø110/100TH Item code: 20 000 110	7.5kW 25,600 BTU's G.3/ Injector TG12/17 Ø140/100TH Item code: 20 000 140

Pour modifier le type de gaz :

1. Couper l'alimentation en gaz.
2. Débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique.
3. Retirer le gril à chaleur vive.
4. Retirer la casserole.
5. Retirer la cuvette du brûleur.
6. Dévisser l'orifice par le haut à l'aide d'une clé polygonale standard de 7 mm.
7. Installer le nouvel orifice et le visser complètement.
8. Remettre en place la cuvette du brûleur. Veiller à la monter correctement sur le corps du brûleur.
9. Placer la casserole sur la plaque de cuisson.
10. Mettre en place le gril ou la plaque de cuisson.

AVIS

L'installation est terminée lorsque le fonctionnement de l'appareil converti a été contrôlé conformément aux instructions du fabricant fournies avec le kit.

Conversion pour la haute altitude

Si la cuisinière doit être utilisée à une altitude supérieure à 5 000 pieds, les orifices du brûleur doivent être remplacés. Cette conversion doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. Avant de transformer cet appareil, lire les instructions. La non-exécution de la conversion correcte de l'appareil annule toute garantie ou responsabilité et fera l'objet de poursuites en justice.

Débrancher l'appareil de la conduite de gaz avant de procéder à l'entretien ou au remplacement de tout composant acheminant du gaz. Utiliser les orifices adaptés à la haute altitude fournis par L'Atelier Paris. Une fois la conversion terminée, s'assurer que l'appareil est bien étanche au gaz.

Ne pas utiliser de commandes de gaz reconditionnées ou non autorisées. Conserver les orifices démontés de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure. Contrôler le fonctionnement correct de tous les brûleurs. Après la conversion, l'installation doit être conforme aux réglementations en vigueur et aux exigences de la compagnie d'électricité locale.

Étiquette de la plaque signalétique

L'étiquette de la plaque signalétique de votre appareil se trouve en bas à gauche. Elle comporte les informations suivantes :

- Nom et adresse du fabricant
- Type / modèle de l'appareil
- Numéro de série / numéro de la commande
- Date de fabrication
- Consommation totale de gaz BTU/h
- Type de gaz et pression d'admission
- Consommation nominale du brûleur BTU/h pour chaque brûleur
- Tension nominale en volts, puissance électrique totale en watts et intensité en ampères

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- **Utiliser une casserole de taille appropriée. Cet appareil est équipé de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de taille inférieure expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.**
- **Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée. En cas de casse de la table de cuisson, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et engendrer un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.**
- **Utiliser uniquement des maniques ou des gants de cuisine secs. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne jamais laisser une manique au contact d'éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre tissu épais à la place de gants. Ceux-ci risquent de s'enflammer en cas de contact avec une surface chaude. Utilisez des gants de cuisine secs le cas échéant : l'utilisation de gants humides peut provoquer des brûlures dues à la vapeur lorsque vous touchez une surface chaude. Ne jamais utiliser la cuisinière avec des mains mouillées.**
- **Utiliser uniquement des casseroles à fond plat dont les dimensions sont adaptées aux brûleurs. Vous pouvez vérifier la planéité en passant une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir de fentes entre la casserole et la règle. Dès qu'un liquide arrive à ébullition, veillez à réduire la flamme à un niveau permettant de le maintenir à l'état de frémissement.**
- **En raison du changement brusque de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre / céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur la plaque de cuisson de la cuisinière.**
- **Afin de réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement dus à un contact accidentel avec**

l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes.

- **Faire preuve d'une prudence extrême en cas de déplacement d'une casserole remplie de graisse ou de mise au rebut de graisse chaude.**
- **Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.**
- **Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance avec des réglages de température élevés. Une ébullition provoque des débordements fumants et gras qui peuvent s'enflammer.**
- **Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et des blessures.**
- **Porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements amples ou pendants pendant l'utilisation de la cuisinière. Faire preuve de prudence en cas d'accès aux objets rangés dans les meubles installés au-dessus de la table de cuisson. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer au contact d'une flamme de brûleur ou d'une surface chaude et ainsi provoquer de graves brûlures.**
- **Ne pas toucher les unités de surface, les zones proches des unités, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Même si leur couleur est foncée, les unités de surface et éléments chauffants peuvent être chauds. Les zones situées à proximité des unités de surface et les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.**
- **Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface, les zones proches des unités, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures d'aération du four et les surfaces situées à proximité de ces ouvertures, les portes du four, etc.**
- **La loi californienne de 1986 sur la salubrité de l'eau potable et la lutte contre les substances toxiques (Proposition 65) oblige le gouverneur de Californie à publier une liste de substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou nocives pour la reproduction, et oblige les entreprises à avertir leurs clients d'une exposition potentielle à ces substances. Cet appareil contient ou produit un ou plusieurs produits chimiques qui peuvent entraîner la mort ou une maladie grave et qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, des**

malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Les utilisateurs de cet appareil sont avertis que la combustion du gaz peut entraîner une faible exposition à certaines des substances énumérées, notamment le benzène, le formaldéhyde et la suie, principalement en raison de la combustion incomplète du gaz naturel ou des carburants à base de pétrole liquéfié (GPL). Des brûleurs correctement réglés réduiront au minimum une combustion incomplète.

AVIS

Ne jamais garder d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces exposées aux fumées de la cuisine. Les oiseaux possèdent un système respiratoire très sensible. Les fumées dégagées en cas de surchauffe de l'huile de cuisson, de graisse, de margarine ou d'ustensiles de cuisine antiadhésifs peuvent être nocives. NE PAS utiliser de produits de nettoyage tels que « Easy-Off® » ou similaires, car ceux-ci peuvent endommager les éléments du four et ANNULER la garantie.

Avant la première utilisation

1. Nettoyer l'intérieur du four, la porte et les grilles du four avec de l'eau et du savon pour éliminer une partie de la graisse employée au cours de fabrication. Les résidus d'huile restants brûleront pendant la procédure de rodage.
2. Faire fonctionner le four sur « Voûte + Sole » (voir instructions dans le guide rapide du four) à 500 °F avec le ventilateur de convection en position ON pendant 1 heure après le préchauffage.
3. Une fois le four éteint et complètement refroidi, nettoyer encore une fois l'intérieur, la porte et les grilles du four avec de l'eau et du savon afin d'éliminer tout résidu issu de la procédure de rodage.
 - Ne pas faire cuire d'aliments avant que le processus de rodage initial ne soit terminé, et jeter tout aliment cuit dans le four avant que la procédure de rodage / première utilisation ne soit terminée.
 - Des odeurs ou de la fumée peuvent se dégager pendant la procédure de rodage. Cela est normal.
 - L'utilisation d'une hotte de ventilation ou l'ouverture d'une fenêtre permet de faire circuler l'air dans la pièce et de réduire les odeurs ou fumées dégagées.
 - Il est normal que le four émette des bruits de craquement ou d'éclatement au cours des premières utilisations.

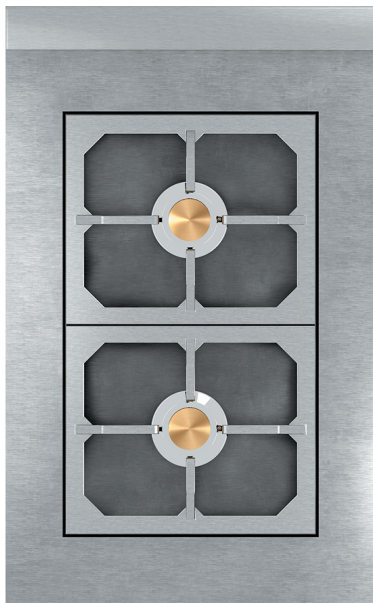
- Les animaux sensibles aux odeurs peuvent être affectés par la procédure de rodage. Utiliser la ventilation et, si nécessaire, déplacer les animaux domestiques dans une zone éloignée de la cuisine.

Éléments de cuisson

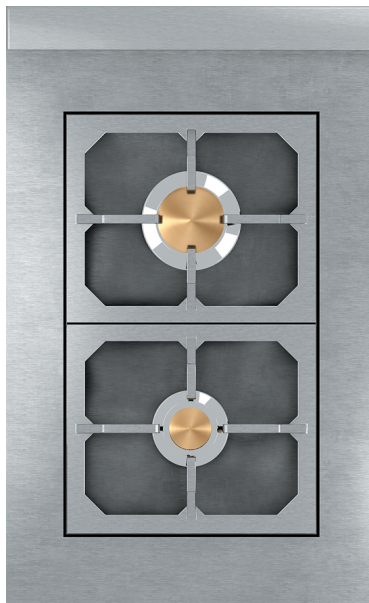
Set de deux brûleurs

Les cuisinières L'Atelier Paris comprennent un set de brûleurs à gaz en laiton à haute efficacité avec des brûleurs de deux différentes tailles.

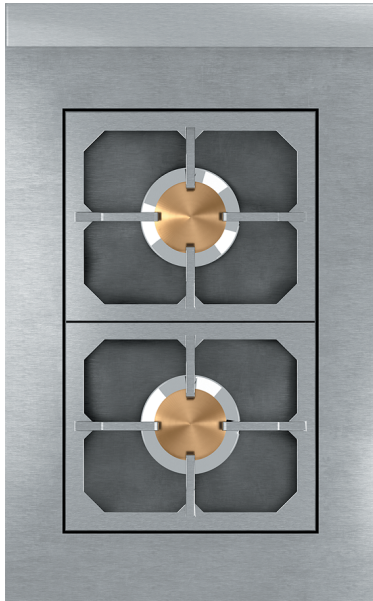
- Petit brûleur 3,5 kW / consommation de 11 200 BTU (gaz naturel) 12 400 BTU (LGP) avec allumage électrique et thermocouple de sécurité
- Grand brûleur 5,5 kW / consommation de 18 776 BTU (LGP/ gaz naturel) avec allumage électrique et thermocouple de sécurité



Deux petits brûleurs



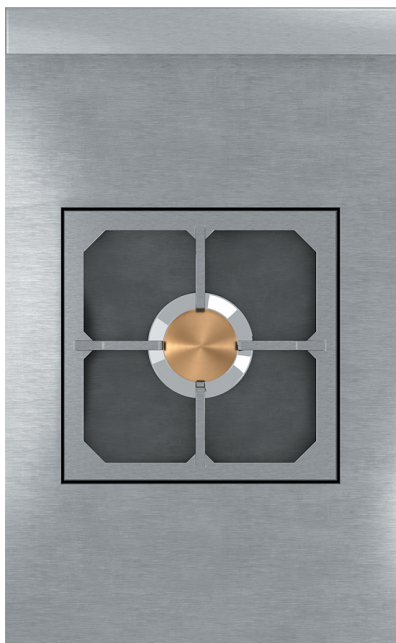
Un petit brûleur et un grand brûleur



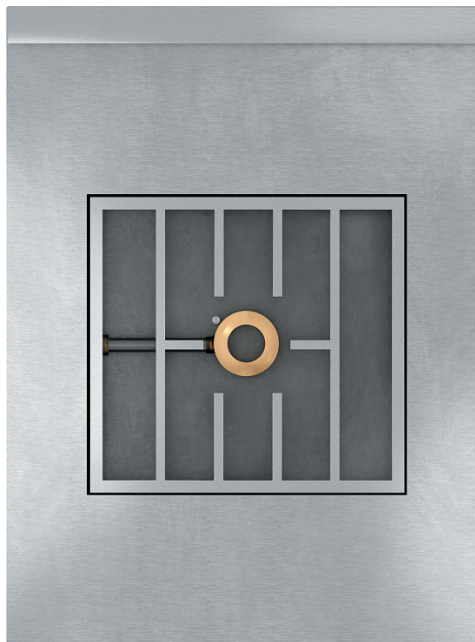
Deux grands brûleurs

Brûleur à gaz simple

Les deux cuisinières peuvent être équipées en option d'un seul grand brûleur. Ce brûleur consiste en un brûleur à gaz en laiton à haute efficacité avec grilles en fonte, avec 5,5 kW / consommation de 18 776 BTU (LGP/ gaz naturel) avec allumage électrique et thermocouple de sécurité.



La Provençal – brûleur simple

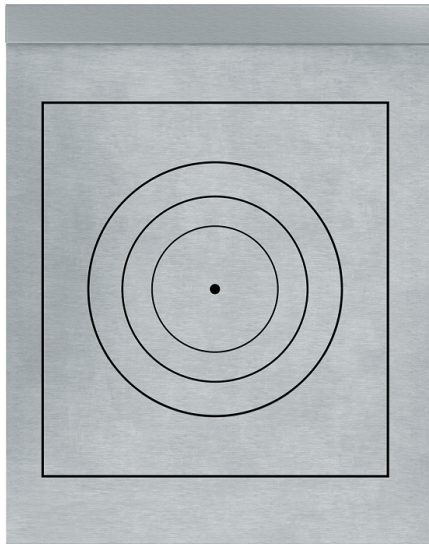


La Grande – brûleur simple

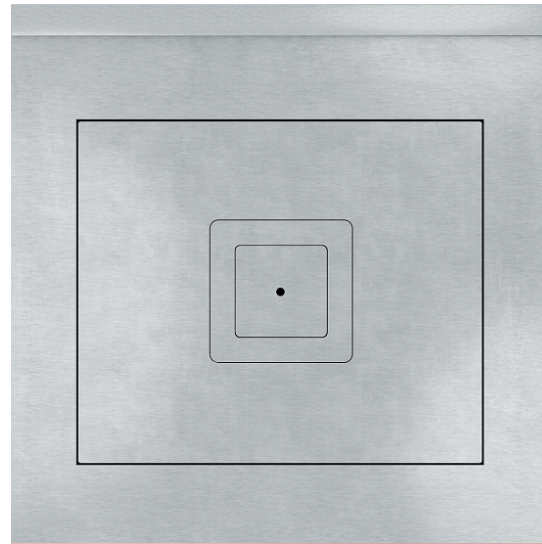
Plaque coup de feu French Top

L'un des outils les plus performants et les plus polyvalents de l'arsenal d'un chef – une plaque coup de feu – est le seul choix possible pour la cuisson lente à basse température, le mijotage de sauces décadentes et la cuisson sans chichis de recettes en plusieurs étapes. Selon le style de la cuisinière, une plaque coup de feu française est disponible avec 2 différentes configurations.

