



TABLES
ENCASTRABLES
P63



Mode d'emploi
Conseils pour l'installation

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

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

(modèles avec une ou quatre plaques électriques)

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



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, feuillets, 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.*

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) 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 (modèles à gaz);
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE (modèles à gaz/électrique);
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE (modèles à gaz/électrique);
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



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.*
- ✓ *En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.*
- ✓ *Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la table de cuisson de l'alimentation électrique.*
- ✓ *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.*
- ✓ *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.*

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.

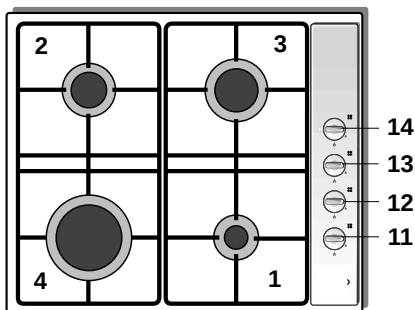


Fig. 1.1

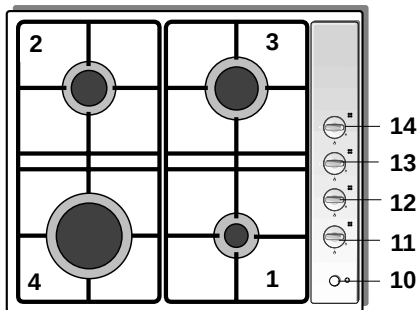


Fig. 1.2

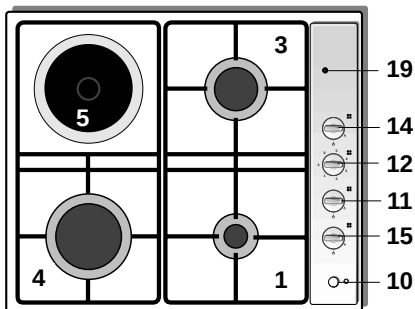


Fig. 1.3

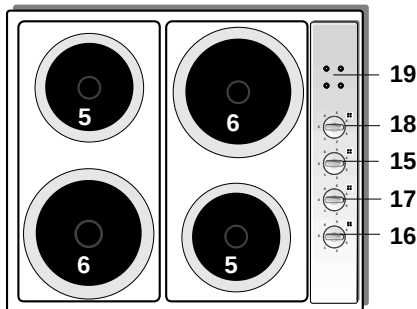


Fig. 1.4

DESCRIPTION DES FEUX

1. Brûleur auxiliaire (A) - 1,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR) - 1,60 kW
3. Brûleur rapide (R2) - 2,40 kW
4. Brûleur rapide (R1) - 3,05 kW
5. Plaque électrique Ø 145 - normale - (1000 W)
6. Plaque électrique Ø 180 - normale - (1500 W)

DESCRIPTION DES COMMANDES

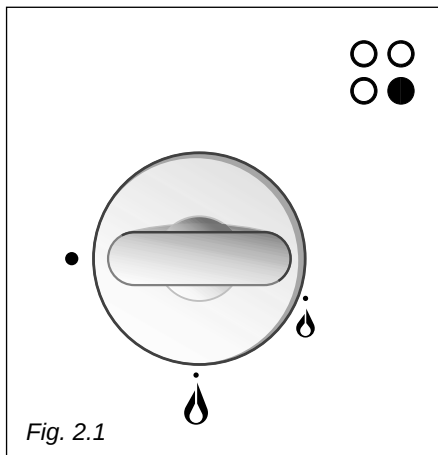
10. Poussoir allumage électrique
11. Manette commande brûleur 1 (A)
12. Manette commande brûleur 4 (R1)
13. Manette commande brûleur 2 (SR)
14. Manette commande brûleur 3 (R2)
15. Manette commande plaque électrique arrière gauche 5
16. Manette commande plaque électrique avant droite 5
17. Manette commande plaque électrique avant gauche 6
18. Manette commande plaque électrique arrière droite 6
19. Témoin fonctionnement foyer

