

DOSSIER RESSOURCE

G.E.M

CUISINIÈRE ARTHUR MARTIN
Electrolux
CM6172 W

Page 2 à 18 : Extrait de la notice d'utilisation

Page 19 à 21 : Documentation GAZ

Page 22 à 26 : Extrait de la liste des pièces détachées

Page 27 à 34 : Extrait du Manuel Technique

P.E.M

CENTRALE VAPEUR CALOR
186000

Page 35 à 38 : Documentation technique

A la fin de ce dossier, les 4 dernières pages, copies des pages 29, 32, 33 et 38 sont à dégrafer

GROUPEMENT INTER - ACADEMIQUE		SESSION 2001
B.E.P. INSTALLATEUR CONSEIL EN EQUIPEMENT ELECTROMENAGER		
EP2 : ANALYSE DES MATERIELS	Temps alloué : 4 h	
DOSSIER RESSOURCE		
CE DOSSIER COMPORTE	38 PAGES	PAGE : 1 / 38

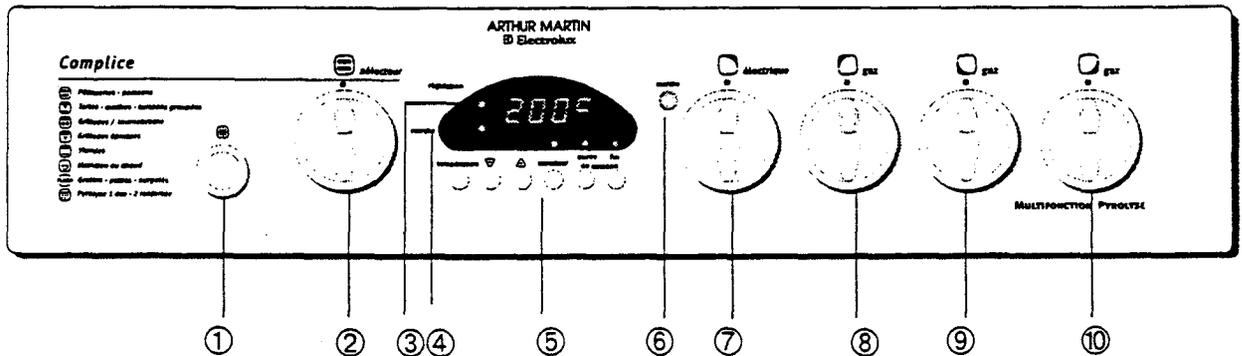
Notice d'utilisation

Cuisinière mixte
multifonction pyrolyse 60 x 60
CM6172

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE

Le bandeau de commandes

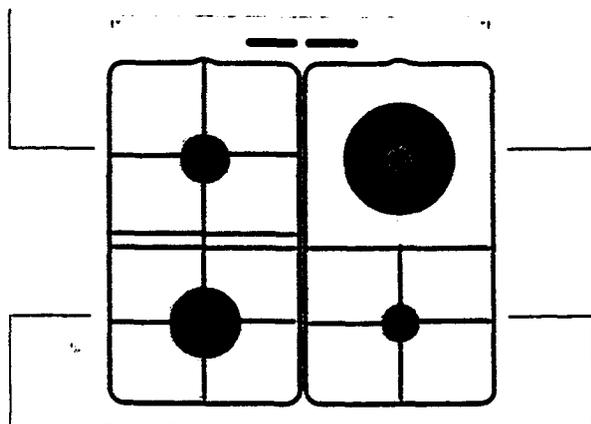


- ① Bouton d'allumage des brûleurs gaz
- ② Commande du sélecteur de fonctions du four et de la température pré-réglée
- ③ Voyant "régulation" (four)
- ④ Voyant "marche" (four)
- ⑤ Programmeur électronique
- ⑥ Voyant "marche" (table)
- ⑦ à ⑩ Commandes des foyers de table

La table de cuisson

Brûleur semi-rapide
2,00 kW

Plaque à limiteur
2,00 kW

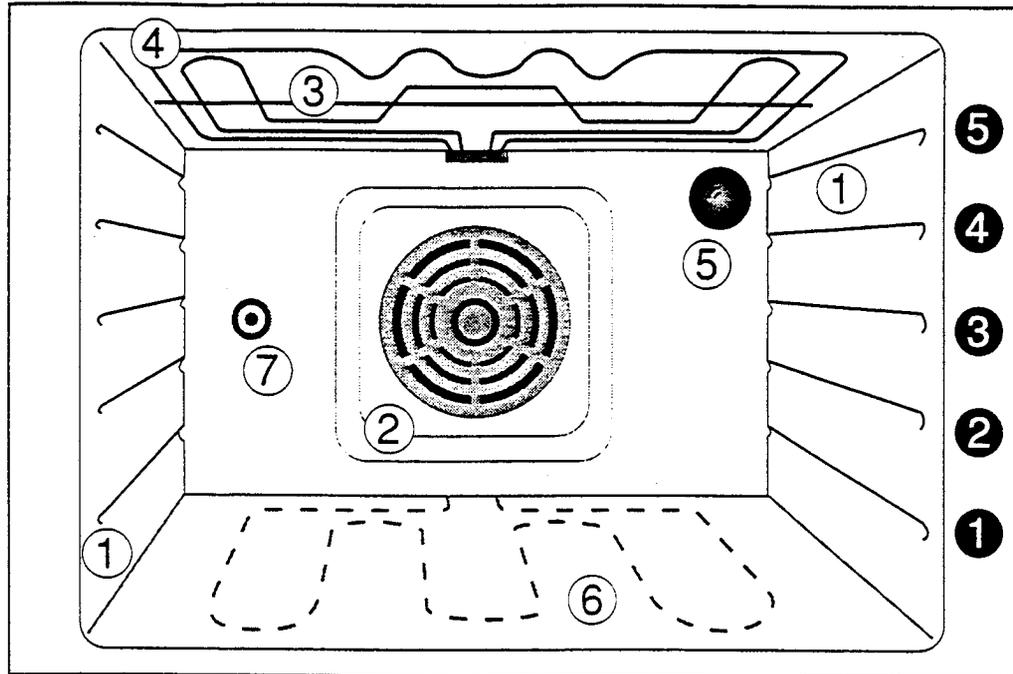


Brûleur rapide
3,20 kW *

Brûleur auxiliaire
1,00 kW

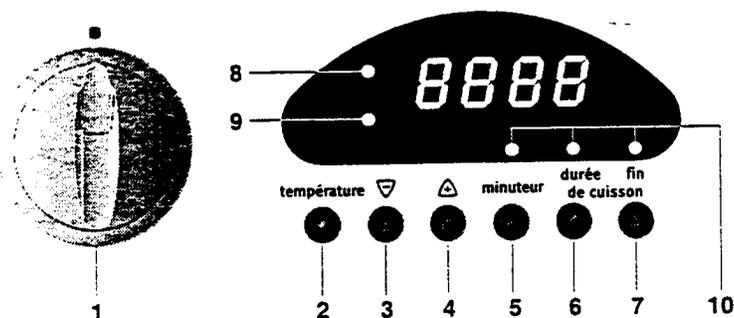
*en butane/propane : 3,0 kW

L'INTERIEUR DU FOUR



- ① Gradins
 - ② Turbine de ventilation
 - ③ Gril
 - ④ Élément chauffant supérieur
 - ⑤ Eclairage du four
 - ⑥ Élément chauffant inférieur situé sous la sole
 - ⑦ Entraînement de la broche
- ① à ⑤ Niveaux de gradins

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



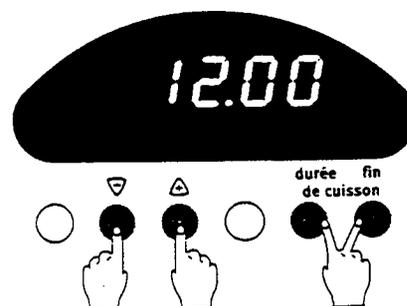
- ① Manette de sélecteur de fonctions du four, et de la température pré-réglée
- ② Bouton de visualisation des informations (temps, températures)
- ③ Bouton d'ajustement "Moins"
- ④ Bouton d'ajustement "Plus"
- ⑤ Bouton de réglage du minuteur
- ⑥ Bouton de réglage de la durée de cuisson
- ⑦ Bouton de réglage de la fin de cuisson
- ⑧ Voyant de régulation
- ⑨ Voyant marche / arrêt
- ⑩ Voyants de programmeur

Les voyants de programmeur placés au-dessus des boutons de réglage clignotent dès que vous actionnez les boutons de réglage correspondants. Tant que le voyant clignote, vous pouvez modifier le réglage correspondant.

La lampe de four s'allume au début de toute cuisson (programmée ou non) et reste allumée pendant toute la cuisson.

Mise à l'heure de l'horloge

1. Dès que la cuisinière est raccordée électriquement, 12.00 s'affiche. Pour la mise à l'heure, pressez simultanément les boutons "durée" et "fin de cuisson" pendant environ 3 secondes : 12.00 clignote.
2. Relâchez les boutons "durée" et "fin de cuisson", et
3. actionnez le bouton  ou  jusqu'à l'affichage de l'heure exacte.

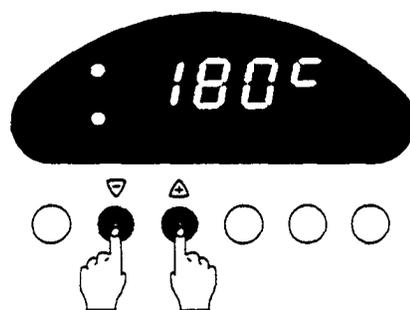


Modification de la température

- Dès la sélection de la position de cuisson, la température pré-réglée s'affiche : **vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons  ou .**

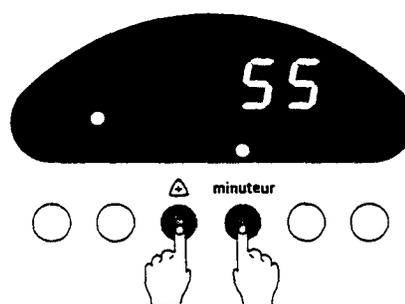
La température choisie reste affichée pendant environ 1 minute. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.

- En cours de cuisson, appuyez sur le bouton "température" jusqu'à ce que la température s'affiche. Appuyez sur  ou  pour la modifier.



Utilisation du minuteur : fonction "sablier"

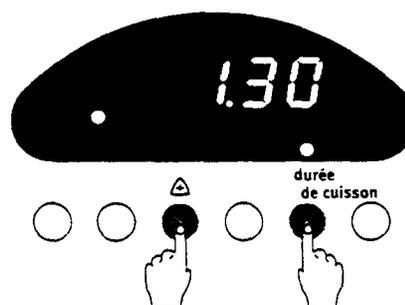
1. Appuyez sur le bouton "minuteur". Le voyant "minuteur" clignote.
2. Appuyez sur  jusqu'à l'affichage du temps souhaité.
3. Lorsque le bip sonore retentit, appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.



Cuisson programmée

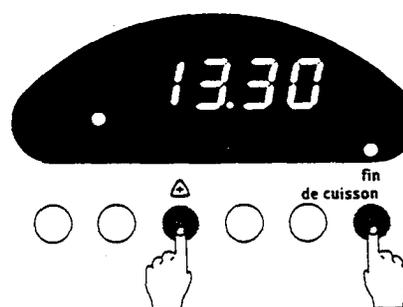
Départ immédiat

1. Tournez la manette du sélecteur de fonctions sur la position choisie, et modifiez le cas échéant la température. Le voyant "marche" s'allume et le voyant "régulation" clignote.
2. Appuyez sur le bouton "durée de cuisson", le voyant "durée de cuisson" clignote.
3. Appuyez sur le bouton  pour régler le temps de cuisson.



Vous avez également la possibilité de différer le départ :

- Appuyez sur le bouton "fin de cuisson". Le voyant "fin de cuisson" clignote.
 - Appuyez immédiatement sur le bouton  pour régler l'heure de fin de cuisson. Le voyant "régulation" s'éteint.
4. Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson. Appuyez sur n'importe quel bouton pour le stopper. Votre four s'arrête de chauffer.
 5. Ramenez la manette de sélecteur sur la position arrêt.



Si vous voulez annuler le temps de cuisson, mettez la manette de sélecteur sur la position arrêt.

Le programmeur calculera automatiquement l'heure de début de cuisson.

Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson programmé s'affiche à nouveau.

Au moment où le four se met en route, la lampe de four s'allume, et reste allumée pendant toute la cuisson. Le voyant "régulation" clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte.

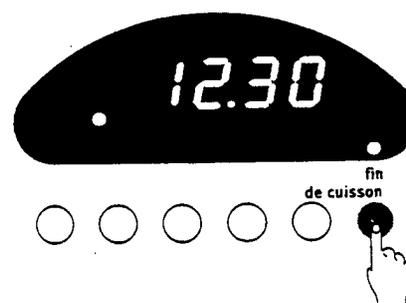
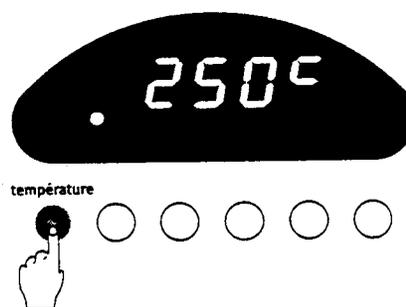
Vous pouvez à tout moment modifier la durée ou l'heure de fin de cuisson en appuyant respectivement sur les boutons "durée de cuisson" ou "fin de cuisson", puis sur le bouton Δ ou ∇ .