La cuisinière La Provençal à plaque coup de feu est alimentée au gaz par un brûleur à très haute efficacité de consommation de 3 KW /11 200 BTU (gaz naturel) 3.8 KW12 400 BTU (LGP)



Plaque coup de feu La Provençal



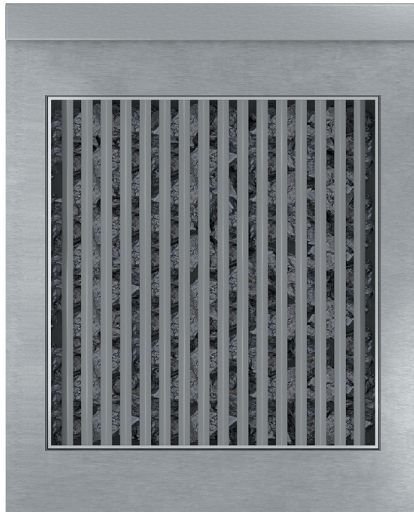
Plaque coup de feu La Grande

La cuisinière La Grande Professionnelle à plaque coup de feu est alimentée au gaz par un brûleur à très haute efficacité de 18 776 BTU / 5,5 kW (LGP/ gaz naturel)

Gril barbecue pierre de lave alimenté au gaz

Unité à gaz entièrement en acier inoxydable dotée de brûleurs à très haute efficacité.

Spécialement conçue pour les grillades sur pierre de lave, cette unité peut facilement (et en toute sécurité) atteindre 500 degrés Fahrenheit. Vous n'utiliserez jamais un gril qui chauffe plus rapidement ou avec une plus grande efficacité énergétique. L'ajout d'un gril en pierre de lave transforme réellement votre cuisinière L'Atelier Paris une unité de cuisson « tout-en-un » qui fera des jaloux.



Gril barbecue

**Il est déconseillé d'employer des
ustensiles de cuisine sur le barbecue**

Double induction

Le set de brûleurs à double induction se compose d'un brûleur électrique à induction de 1,4 kW et d'un brûleur électrique à induction de 2,8 kW. Arborant fièrement le légendaire logo de L'Atelier Paris, cet élégant set de brûleurs à induction est le nec plus ultra en matière de vitesse, de contrôle, de sécurité et d'efficacité énergétique. Tous les cuisiniers apprécieront d'avoir ce set de brûleurs à induction dans leur cuisine, surtout en cas d'utilisation en combinaison avec des brûleurs à gaz traditionnels.

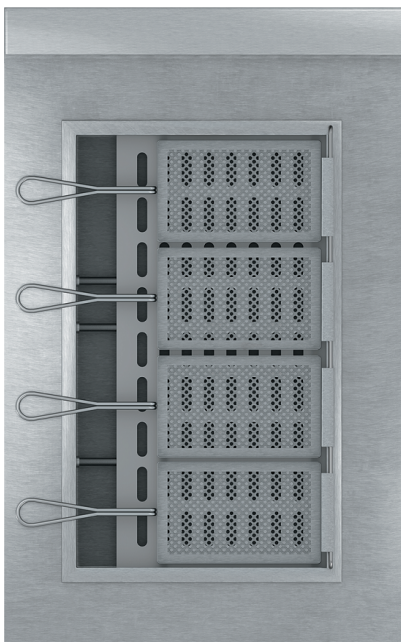


Double induction

Multicuiseur, cuiseur vapeur et bain-marie

Notre multicuiseur, cuiseur de pâtes, cuiseur vapeur, sous vide, bain-marie et même yaourtière, « tout-en-un » unique en son genre changera la façon dont vous préparez la plupart de vos plats préférés. Il suffit d'ouvrir le robinet de remplissage sur le panneau de commande de la cuisinière pour remplir la cuisinière et de la vidanger à l'aide d'un robinet situé dans l'armoire en dessous. Vous aurez un contrôle sans précédent sur la température et l'intensité de l'ébullition.

Le multicuiseur électrique, cuiseur vapeur et bain-marie est fabriqué en acier inoxydable et équipé d'un contrôle thermostatique électronique et d'une soupape de sûreté en cas de débordement. Un raccordement direct à la tuyauterie est nécessaire.



Multicuiseur, vapeur et bain-marie

Plaque à frire lisse

La plaque à frire électrique lisse offre une puissance de 2 kW avec un contrôle thermostatique électronique et un temps de récupération ultra rapide. Pour les amateurs de pains plats, de crêpes, de burgers, de poissons, de légumes et même de la classique crêpe à l'américaine, rien ne vaut la plaque à frire. Composée d'acier inoxydable ultra-épais battu pour améliorer la conduction de la chaleur et le temps de réponse, la simplicité épurée de la qualité de son design lui assurera une longévité à toute épreuve.



Rainurée lisse La Grande



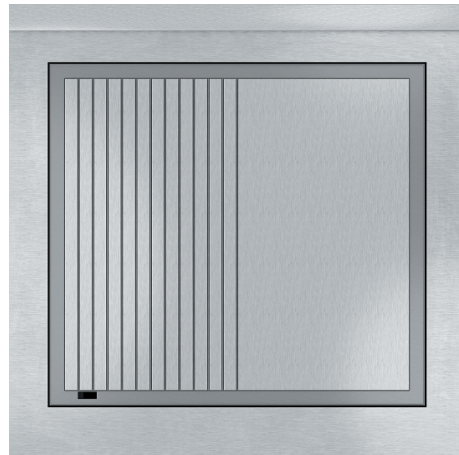
Rainurée lisse La Provençal

Plaque à frire rainurée

La plaque à frire électrique rainurée offre une puissance de 2 kW avec un contrôle thermostatique électronique et un temps de récupération ultra rapide. Grâce à sa remarquable polyvalence, la plaque à frire rainurée a récemment gagné en popularité. Les rainures permettent à la plaque à frire de reproduire de nombreuses fonctions d'un gril traditionnel, comme l'impression d'un motif de carbonisation classique sur les pains et les viandes. Il permet également à la graisse de s'écouler, ce qui permet d'obtenir un résultat final plus maigre et plus sain.



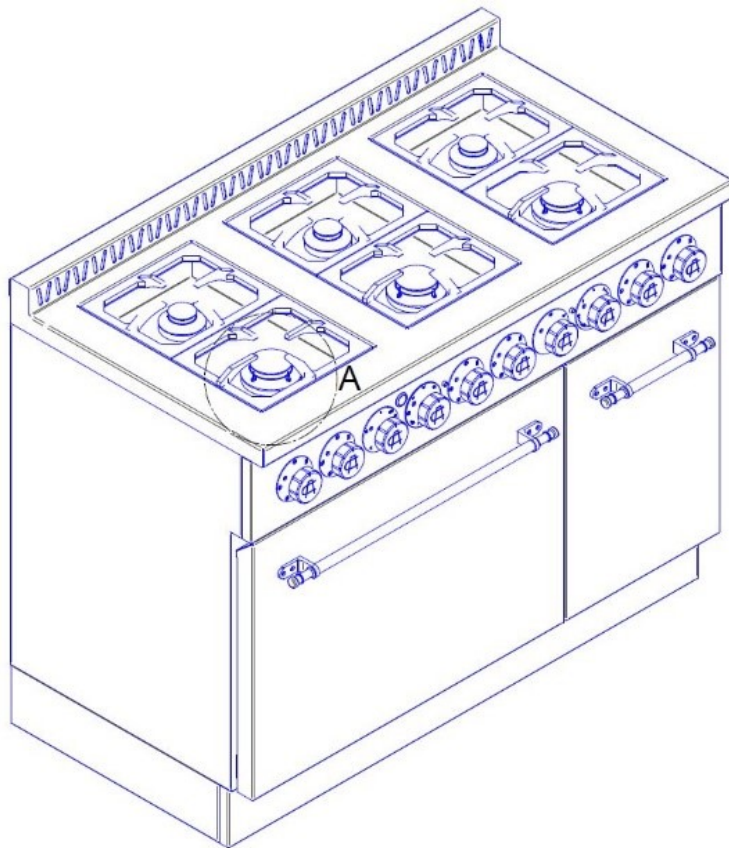
Plaque à frire rainurée La Grande et La Provençal



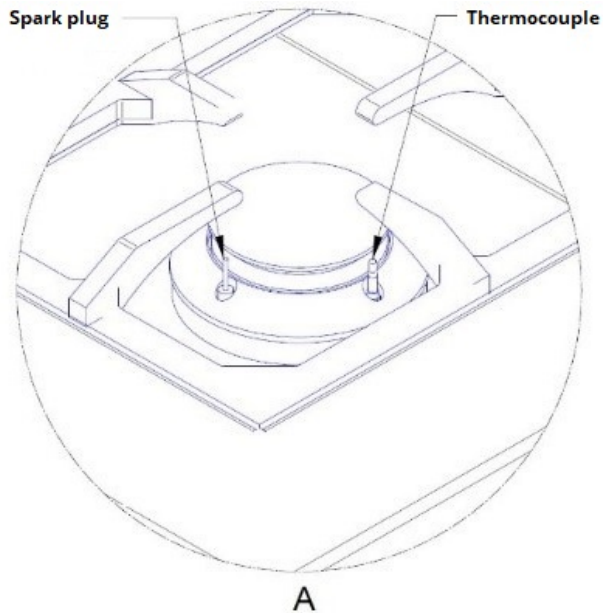
Plaque à frire 1/2 rainurée 1/2 lisse La Provençal

Allumage des éléments de cuisson au gaz

Les composants gaz des appareils L'Atelier Paris utilisent des robinets à gaz avec des interrupteurs d'allumage électriques intégrés. Les interrupteurs génèrent une étincelle à l'aide d'une bougie d'allumage piézoélectrique qui enflamme ensuite le gaz. Une bougie d'allumage piézoélectrique est installée à côté de chaque brûleur, il n'est donc pas nécessaire d'utiliser des accessoires pour allumer les brûleurs. Comme mesure de sécurité supplémentaire, les robinets de gaz utilisent un thermocouple pour arrêter le flux de gaz lorsque la flamme du brûleur est éteinte. Le thermocouple est également installé à côté du brûleur.



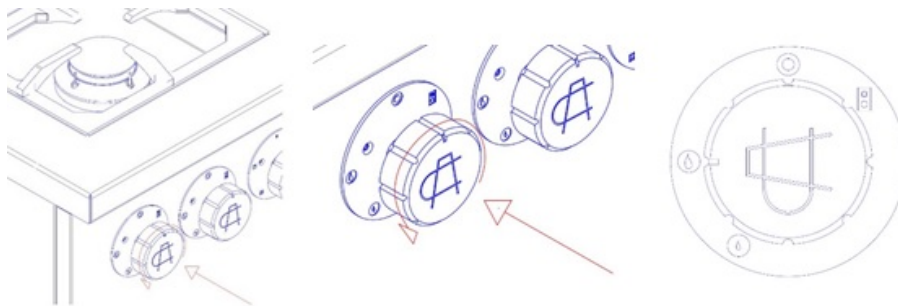
Brûleur



Bougie d'allumage et thermocouple

Pour allumer un brûleur :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de 90 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de la puissance maximale.
2. Une fois le brûleur allumé, maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 8 secondes pour permettre au thermocouple de s'enclencher.

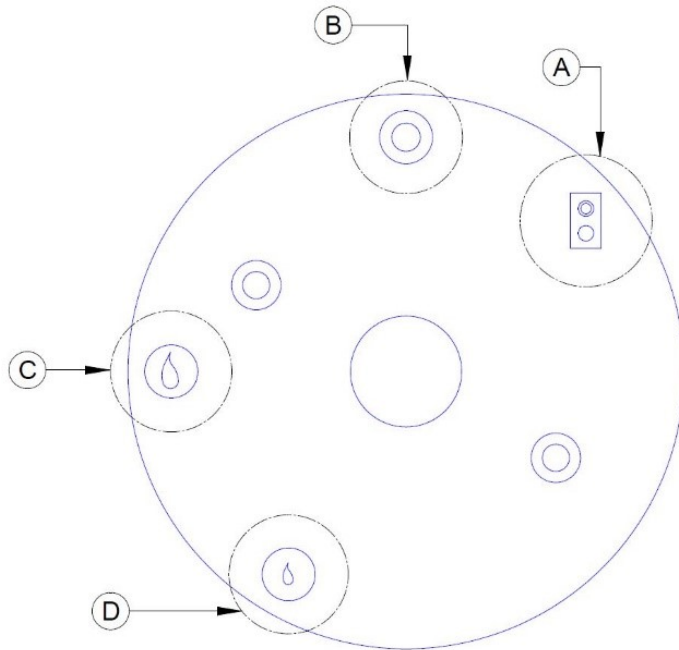


Bouton du brûleur

3. Relâcher le bouton.
4. Tourner le bouton pour sélectionner un niveau de puissance.

Plaques de marquage des boutons

Les plaques de marquage des boutons sont les mêmes pour chaque élément de cuisson. Le symbole qui identifie le composant et la position **A** est cependant différent pour chaque composant.



