

# TABLES DE CUISSON AU GAZ AVEC SURFACE EN VERRE



Mode d'emploi - Conseils pour l'installation  
**CONSERVER DANS UN LIEU SUR**

Avant d'utiliser la table de cuisson,  
lire attentivement les instructions



### ***Cher client***

*Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.*

*Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.*

*Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.*

***Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.***

***Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.***

## **DECLARATION DE CONFORMITE CE**

- Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux, etc.) est à considérer comme impropre et donc dangereux..
- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2006/95/CE;
  - Prescriptions relatives à la Compatibilité Electromagnetique de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
  - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



## **PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS**

- ✓ Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- ✓ Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- ✓ L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .
- ✓ Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- ✓ Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.
- ✓ Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement.  
Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- ✓ L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.

## **PRECAUTIONS POUR L'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES**

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ✓ ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ✓ ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus;
- ✓ ne pas laisser des enfants ou des handicapés utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

## CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- ✓ Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Eviter de les toucher.
- ✓ Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.
- ✓ Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture et fermer le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne.
- ✓ Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est prudent de fermer le robinet d'alimentation du circuit gaz.
- ✓ La lubrification périodique des robinets gaz doit être exclusivement effectuée par du personnel spécialisé.
- ✓ En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.
- ✓ Vérifier que les fils électriques d'autres appareils, utilisés dans le voisinage, ne puissent pas venir au contact de la table de cuisson
- ✓ Ne pas laisser tomber sur la table d'objets lourds ou pointus. Si la surface est fêlée ou endommagée, débrancher la table de l'alimentation électrique, fermer le robinet de distribution du gaz et appeler le Service Après-Vente.
- ✓ Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.

### **IMPORTANT :**

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

### **IMPORTANT :**

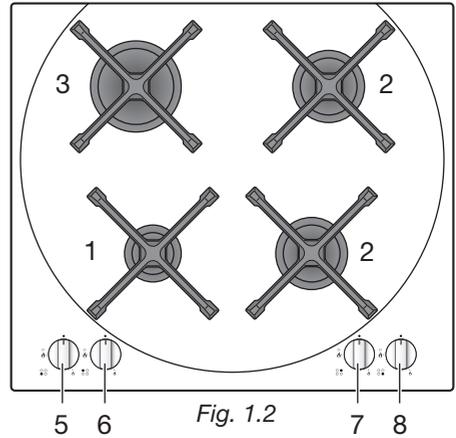
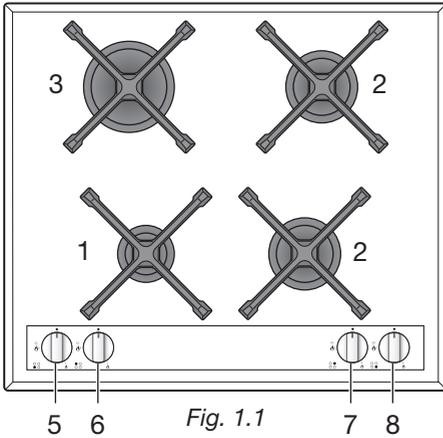
L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

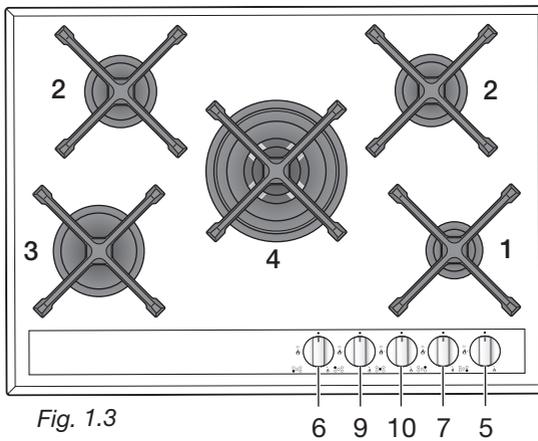
### **IMPORTANT :**

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

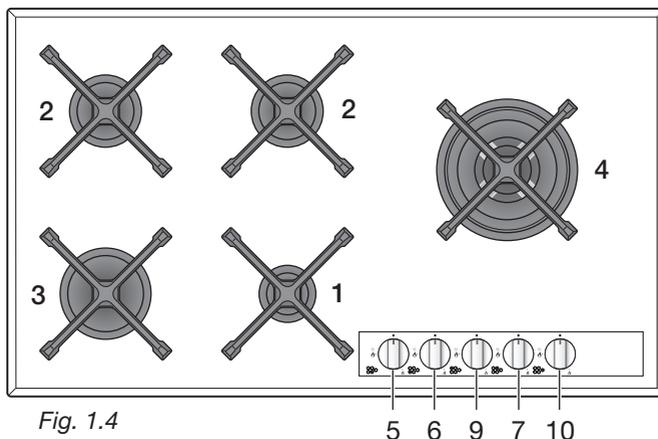
### Modèles 585 mm (largeur)



### Modèles 715 mm (largeur)



## Modèles 869 mm (largeur)



Ces appareils sont de Classe 3

### DESCRIPTION DES FEUX

- |                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Brûleur auxiliaire (A)       | - 1,00 kW |
| 2. Brûleur semi-rapide (SR)     | - 1,75 kW |
| 3. Brûleur rapide (R)           | - 3,00 kW |
| 4. Brûleur triple couronne (TC) | - 3,50 kW |

### DESCRIPTION DES COMMANDES

5. Manette commande brûleur auxiliaire (1)
6. Manette commande brûleur rapide (3)
7. Manette commande brûleur semi-rapide arrière droite (2)
8. Manette commande brûleur semi-rapide avant droite (2)
9. Manette commande brûleur semi-rapide arrière gauche (2)
10. Manette commande brûleur triple couronne (4)

### REMARQUE :

- ✓ L'allumage électronique est incorporé dans les manettes.
- ✓ Les modèles sont équipés d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

## BRULEURS A GAZ

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton illustré sur la fig. 2.1 qui commande les robinets munis d'une fermeture de sûreté.