BRULEURS A GAZ

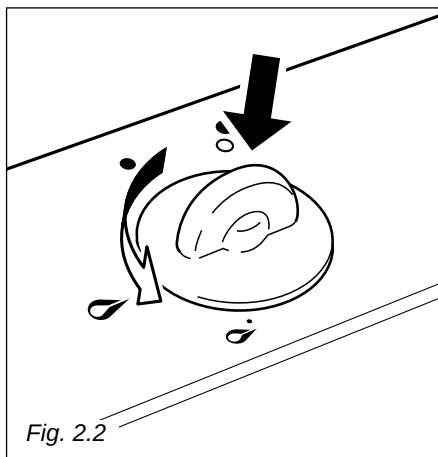
L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton illustré sur le fig. 2.1 qui commande les robinets munis d'une fermeture de sûreté.

En faisant coïncider le symbole du bouton avec ceux qui se trouvent sur le tableau, on obtient:

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



- ✓ Pour allumer un des brûleurs, approcher une flamme de la partie supérieure du brûleur, appuyer sur la manette correspondant (fig. 2.1) et le faire tourner dans le sens contraire (fig. 2.2) des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le bandeau.
- ✓ Pour obtenir un débit plus réduit, tourner le manette jusqu'à fin de course, en correspondance du symbole représentant une petite flamme.
- ✓ Le débit maximum sert à porter rapidement à ébullition des liquides, tandis que le débit réduit permet de réchauffer lentement des aliments ou bien de maintenir à ébullition.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.



Attention

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

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.

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRULEURS

Dans les modèles avec allumage électronique, pour allumer le brûleur, vous devez placer la manette correspondant au brûleur en question sur la position de flamme maximum (symbole "grande" flamme) et appuyer sur le bouton d'allumage indiqué par le symbole ★ (fig. 2.3).

Les étincelles produites par l'électrode situé près du brûleur allumeront le brûleur sélectionné.

Si les conditions du réseau d'alimentation gaz rendent difficile l'allumage du brûleur avec la manette placée en position de "grande" flamme, tournez la manette vers la position "petite" flamme et répétez l'opération d'allumage.

En cas de coupure de courant approcher une flamme au brûleur.

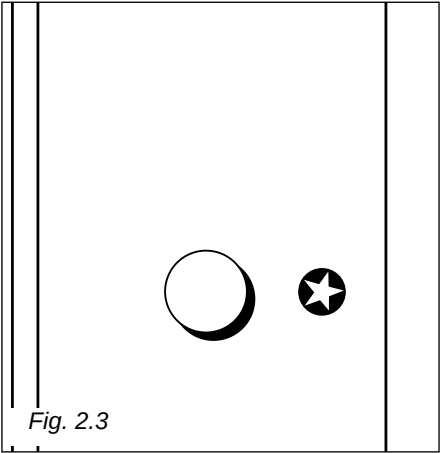


Fig. 2.3

CHOIX DU BRULEUR (fig. 2.4)

Les symboles gravés sur le bandeau à côté des manettes indiquent la correspondance entre manette 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 puissance du brûleur, afin de ne pas en compromettre le rendement élevé et donc éviter un gaspillage de combustible.

Une petite casserole sur un grand brûleur ne porte pas à ébullition en un temps plus court.

DIAMETRES DES CASSEROLES UTILISABLES

BRULEURS	MINIMAL	MAXIMAL
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semi-rapide	16 cm	20 cm
Rapide (R2)	20 cm	24 cm
Rapide (R1)	24 cm	28 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

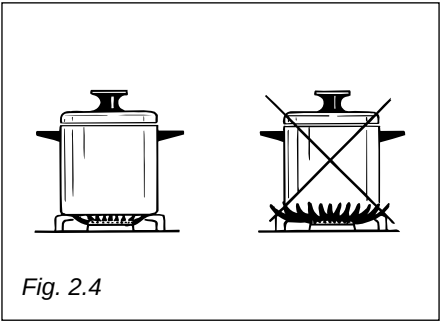


Fig. 2.4

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

PLAQUE ELECTRIQUE

PLAQUE NORMALE

Pour allumer la plaque électrique normale, tourner la manette (fig. 2.5) sur la position désirée.