Pour afficher l'heure du jour, appuyez sur le bouton "température".

Pour annuler votre programmation, mettez le sélecteur de fonctions sur la position arrêt.

Visualisation des informations

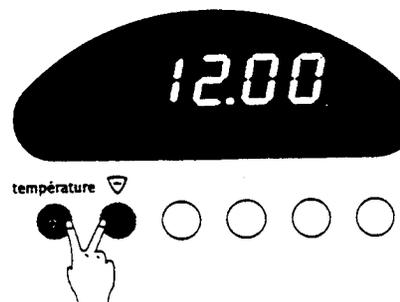
- Appuyez sur le bouton "température" pour visualiser :
 - la température de cuisson sélectionnée : exemple 250°C (le "c" est positionné en haut à droite de la température),
 - la température réelle à l'intérieur du four : exemple 200°C (le "c" est positionné en bas à droite de la température),
 - l'heure du jour.
- Appuyez sur le bouton "fin de cuisson" pour visualiser :
 - l'heure de fin de cuisson ou de nettoyage pyrolytique programmée.
- Appuyez sur les boutons "minuteur" ou "durée de cuisson" pour visualiser les temps programmés.



Sécurité enfant

Pour éviter tout risque de mise en route intempestive du four par un enfant, votre four comporte un système de verrouillage.

- Le four éteint, appuyez simultanément sur les 2 premières touches "température" et ∇ pas plus de 2 secondes : un bip sonore retentit, un point rouge clignote en bas à droite de l'heure.
- Lorsque la sécurité enfant est enclenchée, les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.
- Pour déverrouiller, appuyez de nouveau sur les touches "température" et ∇ , un bip sonore retentit, le point rouge s'éteint : votre four est de nouveau prêt à fonctionner.



COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Les brûleurs gaz

Pour allumer les brûleurs :

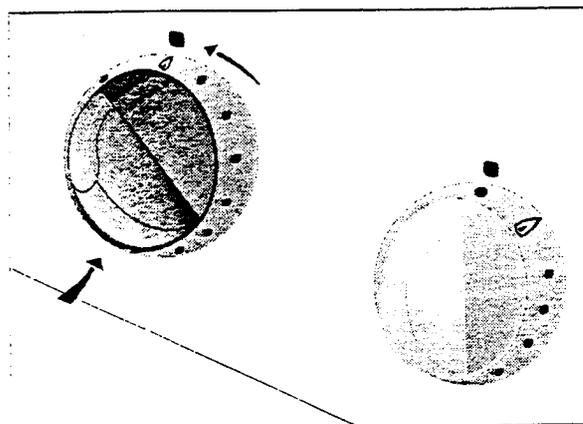
- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- en même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes)

ou

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique),

Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.



Le foyer électrique : plaque rapide à limiteur (point rouge)

Elle offre 6 positions de cuisson.

Cette plaque chauffe vite et convient particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif (reportez-vous au chapitre "Guides des cuissons").

Le repère "0" correspond à la position arrêt.

Le repère "6" correspond à la position maxi.

Pour allumer la plaque :

- Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
- Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "marche" s'allume.

Pour éteindre la plaque

- Ramenez la commande sur la position "0".

Le voyant "marche" s'éteint sauf si le four fonctionne.

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette correspondant à la plaque électrique. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

Sécurité

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.
- Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

COMMENT UTILISER LE FOUR

 Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Les commandes de four

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions du four.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température est pré-réglée : il est possible de la modifier :

- Pour l'augmenter, appuyez sur la touche  (max. 300° C).
- Pour la diminuer, appuyez sur la touche  (min. 30° C).

Reportez-vous au paragraphe "le programmateur électronique".

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant la durée de fonctionnement sauf pendant le nettoyage pyrolytique :

- il s'éteint automatiquement lorsque le programmateur est en attente de cuisson,
- il s'allume dès que la cuisson programmée commence,
- il s'éteint en fin de programmation du temps de cuisson.

Les différents symboles du sélecteur

Positions de cuisson	Températures pré-réglées
0 Position arrêt	
 Cuisson traditionnelle	180°C
 Cuisson ventilée	180°C
 Cuisson au maxi gril et au tournebroche	210°C
 Cuisson au turbo gril	200°C
 Cuisson des viandes	210°C
 Maintien au chaud	80°C
 Cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré	200°C
 Nettoyage pyrolytique	

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que le four est sous tension.

Le voyant "régulation"

Il clignote dès que vous mettez le four en fonctionnement. Il reste allumé lorsque le four a atteint la température désirée.

Le dispositif d'arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 1 heure et 55 minutes ou 12 heures selon la température de cuisson présélectionnée.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement de la cuisinière (bandeau de commandes ...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement et il est normal que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.



Après utilisation de votre four, assurez-vous que la commande de sélecteur de fonctions se trouve sur la position Arrêt (0).

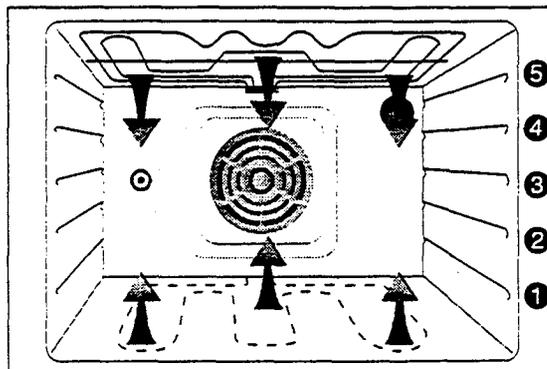
La cuisson traditionnelle avec préchauffage intégré

Température pré-réglée : 200° C

Cette position convient pour les cuissons de gratins, des préparations à base de légumes et des plats tout prêts, frais ou surgelés à réchauffer sans décongélation préalable.

Sur cette position, la montée en température du four est très rapide, rendant inutile le préchauffage.

De ce fait, cette position ne convient pas à la cuisson des pâtisseries délicates pour lesquelles vous préférerez la position .



Comment procéder ?

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position . Modifiez éventuellement la température pré-réglée (reportez-vous au paragraphe "le programmeur électronique").
2. Enfournez votre plat immédiatement.

Réglez la température entre 200° C et 220° C selon la nature du plat.

A titre d'exemple, vous trouverez ci-dessous quelques préparations pour lesquelles cette position convient tout particulièrement.

Pour les plats surgelés du commerce, reportez-vous aux indications de cuisson en four traditionnel figurant sur l'emballage.

Type de mets	Gratin	Température	Temps de cuisson	Accessoires
Moussaka fraîche à réchauffer	2	200° C	25 min	plat en verre à feu
Lasagnes fraîches à réchauffer	3	200° C	35 min	plat en verre à feu
Pizza crue	3	200° C	30 à 35 min	plateau multi-usages ou tourtière
Pizza pré-cuite	2	200° C	20 à 25 min	plateau multi-usages ou tourtière
Hachis parmentier surgelé	2	220° C	40 à 50 min	barquette en aluminium posée sur la grille

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 19 m³/h.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif : 50 Hz (reportez-vous au **Tableau n° 1** au chapitre "Installation").

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement à un réseau gaz

Vérifiez que :

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changer le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- normes DTU P 45-204 - installations de gaz.
- règlement sanitaire départemental.
- norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Notre responsabilité ne saurait être envisagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence commerciale	CM6172
Type de la cuisinière	6861
Appareil isolé	Classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	
Conversion possible en gaz butane, propane	
Raccordement électrique	230 V 50 Hz

La table de cuisson	Couvercle de table Grilles de table Foyer avant droit Foyer arrière droit Foyer avant gauche Foyer arrière gauche Allumage électronique	tôle 2 grilles support de casseroles en acier émaillé brûleur auxiliaire 1,00 kW plaque à limiteur 2,00 kW Ø180 mm brûleur rapide 3,20 kW * brûleur semi-rapide 2,00 kW
Le four	Four Puissance du four Gril Puissance du gril Eclairage de four Nettoyage	électrique 3,30 kW électrique 2,90 kW ampoule 25 W type E14 pyrolyse
Minuterie, programmation du temps et de la température	Programmateur électronique	
Accessoires	2 grille support 1 plateau multi-usages 1 ensemble tournebroche Tiroir de rangement des accessoires Plinthe Cordon de raccordement électrique	1,20 m
Dimensions	Hauteur réglable couvercle fermé Hauteur réglable au plan de cuisson Largeur Profondeur Poids	86,3 à 88 cm 85 à 86,7 cm 59,4 cm 60,2 cm 59 kg

* Butane/propane : 3,0 kW

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage **CE** 93/68 et basse tension 73/23.

INSTALLATION

Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins (Fig.1).

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Pour visser ou dévisser les pièces, utilisez une clé plate n° 32.

Mise en place de la plinthe

Pour une finition parfaite de la façade, une plinthe prête à monter est livrée dans le tiroir de votre cuisinière.

Comment la monter ?

1. Enlevez le sachet protecteur,
2. commencez par engager la partie basse dans le logement prévu à cet effet, sous le tiroir,
3. enfin, clippez par le haut en exerçant une pression avec la main.

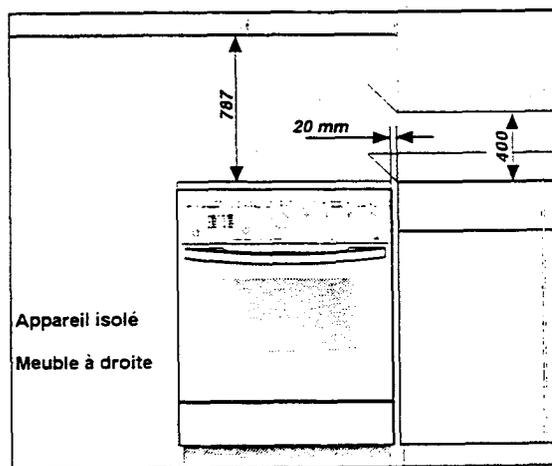
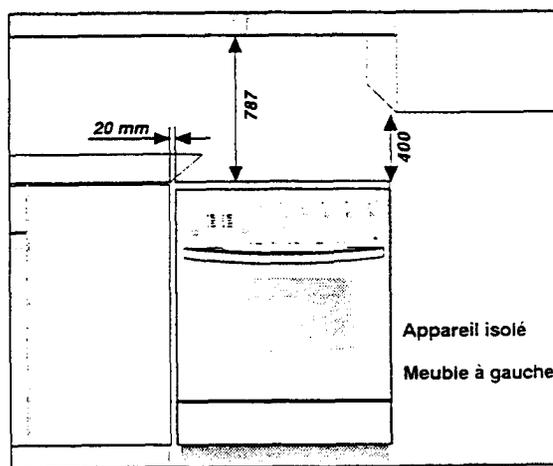
Il se peut que vous ayez besoin d'accéder à la plaque signalétique collée sur le socle de la cuisinière alors que la plinthe est en place. Pour cela, suivez ces indications :

Comment la démonter ?

1. A l'aide de vos 2 pouces, appuyez sur la partie creuse, **vers le bas**, pour déclipper totalement la plinthe.

Classe 1
Appareil isolé

Fig.1



Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n° 2**.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau ou tube pour un appareil isolé (classe 1)

1- Pour les gaz distribués par réseau :

Tube souple :

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz (Fig. 2).
- Veillez à l'enfoncer jusqu'en butée et à le fixer avec un collier.

Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m (Fig.3).
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

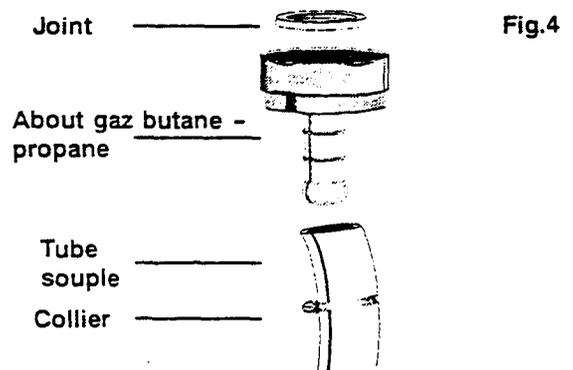
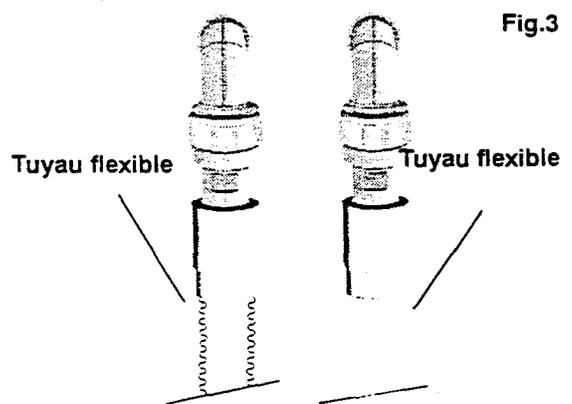
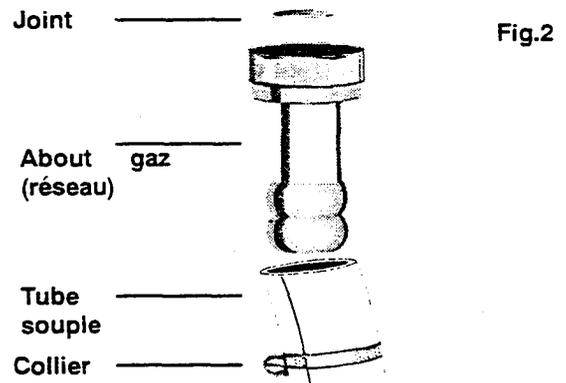
2- Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

- Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum de 1 m ; cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane (Fig.4).
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et à le fixer avec un collier à chaque extrémité.