En faisant coïncider l'index de la manette avec les symboles gravés sur le bandeau de commandes, on obtient:

- disque plein ● = robinet fermé
- symbole  = ouverture max. ou débit max.
- symbole  = ouverture min. ou débit min.

- ✓ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- ✓ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

**N.B. Quand le plan de cuisson est à l'arrêt, faire tourner le bouton des robinets en position de fermeture et fermer le robinet de la bonbonne de gaz ou du tuyau d'alimentation de gaz.**

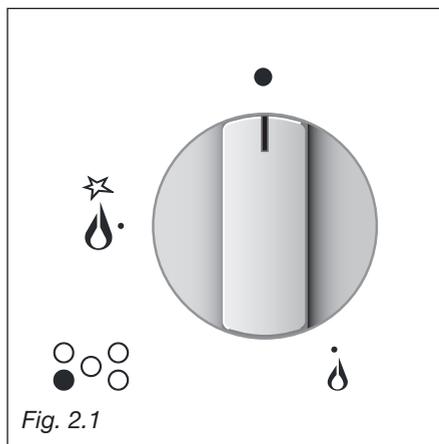


Fig. 2.1

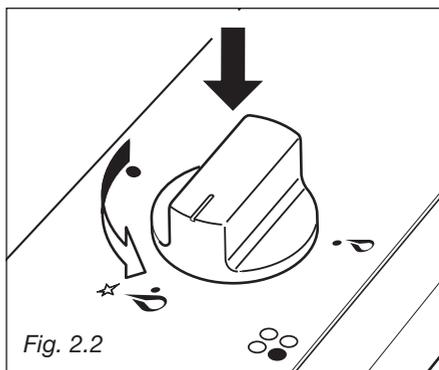


Fig. 2.2

## ALLUMAGE DES BRULEURS AVEC SYSTEME DE SECURITE

Pour allumer un brûleur:

- 1 – Faire tourner la manette du robinet (fig. 2.1) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 2.2), pour arriver sur la position correspondant au débit maximum (grande flamme ) , appuyer sur la manette et la maintenir appuyée jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.

- 2 – Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
- 3 – Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, **le clapet de sécurité** interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rallumer le tout, remettre le bouton en position ●, **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

**Note:** Si des conditions locales particulières dans la distribution du gaz rendaient l'allumage du brûleur difficile avec la manette en position débit maximum, il est conseillé de répéter l'opération avec la manette en position débit minimum.

### Attention

**La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement.  
Tenir éloignés les enfants.**

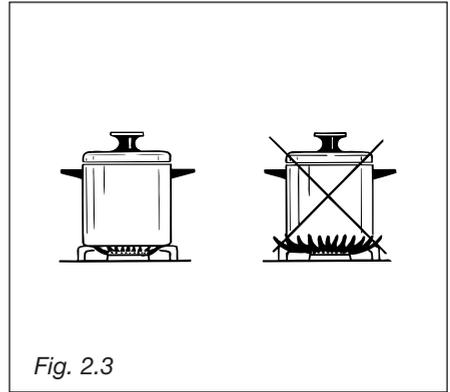
## CHOIX DU BRÛLEUR (fig. 2.3)

Les symboles imprimés sur le tableau à côté du bouton montrent la correspondance entre bouton et brûleur.

Le brûleur approprié doit être choisi selon le diamètre et la capacité des récipients.

Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la possibilité du brûleur afin de ne pas en compromettre le bon rendement et donc d'avoir un gaspillage de combustible.

Une petite casserole sur un grand brûleur ne permet pas d'obtenir une ébullition en moins de temps.



### DIAMETRES DES CASSEROLES UTILISABLES

BRÛLEURS	MINIMAL	MAXIMAL
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semi-rapide	16 cm	20 (1) - 24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok (2)	max 36 cm	

**Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe**

(1) Seulement pour les modèles avec brûleur semi-rapide avant droite (modèles 585 mm)

(2) Modèles avec brûleur à triple couronne et "grille pour wok" (si la "grille pour wok" n'est pas fournie avec l'appareil, elle est disponible comme accessoire à paiement): les marmites wok peuvent être utilisées seulement avec la "grille pour wok" installée (voir UTILISATION CORRECTE DU BRÛLEUR À TRIPLE COURONNE).

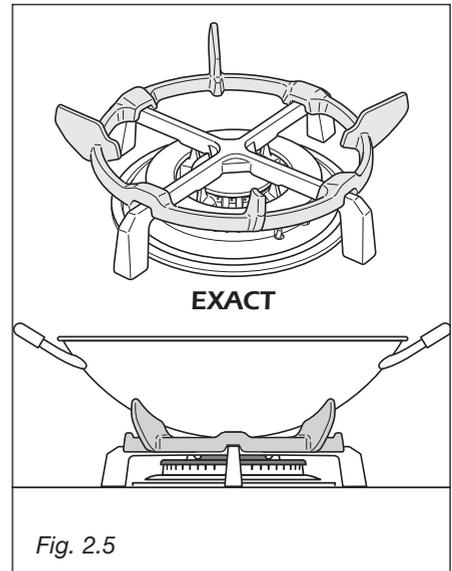
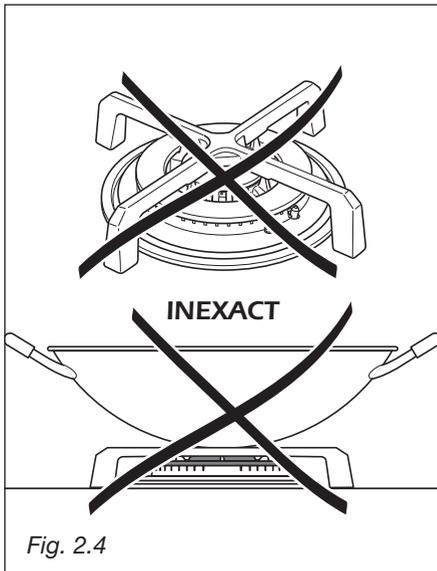
## UTILISATION CORRECTE DU BRÛLEUR TRIPLE COURONNE

