

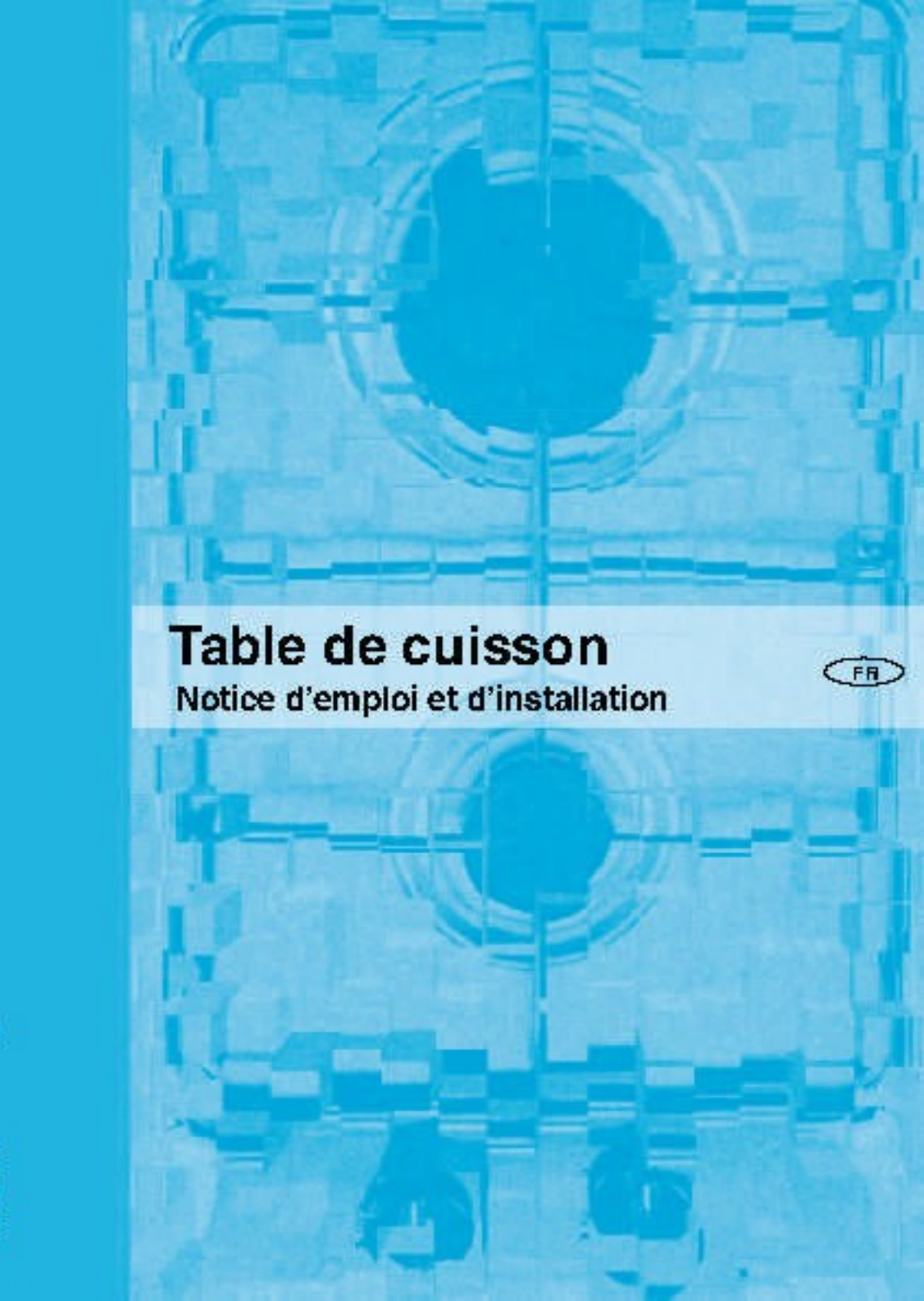


Table de cuisson

Notice d'emploi et d'installation

FR



Pour votre sécurité

Ces avertissements vous sont donnés pour votre sécurité et celle des autres. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel d'instructions pour toute consultation future. Si l'appareil est vendu ou transféré, assurez-vous que le manuel soit remis au nouvel utilisateur.

Installation

- L'installation de l'appareil et son branchement au réseau électrique **doivent être effectués uniquement par du PERSONNEL QUALIFIÉ**. Avant toute intervention, vérifier si l'appareil est **DEBRANCHE** du réseau électrique.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de ce produit.
- Après avoir enlevé l'appareil de son emballage, s'assurer qu'il n'ait pas été endommagé et que le câble d'alimentation électrique soit en parfaites conditions. Dans le cas contraire, s'adresser au revendeur avant de mettre l'appareil en marche.
- Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention contre les accidents ne seraient pas respectées.
- S'assurer que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil. Une mauvaise ventilation produit une carence en oxygène.
- S'assurer que l'appareil soit alimenté avec le type de gaz indiqué sur l'étiquette adhésive, placée près du tuyau de raccordement au réseau du gaz.
- **L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vérifier si celle-ci est bien aérée en maintenant ouvertes et efficaces les prises d'air ou en installant une hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation.**
- **Si l'appareil est utilisé souvent et pour un temps prolongé, rendre l'aération plus efficace, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspirateur électrique, s'il est installé.**

Pendant l'utilisation

- Ce produit a été conçu pour la cuisson d'aliments, à l'intérieur d'habitations communes, sans but professionnel. Eviter de l'utiliser pour tout autre usage.
- Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient en position "FERME" ou "ETEINT".
- Si l'on utilise une prise de courant près de cet appareil, faire attention que les câbles des électroménagers que l'on est en train d'utiliser ne le touchent pas et soient suffisamment éloignés des parties chaudes de cet appareil.