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NFD 36-121 ou NFD 36-103 ou NFD 36-107 pour les gaz naturels ou XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour les gaz butane et propane.



Raccordement électrique

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm,
- calibre de fusible : consultez le **Tableau n° 1**.

Comment procéder ?

1. Dévissez les 2 vis de la trappe de raccordement située à l'arrière de l'appareil,
2. retirez la trappe de raccordement,
3. desserrez les 2 vis de l'arrêt de traction, situé sous le carter,
4. introduisez l'extrémité du câble dans le trou au dessus de l'arrêt de traction,
5. ensuite, connectez le câble à la barrette de raccordement conformément au **Tableau n° 1** et à la **Fig. 5**,
6. resserrez les 2 vis de l'arrêt de traction,
7. remettez la trappe de raccordement :
 - engagez les 3 ergots inférieurs de la trappe à l'intérieur de la découpe du carter,
 - refermez la trappe par le bord supérieur,
8. et enfin, remettez les 2 vis.

Fig.5

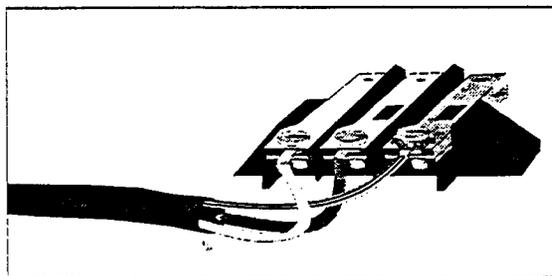
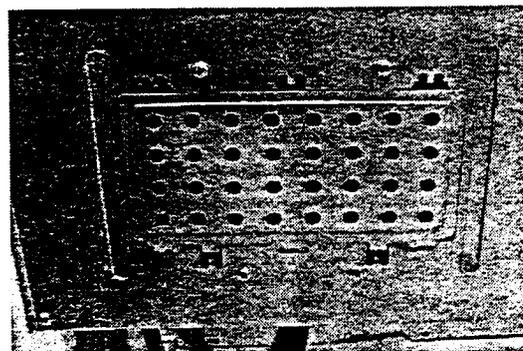
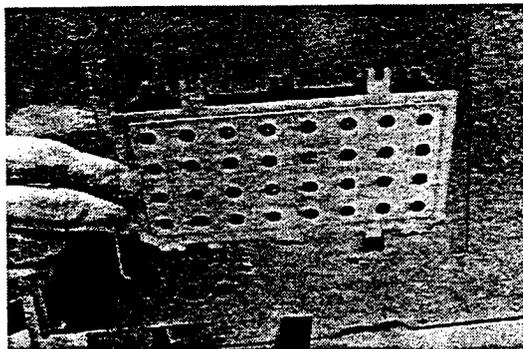


Tableau n° 1

Type de branchement	Monophasé
Tension du réseau	230 V
Type de câble de raccordement	H05 VV-F (2,5 mm ²)
Calibre du fusible ou du disjoncteur	25A



CHANGEMENT DE GAZ

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer le type de gaz de la table de cuisson, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs,
- modifier les réglages de débit réduit,
- vérifier le mode de raccordement gaz.

Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Tableau n° 2**).

Tableau n° 2

Brûleurs	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Butane / Propane		Gaz naturel		
			Injecteurs	g/h	Injecteurs	dm ³ /h 15° C	
						G20 20 mbar	G25 25 mbar
Auxiliaire (Ø55mm)	1	0,3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (Ø71mm)	2	0,4	71	145	96	190	222
Rapide (Ø102mm)	3,2 - 3 (**)	0,6	88	218	121	305	354
PRESSION D'ALIMENTATION		nom.mbar(*) min.mbar(*) max.mbar(*)	28-30/37 20 (Butane) 45 (Propane)		20-25 17 (G20) 25 (G25)		

(*) mbar = 10 mm de colonne d'eau

(**) butane-propane

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette (G30) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir, ci-après).

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Assurez-vous que l'appareil n'est plus raccordé au réseau électrique.
2. Levez le couvercle.
3. Allumez les brûleurs en position maxi.
4. Placez les boutons de commande en position mini.
5. Retirez tous les boutons de commande (Fig.6).
6. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (Fig.7). Elle est accessible avec un tournevis.
7. Procédez en suivant les indications du Tableau n°3.

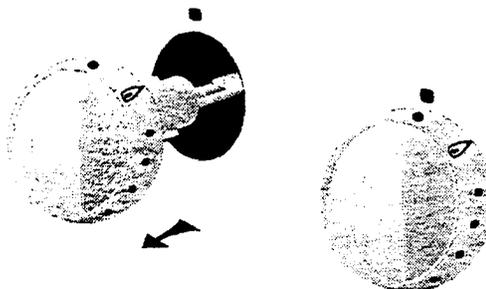


Fig.6

Vérification :

- Remontez les boutons de commandes. Allumez les brûleurs.
- Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.

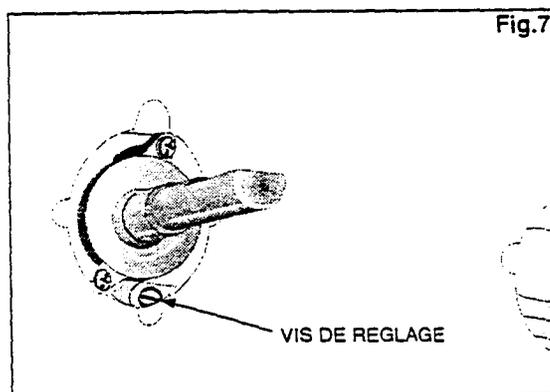


Fig.7

Tableau n° 3

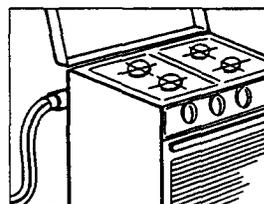
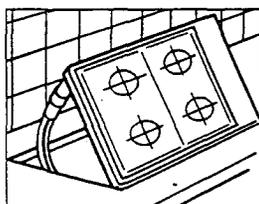
Butane / Propane	Gaz naturel
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

GAZINOX



GAZINOX EST GARANTI SANS DATE DE REMPLACEMENT

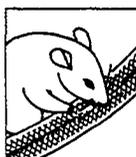
NE CONVIENT PAS AU GAZ NATUREL



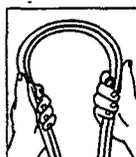
Ce tuyau inox permet le raccord facile des tables de cuisson, cuisinières, fours, particulièrement pour les cuisines intégrées.



La gaine plastique permet un entretien facile.



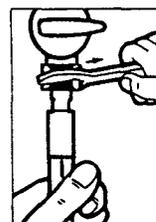
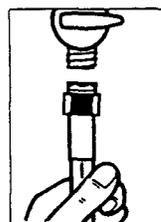
La tresse métallique inox assure protection et solidité.



Le cœur en acier inox ondulé vous garantit souplesse et étanchéité.

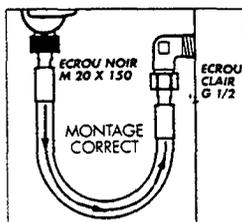
UN MONTAGE SIMPLE*

Présenter le tuyau écrou noir vers le robinet (propane). Visser à la main jusqu'au contact du joint. N'utilisez que des joints oranges d'origine GAZINOX. Serrer avec une clé de 23. Côté appareil, dévisser la tête et répéter la même opération avec une clé de 24.



*** TRES IMPORTANT : RESPECTER LE SENS DE MONTAGE**

CONSEILS DE MONTAGE

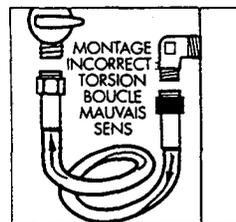


GAZINOX EST DÉDUCTIBLE DE VOS IMPÔTS
Limité à 20 % du prix d'achat dans le cadre des travaux destinés à l'amélioration de l'habitat.

Eviter toute torsion. Eviter une courbure inférieure à 90 mm de rayon. En cas de remplacement des joints, utiliser uniquement les joints identiques GAZINOX oranges. Toute modification du tuyau est interdite ; toute détérioration de la tresse inox ou du cœur métallique ondulé nécessite le remplacement du tuyau. L'installation doit respecter la réglementation et les règles de l'art ; en cas de montage ou démontage douteux ou de têtes soudées, faire appel à un professionnel.



GAZ
Agréé par l'AFNOR
norme
NF 36-125



NE PAS UTILISER POUR GAZ GPL EN PHASE LIQUIDE

GP 9901 8 REALISACON 5/98 01 47 34 30 00



NOTICE DÉTendeur BUTANE
LIMITEUR DE DEBIT INCORPORE
Type 717 B
Conforme à la norme NF M 88 765



NOTICE D'EMPLOI À CONSERVER PAR L'USAGER

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

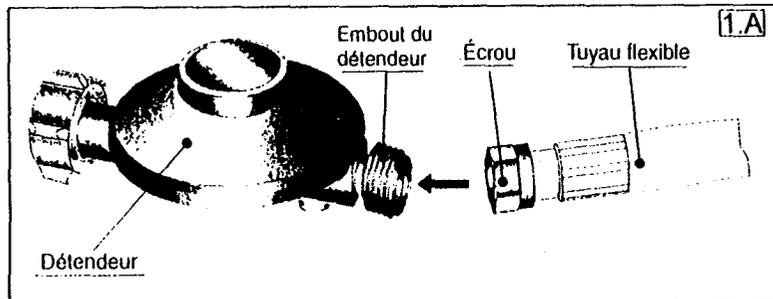
DETENDEUR: Type 717 Robinet détendeur Butane équipé d'un limiteur de débit destiné à l'usage exclusif des bouteilles Butane équipé d'un robinet Sortie 21.7 pas 1.814 à gauche, débit garanti 1300 g/h, pression d'utilisation 28 mbar.

1) Raccordement du détendeur à l'appareil d'utilisation

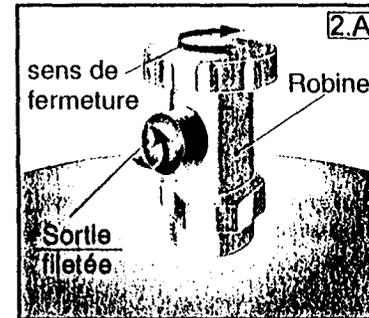
Pour un appareil muni d'un tuyau flexible avec embout fileté:

- Vérifiez la présence du joint dans l'écrou et vissez le flexible sur l'embout fileté du détendeur. (Fig. 1A).

Longueur maximum des tuyaux flexibles métalliques = 2 m (Norme NFD 36-125),
Longueur maximum des tuyaux flexibles en caoutchouc = 2 m (Norme XPD 36-112).



2) Montage du détendeur sur la bouteille

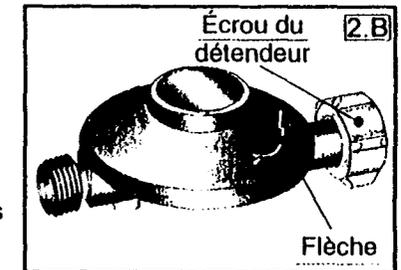


Ce détendeur se monte exclusivement sur une bouteille Butane équipée d'une robinet Sortie fileté 21.7 pas 1.814 à gauche.

Libérer le filetage du robinet soit en dévissant l'écrou de sécurité soit en décapsulant. (Fig. 2A).

Vérifier la présence du joint avant montage du détendeur

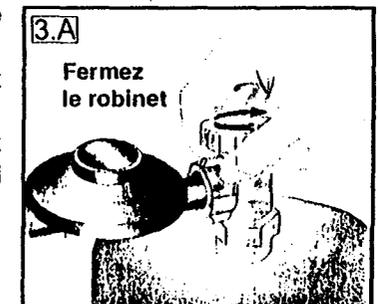
Visser l'écrou du détendeur en tournant dans le sens indiqué par la flèche. (Fig. 2B)



Le serrage doit s'effectuer à la main (Fig.2C).

3) Remplacement de la bouteille

Assurez vous que que tous les robinets de l'appareil d'utilisation sont en position fermée. Fermez le robinet de la bouteille en tournant dans le sens de la flèche (Fig. 3A). Démontez le détendeur en dévissant l'écrou et procédez au changement de bouteille comme il est indiqué au paragraphe 2.