Les chiffres de 1 à 6 indiquent les positions de fonctionnement avec des températures croissant avec le nombre (fig. 2.5).

Attention

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

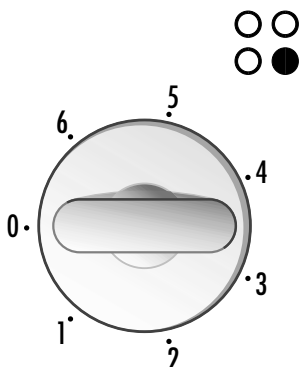


Fig. 2.5

UTILISATION CORRECTE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE (fig. 2.6)

Une fois l'ébullition atteinte, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en se rappelant que la plaque continuera à émaner de la chaleur pendant encore 5 minutes après avoir été éteinte.

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut:

- ✓ éviter à tout prix de la faire fonctionner à vide (sans récipients);
- ✓ chercher au maximum à ne pas verser de liquides sur les plaques quand elles sont chaudes;
- ✓ ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique);
- ✓ toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la plaque.
- ✓ cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- ✓ ne jamais faire cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

Lorsque la plaque électrique fonctionne, le voyant, qui se trouve sur le tableau de bord, est allumé.

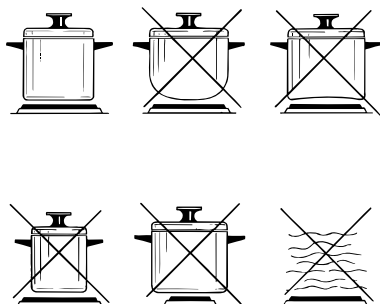
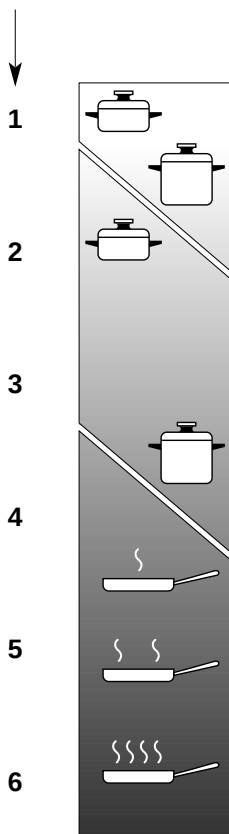


Fig. 2.6

Zone de cuisson
commandée
par un bouton à 7
positions
0 - 6



-  = Réchauffage
-  = Cuisson
-  = Rôtissage - friture

Fig. 2.7

CONSEILS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

<i>Position manette</i>	Type de cuisson
0	Eteint
1 2	Pour faire fondre (beurre, chocolat)
2	Pour garder des plats au chaud et faire chauffer de petites quantités de liquides.
3	Pour faire chauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes et des sauces.
3 4	Pour faire bouillir lentement (pot-au-feu, pâtes, soupes, continuation de la cuisson à la vapeur de rôtis, plats mijotés.
4	Pour tous les types de fritures, côtelettes, biftecks, cuissons sans couvercle, par ex. risotto.
4 5	Pour la saisie des viandes, pommes de terre rôties, friture de poisson, et porter à ébullition de grandes quantités d'eau.
6	Friture rapide, steaks grillés, etc.

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

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.).

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.
- ✓ Sécher soigneusement.
- ✓ 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

- ✓ Nettoyer avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- ✓ Sécher de préférence avec une peau de chamois.
- ✓ **Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.**

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

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.

PLAQUES ELECTRIQUES

- ✓ Le nettoyage doit se faire lorsque la plaque est tiède.
- ✓ Nettoyer avec un chiffon mouillé dans de l'eau salée et terminer en frottant avec un chiffon imbibé d'huile.
- ✓ Ne pas utiliser d'eau pour éviter la formation de rouille.