Sécurité des enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. S'assurer que les enfants ne touchent pas les commandes ou ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties exposées de cet appareil chauffent pendant la cuisson et restent chaudes pendant un certain temps, même après l'extinction. Ne pas laisser les enfants s'approcher de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi.

Nettoyage et entretien

- L'appareil doit toujours être très propre. Les résidus d'aliment peuvent être la cause d'incendie.

Service après-vente et pièces de rechange

- Dans le cas de problèmes de fonctionnement, il ne faut jamais essayer de réparer soi-même l'appareil. Les réparations effectuées par des personnes non compétentes peuvent causer des dommages et des accidents. Tout d'abord, consulter ce manuel. Si l'on ne trouve pas les informations désirées, contacter le Centre de Dépannage le plus proche. La réparation de cet appareil doit être effectuée par un Centre de Dépannage autorisé. Il faut toujours demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.



Conseils pour la protection de l'environnement

- Tous les matériaux utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Il faut donc contribuer à la conservation de l'environnement en s'adressant aux Centres de ramassage prévus dans le pays d'utilisation.

Élimination d'un appareil qui n'est plus utilisé

- Les appareils qui ne sont plus utilisés ou qui ne sont plus utilisables ne sont pas des déchets sans valeur. Par l'élimination écologique, différents matériaux utilisés pour la production de votre appareil peuvent être récupérés.
- S'informer des possibilités actuelles d'élimination auprès d'un revendeur spécialisé ou auprès de la Mairie du lieu de résidence.
- **Avant d'éliminer l'appareil, couper le câble d'alimentation afin de le rendre inutilisable.**

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel d'instructions et sur l'appareil.

Sommaire

Pour l'Utilisateur

Pour votre sécurité	20
Description de la table de cuisson	22-23
Instructions pour l'utilisation	23-24-25-26
Nettoyage et maintenance	27-28

Pour l'Installateur

Caractéristiques techniques	29
Instructions pour l'installateur	30-31
Branchement électrique	32
Adaptation aux différents types de gaz	33
L'encastrement	34-35
Entretien périodique	36-37

Guide à la lecture des instructions

Les symboles suivants vous aideront pour la lecture des instructions:



Informations de sécurité



Instructions "Pas à pas"



Suggestions et Conseils



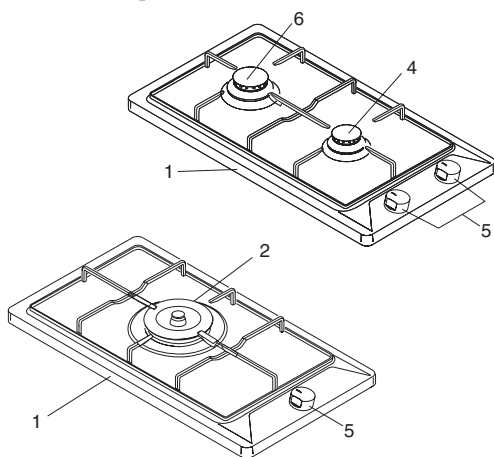
Informations liées à la protection de l'environnement



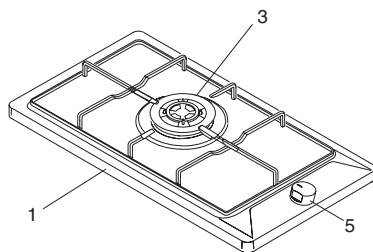
Cet appareil est conforme aux Directives CEE suivantes:

- 73/23 et 90/683 (relatives à la Basse Tension);
- 89/336 (relative à la Compatibilité Electromagnétique);
- 90/396 (relative aux Appareils à Gaz)
- 93/68 (relative aux Normes Générales) et modifications successives.

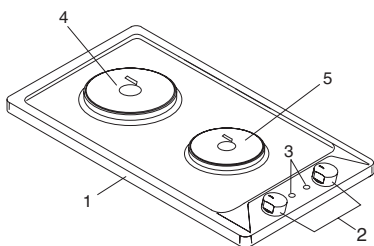
Description de la table de cuisson à gaz



1. Table de cuisson
2. Brûleur triple flamme (TC3)
3. Brûleur triple flamme (TC4)
4. Brûleur auxiliaire
5. Manettes des brûleurs
6. Brûleur rapide



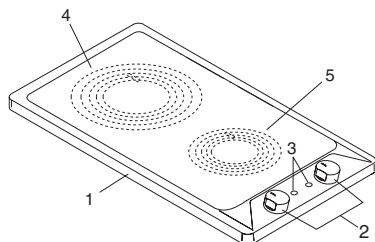
Description de la table de cuisson électrique



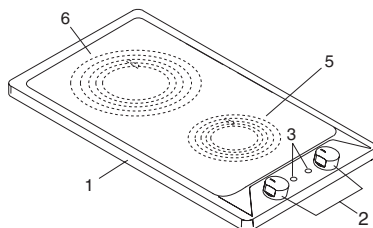
1. Table de cuisson
2. Manette de plaque électrique
3. Témoin lumineux fonctionnement plaque électrique
4. Plaque électrique ø 180
5. Plaque électrique ø 145

Description de la table de cuisson vitroceramique

1. Table de cuisson
2. Manette de plaque électrique
3. Témoin lumineux fonctionnement plaque électrique



4. zone de cuisson $\varnothing$ 180
5. zone de cuisson $\varnothing$ 145
6. zone de cuisson $\varnothing$ 180 (double circuit)



Instructions d'emploi

Les manettes de la table de cuisson

Sens des symboles placés sur les manettes:

● aucune arrivée de gaz



débit maximum de gaz



débit réduit de gaz

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions maxi. et mini., jamais entre le maximum et l'extinction.