(voir figures 2.4, 2.5 et 2.6)

- ✓ Pour utiliser les marmites WOK il est nécessaire d'utiliser la spéciale "GRILLE POUR WOK"(si la "grille pour wok" n'est pas fournie avec l'appareil, elle est disponible comme accessoire à paiement) afin d'éviter tout fonctionnement défectueux du brûleur à triple couronne (Figs. 2.4 - 2.5).
- ✓ Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

### IMPORTANT:

- ✓ La grille spéciale pour marmites "WOK" (fig. 2.5) **DOIT ETRE PLACÉE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.



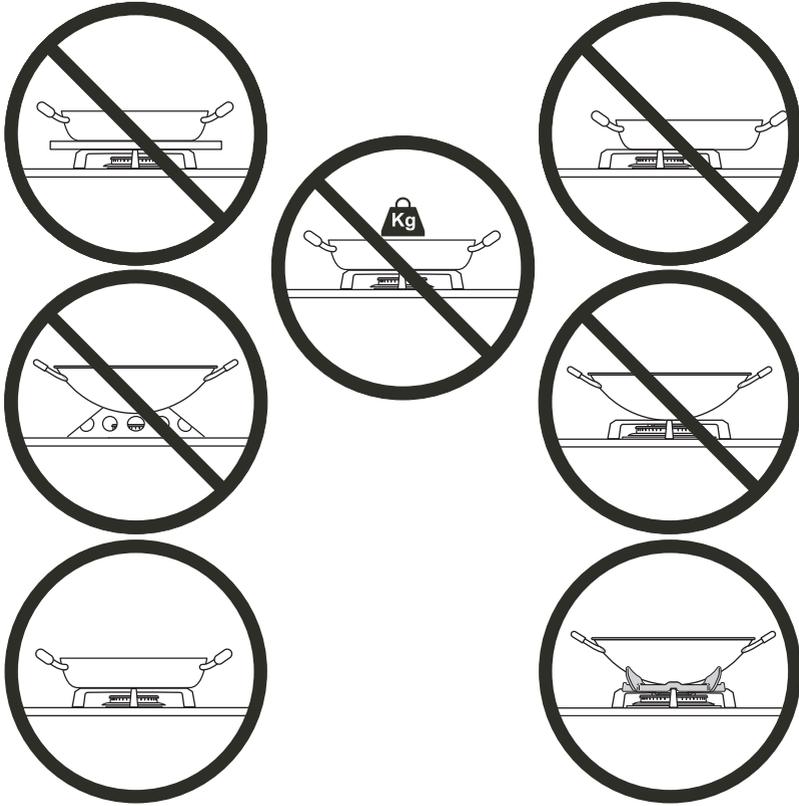


Fig. 2.6

## CONSEILS GENERAUX

- ✓ **Important: avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau et attendre qu'il soit refroidi.**
- ✓ Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- ✓ Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- ✓ Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).
- ✓ **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- ✓ **ATTENTION** : Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les conditions de sécurité prévues pour ce type de produit. Toutefois il faut prendre des précautions particulières pour le dessous de l'appareil car cette partie n'est pas conçue ou prévue pour être touchée et peut avoir des bords tranchants ou rugueux pouvant causer des dommages.

## NETTOYAGE DE LA TABLE EN VERRE

- ✓ Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce.
- ✓ Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- ✓ On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- ✓ En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- ✓ Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition.  
Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer.  
**Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.**
- ✓ Eviter d'utiliser des couteaux ou des objets pointus, car ils pourraient abîmer la surface de la table.
- ✓ Eviter de même l'emploi d'éponges ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer irrémédiablement la surface de la table.
- ✓ On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.

**N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.**

## **PARTIES EMAILLEES**

- ✓ Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
- ✓ De préférence essuyer avec un tissu souple.
- ✓ Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

## **ACIER INOXYDABLE (seulement pour certains modèles)**

- ✓ Les surfaces en acier inoxydable doivent être rincées avec de l'eau et séchées soigneusement avec un chiffon doux et propre ou un tissu en microfibre.
- ✓ Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce.

## **ROBINETS GAZ**

- ✓ La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.
- ✓ En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

## **MANETTES**

- ✓ Les manettes peuvent être retirées pour le nettoyage, en prenant soin de pas abîmer le joint.

## AVERTISSEMENT IMPORTANT

Ne JAMAIS dévisser les vis qui fixent les plaques des brûleurs (fig. 3.1).

Les plaques des brûleurs peuvent être enlevées SEULEMENT par du personnel autorisé.

Si cette condition n'est pas respectée l'appareil pourrait s'endommager causant des risques graves pour l'utilisateur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de cette condition.