3) DISPOSITIF DE SECURITE

Limiteur de débit

Un limiteur de débit, incorporé au détendeur, assure automatiquement la coupure de l'arrivée du gaz en cas de sectionnement ou de débranchement du raccordement du détendeur à l'appareil d'utilisation.

Après déclenchement le dispositif doit être réarmé. Cette opération s'effectue en appuyant sur le bouton de réarmement comme l'indique la (Fig. 4A).

a) Conditions normales d'utilisation.

Il est normal que le dispositif de déclenchement entre en fonction à la mise en route de l'installation. Pour rétablir les conditions normales d'utilisation, procédez de la manière suivante:

- ouvrir le robinet de la bouteille (Fig 2A),
- réarmer le détendeur (Fig. 4A).

L'installation est prête à fonctionner.

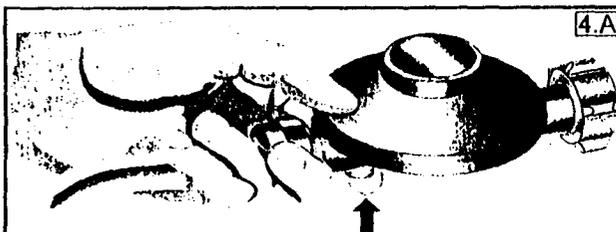
Eviter de déplacer la bouteille lorsque l'installation fonctionne, les chocs et les secousses peuvent causer le déclenchement du dispositif.

b) Conditions accidentelles ou fausses manoeuvres.

Si le dispositif déclenche à cause du débranchement ou sectionnement du raccordement détendeur-appareil d'utilisation, procédez de la manière suivante pour rétablir les conditions normales d'utilisation:

- fermer le robinet de la bouteille (Fig. 2A),
- rétablir le raccordement à l'appareil d'utilisation (Fig. 1A),
- ouvrir le robinet de la bouteille (Fig. 2A),
- réarmer le dispositif de déclenchement (Fig. 4A).

Afin de garantir le bon fonctionnement du dispositif de déclenchement, il est impératif de respecter les longueurs de tube souple ou des tuyaux flexibles indiquées au paragraphe 1.



IMPORTANT: Ne laisser jamais un détendeur sur la bouteille sans raccordement à l'appareil d'utilisation, le dispositif de déclenchement n'est pas prévu pour assurer la fonction robinet.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Dans tous les cas, vérifiez que le flexible ou le tube est en bon état et que sa date d'utilisation n'est pas dépassée. Ne cherchez jamais une fuite de gaz avec une flamme, utilisez de l'eau savonneuse. Ne couchez jamais une bouteille. En case de difficulté, fermez l'arrivée du gaz et contactez votre revendeur.



FAVEX - 3 ET 7 QUAI DE L'OISE 75019 PARIS - F

N°23-1-410-0212



DETENDEUR BUTANE TYPE 717 B

28 mbar - 1300 g/h - NF M 88 765

*A utiliser exclusivement sur bouteilles
Butane équipées de robinet
Sortie 21,7 pas 1,814 à gauche*

*Longueur maximale des tuyaux flexibles métalliques = 2 m
Conforme à la norme NF D 36-125*

*Longueur maximale des tuyaux flexibles en caoutchouc = 2 m
Conforme à la norme XP D 36-112*

TRÈS IMPORTANT:
Réglage 28 millibars Butane,
Interdit pour 112 millibars Butane.



LIMITEUR
DE DEBIT
INCORPORE

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

LISTE DE PIECES

CUISINIERE

N° Produit	943 74 57-01	943 74 69-01	943 74 50-01
Modèle	CM6172-1	CM6172B1	CM6172W1
Marque	A.MARTIN-ELECTROLUX	A.MARTIN-ELECTROLUX	A.MARTIN-ELECTROLUX
Date(An/Sem)	9825	9825	9825
Usine	RS	RS	RS
Marché	FR	FR	FR

Edition 1

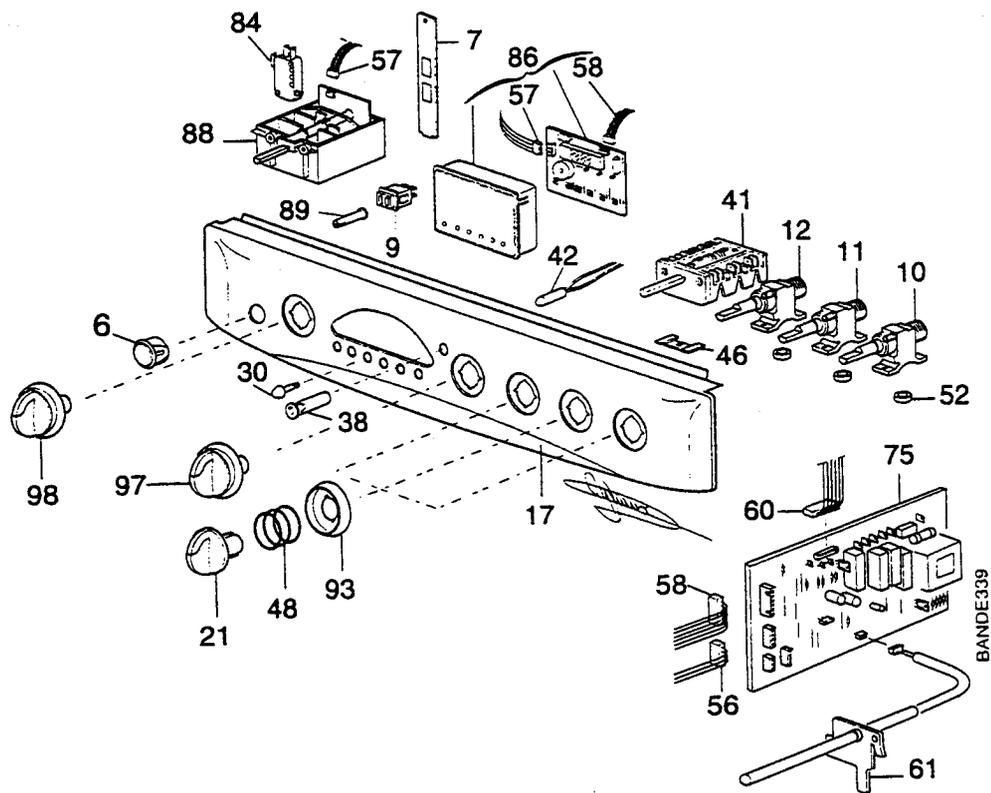
CM6172-1
CM6172B1
CM6172W1

N° de publication

599 40 19-49/4

29/05/98

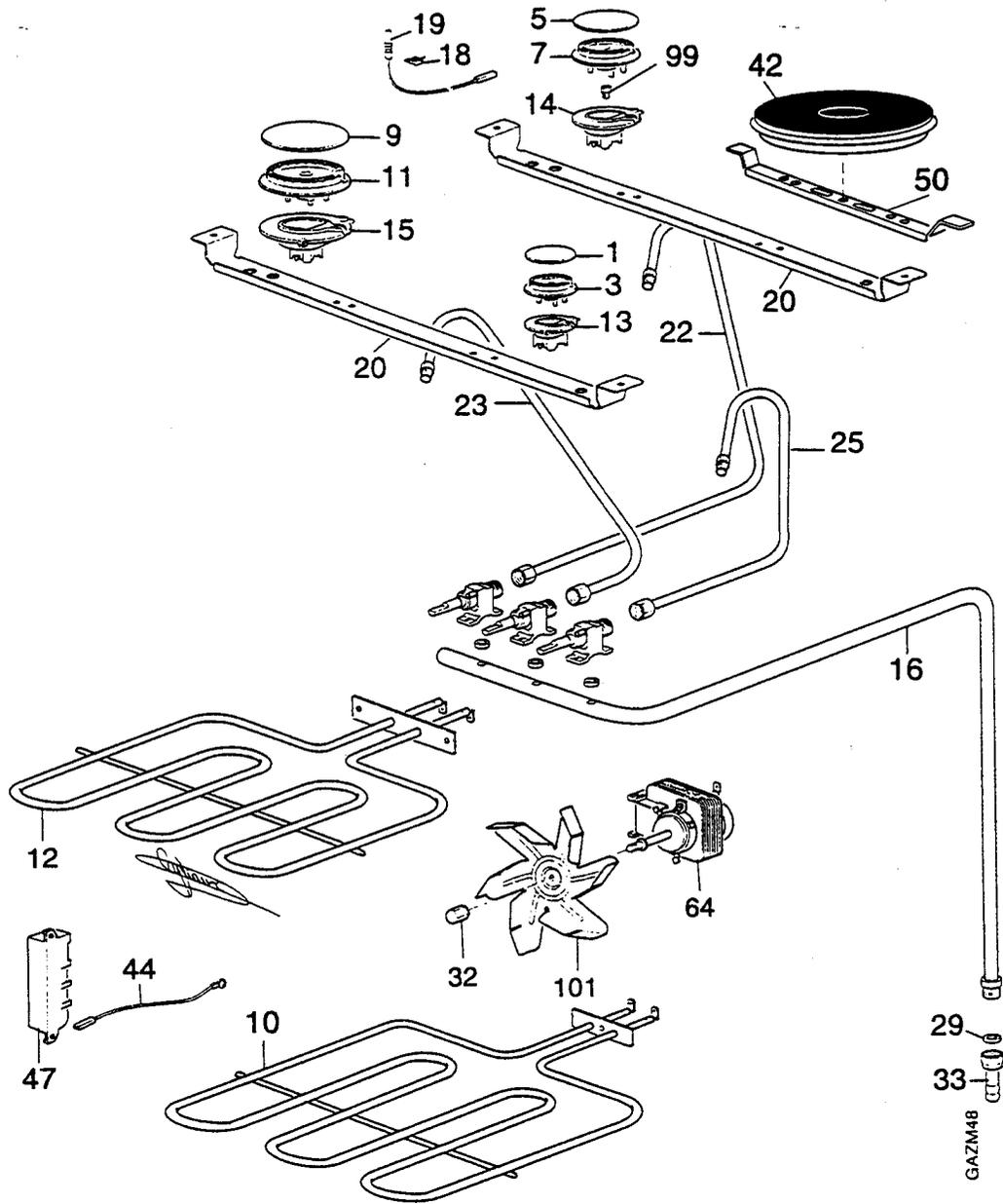
DISTRIPARTS FRANCE
 S.N.C. au capital de 1.000.000 Frs
 Locataire Gérant - R.C.S Senlis B 340 042 779
 SIEGE SOCIAL : 43, Av Félix Louat - 60300 SENLIS



CM6172-1, CM6172B1, CM6172W1

A = CM6172-1 943 74 57-01
 B = CM6172B1 943 74 69-01
 C = CM6172W1 943 74 50-01

Pos.	Référence	Désignation
6	604 78 22-06/6	A B - Poussoir,marron
	604 78 22-07/4	- - C Poussoir,blanc
7	337 12 68-01/6	A B C Support,interrupteur
9	357 00 88-01/7	A B C Interrupteur,allumage
10	5318 61 55-00/7	A B C Robinet,AUX
11	5318 61 56-00/5	A B C Robinet SR
12	5318 61 57-00/3	A B C Robinet R
17	337 14 61-01/7	- - C Bandeau décoré,blanc
	337 14 61-02/5	A B - Bandeau décoré,marron
21	315 43 80-00/4	- - C Bouton,blanc
	315 43 80-01/2	A B - Bouton,marron
30	315 25 22-00/3	- - C Touche,progammateur,blanche
	315 25 22-01/1	A B - Touche,progammateur,marron
38	337 09 54-01/2	A B C Lentille,rouge
41	685 45 33-99/6	A B C Commutateur,7 pos.
42	337 09 16-07/8	A B C Voyant
46	337 12 53-01/8	A B C Butée bandeau
48	601 04 53-02/2	A B C Ressort colerette
52	356 50 56-03/7	A B C Joint robinet
56	337 11 68-02/6	A B C Câblage verrouillage porte
57	372 42 61-05/6	A B C Câblage,4 poles
58	372 44 61-06/0	A B C Câblage,6 poles,lg 500mm
60	337 11 67-06/9	A B C Câblage,platine
61	372 31 61-06/7	A B C Sonde,Tempertures
75	372 21 61-03/5	A B C platine électronique,Puissance
84	337 09 29-03/0	A B C Microrupteur
86	337 15 83-01/8	A B C Program.électronique,complet
88	603 30 04-77/8	A B C Potentiomètre,complet
89	604 78 23-04/9	A B C Entretoise poussoir
93	315 43 58-00/0	- - C Colerette rob.,blanche
	315 43 58-05/9	A B - Colerette rob.,marron
97	315 43 54-01/7	- - C Bouton,7 pos.,blanc
	315 43 54-11/6	A B - Bouton,7 pos.,marron
98	315 43 54-08/2	- - C Bouton,sélecteur,blanc
	315 43 54-15/7	A B - Bouton,sélecteur,marron