(symbole présent pour la version avec allumage sur la manette.)

Version dual triple flamme



aucune arrivée de gaz



débit maximum de gaz brûleur central



débit réduit de gaz brûleur central



débit maximum de gaz simultanée brûleur extérieur et central



débit réduit de gaz simultanée brûleur extérieur et central

Allumage des brûleurs



Pour obtenir plus facilement la flamme, allumer le brûleur avant de mettre un récipient sur la grille.



Pour allumer un brûleur, procéder comme suit: pour la version avec allumage incorporé à la manette, pousser à fond la manette qui correspond au brûleur et la tourner en sens anti-horaire jusqu'au symbole d' "arrivée maximum", ou bien appuyer sur le bouton si l'appareil est équipé système d'allumage.



Après l'allumage de la flamme, tenir pressée la manette pendant environ 10 secondes; ce temps est nécessaire pour chauffer le "thermocouple" (Fig.1-C) et activer la valve de sécurité, qui autrement arrêterait l'arrivée du gaz.



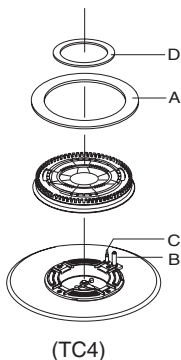
Puis, **contrôler que la flamme soit régulière** et tourner la manette jusqu'à obtenir l'intensité désirée.

En cas de panne de courant, approcher une flamme au brûleur et procéder comme décrit précédemment.

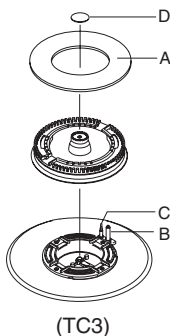
Si, après plusieurs tentatives la flamme ne s'allume pas, contrôler que le "chapeau" et la "couronne" se trouvent bien dans la position correcte.

Pour éteindre la flamme, tourner la manette en sens horaire jusqu'au symbole ●.

Avant d'enlever les récipients des brûleurs, il faut toujours baisser la flamme ou l'éteindre.



(TC4)



(TC3)

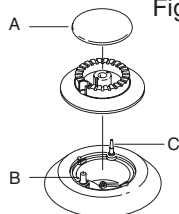


Fig. 1

A- Chapeau du brûleur
B- Bougie d'allumage
C- Thermocouple
D- Chapeau brûleur "triple flamme"

Utilisation de plaque électrique

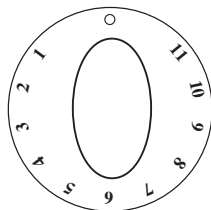
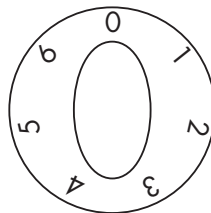
La plaque électrique est commandée par un commutateur. On l'allume en tournant la manette de 1 à 6. Un Témoin lumineux sur le bandeau de commande signale si la plaque est allumée ou éteinte.

UTILISATION DES PLAQUES AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE

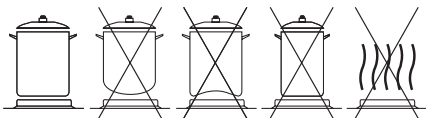
La plaque est commandée par un régulateur d'énergie.

Pour mettre en route le circuit, tourner la manette de 1 à 11.

Un Témoin lumineux sur le bandeau de commande signale si la plaque est allumée ou éteinte.



- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.



Lorsque l'on utilise une plaque électrique pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de la faire fonctionner sur la position 1 pendant 20 minutes environ pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant intérieur.

UTILISATION DES PLAQUES AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE À DOUBLE CIRCUIT

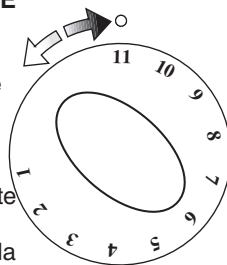
La plaque est commandée par un régulateur d'énergie.

1) Pour mettre en route le premier circuit, tourner la manette de 1 à 11

2) Pour mettre en route le deuxième circuit, tourner la manette au-delà du chiffre 11.

Pour revenir au fonctionnement à un seul circuit, ramener la manette à zéro puis la repositionner sur un numéro au choix.

Un Témoin lumineux sur le bandeau de commande signale si la plaque est allumée ou éteinte.



Attention

La surface de cuisson est très résistante. Toutefois elle n'est pas incassable, et elle peut être endommagée spécialement par des objets pointus ou durs qui peuvent tomber avec une certaine force.

Lorsque sur cette surface de cuisson il y a des ruptures ou des fêlures, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et contacter tout de suite le service après-vente.

TABLEAU

A titre indicatif nous Vous indiquons les positions de cuisson qui dépendent de la quantité et de la qualité de l'aliment et du type de casseroles.

P.	Intensité Chaleur	Utilisation
0	0	Fermé
1 - 2	1	Faible Pour faire fondre de beurre, du chocolat, etc. pour faire chauffer de petites quantités de liquide.
3 - 4	2	Modérée Pour faire chauffer des quantités de liquide plus importantes. Pour préparer des crèmes et des sauces longues à cuire.
5 - 6	3	Lente Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire aux températures d'ébullition ou au dessous de celles-ci.
7 - 8	4	Moyenne Pour cuire des aliments qui doivent bouillir, pour les rôtis de viandes délicates et pour le poisson.
9 - 10	5	Forte Pour faire cuire des côtelettes, des biftecks, du potau-feu.
11	6	Vive Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, pour frire.