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.
- ✓ Pour les appareils à allumage électronique, vérifier que l'électrode est toujours bien propre de façon à permettre le jaillissement normal des étincelles. 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.**

Conseils à l'installateur

IMPORTANTE

- ✓ L'installation, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz, doivent être effectués par un **installateur qualifié**.
La non observation de cette règle annule la garantie.
- ✓ 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.*
- ✓ *L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.*
- ✓ *Eviter l'installation à proximité de matériels inflammables (par ex. rideaux).*

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Les parois du mobilier adjacentes à la table de cuisson doivent être obligatoirement de matériau résistant à la chaleur.

Soit le matériau synthétique plaqué soit le collant utilisés doivent supporter une température de 120°C pour ne pas causer décollages ou déformations.

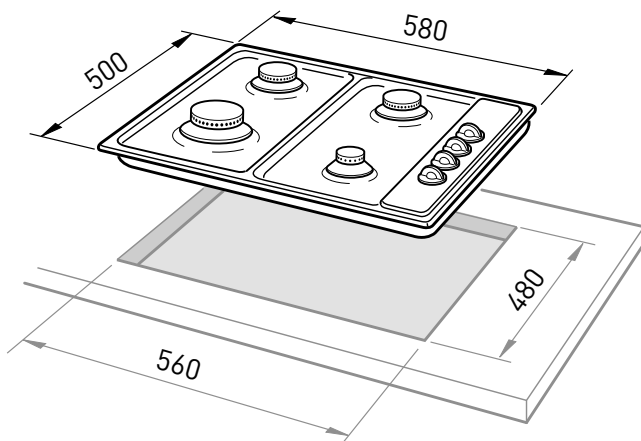


Fig. 4.1a

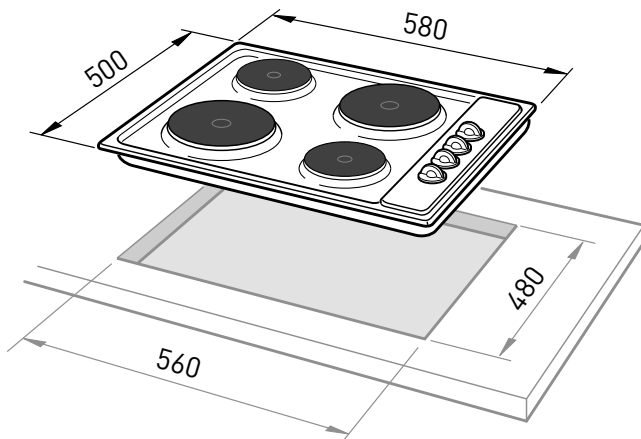


Fig. 4.1b

Pour faire l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe avec les dimensions indiquées dans les figures 4.1a - 4.1b en tenant compte que:

- ✓ il faut garder une distance d'au moins 30 mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et la partie supérieure d'une étagère;
- ✓ toute paroi à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm (fig. 4.1a - 4.1b);
- ✓ la paroi derrière la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 20 mm.

NOTA: Le raccordement au réseau de distribution ou à la bouteille doit être effectué seulement vers le bandeau des commandes ou en position verticale en tournant l'about vers le bas.