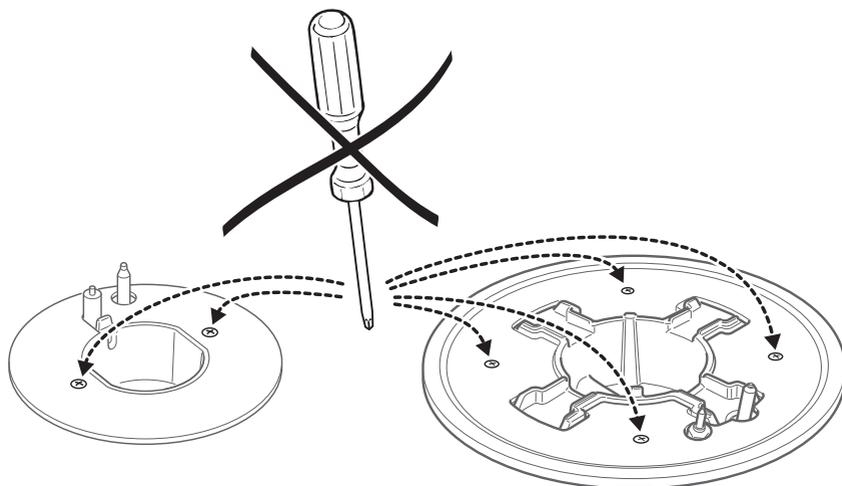
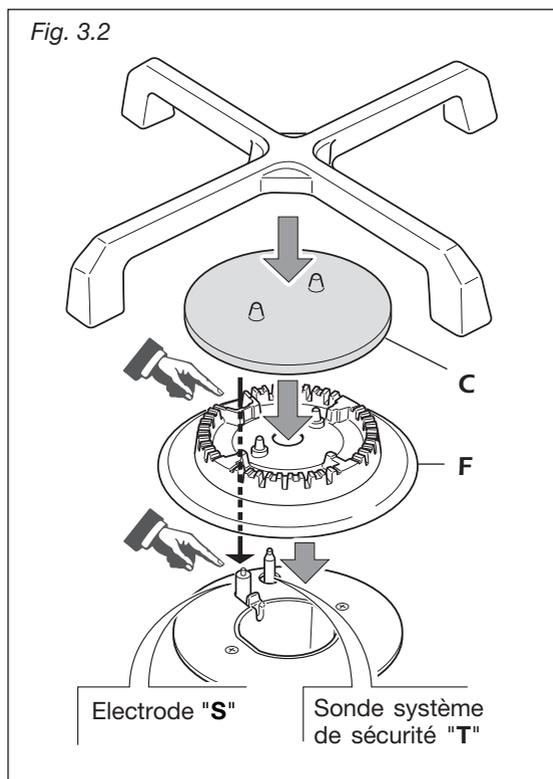


Fig. 3.1

## BRULEURS ET GRILLES

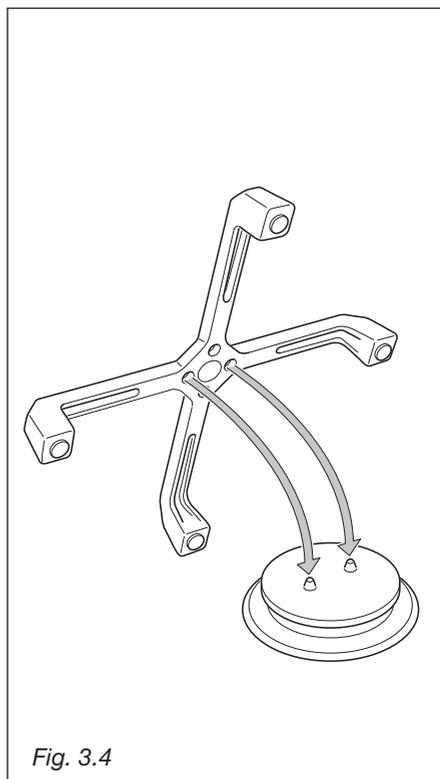
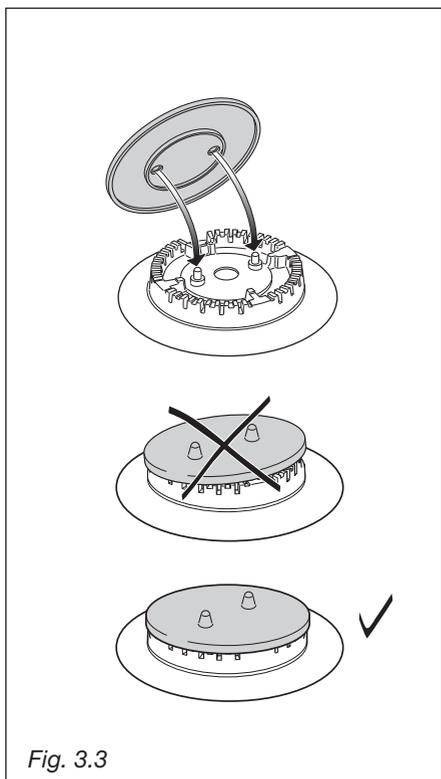
- ✓ Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.
- ✓ Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.
- ✓ Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.
- ✓ Vérifier que l'électrode **S** (figures 3.2 et 3.5) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.
- ✓ Vérifier que la sonde **T** (figures 3.2 et 3.5) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.
- ✓ Les bougies doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.
- ✓ **Remarque: Pour éviter d'endommager l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.**



## MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMI-RAPIDE ET RAPIDE

- ✓ Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme **F** et du chapeau **C** sur le brûleur (voir fig. 3.2 et 3.3), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.
- ✓ Les grilles doivent être correctement placées comme indiqué dans la fig. 3.4  
Si les grilles sont correctement montées, elles ne doivent pas tourner.

**Modèles avec brûleur à triple couronne :** faire attention à ne pas placer la grille du brûleur triple couronne sur les brûleurs auxiliaire, semi-rapide ou rapide. La grille du brûleur triple couronne doit être placée seulement sur le brûleur triple couronne.