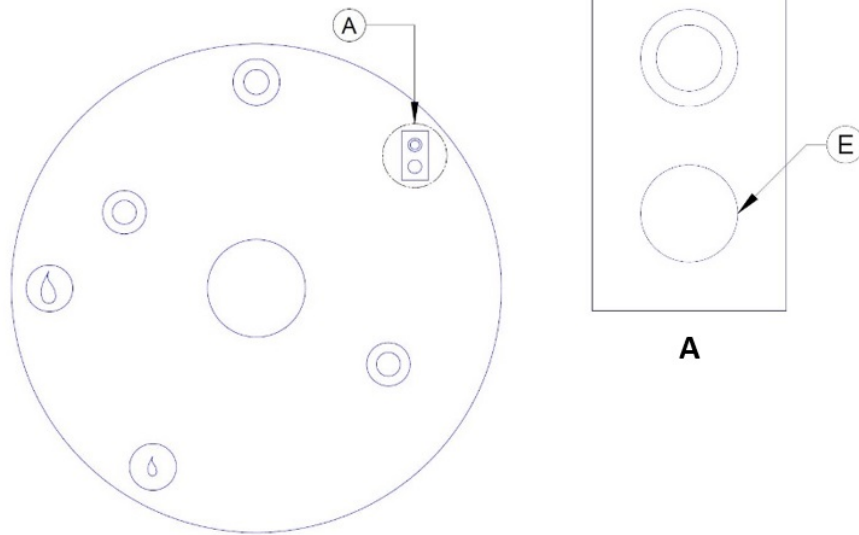
A Identification du composant et de sa position

B Position initiale / position 0

C Position de puissance max.

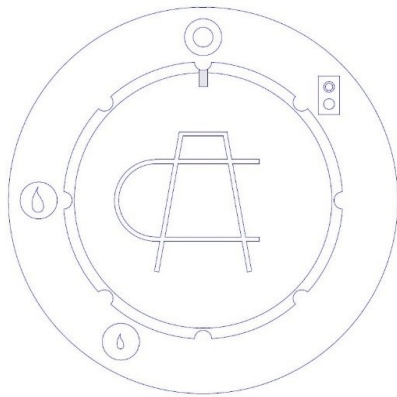
D Position de puissance minimale

Si un composant possède plusieurs brûleurs, le brûleur se sélectionne comme suit :

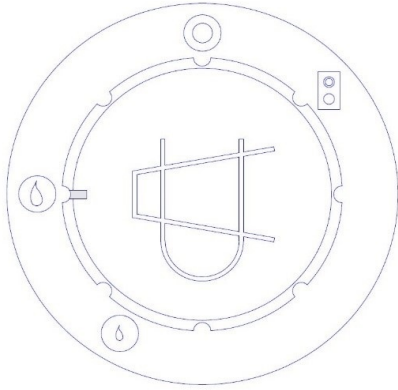


E Sélecteur de brûleur

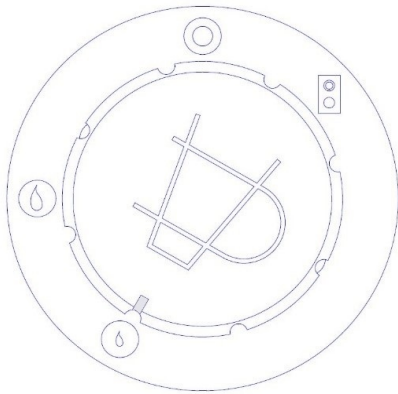
Brûleur



Arrêt



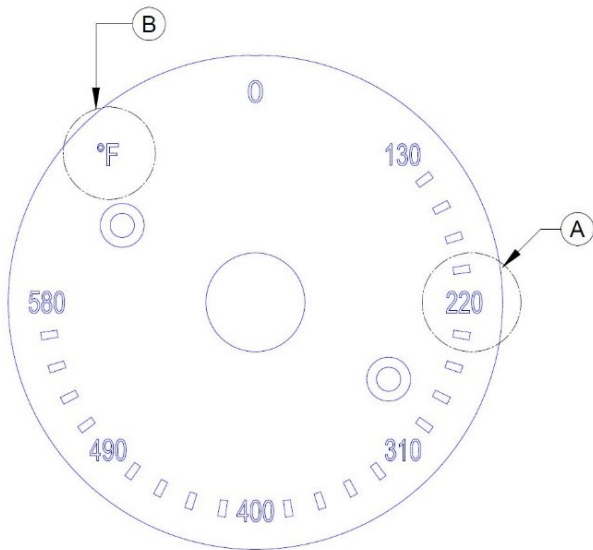
Puissance maximale



Puissance minimale

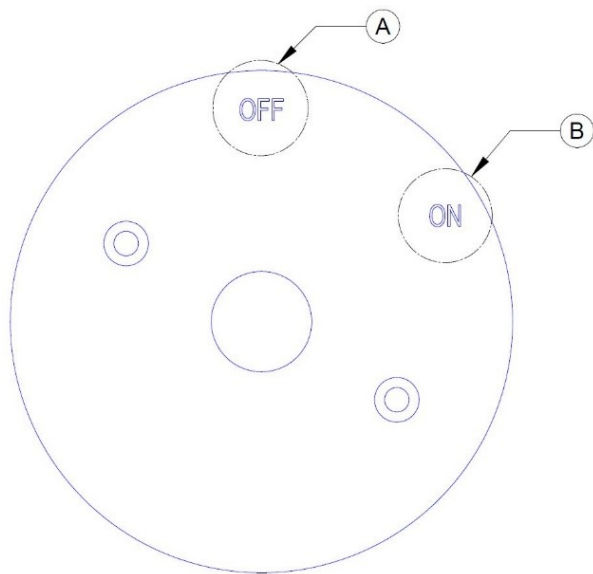
La puissance peut également être réglée sur une position intermédiaire entre le réglage minimum et le réglage maximum.

Plaque à frire



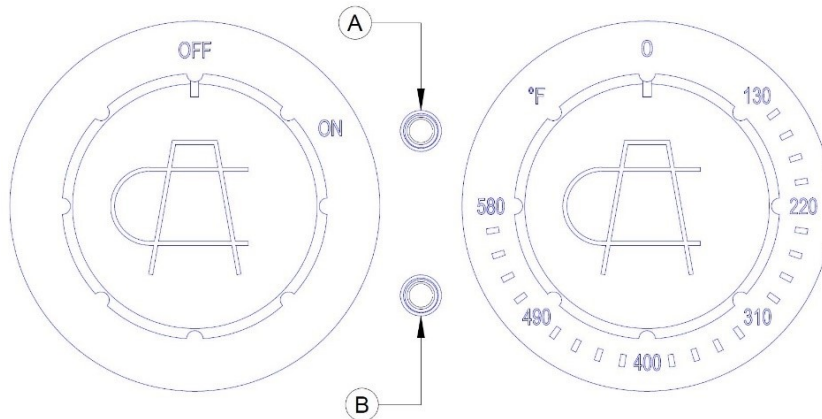
A Température

B Échelle de température



A Position OFF

B Position ON



A Voyant rouge

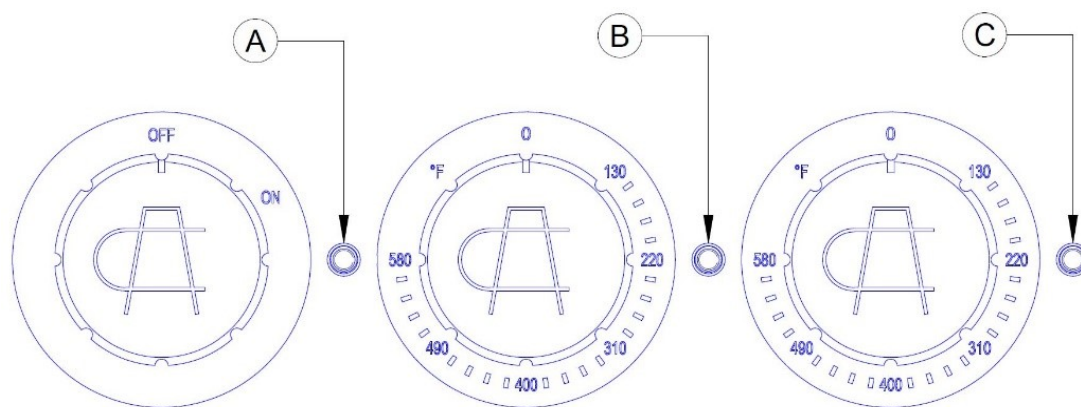
B Voyant vert

Pour allumer la plaque à frire :

1. Tourner le bouton d'alimentation en position ON. L'indicateur B (voyant vert) s'allume.
2. Tourner le bouton de température pour régler la température souhaitée. L'indicateur A (voyant rouge) s'allume. Dès que la plaque à frire atteint la température sélectionnée, l'indicateur A (voyant rouge) s'éteint.

Pour éteindre la plaque à frire :

1. Tourner le bouton de puissance sur 0.
2. Tourner le bouton de température sur OFF.



A. Voyant vert

B. Voyant rouge

C. Voyant rouge

Plaque à frire professionnelle

La plaque à frire professionnelle de 4 kW dispose de deux résistances de 2 kW chacune et de deux thermostats indépendants.

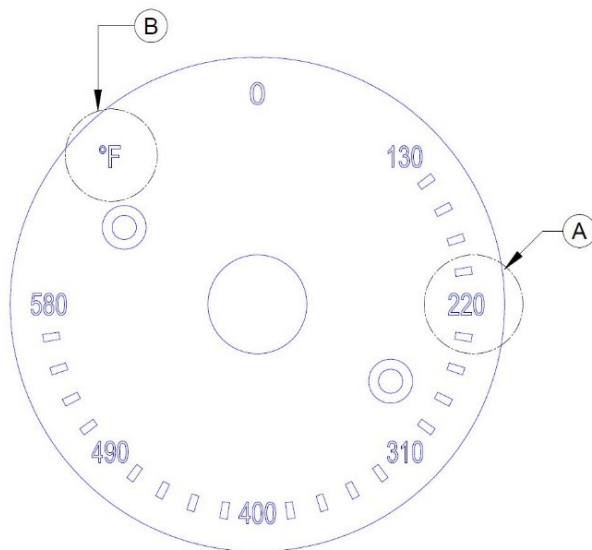
Pour allumer la plaque à frire professionnelle :

1. Tourner le bouton d'alimentation en position ON. L'indicateur B (voyant vert) s'allume.
2. Tourner le bouton de l'un ou l'autre des thermostats à la température souhaitée. L'indicateur A (voyant rouge) s'allume. Dès que la plaque à frire atteint la température sélectionnée, l'indicateur A (voyant rouge) s'éteint.

Pour éteindre la plaque à frire professionnelle :

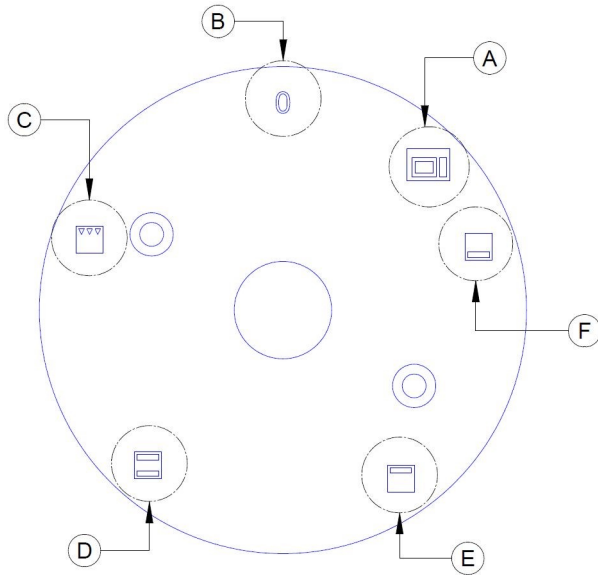
1. Tourner le bouton de puissance sur 0.
2. Tourner le bouton de température sur OFF.

Four



A. *Température*

B. *Échelle de température*



A Identification du composant

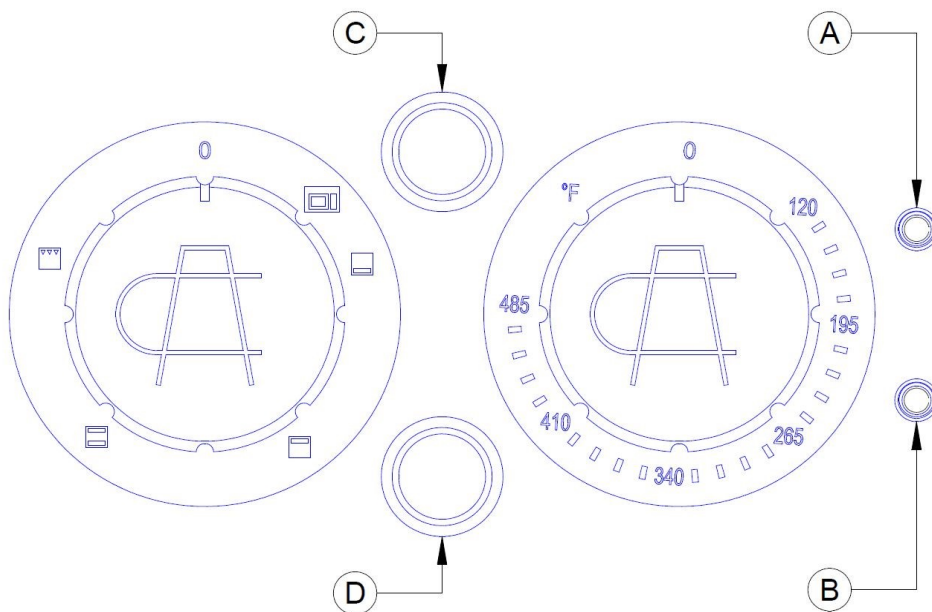
B Position 0 / OFF

C Position du gril

D Position des éléments chauffants supérieur et inférieur

E Position de l'élément chauffant supérieur

F Position de l'élément chauffant inférieur



A Voyant rouge

B Voyant vert

C Interrupteur d'éclairage

D Interrupteur de ventilation

Pour allumer le four :

1. Tourner le bouton de sélection de la puissance sur l'icône du four. L'indicateur B (voyant vert) s'allume.
2. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée. L'indicateur A (voyant rouge) s'allume. Lorsque le four atteint la température sélectionnée, l'indicateur A (voyant rouge) s'éteint.