Pour une utilisation correcte de la table

Pour une moindre consommation de gaz et un meilleur rendement, n'utiliser que des récipients **à fond plat** et de dimensions adaptées aux brûleur, comme mis en évidence dans le tableau ci-contre. Par ailleurs, dès qu'un liquide commence à bouillir, réduire la flamme juste pour maintenir l'ébullition.

Brûleur	diamètre minimum	diamètre maximum
Grand (rapide)	180 mm.	220 mm.
Petit (Auxiliaire)	120 mm.	180 mm.
Triple Flamme	220 mm.	260 mm.

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

L'appareil est équipé de zones de cuisson, de différent diamètre et puissance. Les positions sont clairement indiquées et le chauffage a lieu seulement à l'intérieur des diamètres marqués sur la table. Afin d'avoir un bon rendement et une consommation d'énergie adéquate, il est indispensable d'utiliser seulement et exclusivement des casseroles et des récipients indiqués.

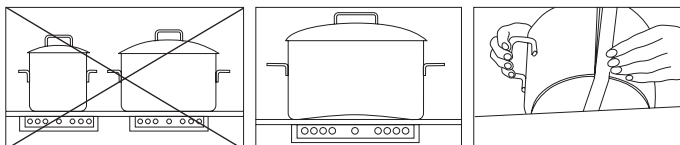
Les poêles et les casseroles ne doivent pas présenter des fonds rugueux, afin d'éviter des rayures sur la plaque vitrocéramique.

Le fond des poêles et des casseroles doit être propre et sec avant l'utilisation.

Le diamètre des récipients doit correspondre au diamètre de la zone de chauffe.

A froid, les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves, car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant à l'énergie de bien se transmettre. L'épaisseur optimale des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable. Un test simple peut aider pour l'achat des récipients de cuisson.

Pour vérifier si le fond (à l'état froid) est assez concave, on procède de la manière suivante: on applique le fond en biais contre le bord d'une table droite, et on glisse entre le fond et le bord de la table des lamelles de papier: 5 à 10 lamelles pour des récipients en acier émaillé, 2 à 5 lamelles pour les récipients en acier inoxydable (le nombre de lamelles croît avec le diamètre du fond de la casserole).



Ces recommandations sont très importantes, car si elles sont négligées il y aura une grande dispersion de chaleur et donc d'énergie; de plus la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propage dans la table, dans la cornière, et aussi dans le meuble.

NOTE :

Pendant la première période de fonctionnement de la table, il peut y avoir une odeur âcre ou de brûlé qui disparaîtra après plusieurs fonctionnements.



Pendant les cuissons avec des graisses ou des huiles, surveiller les aliments avec beaucoup d'attention, car ces substances, portées à des températures élevées, peuvent s'incendier.

Nettoyage et entretien

Avant toute opération, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et le laisser refroidir.

Nettoyage général

Laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du détersif. Eviter les produits abrasifs qui pourraient les abîmer.

Laver fréquemment les couronnes et les chapeaux avec de l'eau bouillante et du détersif, en ayant soin d'enlever toute incrustation.

Les grilles de la table peuvent aussi être lavées dans le lave-vaisselle.

Enlever les tâches résistantes avec des détersifs normalement utilisés ou des produits spéciaux du commerce.

Il est recommandé de ne pas utiliser d'éponges métalliques, de laines d'acier ou d'acides.

Table de cuisson

Nettoyer régulièrement la table avec une éponge imbibée d'eau tiède et d'un peu de détergent liquide. Eviter les produits suivants:

- détergents pour la maison ou blanchissants;
- éponges métalliques savonneuses non indiquées pour les récipients anti-adhérents;
- tampons de laine d'acier;
- détachants pour salles de bains ou lavabos.

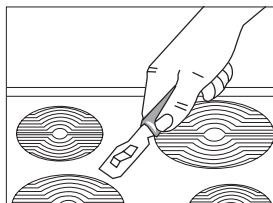
Si la table se salit beaucoup, utiliser des produits spéciaux du commerce.

Plaques électriques

Après l'utilisation, pour une bonne conservation, la plaque doit être légèrement graissée avec un linge imbibé d'huile, de telle façon la surface sera toujours propre et luisante. Cette opération évite la formation de la rouille.

SURFACES EN VITRO-CERAMIQUE

Pour le nettoyage de la table de travail, Vous devez adopter les mêmes précautions pour nettoyer les vitres de Votre maison. Les tâches ou les rayures dues au fond des casseroles en alluminium peuvent être enlevées avec du vinaigre. Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la table pendant la cuisson, dans le cas où il devrait tomber, débrancher la plaque correspondante et nettoyer avec de l'eau chaude aussi tôt que possible, avant qu'elle devienne froide. Si après la cuisson sur la table il y a des résidus de sucre brûlé ou de substances similaires, ils doivent être enlevés avec une spatule ou une lame de rasoir, avant que la zone de cuisson refroidisse (voir figure).



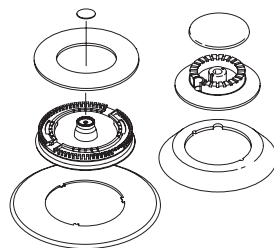
Bougie d'allumage

L'allumage automatique des foyers, lorsque l'appareil en est équipé, est assuré par une "bougie" en céramique et une électrode en métal (indiquées sur la fig. 1 par la lettre B). Effectuer périodiquement un nettoyage soigné de ces parties de la table.

Par ailleurs, pour éviter des difficultés d'allumage, contrôler que les rainures du brûleur ne soient pas obstruées.

Pour enlever les incrustations des rainures du brûleur, ôter le chapeau et séparer les deux parties (voir figure ci-contre). Le nettoyage étant terminé, remonter les deux parties et les remettre correctement dans leur position.

Après le nettoyage, remettre à leur place les grilles de la table en contrôlant leur position correcte.