## MISE EN PLACE CORRECTE DE BRULEUR A COURONNE TRIPLE

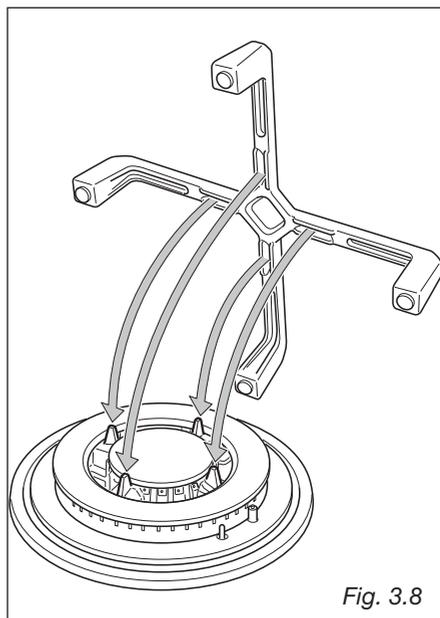
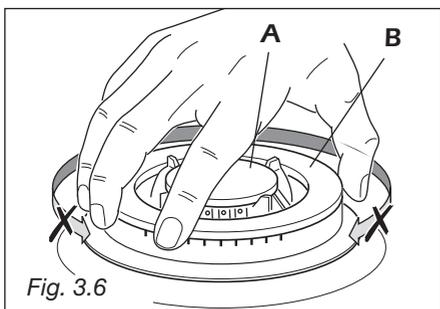
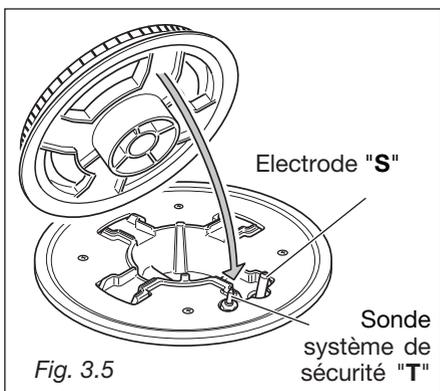
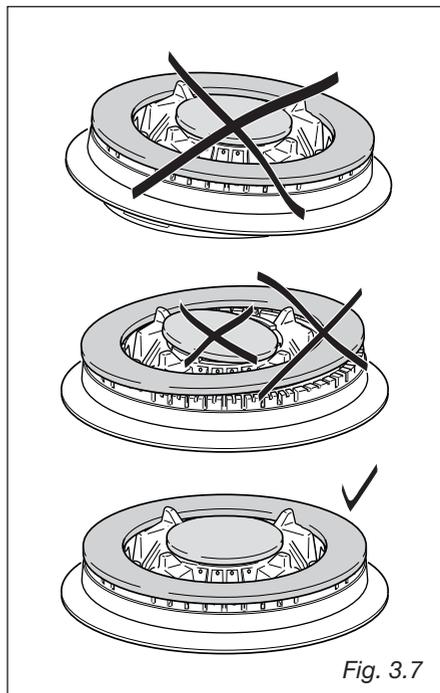
Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 3.5, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 3.6).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (figs. 3.6 - 3.7).

La grille doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 3.8. Si la grille est correctement montée elle ne doit pas tourner.

Faire attention à ne pas placer les grilles des brûleurs auxiliaire, semi-rapide ou rapide sur le brûleur triple couronne. Les grilles des brûleurs auxiliaire, semi-rapide ou rapide doivent être placées seulement sur les brûleurs respectifs.



# Instructions pour l'installation

## 4

## INSTALLATION

### IMPORTANT

- ✓ L'installation et le réglage de la table de cuisson doivent être effectués par un **installateur qualifié**. La non observation de cette règle annule la garantie.
- ✓ L'installation gaz et électrique doit être effectuée correctement, en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- ✓ L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
- ✓ Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
  
- ✓ L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.
- ✓ Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.
- ✓ Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 75°C au delà de la température ambiante.
- ✓ Soit le matériau synthétique plaqué soit le collant utilisés doivent supporter une température de 150°C pour ne pas causer décollages ou déformations.
- ✓ Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

## INFORMATION TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 4.2, sans oublier que:

- ✓ à l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère, il faut laisser une distance minimale de 30 mm. Il faut impérativement mettre une cloison de séparation entre le fond de la table de cuisson et l'élément d'encastrement ou le four;
- ✓ toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 200 mm;
- ✓ La paroi à l'arrière et au dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm;
- ✓ S'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et la grille de la table soit d'au moins 650 mm (voir également fig. 4.1).
- ✓ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four encastré, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement; les deux appareils doivent être raccordés aux réseaux de gaz et d'électricité avec des connexions indépendantes.