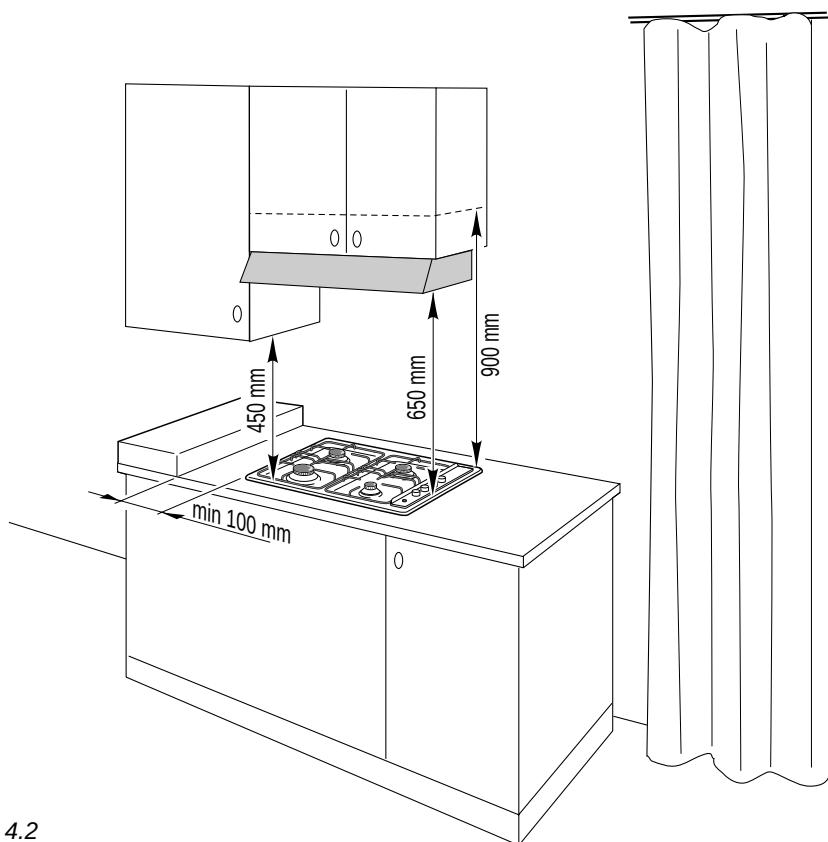


Fig. 4.2

MONTAGE DES PATTES DE FIXATION

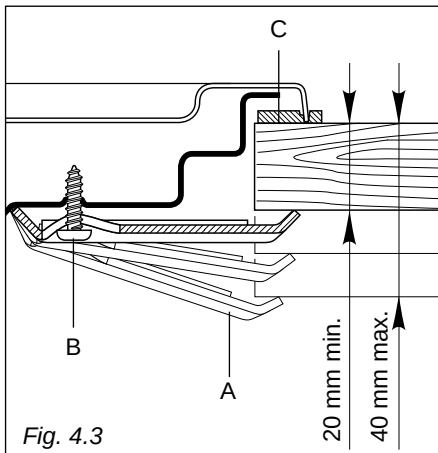
(fig. 4.3)

- ✓ Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis, pour la fixation à des meubles d'une épaisseur de 2 à 4 cm.
- ✓ Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" dans les logements prévus, en serrant les vis "B" de quelques tours seulement.
- ✓ Veiller à bien monter les pattes, comme cela est indiqué sur la figure 4.3.

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

(fig. 4.3)

- ✓ Placer le joint "C" sur le meuble, au ras de l'ouverture qui a été pratiquée, en veillant à bien superposer les bords du joint.
- ✓ Introduire la table de cuisson dans l'ouverture et la positionner correctement.
- ✓ Placer les pattes "A" et serrer les vis "B" jusqu'à blocage complet de la table de cuisson.
- ✓ Avec un outil bien affilé, éliminer la partie du joint qui dépasse de la table de cuisson.

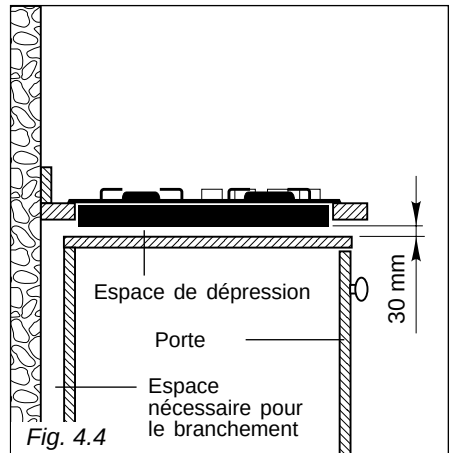


INSTALLATION SUR DES MEUBLES AVEC PORTES

(fig. 4.4)

Le meuble doit être fait de façon à éviter que la pression et la dépression provoquées par les mouvements de fermeture et d'ouverture de la porte, même s'ils se font violemment, ne risquent pas d'éteindre les brûleurs, qu'ils soient réglés sur le maximum ou sur le minimum.

Il vaut mieux laisser une distance de dépression de 30 mm, entre le fond du plan de cuisson et le haut du meuble sur lequel il est installé (fig. 4.4).