Service après-vente et pièces de rechange

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a été essayé et mis au point par du personnel expert et spécialisé, dans le but de donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite, doit être faite avec la plus grande attention possible.

C'est pourquoi il est recommandé de s'adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou au Centre de dépannage le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil (**Mod.**), le numéro de produit (**Prod. No.**) et le numéro de fabrication (**Sér. No.**). Ces données sont reportées sur la plaquette imprimée sur la première page de couverture. Toujours demander des pièces de rechange d'origine.

Conditions de garantie

Ce nouvel appareil est couvert par une garantie. Les conditions de garantie sont reportées en détail dans le dépliant "Normes de garantie - Centres de dépannage" qui se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Conserver avec soin, avec le dépliant, le reçu ou ticket de caisse, et même le bulletin de livraison, qui servent à prouver l'achat de l'appareil et la date de cet achat.

Dans le cas d'intervention du Service Après-Vente, présenter ces documents au personnel chargé du dépannage. Sans le respect de cette procédure, le Service Après-Vente sera dans l'obligation de débiter toute réparation éventuelle.

Si nécessaire, s'adresser au Centre de Dépannage le plus proche en consultant le dépliant "Normes de garantie - Centres de dépannage".

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm: Table de cuisson L x P Découpe encastrement L x P	300 x 510 280 x 480
Raccord d'entrée gaz	G 1/2"
Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz
Appareil de Classe :	3

TYPE DE BRÛLEUR	DEBIT CALORIF. NOMINAL	DEBIT CALORIF. REDUIT	G 20/25 20 mbars 25 mbars		G30/G31 28-30/37 mbars	
	kW	kW	Marq. injecteurs 100/mm	Cons. m³/h	Marq. injecteurs 100/mm	Cons. g/h
Brûl. auxiliaire	1,00	0,35	77	0,095	50	73
Brûl. rapide	2,80	0,68	123	0,267	83	204
Brûl. T.Flamme	0,70	0,20	63	0,067	37	51
total	4,25	1,50	63+140	0,405	37+97	310
Brûl. T.Flamme (TC3)	4,25	1,50	63+140	0,405	37+97	310
Brûl. T.Flamme (TC4)	3,15	1,70	133	0,301	92	230

Diamètres du by-pass

Brûleur	Ø By-pass du robinet en centièmes
Auxiliaire	29
Rapide	41
T. Flamme total	25/63
T. Flamme (TC3)	65
T. Flamme (TC4)	68

Instructions pour l'installateur

ATTENTION: Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux constamment aérés selon normes vigentes.

L'installation de l'appareil et son branchement au réseau électrique ne peuvent être effectués que par un **PROFESSIONNEL QUALIFIÉ**. Avant toute intervention, vérifier que l'appareil soit **DEBRANCHE**. La société décline toute responsabilité pour tout accident provoqué par une installation non conforme aux normes en vigueur ou par le non-respect des normes de prévention contre les accidents.

Local d'installation

Pour le bon fonctionnement de l'appareil à gaz il est indispensable que dans le local l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse arriver en mode naturel.

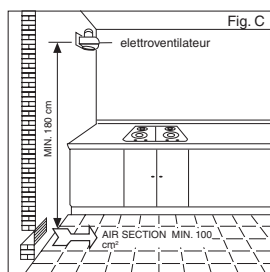
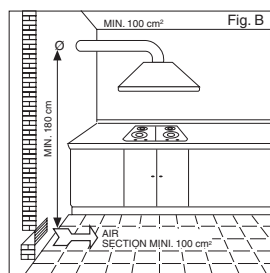
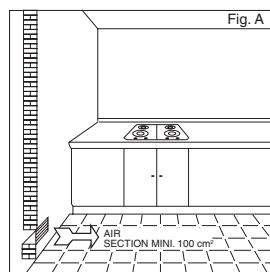
L'arrivée d'air dans le local doit avoir lieu directement par des ouvertures faites sur les parois extérieures. Ces ouvertures doivent avoir une section libre de passage d'au moins 100 cm² (fig.A). Il faut rappeler que la quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2m³/h pour chaque kW de puissance (voir puissance totale en kW sur la plaquette signalétique de l'appareil).

Cette ouverture doit être construite de façon à ne pas être obstruée, ni de l'intérieur ni de l'extérieur; elle doit être placée près du sol, de préférence du côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion. Si cette ouverture ne peut être faite dans le local d'installation de l'appareil, l'air nécessaire peut provenir d'un local adjacent, à la condition que:

- ce local ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce dangereuse;
- ce local ne soit pas en dépression;
- la ventilation entre le local d'installation et le local adjacent soit assurée par des ouvertures permanentes.

Evacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion par des hottes raccordées directement à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer de hotte (fig. B), utiliser un ventilateur électrique appliqué à la paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce, pourvu qu'il y ait les conditions nécessaires pour que l'ouverture pour la ventilation puisse être augmentée proportionnellement au débit du ventilateur électrique (fig. C). Ce ventilateur électrique doit avoir un débit qui garantit, pour une cuisine, le changement de l'air égal à 3 - 5 fois son volume. Dans les deux cas, pour l'évacuation des produits de la combustion il est interdit de se servir de conduits de fumée déjà utilisés par d'autres appareils.