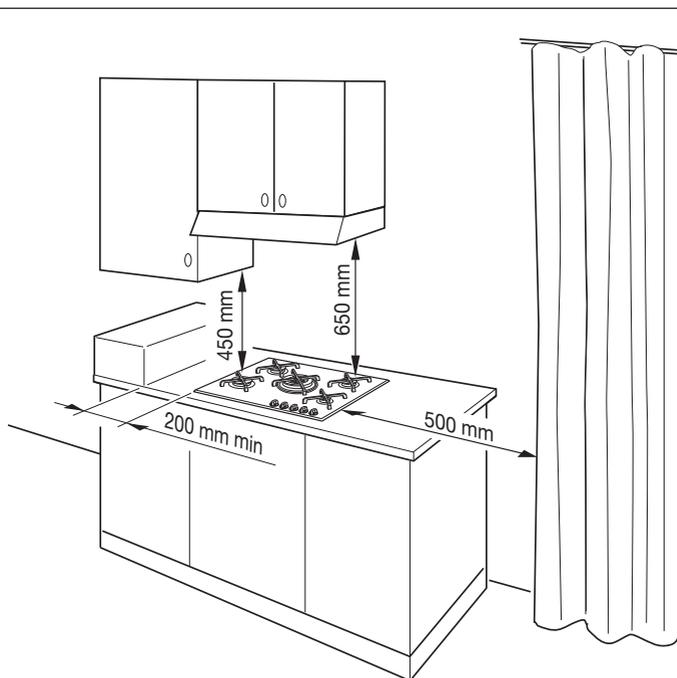
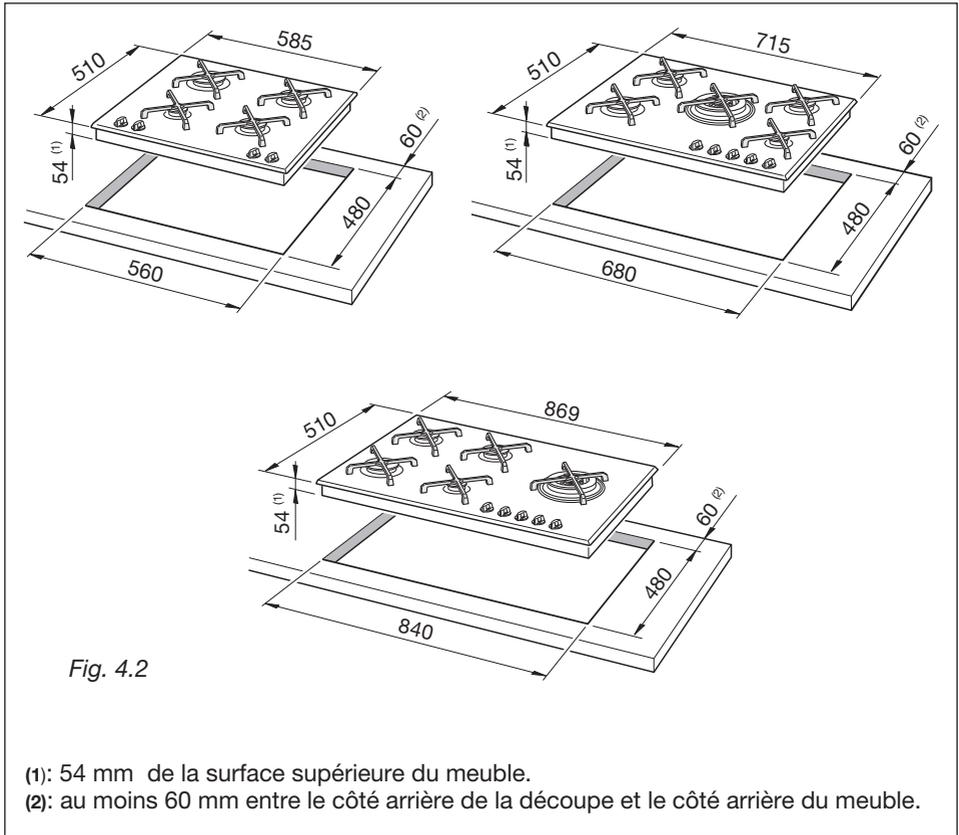
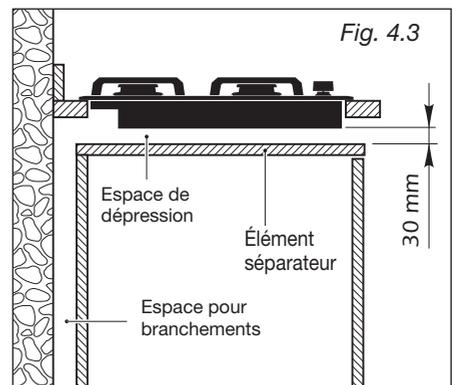


Fig. 4.1



## INSTALLATION D'UN SÉPARATEUR AU-DESSOUS DE LA TABLE DE CUISSON

Il vaut mieux laisser une distance de dépression de 30 mm, entre le fond du plan de cuisson et l'élément séparateur. L'élément séparateur doit être de matériel résistant à la chaleur et à basse conductivité thermique; il doit être démontable avec des outils de travail simples.

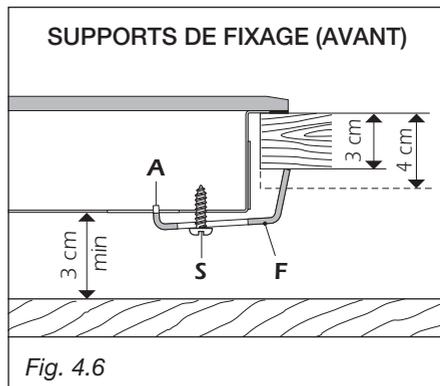
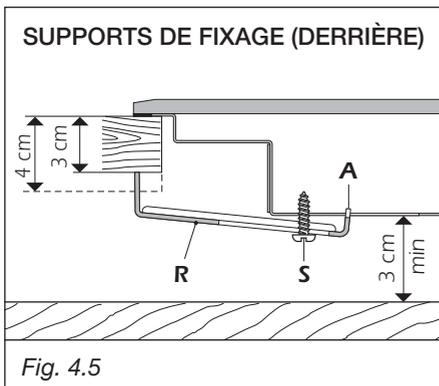
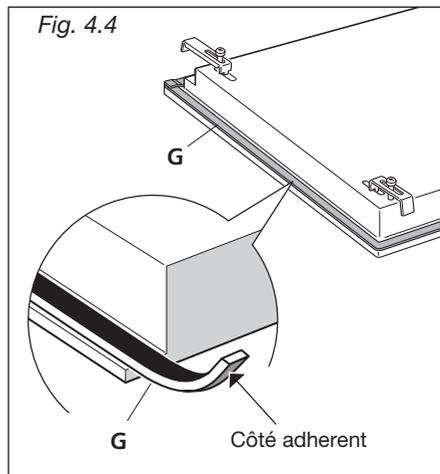


## FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque table de cuisson possède une trousse d'installation incluant des supports et des vis destinés à fixer la table de cuisson à un plan de travail d'une épaisseur de 3 à 4 cm.