CM6172-1, CM6172B1, CM6172W1

A = CM6172-1 943 74 57-01
 B = CM6172B1 943 74 69-01
 C = CM6172W1 943 74 50-01

Pos.	Référence	Désignation
1	354 00 06-08/1	A B C Chapeau brûl.,AUX,noir
3	354 00 45-02/2	A B C Couronne brûleur,AUX
5	354 00 06-09/9	A B C Chapeau brûl.,SR,noir
7	354 00 46-02/0	A B C Couronne brûleur,SR
9	354 00 06-10/7	A B C Chapeau brûl.,R,noir
10	337 06 69-01/6	A B C Elément chauffant,SO,1400W,230 V
11	354 00 47-07/7	A B C Couronne brûleur,rapide
12	319 20 81-04/4	A B C Elément chauffant,VG,1900W/1000W,230 V
13	357 71 23-03/1	A B C Brûleur,AUX
14	357 71 23-02/3	A B C Brûleur,SR
15	357 71 23-43/7	A B C Brûleur,rapide
16	337 12 38-01/9	A B C Rampe,3 trous
18	354 30 81-01/6	A B C Clip bougie/therm.
19	357 02 14-05/0	A B C Bougie,fil,lg 900mm
20	337 12 13-01/2	A B C Support brûleur
22	337 14 12-01/0	A B C Alimentation,semi-rapide,AR gauche
23	337 14 21-01/1	A B C Alimentation,rapide,AV gauche
25	337 14 20-01/3	A B C Alimentation,auxiliaire,AV droite
29	337 00 62-02/2	A B C Joint rampe
32	315 32 52-00/6	A B C Ecrou,M6
33	676 14 28-99/1	A B C Embout GBP
	676 14 29-99/9	A B C Embout GN
42	305 17 34-05/5	A B C Plaque limit.,180mm,2000W
44	605 55 85-06/8	A B C Fil,H.T.,lg 220mm
47	357 20 17-03/0	A B C Allumeur,4 pos.
50	650 24 58-99/2	A B C Etrier plaque,145/180mm
64	337 06 73-01/8	A B C Mototurbine,cuisson
99	603 30 04-99/2	A B C Panoplie gaz,NATUREL
	606 50 74-66/5	A B C Panoplie gaz,BUT/PROP
101	315 26 66-00/8	A B C Turbine

ARTHUR MARTIN
☐ **Electrolux**

MANUEL TECHNIQUE

CUISINIÈRE

N° Produit	943 74 57-01	943 74 69-01	943 74 50-01
Modèle	CM6172-1	CM6172B1	CM6172W1
Marque	A.MARTIN-ELECTROLUX	A.MARTIN-ELECTROLUX	A.MARTIN-ELECTROLUX
Date(An/Sem)	9825	9825	9825
Usine	RS	RS	RS
Marché	FR	FR	FR

Edition 1

CM6172-1
CM6172B1
CM6172W1

N° de publication

599 38 94-52/5

Septembre 1998

DISTRIPARTS FRANCE
S.N.C. au capital de 1.000.000 Frs
Locataire Gérant - R.C.S Senlis B 340 042 779
SIEGE SOCIAL : 43, Av Félix Louat - 60300 SENLIS

FFS

**CUISINIÈRE MIXTE 60x60, NETTOYAGE PYROLYTIQUE, TABLE 3+1 ALLUMAGE ÉLECTRIQUE
 FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION AVEC PRAGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE SOEC**

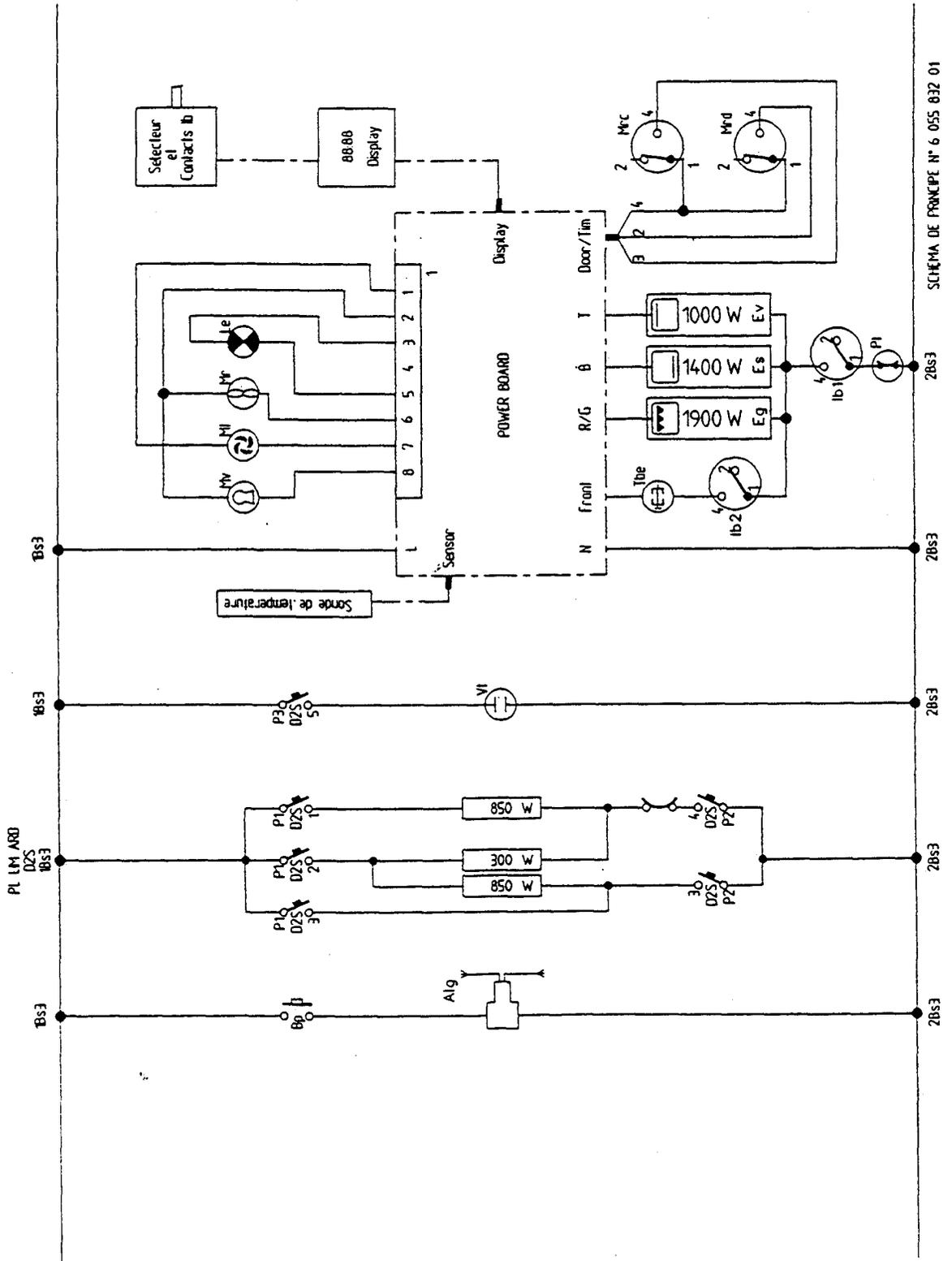
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dimensions (Larg. x Prof. en mm)	594x602	BRULEUR AV DROIT :	AUXILIAIRE
Hauteur à la table (mm)	850/867	Puissance (W)	1000
Hauteur couvercle fermé (mm)	863/880		
Hauteur couvercle ouvert (mm)	1453/1470	PLAQUE AR DROITE (limitée) :	diamètre 180 mm
Poids brut (kg)	66	Puissance (W)	2000
Poids net (kg)	59	Résistance (Ω)	26
Volume du four (l)	51		
Porte (nombre de verres)	3	BRULEUR AR GAUCHE :	SEMI-RAPIDE
		Puissance (W)	2000
Tension (V) / Fréquence (Hz)	230 / 50	BRULEUR AV GAUCHE :	RAPIDE
Puissance maxi électrique (W)	5355	Puissance GN / GPL (W)	3200 / 3000
Puissance maxi gaz (W)	6200		
Montée à 200 °C (W)	390	MOTEUR DE REFROIDISSEMENT :	
Maintien 1 heure à 200 °C (W)	495	Puissance (W)	20
Consommation en pyro (W)	3100		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ELEMENT CHAUFFANT DE SOLE :		MOTEUR DE CUISSON :	
Puissance (W)	1400	Puissance (W)	35
Résistance (Ω)	38	MOTEUR TOURNEBROCHE :	
ELEMENT CHAUFFANT DE VOUTE :		Puissance (W)	4
Puissance (W)	1000	PROTECTION THERMIQUE SIMPLE :	
Résistance (Ω)	53	Contact au repos	fermé
ELEMENT CHAUFFANT DE GRILL :		Température de fonctionnement	T185
Puissance (W)	1900	ECLAIRAGE FOUR :	
Résistance (Ω)	28	Puissance de l'ampoule (W)	25
		Culot de l'ampoule	E14
		Température maxi (°C)	300

SCHEMA DE PRINCIPE



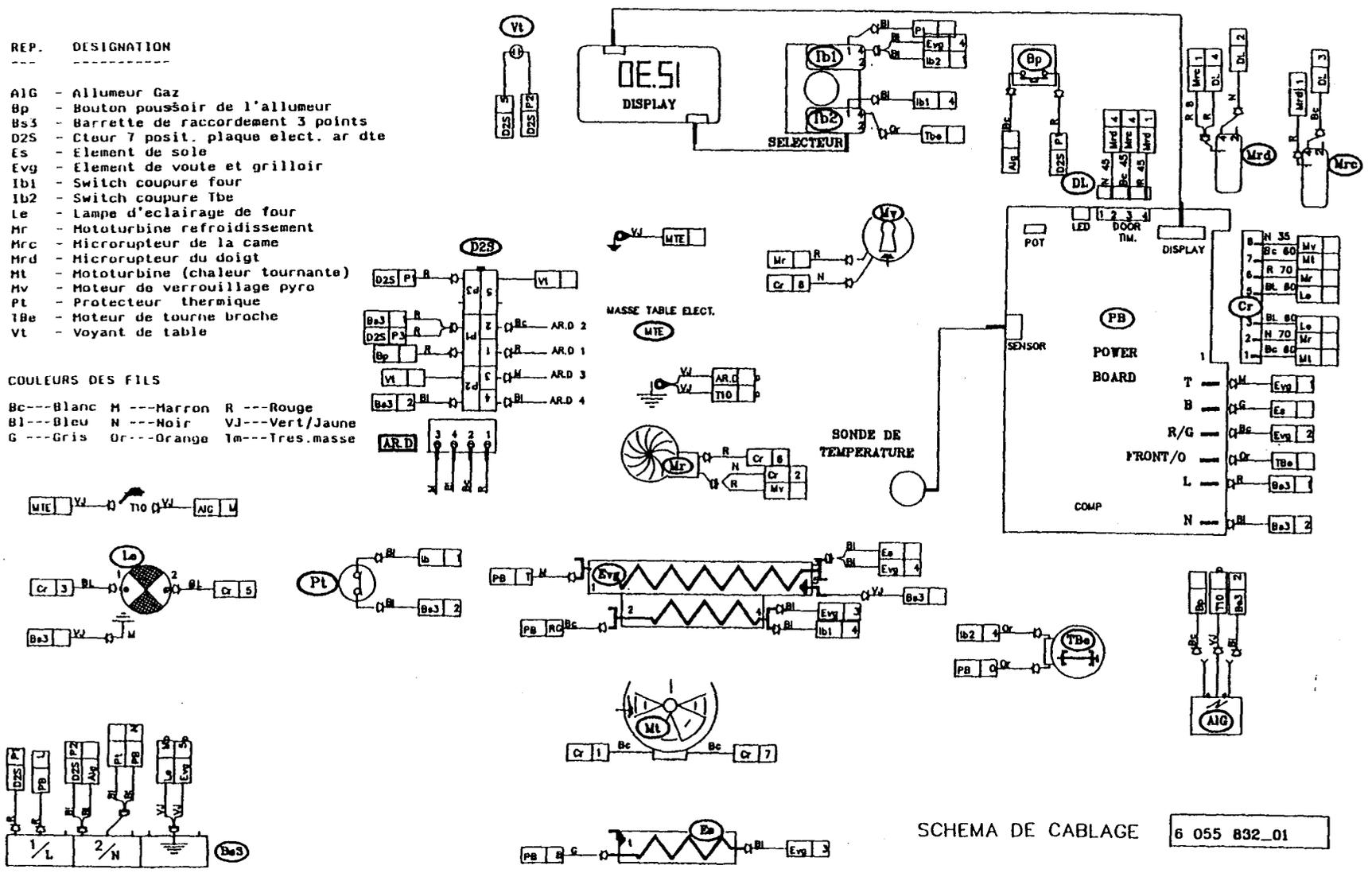
SCHEMA DE PRINCIPE N° 6 055 832 01

REP. DESIGNATION

- AIG - Allumeur Gaz
- Bp - Bouton pousSoir de l'allumeur
- Bs3 - Barrette de raccordement 3 points
- D2S - Cteur 7 posit. plaque elect. ar dte
- Es - Element de sole
- Ev9 - Element de voute et grilloir
- Ib1 - Switch coupeure four
- Ib2 - Switch coupeure Tbe
- Le - Lampe d'eclairage de four
- Mr - Mototurbine refroidissement
- Mrc - Microrupteur de la came
- Mrd - Microrupteur du doigt
- Mt - Mototurbine (chaleur tournante)
- Mv - Moteur de verrouillage pyro
- Pt - Protecteur thermique
- Tbe - Moteur de tourne broche
- Vt - Voyant de table