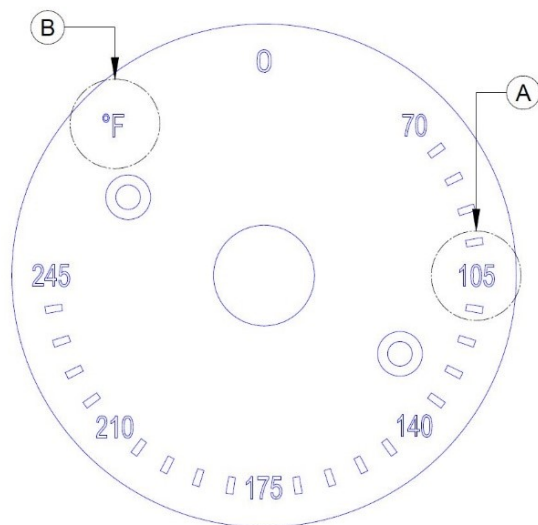
Pour éteindre le four :

1. Tourner le bouton de sélection de la puissance sur 0.
2. Tourner le bouton de température sur OFF.

Pour allumer (ou éteindre) l'éclairage du four, appuyez sur l'interrupteur C.

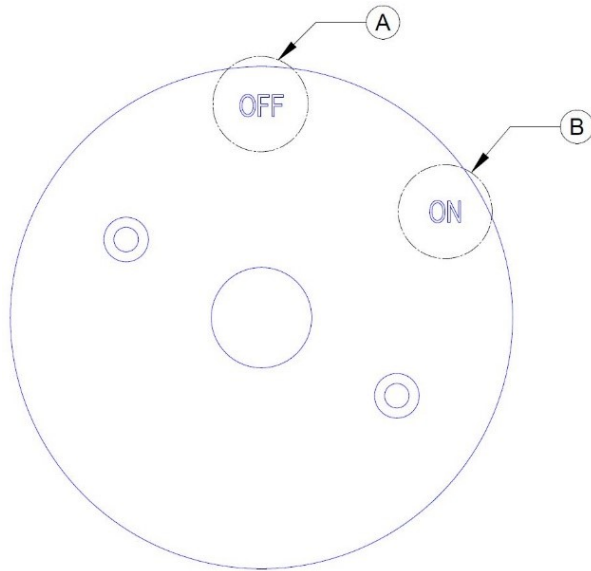
Pour allumer (ou éteindre) le ventilateur du four, appuyez sur l'interrupteur D. Le ventilateur du four peut être utilisé pour la cuisson à air pulsé.

Multicuiser, cuisur vapeur et bain-marie



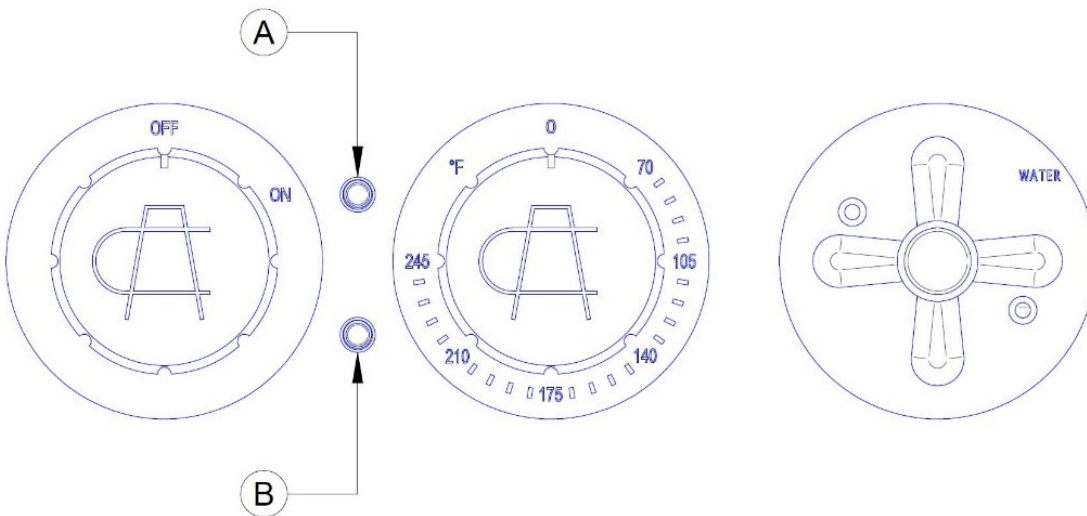
A Température

B Échelle de température



A Position OFF

B Position ON



A Voyant rouge

B Voyant vert

Pour allumer le multicuiseur, cuiseur vapeur et bain-marie :

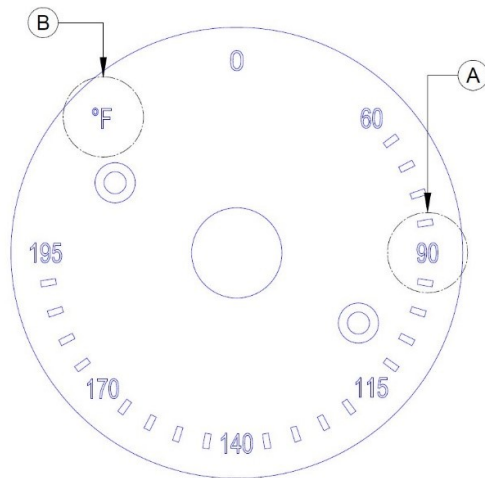
1. S'assurer que le robinet de vidange (situé sous le cuiseur) est bien fermé.
2. Ajouter les pâtes.

3. Tourner le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour remplir le multicuiseur d'eau. Les pâtes doivent être recouvertes d'eau.
4. Fermer l'arrivée d'eau.
5. Tourner le bouton de sélection de la puissance sur ON. L'indicateur B (voyant vert) s'allume.
6. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée. L'indicateur A (voyant rouge) s'allume. Lorsque l'eau du multicuiseur atteint la température sélectionnée, l'indicateur A (voyant rouge) s'éteint.
7. Pendant la cuisson, surveiller le niveau d'eau du multicuiseur. Il ne doit jamais être plus bas que le double fond du cuiseur (le double fond est l'emplacement où reposent les paniers lorsqu'ils sont immergés dans l'eau).

Pour éteindre le multicuiseur, le cuiseur vapeur et le bain-marie :

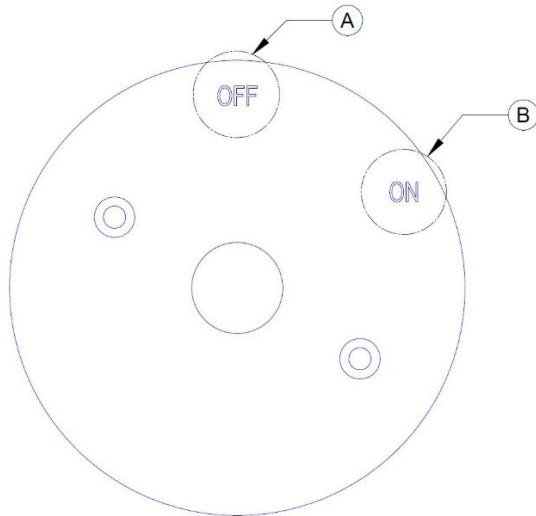
1. Tourner le bouton de sélection de la puissance sur 0.
2. Tourner le bouton de température sur OFF.
3. Ouvrir le robinet de vidange pour évacuer l'eau.

Chauffe-assiette



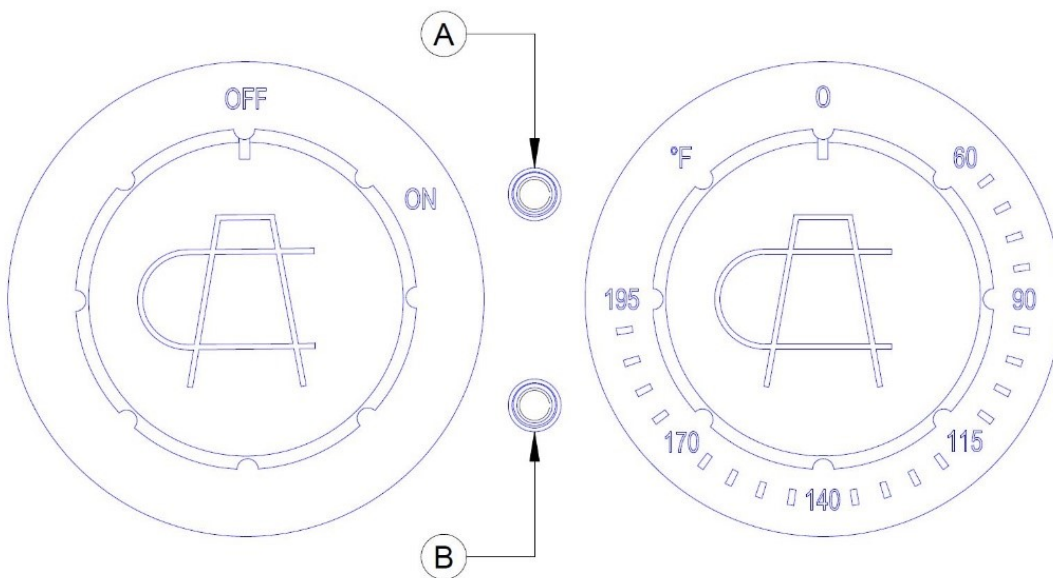
A Température

B Échelle de température



A Position OFF

B Position ON



A Voyant rouge

B Voyant vert

Pour allumer le chauffe-assiette :

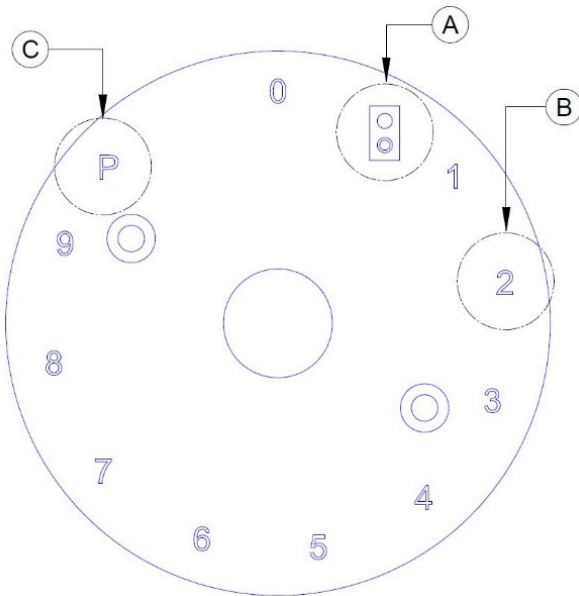
1. Tourner le bouton de sélection de la puissance sur ON. L'indicateur B (voyant vert) s'allume.
2. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée. L'indicateur A

(voyant rouge) s'allume. Lorsque le chauffe-assiette atteint la température sélectionnée, l'indicateur A (voyant rouge) s'éteint.

Pour éteindre le chauffe-assiette :

1. Tourner le bouton de sélection de la puissance sur 0.
2. Tourner le bouton de température sur OFF.

Plaque à induction

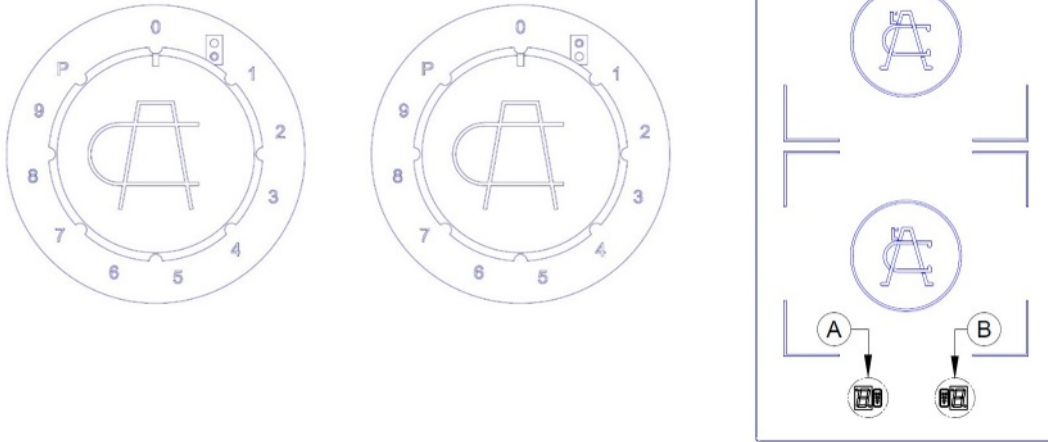


A Position de la zone de cuisson

B Puissance

C Puissance max.