La trousse se compose de 2 supports **F** (pour fixer la partie antérieure de la table de cuisson), 2 supports **R** (pour fixer la partie postérieure de la table de cuisson) et 4 vis **S** (figs. 4.4, 4.5 et 4.6).

- ✓ Découper le meuble en respectant les mesures indiquées dans la fig.4.2.
- ✓ Retourner la table de cuisson et poser avec soin le côté en verre sur un plan recouvert d'un tissu.
- ✓ Entendre la garniture adhésive **G** comme illustré dans la fig.4.4.
- ✓ Serrer les supports **F** et **R** dans les orifices appropriés (figs. 4.5 et 4.6), sans serrer les vis **S** tout de suite.
- ✓ Insérer la table de cuisson dans la découpe et la positionner correctement.
- ✓ Ajuster la position des supports **F** et **R** et serrer les vis **S** pour solidement fixer la table de cuisson (figs. 4.5 et 4.6).
- ✓ À l'aide d'un couteau aigu ou d'un ébarbeur, couper l'excès de matériau de scellement (garniture) autour du rebord de la table de cuisson. Attention de ne pas endommager le plan de travail.



## LOCAL D'INSTALLATION

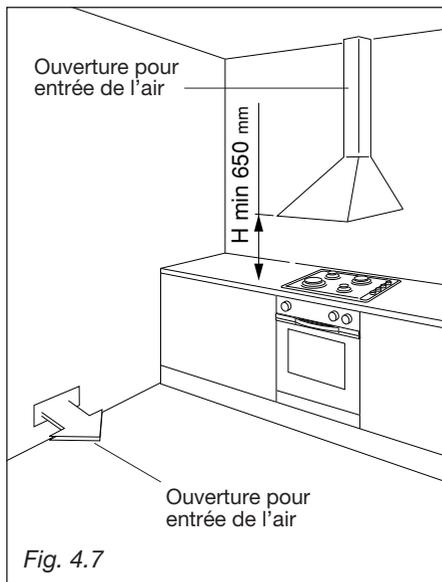
La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm<sup>2</sup>.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 4.7).



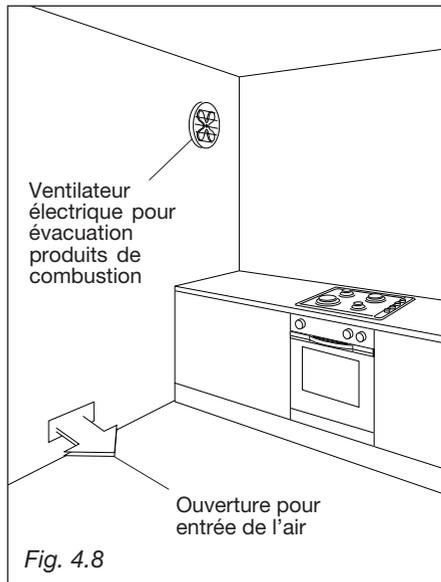
**Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.**

## EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 4.7).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 4.8).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Pièce où l'installer" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



## TYPES DE GAZ (FR)

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- ✓ Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- ✓ Gaz naturels (G20/G25)

**S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).**

## Raccordement gaz pour:

**(FR)** : Cat. II 2E+3+

Le groupe raccordement (fig. 5.1) se compose de:

- ✓ 1 écrou **A**
- ✓ 1 raccord coudé **C**
- ✓ rondelles d'étanchéités **F**

**Note importante** : pour le branchement gaz ne pas utiliser le raccord conique **D** fourni avec l'appareil.

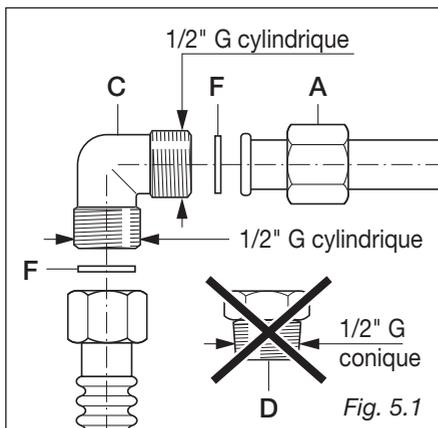


Fig. 5.1

Le raccordement gaz doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord **C** - écrou **A** (fig. 5.2).

### **IMPORTANT:**

- ✓ Ne jamais forcer pour tourner le raccord **C**, avant d'avoir desserré le manchon fileté **A**.
- ✓ Les joints **F** (fig. 5.1) sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.

Il est conseillé de les remplacer lorsqu'ils présentent la moindre déformation ou imperfection.