COULEURS DES FILS

- Bc---Blanc M ---Marron R ---Rouge
- Bl---Bleu N ---Noir VJ---Vert/Jaune
- G ---Gris Or---Orange Im---Tres.masse



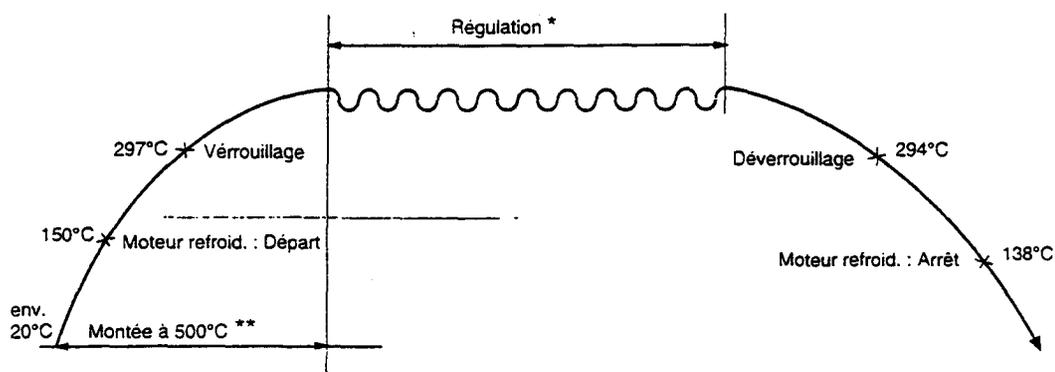
SCHEMA DE CABLAGE

6 055 832_01

CM617ZW1 943745001
CM617ZB1 943746901

CM617Z-1 943745701

Cycle Pyrolyse - Pyro. 1 - Pyro. 2



Nota : la lampe d'éclairage n'est pas alimentée pendant le cycle pyrolyse.

Eléments chauffants utilisés :

- élément de gril : 100 %
 - élément de sole : 35 %
- } uniquement pour Sensation Complice

Le relais alimentant l'élément de sole est utilisé comme un doseur d'énergie :

- contact temporisé ouvert
- contact temporisé fermé
- etc.

Temps de régulation selon la platine de puissance

	Variante 1 Pyro 98	Variante 2 CM6366W1	Variante 3 Multypro 98	Variante 4 CM6376W1
* Cycle Pyro 1	30 mn	15 mn	30 mn	15 mn
* Cycle Pyro 2	60 mn	40 mn	60 mn	40 mn

Identification de la variante : voir auto test page 10

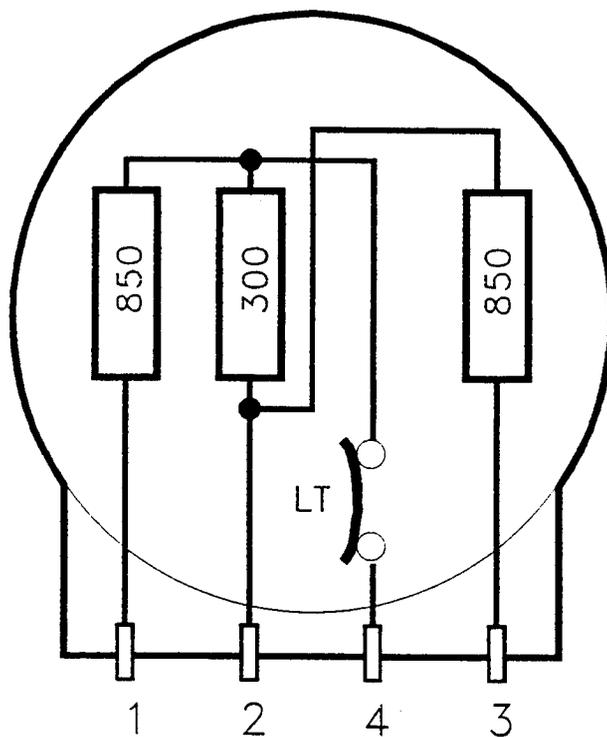
Temps de montée en température selon structure d'appareils

- ** ⇒ Sensation / Complice = environ 30 mn
- ** ⇒ CM6366W1 / CM6376W1 = environ 65 mn

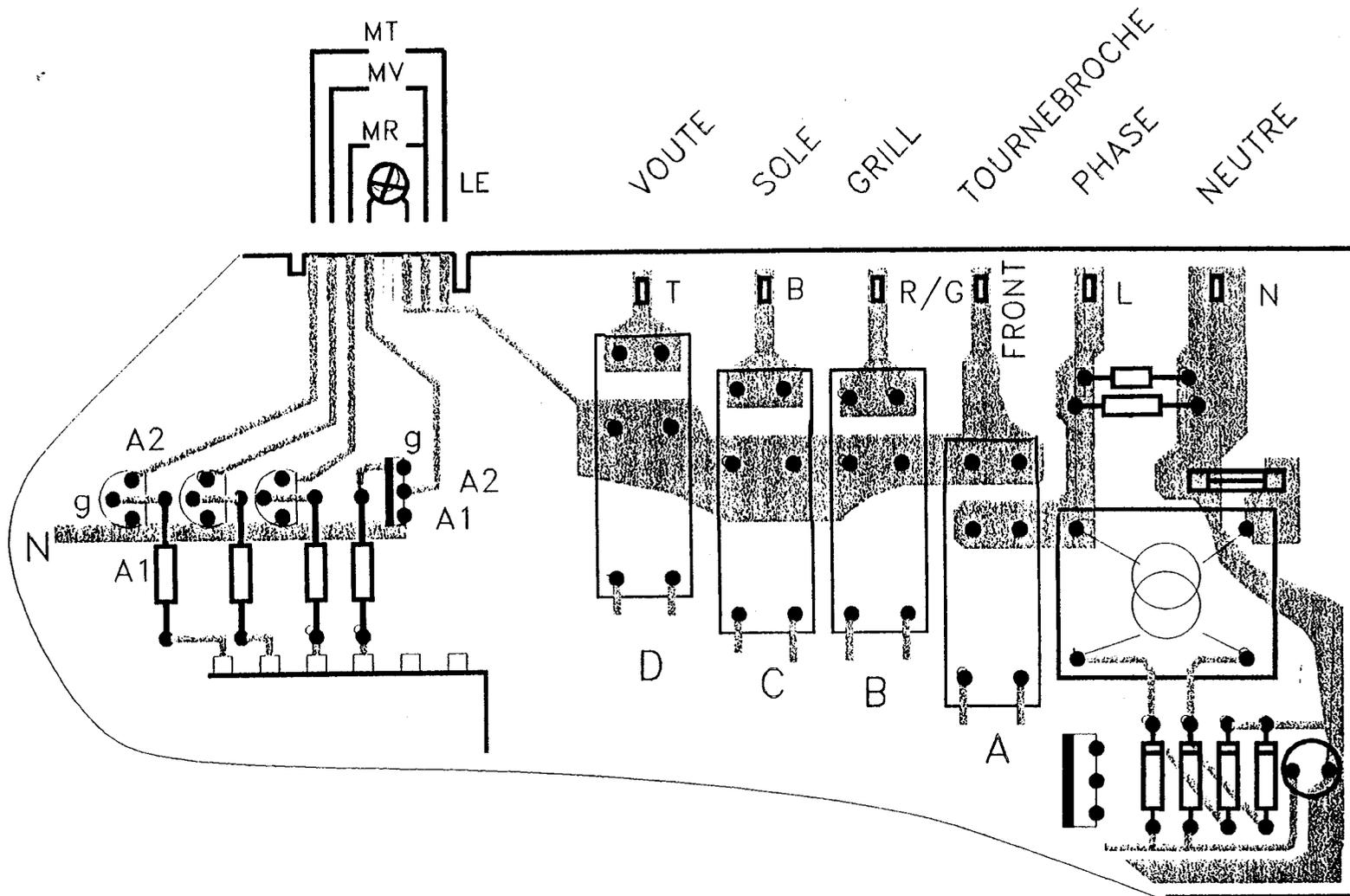
DIAGRAMME DU COMMUTATEUR DE PLAQUE 7 POSITIONS