Plaque à Induction Puissance		
Position et niveau de puissance	puissance %	puissance - watts
Level 1	3.00%	63
Level 2	6.50%	136.5
Lavel 3	11.00%	231
Level 4	15.50%	325.5
Level 5	19.00%	399
Level 6	31.50%	661.5
Level 7	5.00%	105
Level 8	64.50%	1354.5
Level 9	100.00%	2100
POWER BOOST	N/A	3500



B – Commande gauche – Brûleur arrière

A – Commande droite – Brûleur avant

Pour allumer la plaque à induction :

- Tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée. La puissance minimale s'élève à **1** et la puissance maximale à **9**.

Pour utiliser le réglage POWER BOOST, sélectionner **P**. Dans cette position, la puissance s'élève à 3,5 kW. Le réglage POWER BOOST peut uniquement être utilisé pour une seule zone de cuisson à la fois.

Pour éteindre une plaque à induction :

- Tourner le bouton de température sur **0**.

Éléments de cuisson inférieurs

Four

▲ AVERTISSEMENT

- **Ne pas obstruer les ouvertures d'aération du four au-dessus du plan de travail.**
- **Les parois du four, les grilles et les éléments chauffants sont chauds pendant le fonctionnement et après l'utilisation. Ne pas les toucher tant qu'ils n'ont pas complètement refroidi.**

- **Ne jamais utiliser de produits de nettoyage tels que « Easy-Off® » ou similaires, car ceux-ci peuvent endommager les éléments du four et ANNULER la garantie.**
- **Faire preuve de prudence au moment de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire des aliments.**
- **Placer toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité tant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, la manipuler avec une extrême prudence.**
- **Ne pas s'asseoir, se tenir debout ou s'appuyer sur les portes du four. Se pencher, s'asseoir ou grimper sur les portes du four de cette cuisinière peut provoquer de graves blessures et aussi endommager la cuisinière. N'autoriser personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher à une pièce quelconque de la cuisinière.**
- **Ne pas utiliser le four pour le stockage. Il est interdit de stocker des matériaux inflammables dans un four, dans le tiroir de rangement de la cuisinière ou à proximité des brûleurs de la table de cuisson. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que des livres de cuisine, des ustensiles en plastique, des serviettes et des liquides inflammables. Ne pas stocker d'explosifs, tels que des aérosols, sur ou à proximité de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dégâts matériels.**

Plaques de four

Pour positionner une plaque à la hauteur souhaitée :

1. Placer la plaque au-dessus de la glissière latérale du four en positionnant les butées à l'arrière.
2. Pousser la plaque vers l'arrière du four jusqu'à ce que les butées se trouvent à l'arrière du four.

Chauffe-assiette

▲ AVERTISSEMENT

Ne jamais stocker de matériaux inflammables dans le tiroir. Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que des livres de cuisine, des ustensiles en plastique et des serviettes, tout comme des liquides inflammables. Ne pas stocker d'explosifs, tels que des aérosols, sur ou à

proximité de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer un incendie ou des dégâts matériels.

Armoire de rangement et tiroirs

▲ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter toute blessure, ne pas s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur les tiroirs ou les portes. Se pencher, s'asseoir ou grimper sur les tiroirs ou la porte peut provoquer de graves blessures et aussi endommager la cuisinière. N'autoriser personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher à une pièce quelconque de la cuisinière.

NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement l'appareil à l'aide des produits de nettoyage recommandés afin de garder toutes les pièces exemptes de graisse susceptible de s'enflammer. Observer systématiquement les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Éviter toute accumulation de graisse sur la hotte ou le filtre. Consulter les instructions de nettoyage du fabricant de la hotte.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant le nettoyage des brûleurs, les éteindre et les laisser refroidir.

Nettoyage des grilles de brûleur

Pour le nettoyage des grilles de brûleur :

1. Laver les grilles de brûleur avec de l'eau chaude et un détergent adapté à l'acier inoxydable.
2. Utiliser un tampon à récurer imbibé de savon pour éliminer un maximum d'incrustations.
3. Sécher les grilles de brûleur.

AVIS

La plaque se colore en bleu métallique en raison de la chaleur élevée. Ce changement de couleur est permanent.

Nettoyage des cuvettes des brûleurs

AVIS

Ne pas mettre les brûleurs au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage des cuvettes des brûleurs :

1. Soulever la cuvette du brûleur pour la retirer de la tête de brûleur.
2. Nettoyer les salissures importantes à l'aide d'un chiffon absorbant.

3. Rincer avec un chiffon propre et humide et sécher immédiatement à fond, y compris le fond et l'intérieur de la cuvette.
4. Ne pas employer de nettoyeurs abrasifs. Ceux-ci peuvent égratigner la cuvette.

Nettoyage des têtes de brûleur

Les trous et les fentes des brûleurs doivent être maintenus propres afin de garantir un allumage correct et une flamme complète et régulière.

AVIS

Ne pas mettre les brûleurs au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage des têtes de brûleur :

1. Retirez les résidus d'aliments qui se trouvent entre les fentes du brûleur à l'aide d'une petite brosse non abrasive, comme par exemple une brosse à dents.
2. Nettoyer la fente du brûleur à l'aide d'un chiffon humide.
3. Pour éliminer les dépôts dans les cavités du brûleur, retirer la cuvette et séparer les deux parties.

Nettoyer régulièrement les orifices du brûleur avec un fil métallique de faible épaisseur ou une aiguille de petit calibre, en particulier après des débordements susceptibles d'obstruer ces orifices.

4. Après le nettoyage, réassembler puis remettre en place les deux parties. S'assurer de leur fixation ferme et de leur bonne planéité.

Nettoyage du four

- Cet appareil ne possède de fonction d'autonettoyage.
- Ne pas essayer de nettoyer l'appareil tant que le four est encore chaud.
- Utiliser un produit de nettoyage approprié comme du savon doux et de l'eau avec une éponge 3M de manière régulière et un mélange de bicarbonate de soude, d'eau et de vinaigre pour les taches plus coriaces ou les résidus d'aliments. La cavité du four est entièrement fabriquée en acier inoxydable « brossé » en usine. Cette procédure peut être effectuée à la maison si l'on souhaite restaurer l'aspect initial du four, des instructions à propos de la procédure à suivre sont disponibles sur demande.
- **Ne JAMAIS utiliser de produits de nettoyage tels que « Easy-Off® » ou similaires, car ceux-ci peuvent endommager les éléments du four et ANNULER la garantie.**

AVIS

Observer systématiquement les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Nettoyage des meubles

- Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en microfibres de grande qualité. L'Atelier Paris recommande l'utilisation des détergents à vaisselle Seventh Generation® ou Mrs. Meyer's®. Rincer à l'eau claire à l'aide d'un chiffon en microfibres.
- Pour nettoyer les surfaces, ne jamais utiliser de matériaux abrasifs tels qu'une brosse ou un tampon à récurer. Ne pas utiliser de nettoyeurs à haute concentration de chlorure ou de chlore. L'utilisation de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs ou de désinfectants abîmera la finition de la surface et annulera la garantie.
- Un contact prolongé avec certains produits tels que le vinaigre, les jus d'agrumes et les vins abîme également toutes les finitions de surface et annule la garantie.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Notre acier inoxydable brossé de grande qualité résiste aux taches, à la rouille et à la corrosion. Fabriqué en acier inoxydable de très grande qualité, il est « brossé » pour vous offrir la finition patinée unique que l'on retrouve uniquement sur nos produits. Bien que nos produits soient pratiquement indestructibles, des rayures peuvent se former.

L'entretien quotidien s'effectue simplement en les essuyant à l'aide d'un chiffon humide et de l'eau savonneuse neutre. **Ne jamais employer de tampons abrasifs, de produits chimiques ou de nettoyeurs pour l'acier inoxydable.**

Nettoyage du laiton poli non peint et du cuivre poli

Observer les directives générales de nettoyage.

Ces finitions vieillissent ou se patinent en fonction de l'exposition, du climat et de la manipulation. Un nettoyage et un cirage réguliers sont indispensables afin que les finitions conservent leur brillant d'origine. Les produits de polissage tels que Brasso® et Twinkle® peuvent éliminer la patine et redonner au métal son brillant d'origine (observer les instructions d'utilisation du fabricant). Veiller à ne pas endommager les autres surfaces proches ou voisines des métaux à polir, telles que les surfaces peintes et le bois. Une fois éliminée, la patine se redéveloppera naturellement avec le temps et l'usage.

Nettoyage du laiton et du cuivre brunis

Observer les directives générales de nettoyage.

Ces finitions ont été altérées par les intempéries, créant ainsi une patine qui se forme sinon uniquement en l'espace de plusieurs mois. Cette patine continuera à se développer et à se modifier en fonction des manipulations et de l'exposition. Ne pas employer d'agents de polissage. Ceux-ci élimineraient la finition antique et annuleraient la garantie.

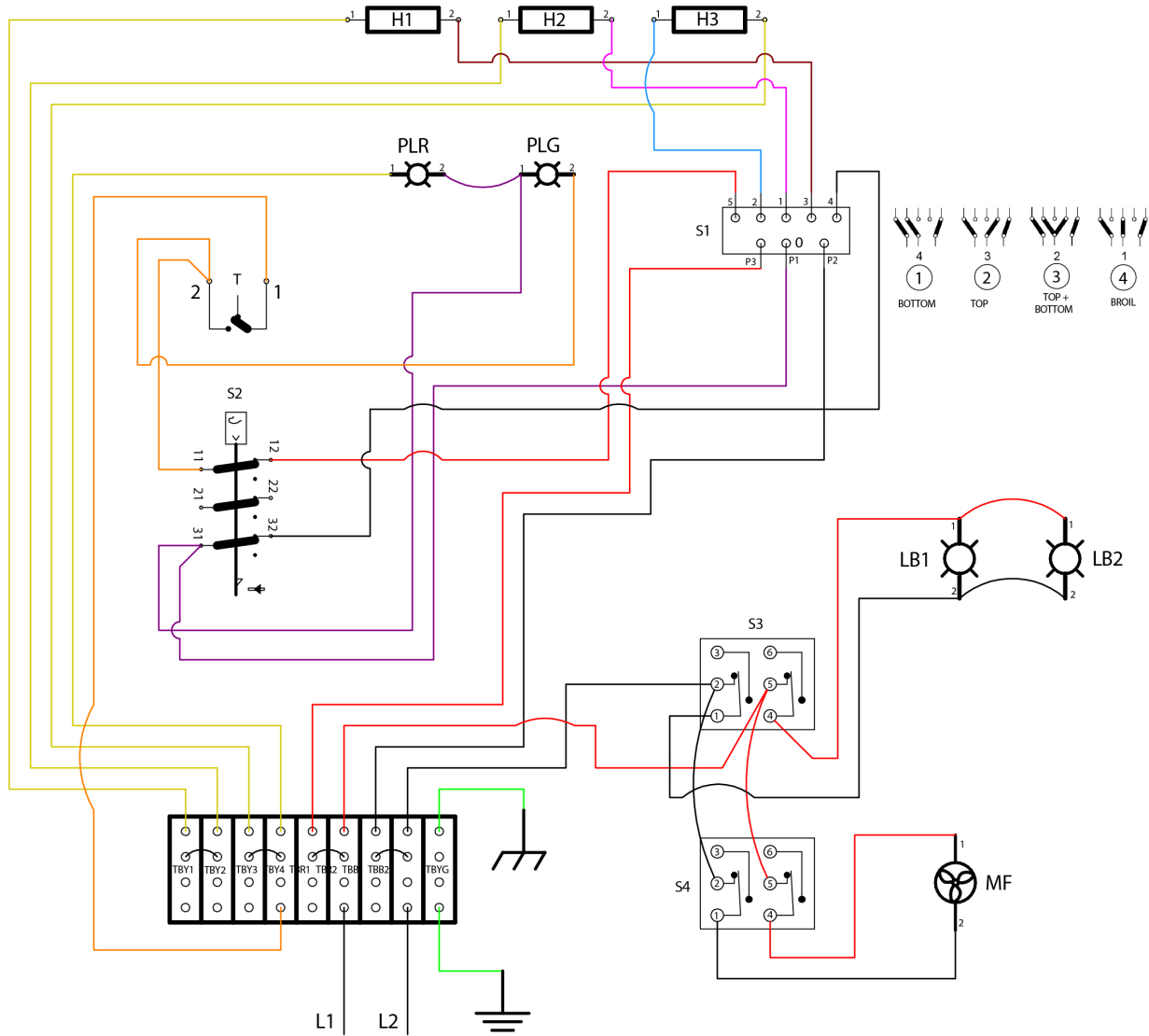
Nettoyage du chrome, du nickel et du bronze à canon

Observer les directives générales de nettoyage.

Pour prolonger la durée de vie d'une finition vivante telle que le chrome, le nickel et le bronze à canon, il est recommandé d'appliquer deux fois par an une cire à base de pâte de carnauba transparente de grande qualité.