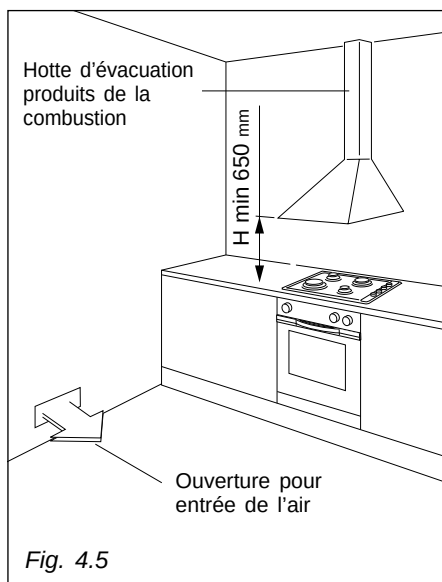
LOCAL D'INSTALLATION

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 200 cm².

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.



L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

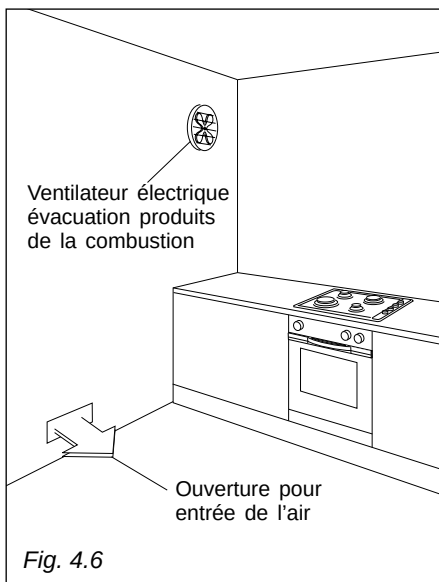
Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 4.5).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 4.6).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".



TYPES DE GAZ

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).

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).

NOTA: Le raccordement au réseau de distribution ou à la bouteille doit être effectué seulement vers le bandeau des commandes ou en position verticale en tournant l'about vers le bas.

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"

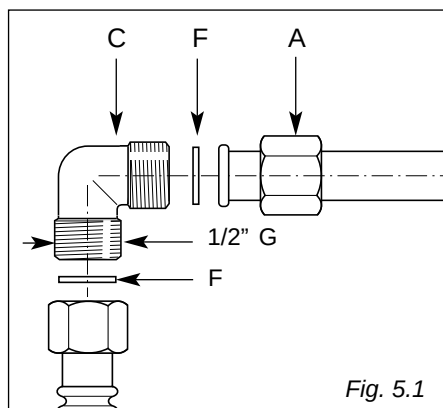


Fig. 5.1

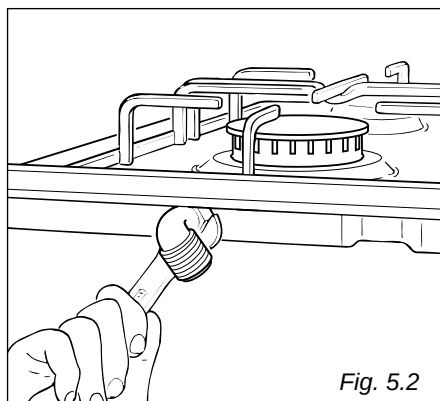


Fig. 5.2

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.**

Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.

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:

1. Remplacer les injecteurs par ceux appropriés.
2. Effectuer le réglage du minimum des brûleurs.
3. Indiquer le nouveau calibrage en remplaçant la plaquette d'indication gaz.

ENTRETIEN PARTIE GAZ

OUVERTURE DU PLAN DE CUISSON

Peut ouvrir le plan de cuisson de la façon suivante:

- enlever les grilles et les diffuseurs des brûleurs, puis retirer les boutons;
- desserrer les 6 vis, illustrées sur la fig. 5.3.

Pour remonter le tout, effectuer les opérations en sens inverse.