CONTACTS		POSITION COMMUTATEUR						
		0	1	2	3	4	5	6
P1	1		■					■
	2				■	■	■	
	3			■				
P2	3		■			■	■	■
	4			■	■		■	■

SCHEMA DE CABLAGE DE LA PLAQUE



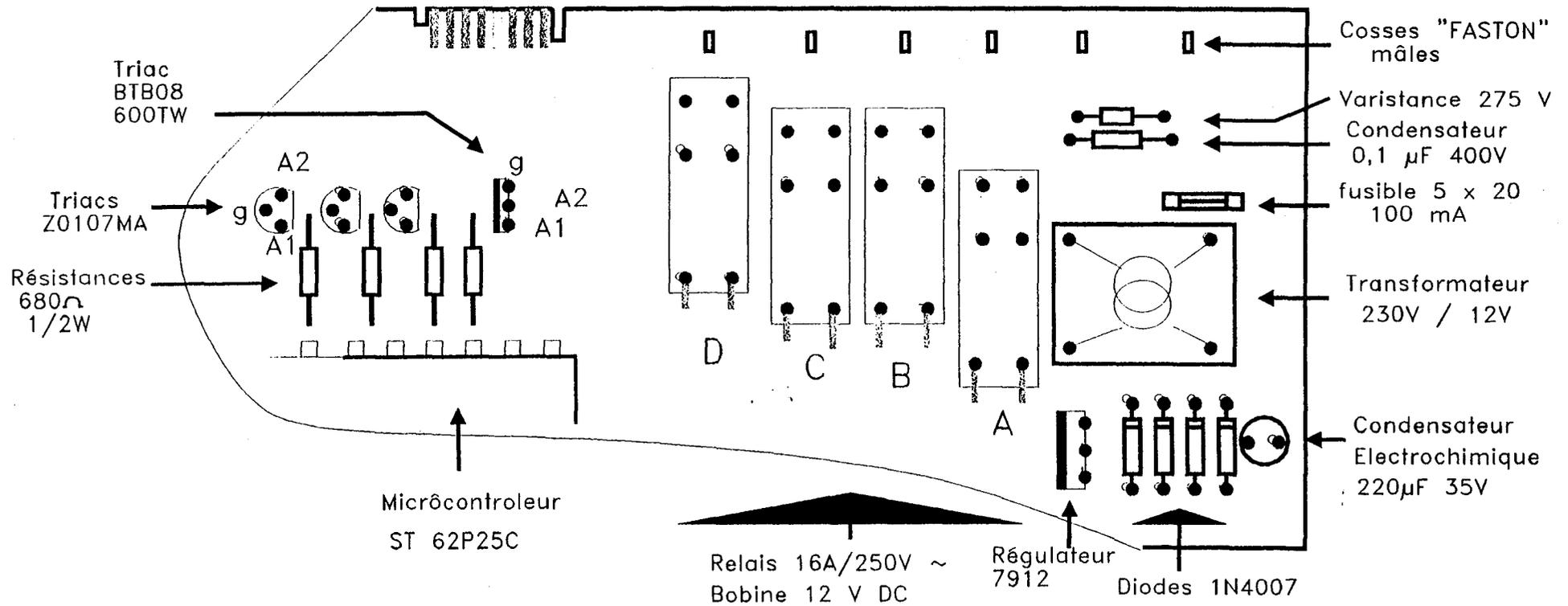
CUISINIÈRE ARTHUR MARTIN CM 6172W
CARTE DE PUISSANCE / VUE COTÉ COMPOSANTS



DOCUMENT RÉALISÉ PAR L'AUTEUR DU SUJET

CUISINIÈRE ARTHUR MARTIN CM 6172W

CARTE DE PUISSANCE / IDENTIFICATION DES COMPOSANTS

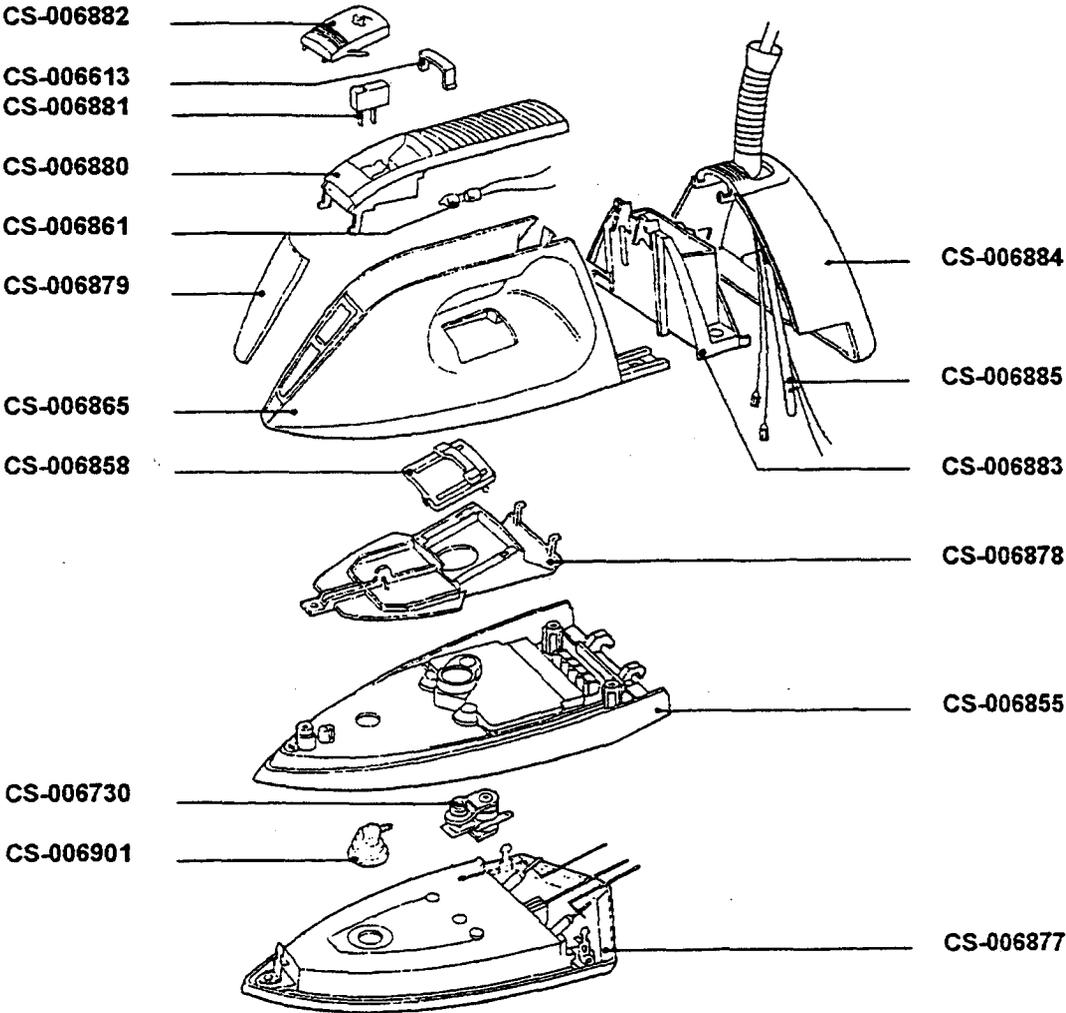


DOCUMENT REALISÉ PAR L'AUTEUR DU SUJET



GENERATEUR VAPEUR

186000

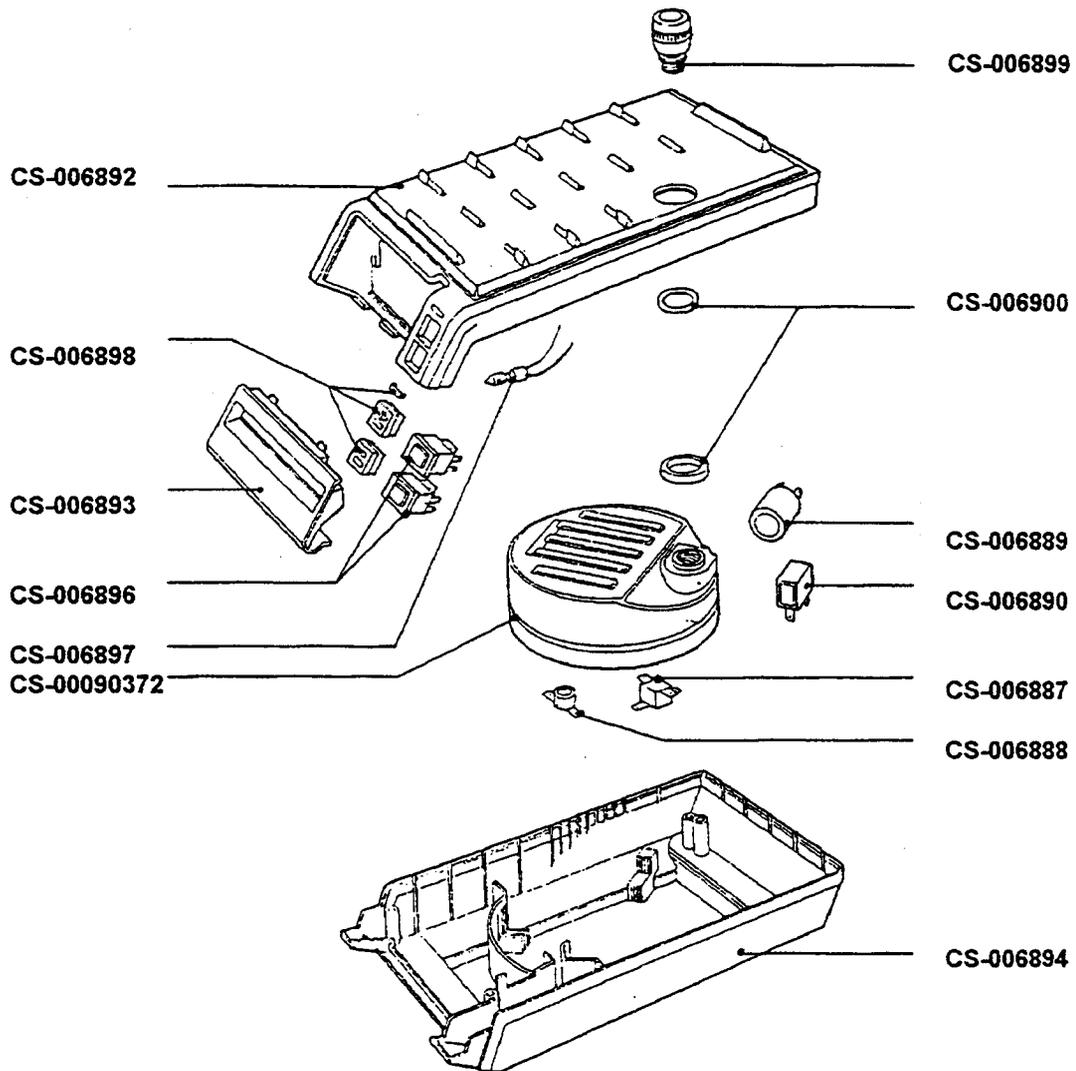


CREATION		PAGE	PAYS	FAMILLE
EDITION	01/01/92	1/2	FR	XI



GENERATEUR VAPEUR

186000

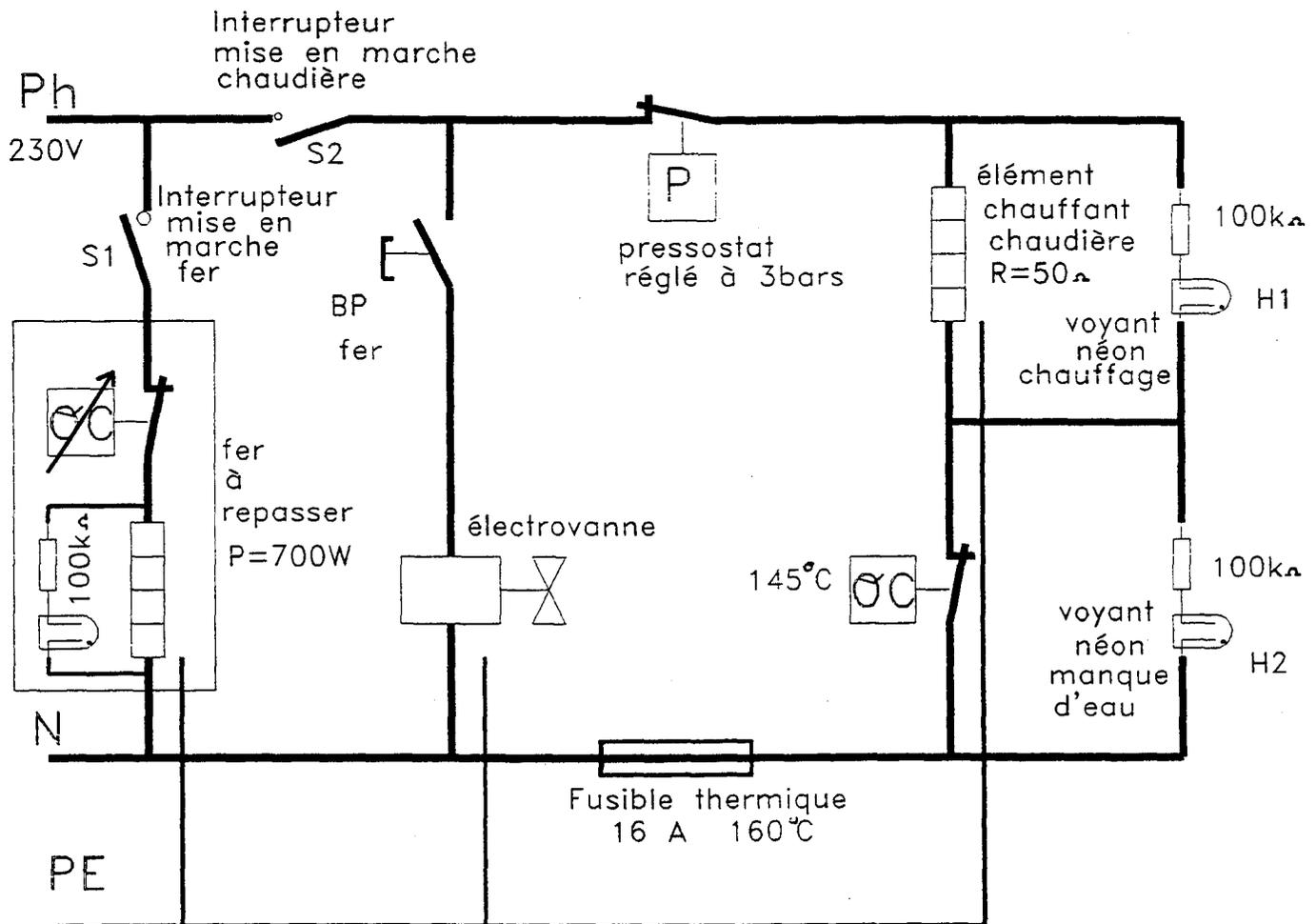


CREATION :	PAGE	PAYS	FAMILLE
EDITION	2/2	FR	XI
01/01/92			

Type produit : 186000**Liste des pièces de cet appareil**

Référence	Code Prix	Désignation
CS-000779	1	Vis
CS-00090372	35	Chaudiere+bouchon
CS-001376	1	Serre Cordon
CS-004921	26	Cordon
CS-005553	10	Connecteur 4 Poles
CS-005707	8	Connecteur 4 Poles
CS-005886	2	Vis Fixation Poignee
CS-006613	5	Voyant
CS-006730	18	Thermostat
CS-006855	17	Capot Bakelite
CS-006858	12	Curseur
CS-006861	10	Lampe
CS-006865	12	Poignee
CS-006877	29	Element Chauffant
CS-006878	11	Ecran
CS-006879	8	Avant De Poignee
CS-006880	10	Dessus De Poignee
CS-006881	12	Microrupteur
CS-006882	8	Bouton De Vapeur
CS-006883	12	Renfort Arriere
CS-006884	14	Capot Arriere
CS-006885	26	Cordon Connection
CS-006887	20	Fusible
CS-006888	20	Thermostat
CS-006889	26	Pressostat
CS-006890	25	Electro-vanne
CS-006891	10	Jeux De 6 Patins
CS-006892	28	Demi Boitier Superieur
CS-006893	17	Porte Preparee
CS-006894	17	Demi Boitier Inferieur
CS-006895	2	Serre Cable
CS-006896	20	Interrupteur
CS-006897	10	Lampe
CS-006898	7	Voyant
CS-006899	27	Bouchon
CS-006900	12	Joint D'etancheite
CS-006901	10	Joint D'ajustage