Raccordement à l'alimentation du gaz

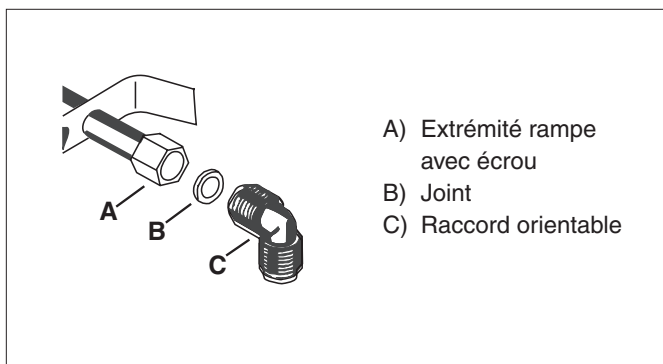
Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux normes vigueur. Prévoir dans l'installation un robinet de sécurité à l'extrémité de la tuyauterie. L'appareil sort de l'usine essayé et réglé pour le type de gaz indiqué sur la plaquette qui se trouve dans la protection inférieure, près du tuyau de raccordement du gaz. S'assurer que le type de gaz avec lequel l'appareil sera alimenté est bien le même que celui indiqué sur la plaquette.

Dans le cas contraire, suivre les indications reportées dans le paragraphe "Adaptation au type de gaz".

Pour un rendement maximum et une moindre consommation, s'assurer que la pression d'alimentation du gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau des "Caractéristiques des brûleurs".

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) de celle prévue, installer, sur la tuyauterie d'entrée, un régulateur de pression approprié.

Sur la zone terminale de la rampe, comprenant l'écrou fileté GJ 1/2", un raccord est monté, en interposant le joint entre les composants comme représenté dans l'illustration. Les joints d'étanchéité doivent être conformes aux normes vigueur. Visser les pièces sans forcer, orienter le raccord dans la direction voulue puis serrer le tout.



Raccordement

Effectuer le raccordement à l'installation du gaz à l'aide d'un tuyau métallique rigide et des raccords conformes à la norme, ou bien avec un tuyau flexible d'acier inox conforme à la norme vigueur. Faire attention que, si l'on utilise des tuyaux métalliques flexibles, ceux-ci ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou ne soient pas écrasés. Faire également très attention lorsqu'il est prévu de faire un accouplement four et table de cuisson.

Le raccord d'entrée du gaz des appareils est fileté 1/2" mâle.

Effectuer le raccordement en évitant des sollicitations de tout genre à l'appareil.



Lorsque l'installation est terminée, vérifier l'étanchéité parfaite de tous les raccords avec une solution savonneuse. **Ne jamais faire ce contrôle avec une flamme.**

Branchement électrique

L'appareil est prévu pour un fonctionnement avec une tension d'alimentation de 230 V monophasée. Le branchement doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions de loi en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que:

- 1) La valve limitatrice et l'installation électrique puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette matricule);
- 2) l'installation d'alimentation soit munie de raccordement de terre efficace selon les normes en vigueur;
- 3) la prise ou l'interrupteur omnipolaire utilisés puissent être atteints facilement avec l'appareil installé.

Monter sur le câble une fiche adaptée à la charge et la raccorder à une prise de sécurité appropriée.

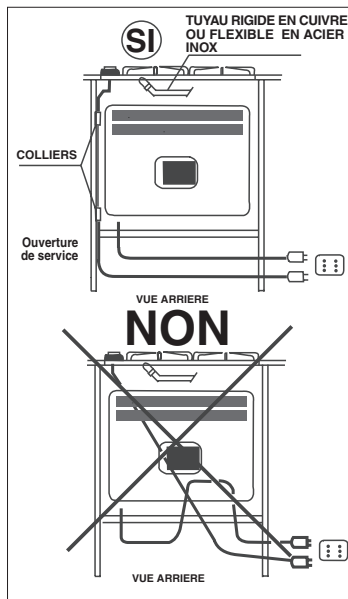
Si l'on désire un branchement direct au réseau, il faut placer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" du bornier) doit toujours être raccordé à la phase du réseau d'alimentation.

Le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à 50°C au-delà de celle ambiante.

L'illustration montre un exemple de parcours optimal. Le câble est guidé par des colliers fixés latéralement au meuble, afin d'éviter tout contact avec l'appareil se trouvant au-dessous de la table de cuisson.

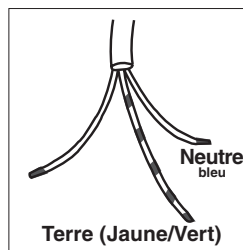


Remplacement du câble d'alimentation

Si l'on remplace le câble, n'utiliser que des câbles du type HO5RR-F ou HO5RN-F adaptés à la charge et à la température de service. Par ailleurs, le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm. que les câbles de phase et de neutre.

Type de câble

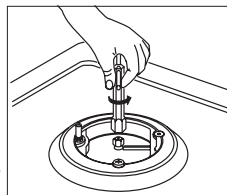
Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type câble	Section
à gaz	caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm ²
2 plaque elect.	caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²



Adaptation au type de gaz

Remplacement des injecteurs

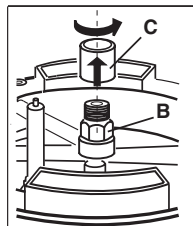
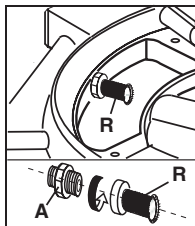
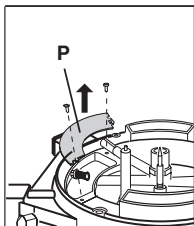
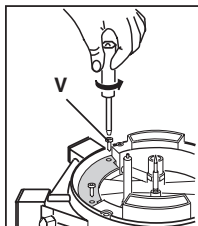
- 1) Retirer les grilles.
- 2) Retirer les chapeaux et les répartiteurs de flamme des brûleurs.
- 3) Dévisser la crépine **R** (gaz naturel uniquement).
A l'aide d'une clé tube de **7**, dévisser, déposer et remplacer les injecteurs par ceux correspondants pour le gaz de fonctionnement (voir tableau).