- ✓ Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tubes métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- ✓ Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de la table de cuisson.
- ✓ Les tuyaux flexibles doivent pouvoir être inspectés sur toute leur longueur et remplacés avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) et avoir une longueur maximale de 2 m.
- ✓ Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

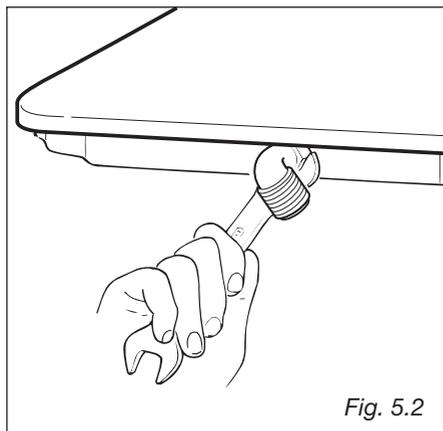


Fig. 5.2

## ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Au cas où l'on utilise un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, il faut adapter la table de cuisson à cette nouvelle fonction.

Chaque table de cuisson est dotée d'une série d'injecteurs pour les différents types de gaz. Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Choisir les injecteurs suivant le tableau injecteurs ci-après.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

FR

### TABLEAU DES INJECTEURS

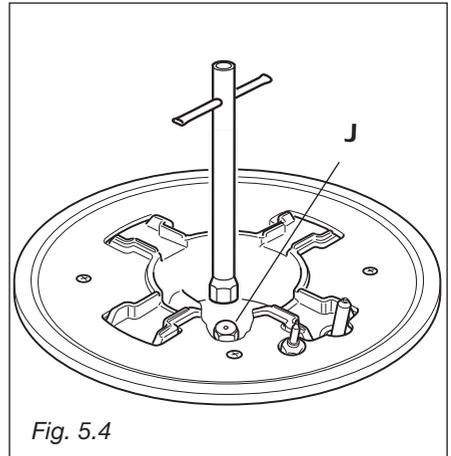
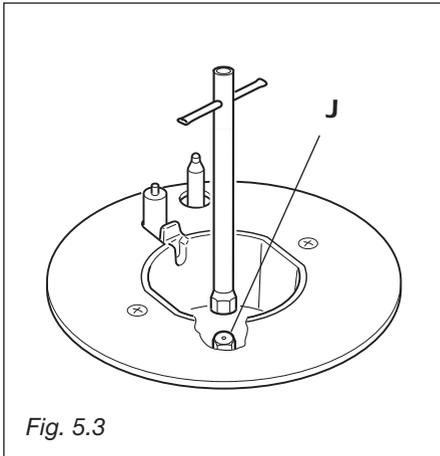
<b>Cat: II 2E+3+</b>	Débit nominal	Débit réduit	<b>G30/G31</b> 28-30/37 mbar	<b>G20/G25</b> 20/25 mbar
<b>BRULEURS</b>	[kW]	[kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

## OPERATIONS A EFFECTUER POUR SUBSTITUER LES INJECTEURS

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- ✓ Enlever grilles, chapeaux des brûleurs et retirer en les faisant glisser les manettes.
- ✓ A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs **J** (Fig. 5.3 - 5.4) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser.

**Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas exiger de réglage de l'air primaire.**



## REGLAGE DU MINIMUM DES BRULEURS A GAZ

En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- ✓ Porter la manette en position "minimum".
- ✓ Enlever la manette.
- ✓ Tourner la vis **A** jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis.

**Pour le gaz G30/G31, visser complètement la vis de réglage.**

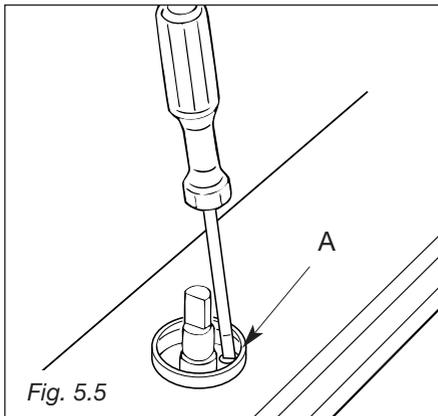
## LUBRIFICATION DES ROBINETS DE GAZ

**Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.**

### IMPORTANT

**Pour toute opération d'installation, manutention et conversion de gaz, utiliser exclusivement les pièces d'origine du constructeur.**

**L'inobservance de cette règle dégage automatiquement la responsabilité du constructeur.**



**IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivant les instructions du constructeur.**

**Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.**

## BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- ✓ Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- ✓ Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- ✓ La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 °C.
- ✓ Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
- ✓ L'appareil doit être alimenté individuellement; d'autres appareils installés éventuellement à proximité doivent être alimentés séparément.
- ✓ **N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffes ou des brûlures.**
- ✓ **Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau.**

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié.

Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

**Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.**

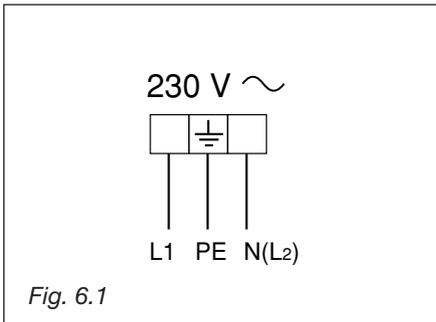
**Il faut obligatoirement brancher l'appareil à une prise de terre.  
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient dérivant du  
manque de respect de cette norme.**

## **SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE "H05V2V2-F" résistants à une température de 90°C**

230 VAC

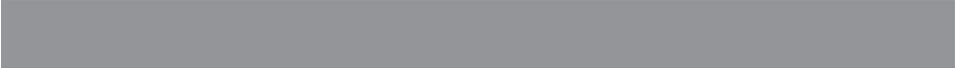
3 x 0,75 mm<sup>2</sup>

- ✓ Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.
- ✓ Le câble électrique doit être relié au bornier suivant le schéma de la fig. 6.1.



*Fig. 6.1*





Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.