SCHÉMAS DE CÂBLAGE

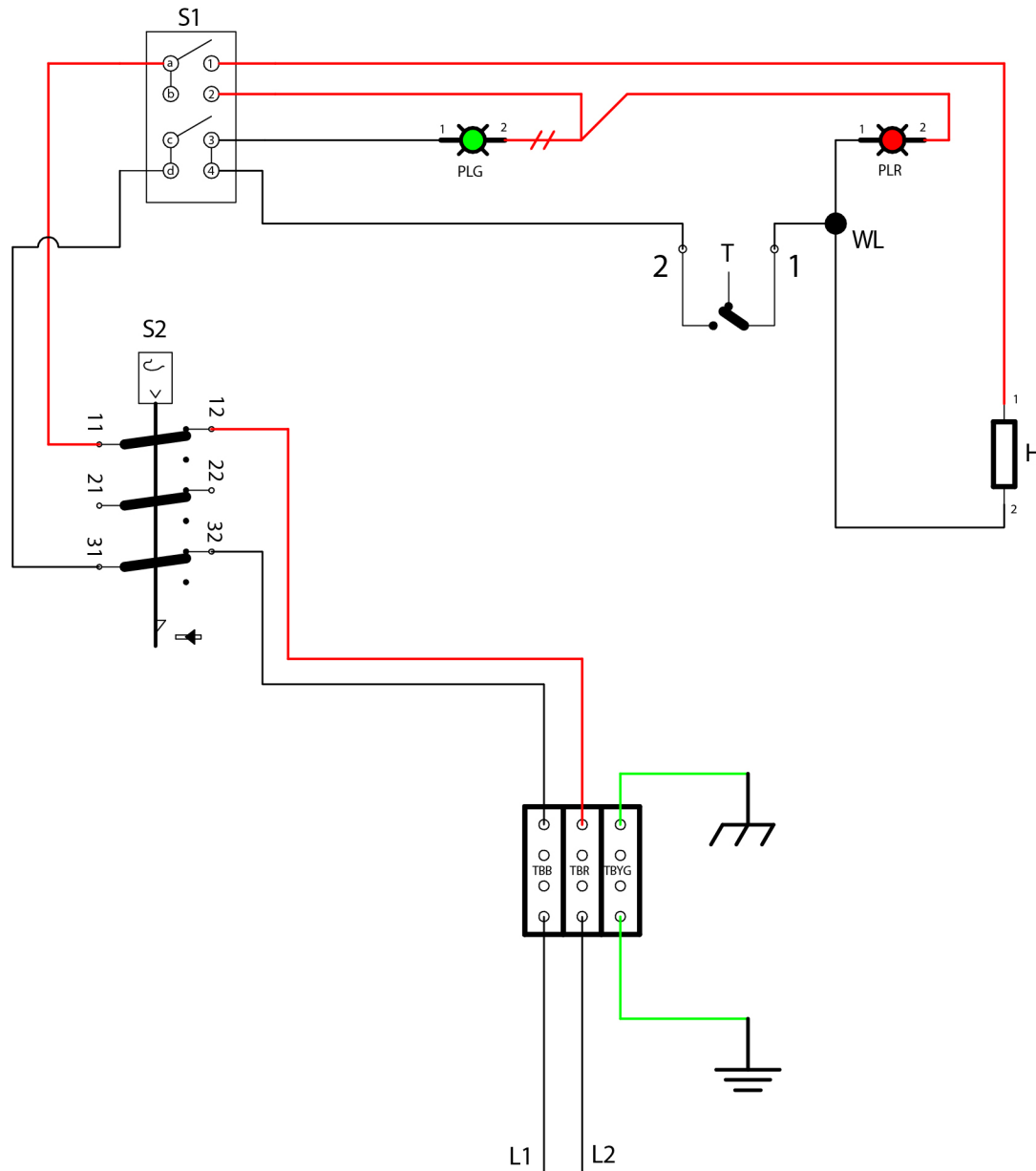
- Schéma électrique du four
- Schéma électrique de l'armoire chauffante
- Schéma électrique de la plaque à frire Provençal
- Schéma électrique de la plaque à frire La Grande
- Schéma électrique du cuiseur de pâtes Provençal
- Schéma électrique du cuiseur de pâtes La Grande
- Schéma électrique du générateur d'étincelles double
- Schéma électrique du générateur d'étincelles simple
- Schéma électrique du ventilateur de refroidissement



CODE	DESCRIPTION
S1	COMMUTATEUR 0-4p 49.25815.704
S2	INTERRUPTEUR HAUTE LIMITE 55.33573.010
S3	INTERRUPTEUR MARCHÉ-ARRÊT AV2221000Q04
S4	INTERRUPTEUR MARCHÉ-ARRÊT AV2221000Q04
T	THERMOSTAT 55.13054.060
TBY1	BORNIER (JAUNE) - 3045059
TBY2	BORNIER (JAUNE) - 3045059
TBY3	BORNIER (JAUNE) - 3045059
TBY4	BORNIER (JAUNE) - 3045059
TBB1	BORNIER (NOIR) - 3045088
TBB2	BORNIER (NOIR) - 3045088
TBR1	BORNIER (ROUGE) - 3045062
TBR2	BORNIER (ROUGE) - 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) - 3044092
PLG	INDICATEUR LUMINEUX VERT 1866-1-12-20340
PLR	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
LB1	AMPOULE 01D-L3R-04
LB2	AMPOULE 01D-L3R-04
MF	MOTEUR VENTILATEUR 5A143-268
H1	ÉLÉMENT CHAUFFANT 1500W/240V - ASP2411
H2	HEATING ELEMENT 2600W/240V - ASP2411
H3	ÉLÉMENT CHAUFFANT 1800W/240V - ASP2412

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
H1	1	TBY1	VOÛTE	14 AWG 20"
H1	2	S1	3	14 AWG 60"
H2	1	TBY2	VOÛTE	14 AWG 20"
H2	2	S1	1	14 AWG 60"
H3	1	S1	5	14 AWG 60"
H3	2	TBY3	VOÛTE	14 AWG 20"
T	1	TBY4	SOLE	12 AWG 60"
T	2	S2	11	12 AWG 40"
T	2	PLG	2	18 AWG 18"
PLR	1	TBY4	VOÛTE	18 AWG 60"
PLR	2	PLG	1	18 AWG 5"
S2	31	PLG	1	18 AWG 40"
S2	31	S1	P1	12 AWG 40"
S2	12	S1	5	12 AWG 40"
S2	32	S1	4	12 AWG 40"
S1	P3	TBR1	VOÛTE	12 AWG 60"
S1	P2	TBB1	VOÛTE	12 AWG 60"
S3	2	TBB2	VOÛTE	18 AWG 60"
S3	2	S4	2	18 AWG 5"
S3	1	LB1	2	18 AWG 60"
S3	4	LB1	1	18 AWG 60"
S3	5	TBR2	VOÛTE	18 AWG 60"
S3	5	S4	5	18 AWG 5"
LB1	1	LB2	1	18 AWG 40"
LB1	2	LB2	2	18 AWG 40"
S4	1	MF	2	18 AWG 60"
S4	4	MF	1	18 AWG 60"
TBYG	VOÛTE	CADRE	CADRE	12 AWG 20"
TBR2	SOLE	SOOW 10/3	L1	SOOW 10/3
TBB2	SOLE	SOOW 10/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 10/3	TERRE	

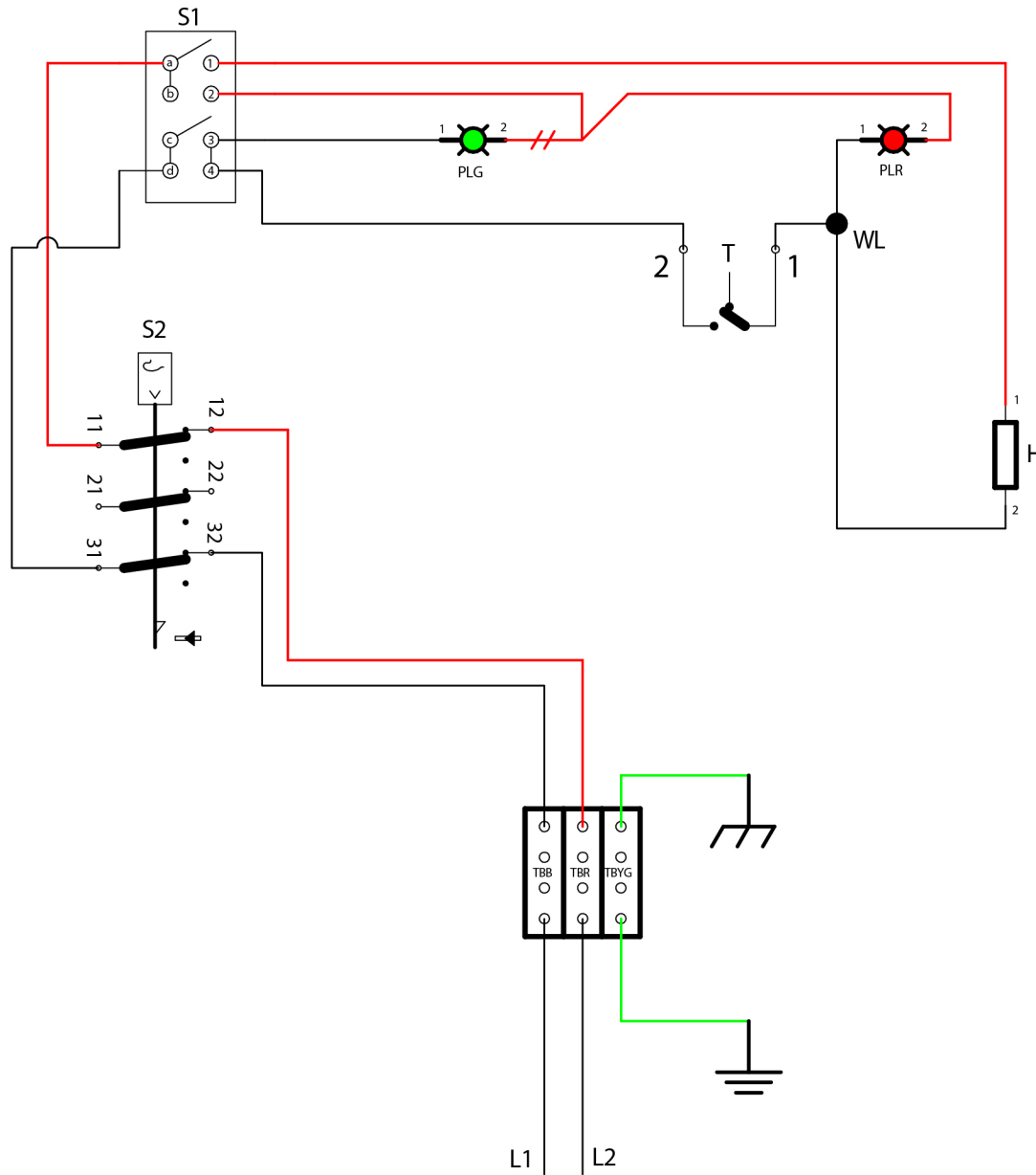
SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU FOUR



CODE	DESCRIPTION
S1	INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT 840206K (7LAK-7LARK-4C)
S2	INTERRUPTEUR HAUTE LIMITE 55-33522.040
TBB	BORNIER (NOIR) - 3045088
TBR	BORNIER (ROUGE) - 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) - 3044092
T	THERMOSTAT 55.13022.820
PLG	INDICATEUR LUMINEUX VERT 1866-1-12-20340
PLR	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
H	ÉLÉMENT CHAUFFANT 650 W 240 V - ASP2415
WL	RACCORD DE CÂBLAGE

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
S1	a	S2	11	14 AWG 40"
S1	d	S2	31	14 AWG 40"
S1	1	H	1	14 AWG 87"
S1	2	PLG	2	20 AWG 6"
S1	3	PLG	1	20 AWG 6"
S1	4	T	2	14 AWG 8"
S2	12	TBR	VOÛTE	14 AWG 62"
S2	32	TBB	VOÛTE	14 AWG 62"
T	1	H	2	14 AWG 87"
PLR	1	WL	WL	20 AWG 6"
PLR	2	PLG	2	20 AWG 6"
TBB	SOLE	SOOW 14/3	L1	SOOW 14/3
TBR	SOLE	SOOW 14/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 14/3	TERRE	
TBYG	VOÛTE	CADRE	CADRE	14 AWG 20"