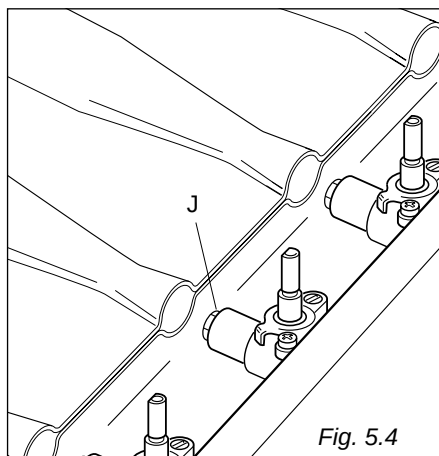


Fig. 5.4

SUBSTITUTION DES INJECTEURS DES BRÛLEURS

Choisir les injecteurs suivant la tableau des injecteurs.

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

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

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

- ✓ Ouvrir le plan de cuisson.
- ✓ A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (fig. 5.4).

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

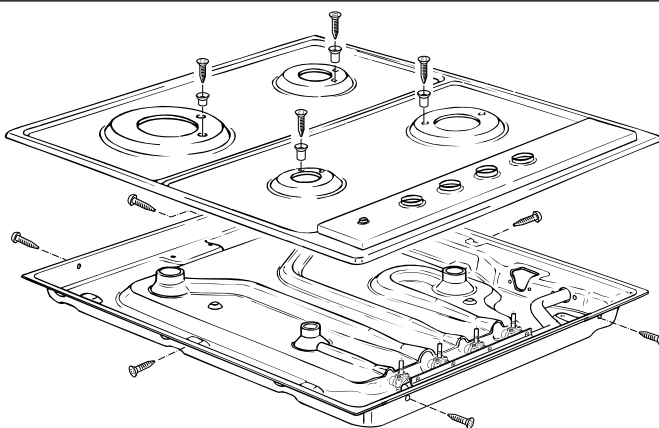


Fig. 5.3

TABLEAU DES INJECTEURS - Cat: II 2E+3+

FR

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30 - 28-30 mbar G 31 - 37 mbar	G 20/G 25 20/25 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,32	47	65
Semi-rapide (SR)	1,60	0,39	60	85
Rapide (2)	2,40	0,58	76	110
Rapide (1)	3,05	0,67	83	115

APPORT D'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)

BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m³/hr]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,20
Rapide (2)	4,80
Rapide (1)	6,10

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:

- Allumer le brûleur
- Porter la manette en position "mini-mum"
- Enlever la manette

Pour les robinets avec vis de réglage à l'intérieur de l'axe (fig. 5.5):

- ✓ Tourner la vis à l'intérieur de l'axe du robinet jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis de 3 mm max. de diamètre.

Pour les robinets avec vis de réglage sur le corps (fig. 5.6):

- ✓ 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

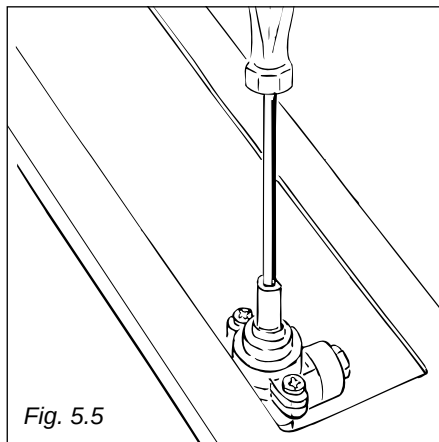


Fig. 5.5

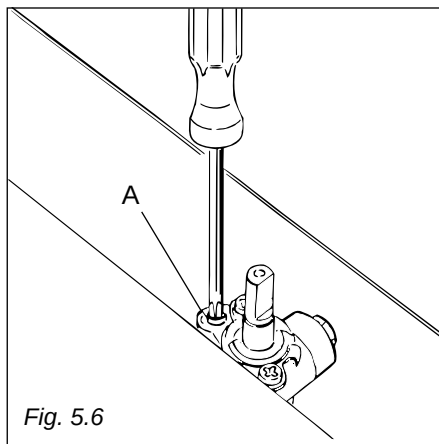


Fig. 5.6

LUBRIFICATION DES ROBINETS DE GAZ

Si un robinet de gaz montre une certaine résistance quand on veut le tourner, il faut le démonter, le nettoyer avec soin avec de l'essence et le graisser avec de la graisse spéciale qui résiste aux températures élevées.