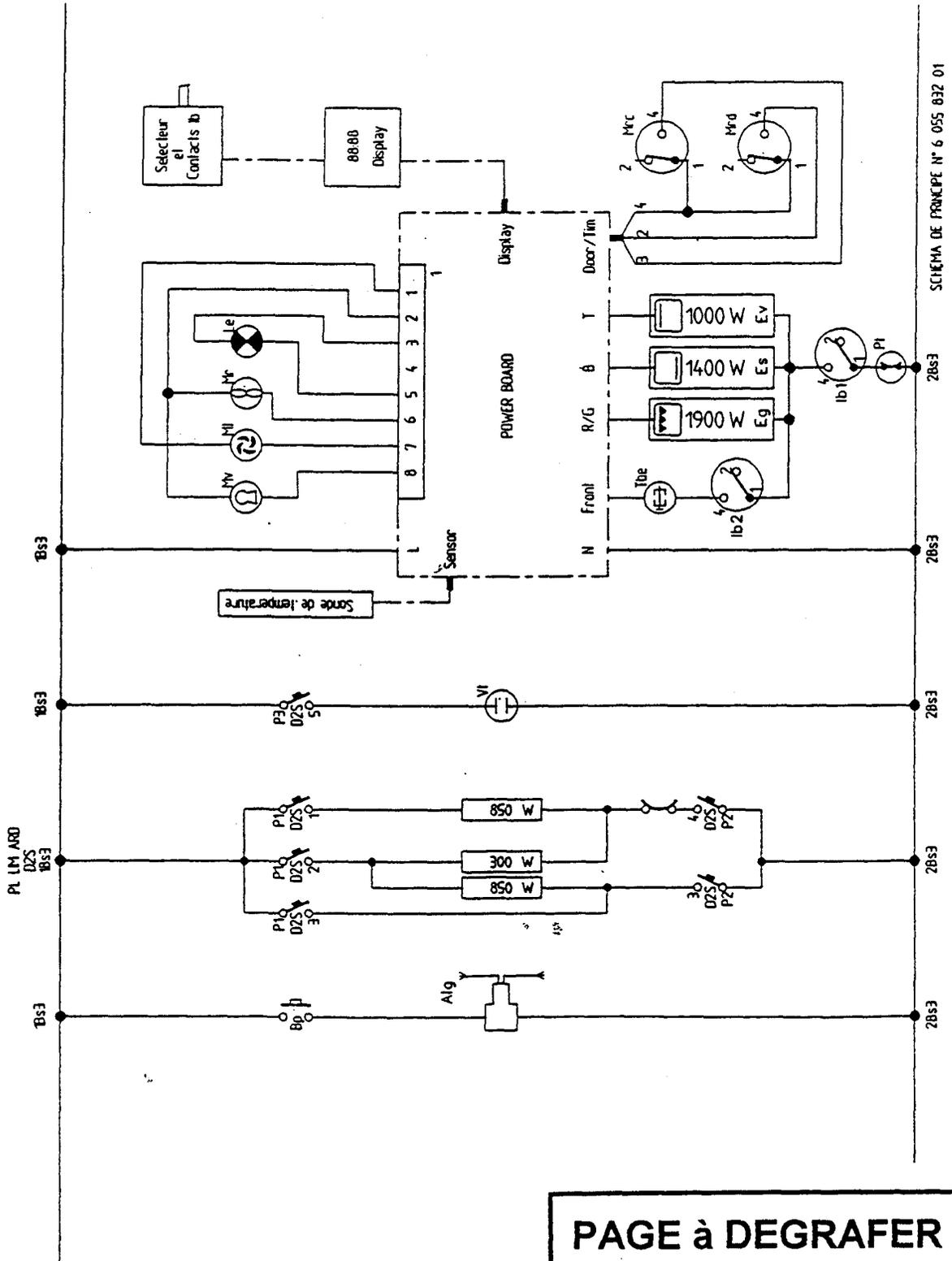
SCHÉMA DE LA CENTRALE VAPEUR CALOR



IMPORTANT : En fonctionnement normal de la chaudière, c'est le pressostat qui arrête le chauffage

ce schéma a été relevé sur la centrale

SCHEMA DE PRINCIPE



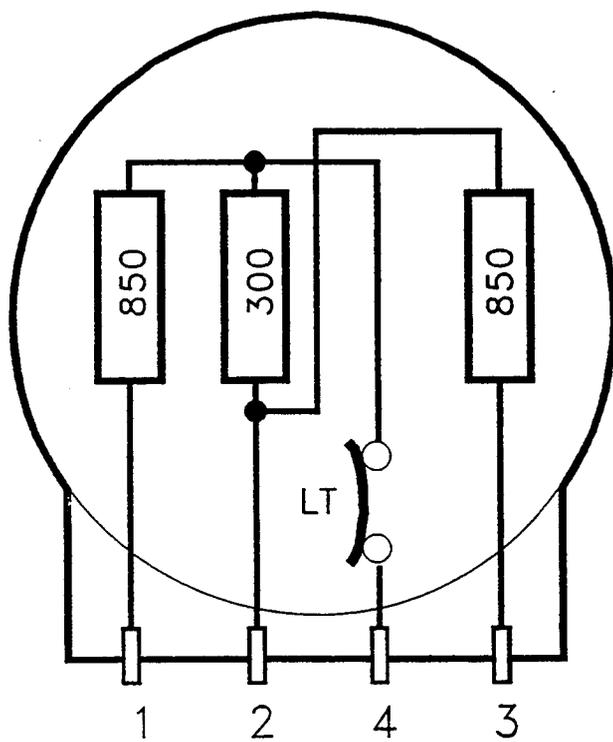
SCHEMA DE PRINCIPE N° 6 055 832 01

PAGE à DEGRAFER

DIAGRAMME DU COMMUTATEUR DE PLAQUE 7 POSITIONS

CONTACTS		POSITION COMMUTATEUR						
		0	1	2	3	4	5	6
P1	1		█					█
	2				█	█	█	█
	3			█				
P2	3		█			█	█	█
	4			█	█		█	█

SCHEMA DE CABLAGE DE LA PLAQUE

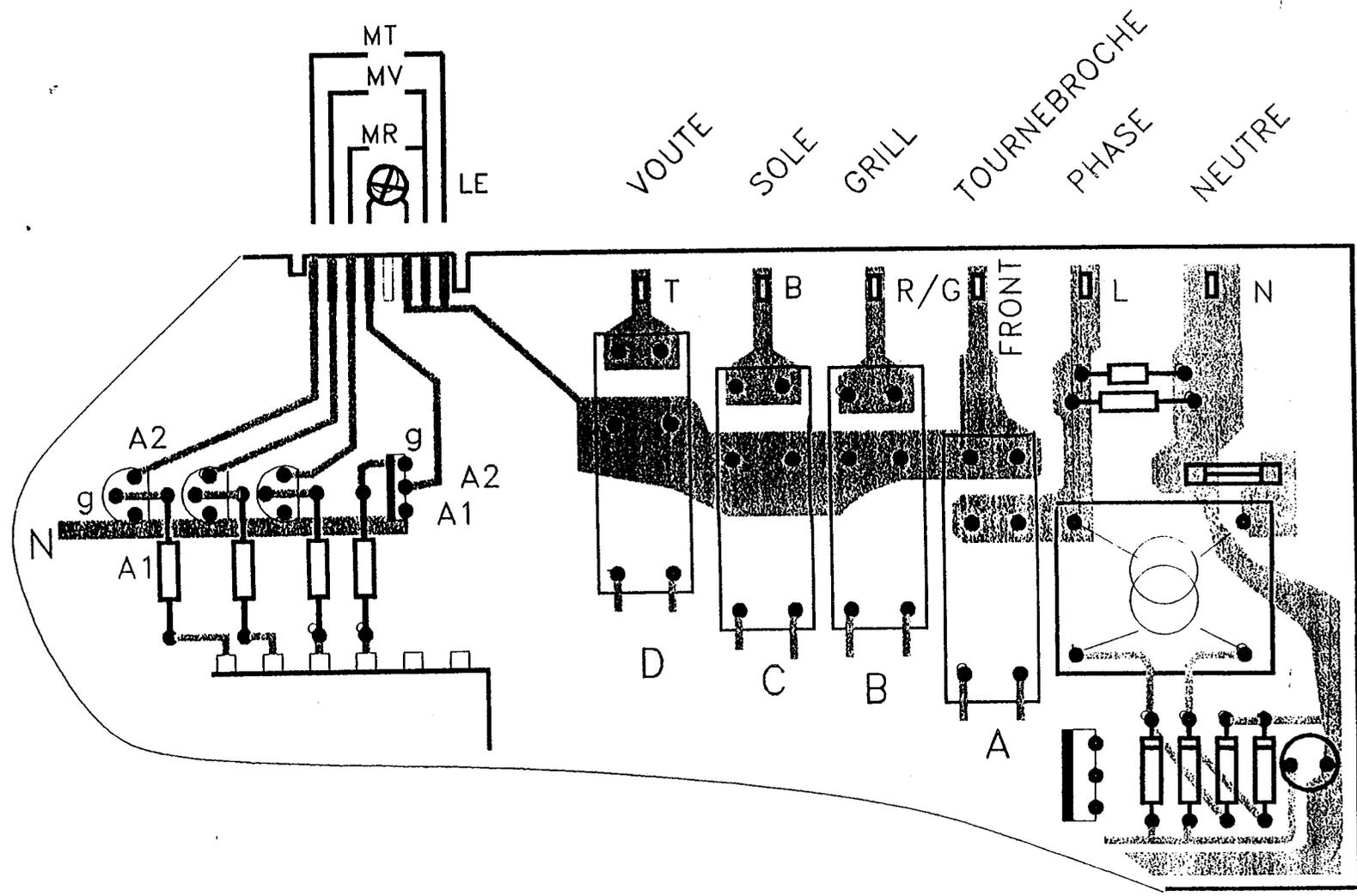


PAGE à DEGRAFER

PAGE à DEGRAFER

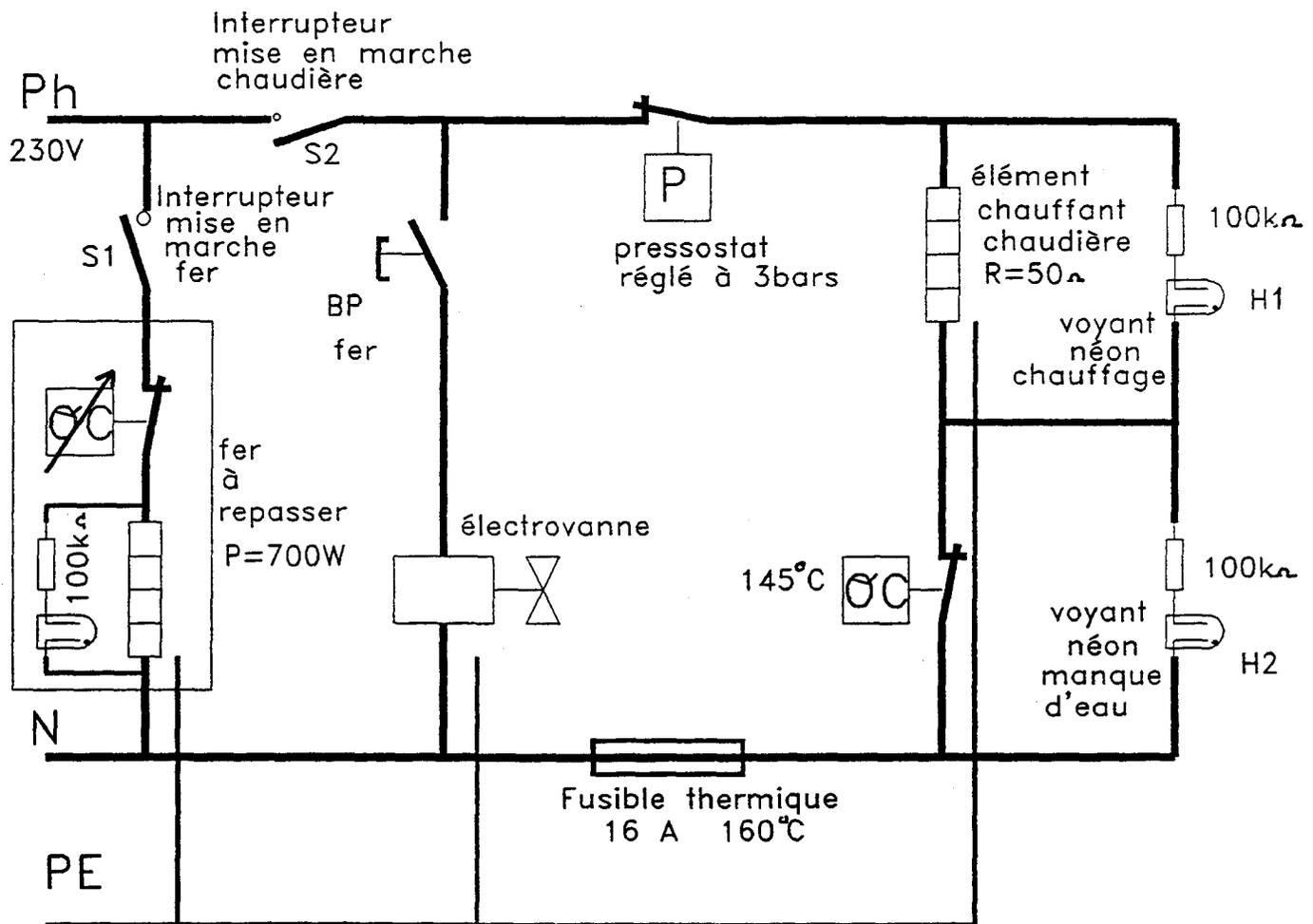
CUISINIÈRE ARTHUR MARTIN CM 6172W

CARTE DE PUISSANCE / VUE COTÉ COMPOSANTS



DOCUMENT REALISÉ PAR L'AUTEUR DU SUJET

SCHÉMA DE LA CENTRALE VAPEUR CALOR



IMPORTANT : En fonctionnement normal de la chaudière, c'est le pressostat qui arrête le chauffage

ce schéma a été relevé sur la centrale

PAGE à DEGRAFER