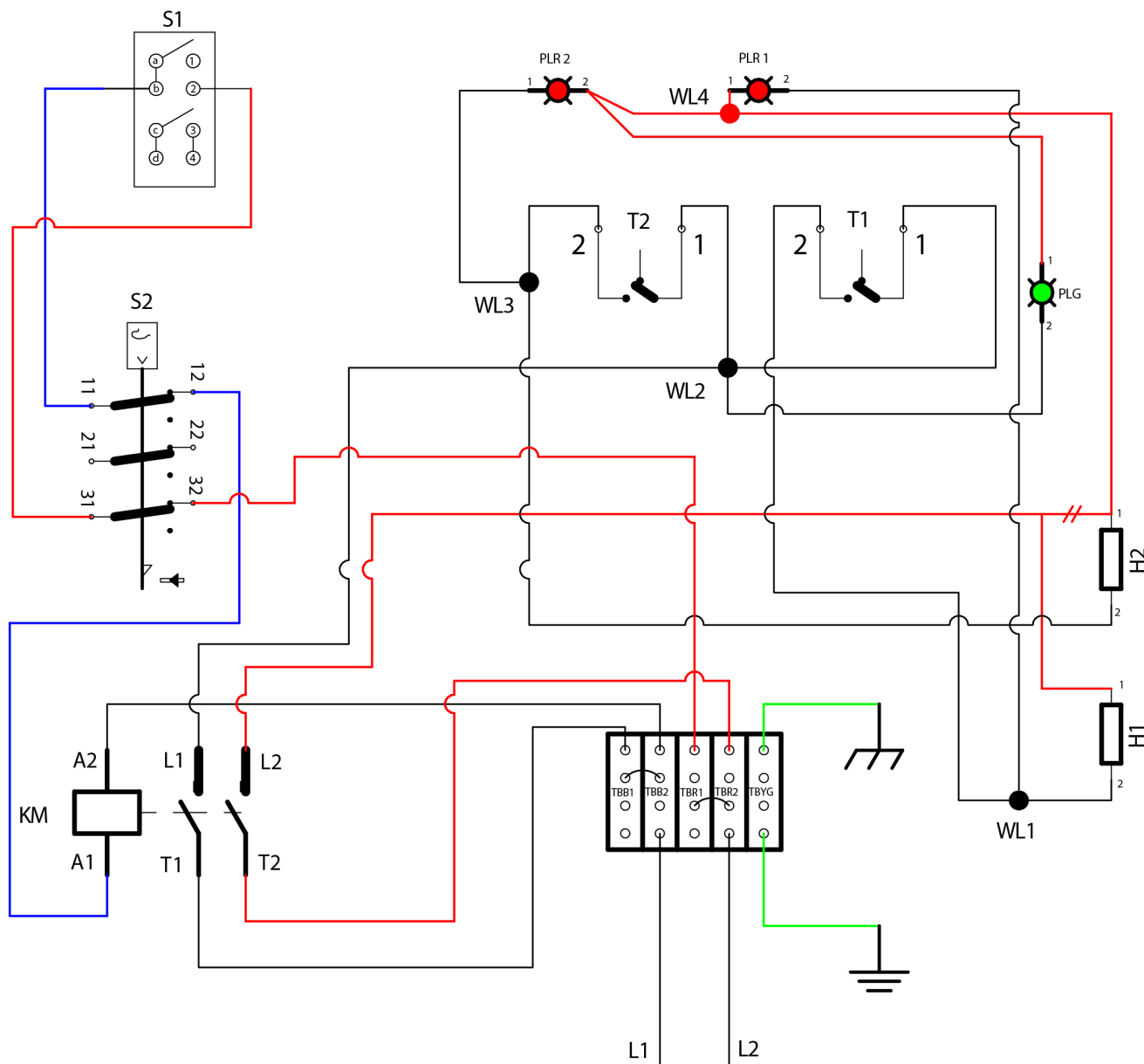
SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU CHAUFFE-ASSIETTE



CODE	DESCRIPTION
S1	INTERRUPTEUR MARCHÉ-ARRÊT 840206K (7LAK-7LARK-4C)
S2	INTERRUPTEUR HAUTE LIMITE 55-33573-010
TBB	BORNIER (NOIR) – 3045088
TBR	BORNIER (ROUGE) – 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) – 3044092
T	THERMOSTAT 55.13054.060
PLG	INDICATEUR LUMINEUX VERT 1866-1-12-20340
PLR	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
H	ÉLÉMENT CHAUFFANT 2000 W – 230V – ASP2414
WL	RACCORD DE CÂBLAGE

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
S1	a	S2	11	14 AWG 40"
S1	d	S2	31	14 AWG 40"
S1	1	H	1	14 AWG 87"
S1	2	PLG	2	20 AWG 6"
S1	3	PLG	1	20 AWG 6"
S1	4	T	2	14 AWG 8"
S2	12	TBR	VOÛTE	14 AWG 62"
S2	32	TBB	VOÛTE	14 AWG 62"
T	1	H	2	14 AWG 87"
PLR	1	WL	WL	20 AWG 6"
PLR	2	PLG	2	20 AWG 6"
TBB	SOLE	SOOW 14/3	L1	SOOW 14/3
TBR	SOLE	SOOW 14/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 14/3	TERRE	
TBYG	VOÛTE	CADRE	CADRE	14 AWG 20"

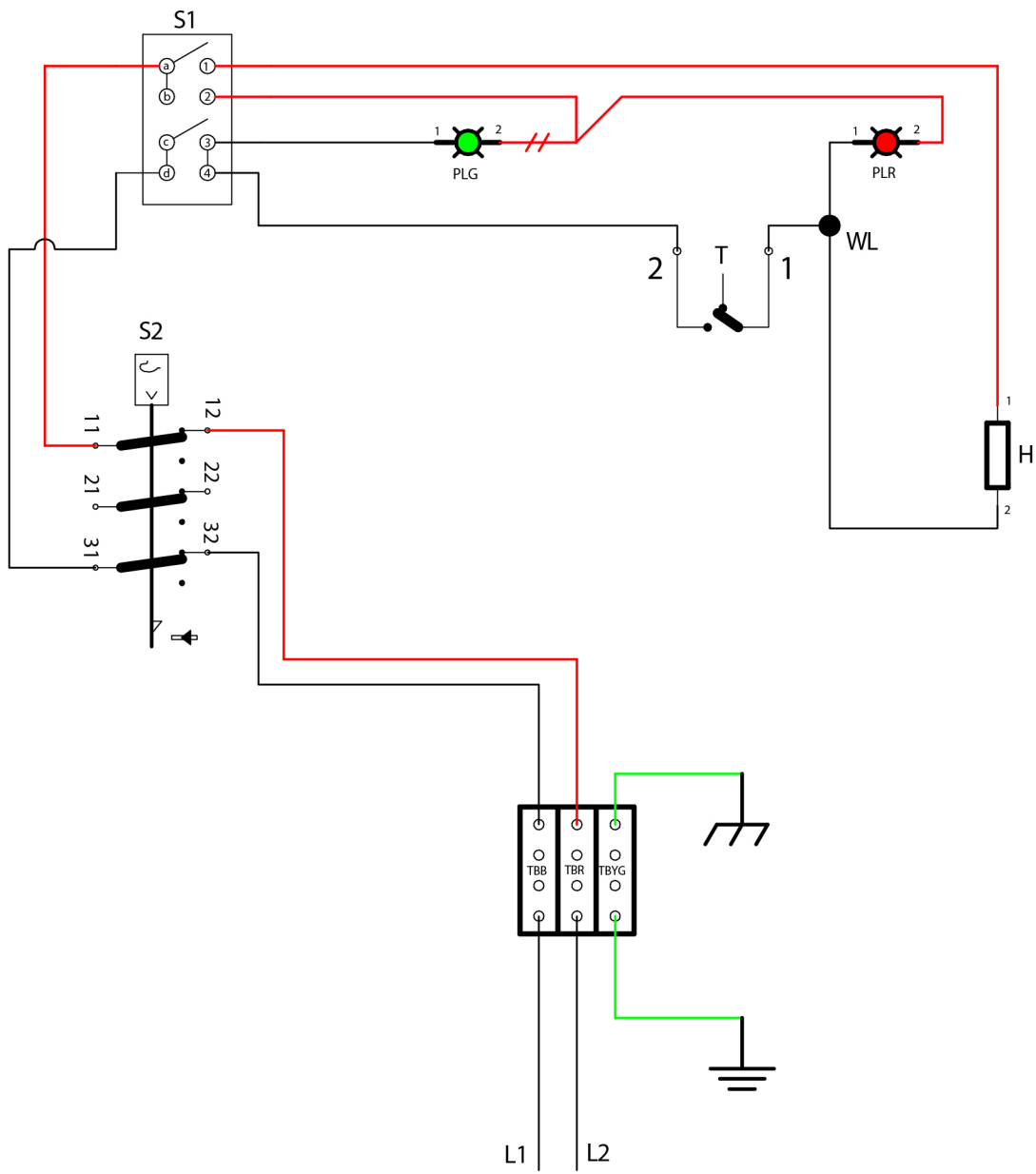
PLAQUE À FRIRE PROVENÇAL – SCHÉMA ÉLECTRIQUE



CODE	DESCRIPTION
S1	INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT 840419
S2	INTERRUPTEUR HAUTE LIMITE 55-33573-010
KM	CONTACTEUR MDP30A-2P-208-204
TBB1	BORNIER (GRIS) - 3044102
TBB2	BORNIER (GRIS) - 3044102
TBR1	BORNIER (ORANGE) - 3045101
TBR2	BORNIER (ORANGE) - 3045101
TBYG	TERMINAL BLOCK (YELLOW-GREEN) - 3044128
T1	THERMOSTAT 55.13054.060
T2	THERMOSTAT 55.13054.060
PLG	INDICATEUR LUMINEUX VERT 1866-1-12-20340
PLR1	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
PLR2	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
H1	ÉLÉMENT CHAUFFANT 2000 W - 230V - ASP2414
H2	ÉLÉMENT CHAUFFANT 2000 W - 230V - ASP2414
WL1	RACCORD DE CÂBLAGE
WL2	RACCORD DE CÂBLAGE
WL3	RACCORD DE CÂBLAGE
WL4	RACCORD DE CÂBLAGE

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
S1	b	S2	11	14 AWG - 20"
S1	2	S2	31	14 AWG - 20"
S2	12	KM	A1	14 AWG - 40"
S2	32	TBR1	VOÛTE	14 AWG - 60"
KM	L1	T2	1	10 AWG - 60"
KM	L2	H2	1	10 AWG - 50"
KM	A2	TBG2	VOÛTE	14 AWG - 20"
KM	T1	TBG1	VOÛTE	10 AWG - 15"
KM	T2	TBR2	VOÛTE	10 AWG - 15"
TBY	VOÛTE	CADRE	CADRE	10 AWG - 14"
TBG2	SOLE	SOOW 10/3	L1	CÂBLE
TBR2	SOLE	SOOW 10/3	L2	CONNEXION
TBYG	SOLE	SOOW 10/3	TERRE	SOOW 10/3
T1	1	WL2	WL2	10 AWG - 20"
T1	2	H1	2	10 AWG - 40"
T2	2	H2	2	10 AWG - 40"
H1	1	H2	1	10 AWG - 12"
PLG	2	WL2	WL2	18 AWG - 12"
PLG	1	PLR2	2	18 AWG - 12"
PLR2	1	WL3	WL3	18 AWG - 12"
PLR2	2	H2	1	18 AWG - 60"
PLR1	1	WL4	WL4	18 AWG - 12"
PLR2	2	WL1	WL1	18 AWG - 12"

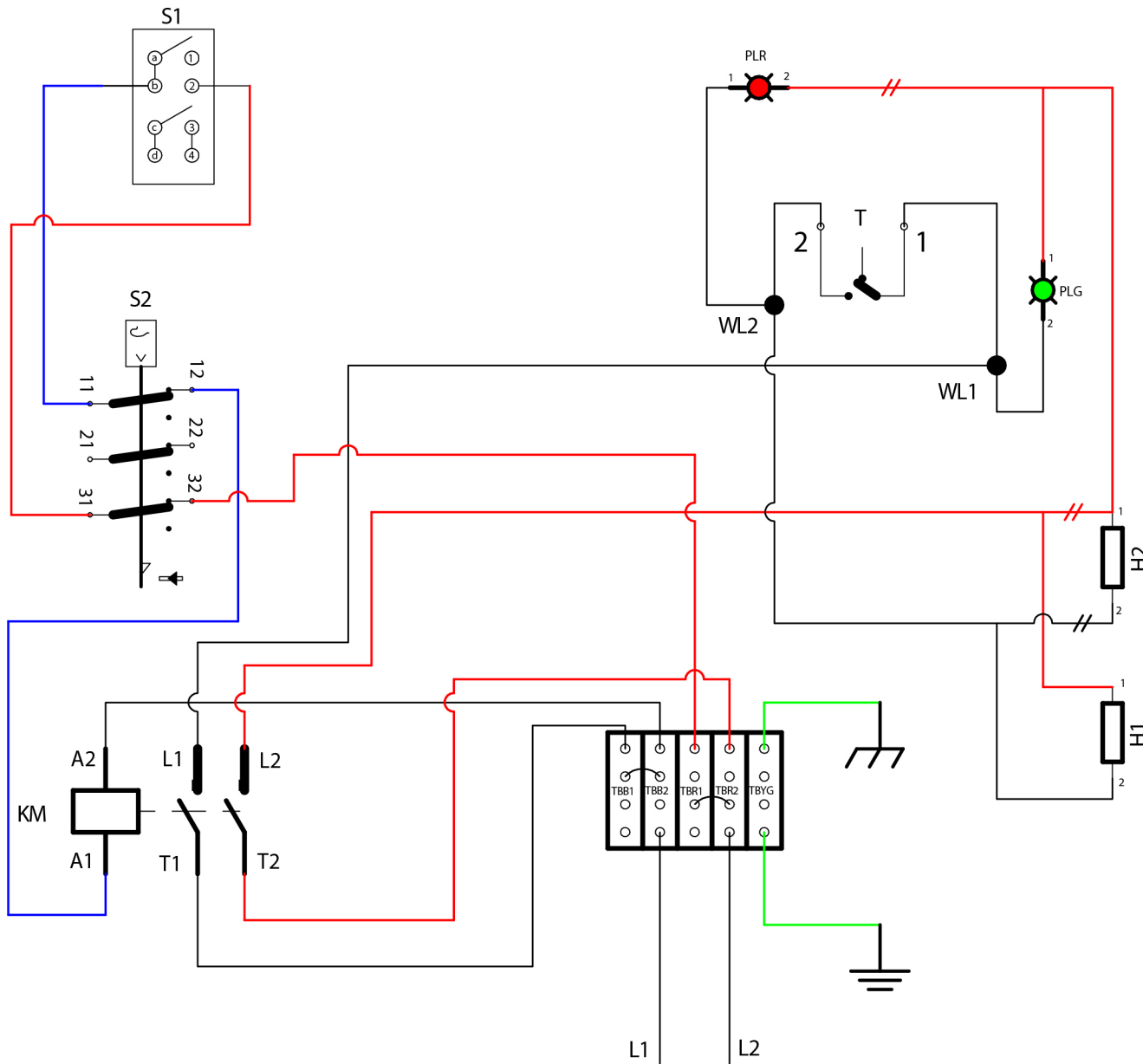
PLAQUE À FRIRE – SCHÉMA ÉLECTRIQUE LA GRANDE