Remplacement des injecteurs pour brûleur triple couronne

- 1) Retirer les grilles.
- 2) Retirer les chapeaux et les répartiteurs de flamme des brûleurs.
- 3) Desserrer les vis **V** et déposer la platine **P**.
- 4) Dévisser la crépine **R** (gaz naturel uniquement) et, à l'aide d'une clé tube de **7**, dévisser l'injecteur **A** du brûleur extérieur.
- 5) Dévisser le cylindre **C** (gaz naturel uniquement) et, à l'aide d'une clé tube de **7**, dévisser l'injecteur central **B**.
- 6) Remplacer les injecteurs par ceux correspondants pour le gaz de fonctionnement (voir tableau).

Pour le remontage des parties, effectuer les opérations décrites en ordre inverse.



Remplacer donc la plaque réglage (placée à proximité du raccordement au secteur gaz) par la plaque portant l'indication du nouveau type de gaz, qui se trouve dans le sachet des injecteurs fournis.

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) de celle qui a été prévue, il faudra impérativement installer, sur la tuyauterie d'entrée, un régulateur de pression adéquat pour gaz canalisés (autres que GPL) conformes à la norme en vigueur. L'emploi de régulateurs de pression de gaz liquides (GPL) est autorisé s'ils sont conformes à la réglementation en vigueur.

Réglage du débit réduit

- 1) Allumer le brûleur comme décrit précédemment.
- 2) Porter le robinet sur la position de débit réduit.
- 3) Extraire les manettes.
- 4) Avec un tournevis à tranchant fin, agir sur le by-pass placé à côté de la tige du robinet (voir fig. B). Pour le gaz butane / propane, visser à fond le by-pass en sens horaire.

Le résultat devra être une petite flamme homogène et régulière sur toute la couronne du brûleur. Pour la version Dual Triple Flamme voir fig. A par pass 1 Brûleur central by pass 2 les deux brûleurs. Vérifier la stabilité des flammes en tournant rapidement le robinet de la position maxi. à la position mini.

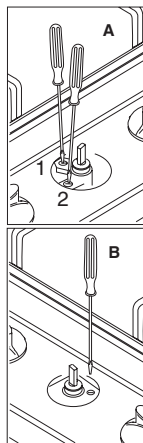
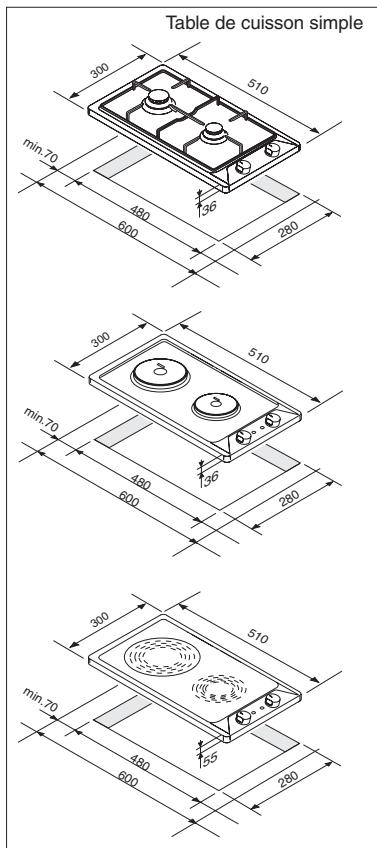


Table de cuisson simple



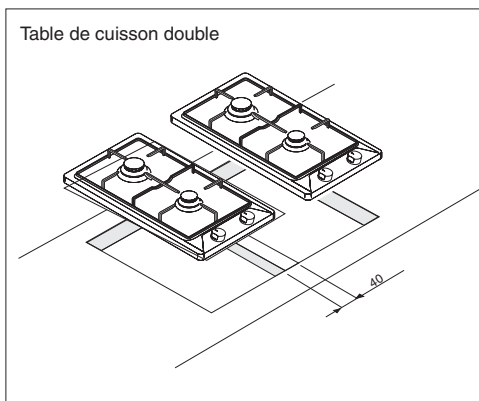
L'encastement

Ces tables sont prévues pour l'encastement dans des meubles à éléments de cuisine ayant une profondeur de 600 mm maximum et des caractéristiques adéquates.

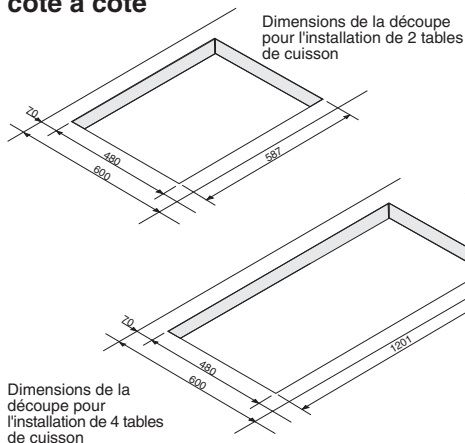
Une paroi latérale de hauteur supérieure à celle de la table de cuisson devra se trouver à 150 mm. minimum de la découpe pour l'encastement.

Les dimensions de la table de cuisson et de la découpe sont indiquées sur la figure ci-dessus.

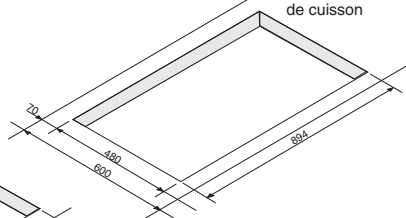
Table de cuisson double



Dimensions de la découpe pour l'installation de deux tables de cuisson côte à côte



Dimensions de la découpe pour l'installation de 3 tables de cuisson



NOTA : pour l'installation de deux tables de cuisson côte à côte, demander l'accessoire de fixation à votre fournisseur habituel

Introduction et fixation

Avant d'introduire la table dans la découpe, positionner le joint approprié sur le bord inférieur de la table.

Il est important de fixer ce joint de façon uniforme, sans interruptions ou superpositions, pour empêcher des infiltrations de liquide sous la table de cuisson.

1) Enlever les grilles et les chapeaux des brûleurs et retourner la table de cuisson en faisant attention de ne pas endommager les bougies d'allumage et les thermocouples.

2) Positionner le joint sur le bord inférieur de la table comme décrit dans l'illustration ci-contre (fig.E).

3) Poser la table de cuisson dans la découpe et la pousser vers le bas, de façon à ce que la table soit en position stable sur le meuble (fig. F). Les ressorts latéraux assureront la fixation.

4) Éliminer avec un cutter la point en excès du les bords du table (fig. G).

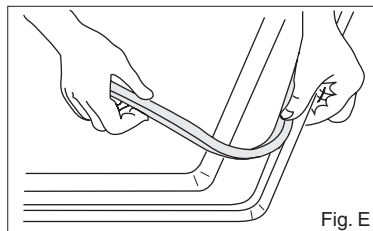


Fig. E

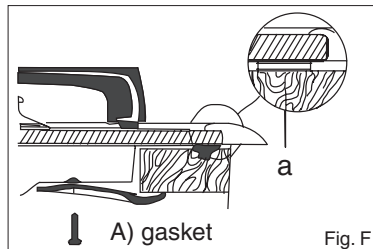


Fig. F

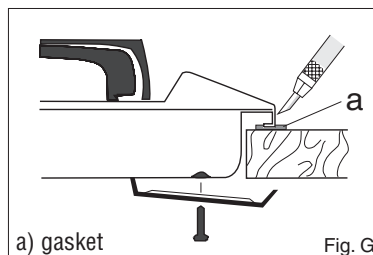
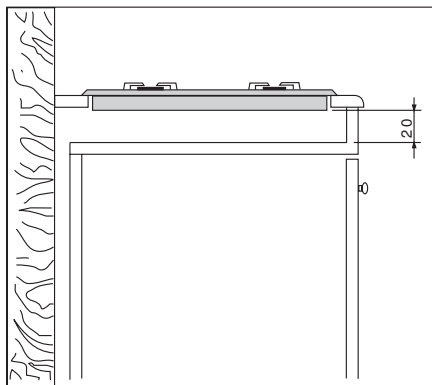


Fig. G

Quand l'appareil est installé de façon que le dessous puisse être touché, on conseille de placer une paroi de protection. Cette protection qui doit être résistante à la chaleur doit être placée à au moins 20 mm du fond de de l'appareil.



Entretien périodique

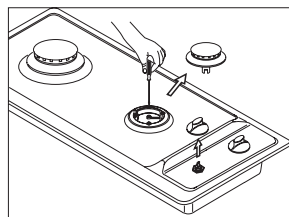
Faire contrôler périodiquement l'état de conservation et d'efficacité du tuyau du gaz, et s'il est présent, du régulateur de pression. Si l'on relève des anomalies, ne pas demander de réparations, mais faire remplacer la partie défectueuse.

Pour garantir le bon fonctionnement et la sécurité, effectuer périodiquement le graissage des robinets de réglage du gaz.



La lubrification périodique des robinets ne peut être effectuée que par du personnel qualifié auquel il faut s'adresser, même lorsqu'on relève des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

X - la table de travail est fixée dans sa partie supérieure aux brûleurs à travers des vis visibles. Si on dévisse ces vis et les écrous qui bloquent les robinets à la table de travail, il est possible d'ouvrir l'appareil et d'accéder aux composants internes (voir figure ci-dessous).

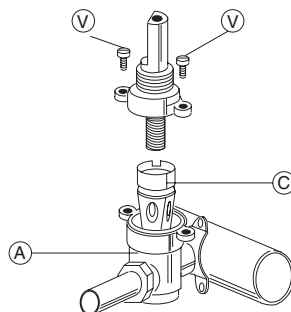


GRAISSAGE DES ROBINETS

Si la manoeuvre d'un robinet devient dure, il faut le graisser avec une graisse spécifique pour les hautes températures.

Procéder comme suit:

- Débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.
- Enlever les manettes, les grilles, les brûleurs et les chapeaux.
- Suivre les indications des points X ci-dessous.
- Dévisser les deux vis V de fixation du corps du robinet A (voir figure ci-dessous) et enlever le cône C.
- Nettoyer le cône C et son siège avec un linge mouillé avec du solvant.
- Graisser légèrement le cône avec la graisse spécifique, le placer dans son siège, et le tourner plusieurs fois.
- Enlever le cône de nouveau et enlever la graisse en excédent en faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus de graisse.
- Remonter le tout soigneusement en sens inverse.



REPLACEMENT DES ROBINETS

Procéder comme suit:

- Débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.
- Enlever les manettes, les grilles, les brûleurs et les chapeaux.
- Démonter la table de travail du top comme décrit précédemment.
- Suivre les indications des paragraphes A et B.
- Dévisser les écrous L des tubes d'arrivée de gaz aux brûleurs et démonter la rampe à gaz de la tôle inférieure de la table.
- Dévisser les vis R qui fixent le robinet à la bride, et enlever celle-ci (voir figure ci-dessous)

Note: Toutes les fois qu'on remplace un robinet, il est nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité D (voir figure ci-dessous).

À la fin de cette opération, remonter le tout en sens inverse, en faisant attention à contrôler avec de l'eau et du savon l'étanchéité du circuit gaz.