CODE	DESCRIPTION
S1	INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT 7LA 840419K
S2	INTERRUPTEUR HAUTE LIMITE 55-33539.010
TBB	BORNIER (NOIR) - 3045088
TBR	BORNIER (ROUGE) - 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) - 3044092
T	THERMOSTAT 55.13222.350
PLG	INDICATEUR LUMINEUX VERT 1866-1-12-20340
PLR	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
H	ÉLÉMENT CHAUFFANT 3300 W - 240V - ASP2437
WL	RACCORD DE CÂBLAGE

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
S1	a	S2	11	12 AWG 20"
S1	d	S2	31	12 AWG 20"
S1	1	H	1	12 AWG 60"
S1	2	PLG	2	20 AWG 20"
S1	3	PLG	1	20 AWG 20"
S1	4	T	2	12 AWG 12"
S2	12	TBR	VOÛTE	12 AWG 30"
S2	32	TBB	VOÛTE	12 AWG 30"
T	1	H	2	12 AWG 60"
PLR	1	WL	WL	20 AWG 20"
PLR	2	PLG	2	20 AWG 12"
TBB	SOLE	SOOW 12/3	L1	SOOW 12/3
TBR	SOLE	SOOW 12/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 12/3	TERRE	
TBYG	VOÛTE	CADRE	CADRE	12 AWG 20"

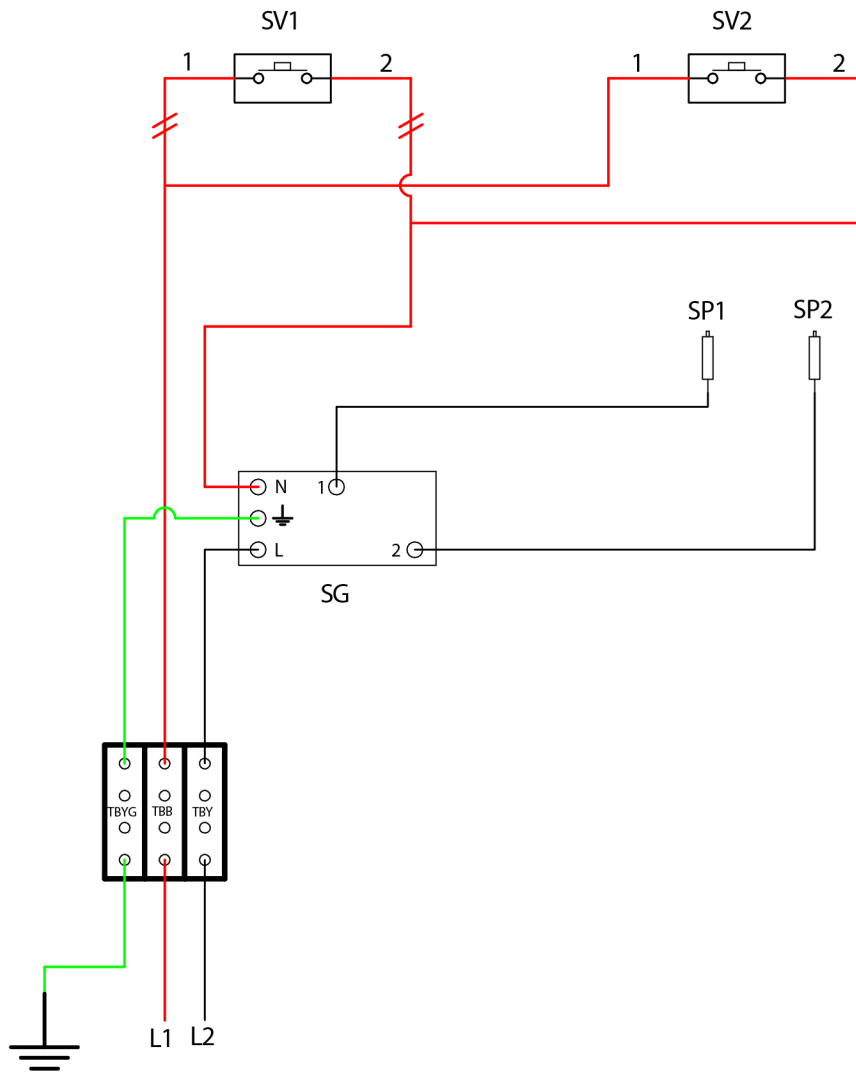
CUISEUR DE PÂTES – SCHÉMA ÉLECTRIQUE PROVENÇAL



CODE	DESCRIPTION
S1	INTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT 840419K
S2	INTERRUPTEUR HAUTE LIMITE 55.33539.010
KM	CONTACTEUR MDP30A-2P-208-204
TBB1	BORNIER (GRIS) - 3044102
TBB2	BORNIER (GRIS) - 3044102
TBR1	BORNIER (ORANGE) - 3045101
TBR2	BORNIER (ORANGE) - 3045101
TBYG	TERMINAL BLOCK (YELLOW-GREEN) - 3044128
T	THERMOSTAT LP7626A
PLG	INDICATEUR LUMINEUX VERT 1866-1-12-20340
PLR	INDICATEUR LUMINEUX ROUGE 1866-1-12-20310
H1	ÉLÉMENT CHAUFFANT 3000 W - 240V - ASP2413
H2	ÉLÉMENT CHAUFFANT 3000 W - 240V - ASP2413
WL1	RACCORD DE CÂBLAGE
WL2	RACCORD DE CÂBLAGE

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
S1	b	S2	11	14 AWG 20"
S1	2	S2	31	14 AWG 20"
S2	12	KM	A1	14 AWG 40"
S2	32	TBR1	VOÛTE	14 AWG 60"
KM	A2	TBB2	VOÛTE	14 AWG 20"
KM	L1	T	1	10 AWG 60"
KM	L2	H2	1	10 AWG 60"
KM	T1	TBB1	VOÛTE	10 AWG 15"
KM	T2	TBR2	VOÛTE	10 AWG 15"
T	2	H2	2	10 AWG 40"
H1	2	H2	2	10 AWG 12"
H1	1	H2	1	10 AWG 12"
PLG	2	WL1	WL1	18 AWG 12"
PLG	1	PLR	2	18 AWG 12"
PLR	2	H2	1	18 AWG 60"
PLR	1	WL2	WL2	18 AWG 24"
TBB2	SOLE	SOOW 10/3	L1	
TBR2	SOLE	SOOW 10/3	L2	SOOW 10/3
TBYG	SOLE	SOOW 10/3	TERRE	
TBYG	VOÛTE	CADRE	CADRE	10 AWG 14"

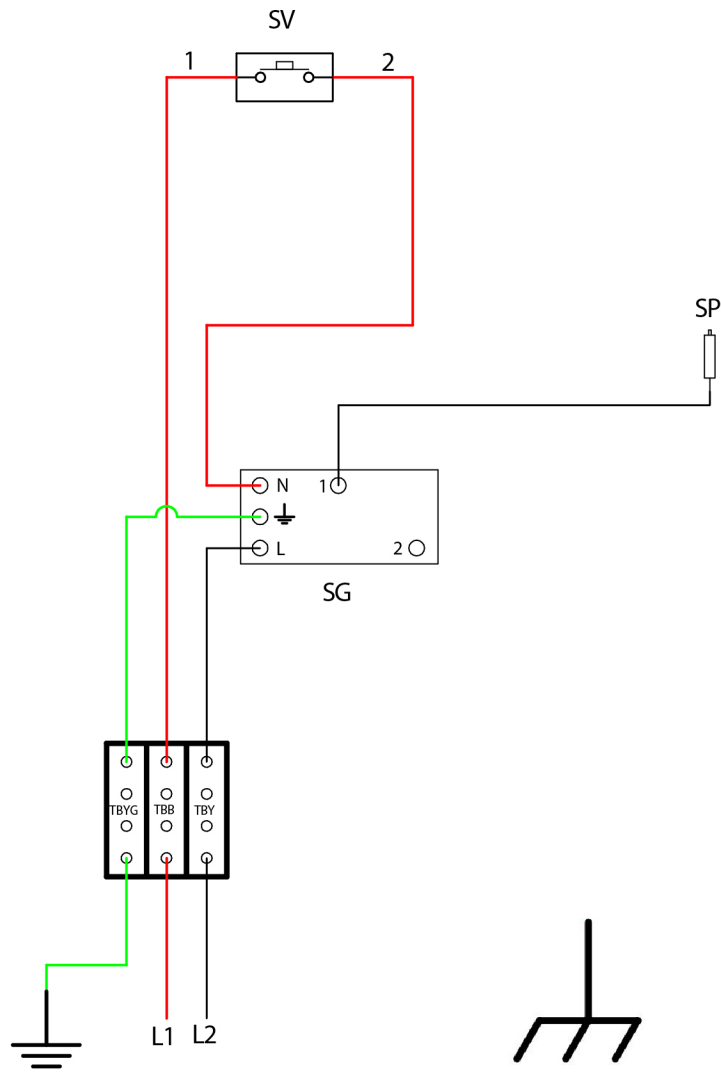
CUISEUR DE PÂTES – SCHÉMA ÉLECTRIQUE LA GRANDE



CODE	DESCRIPTION
SV1	VANNE DE COMMUTATION
SV2	VANNE DE COMMUTATION
TBB	BORNIER (NOIR) – 3045088
TBR	BORNIER (ROUGE) – 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) – 3044092
SG	GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLES 5119640
SP1	BOUGIE D'ALLUMAGE PSE-1G61
SP2	BOUGIE D'ALLUMAGE PSE-1G61

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
SV1	1	SV2	1	16 AWG 8"
SV1	2	SV2	2	16 AWG 8"
SV1	1	TBB	VOÛTE	16 AWG 44"
SV1	2	SG	N	16 AWG 44"
SG	TERRE	TBYG	VOÛTE	16 AWG 44"
SG	L	TBY	VOÛTE	16 AWG 44"
SG	1	SP1	SP1	20 AWG 47"
SG	2	SP2	SP2	20 AWG 47"
TBB	SOLE	SOOW 16/3	L1	SOOW 16/3
TBY	SOLE	SOOW 16/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 16/3	TERRE	

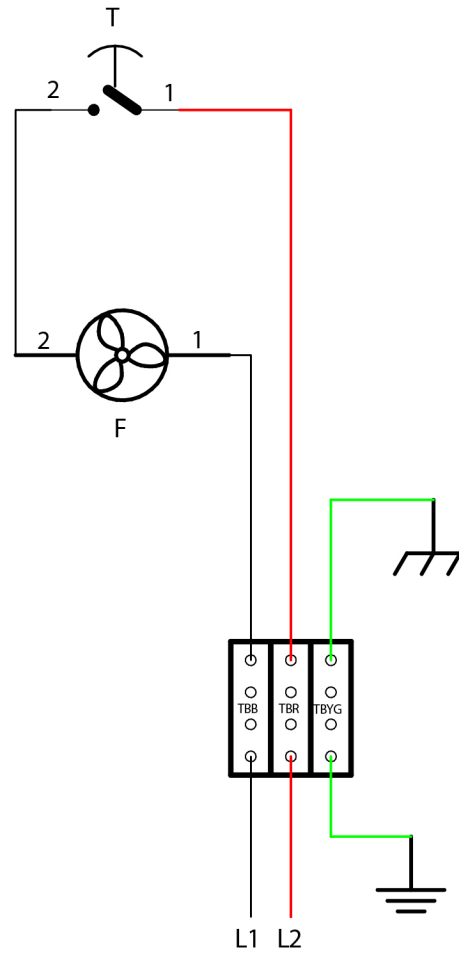
GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLES – SCHÉMA ÉLECTRIQUE DOUBLE



CODE	DESCRIPTION
SV	VANNE DE COMMUTATION
TBB	BORNIER (NOIR) - 3045088
TBR	BORNIER (ROUGE) - 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) - 3044092
SG	GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLES 5119640
SP	BOUGIE D'ALLUMAGE PSE-1G61

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
SV	1	TBB	VOÛTE	16 AWG 44"
SV	2	SG	N	16 AWG 44"
SG	TERRE	TBYG	VOÛTE	16 AWG 44"
SG	L	TBY	VOÛTE	16 AWG 44"
SG	1	SP	SP	20 AWG 47"
TBB	SOLE	SOOW 16/3	L1	SOOW 16/3
TBY	SOLE	SOOW 16/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 16/3	TERRE	

GÉNÉRATEUR D'ÉTINCELLES – SCHÉMA ÉLECTRIQUE SIMPLE



CODE	DESCRIPTION
T	THERMOSTAT CRA-120-QC
F	VENTILATEUR - 4656N
TBB	BORNIER (NOIR) - 3045088
TBR	BORNIER (ROUGE) - 3045062
TBYG	BORNIER (JAUNE-VERT) - 3044092

ORIGINE DE L'ÉLÉMENT	ORIGINE DE LA CAVITÉ	DESTINATION DE L'ÉLÉMENT	DESTINATION DE LA CAVITÉ	DESCRIPTION DU CÂBLE
T	2	F	2	20 AWG 35"
T	1	TBR	VOÛTE	20 AWG 72"
F	1	TBB	VOÛTE	20 AWG 72"
TBB	SOLE	SOOW 20/3	L1	SOOW 20/3
TBR	SOLE	SOOW 20/3	L2	
TBYG	SOLE	SOOW 20/3	TERRE	
TBYG	VOÛTE	CADRE	CADRE	20 AWG 10"

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT



L'ATELIER
Paris Haute Design

DREAMS ARE
MADE AT HOME[®]

www.leatelierparis.com - 800.792.3550