Les opérations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

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.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

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.
- 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.

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'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.

Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau.

Modèles avec 4 brûleurs à gaz

Modèles avec 3 brûleurs à gaz et 1 plaque électrique

- L'appareil est fourni sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.
- 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.
- Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.

Modèles avec 4 plaques électriques

- 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.
- Lorsque l'appareil est installé, l'interrupteur doivent être toujours accessibles.

RACCORDEMENT OU REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Desserer les vis périmétrales de fixation de la cuvette au coffret.
- Faire pivoter la cuvette de 180° sur le côté droit (côté des manettes) et la faire reposer sur un support.
- Introduire un câble d'alimentation de section adéquate (comme expliqué ci dessous) dans le serre-câble "B" (voir le chapitre "SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION "TYPE "H05RR-F")

Modèles avec 4 brûleurs à gaz

Modèles avec 3 brûleurs à gaz et 1 plaque électrique

- Connecter les câbles de phase à la borne "D" et le câble de terre à la vis "E" suivant le schéma de la fig. 6.1.
- Tendre le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "B".
- Remplacer le tout.

Modèles avec 4 plaques électriques

- Placer les cavaliers "C" sur la borne "A" (fig. 6.3) suivant le schéma de la fig. 6.4.
- Connecter les câbles de phase à la borne "A" et le câble de terre à la vis "E" suivant le schéma de la fig. 6.4.
- Tendre le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "B".
- Remplacer le tout.

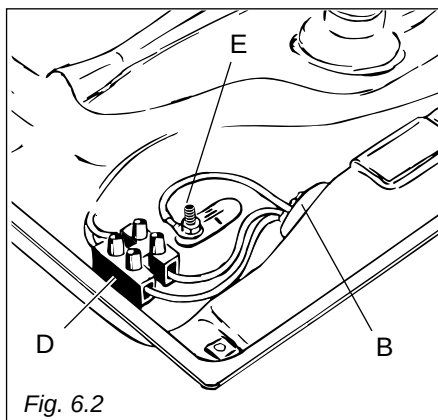


Fig. 6.2

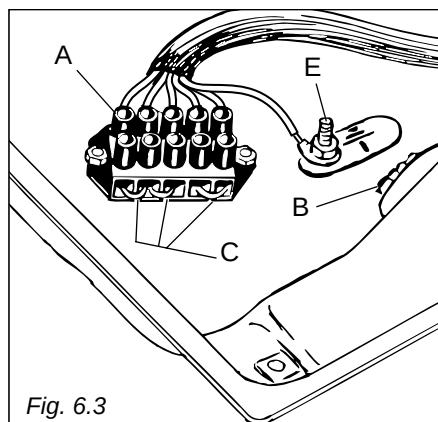


Fig. 6.3

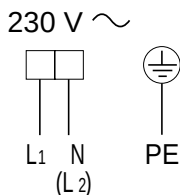


Fig. 6.1

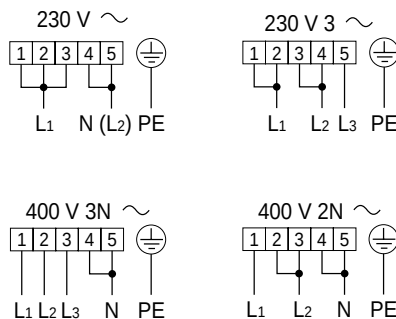


Fig. 6.4

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION "TYPE "HO5RR-F"

Modèles avec 4 brûleurs à gaz

230 V ~ 3 x 0,75 mm² (1)

Modèles avec 3 brûleurs à gaz et 1 plaque électrique

230 V ~ 3 x 1 mm² (1)

Modèles avec 4 plaques électriques

230 V ~ 3 x 2,50 mm² (2)(3)

230 V 3 ~ 4 x 2,50 mm² (2)

400 V 3N ~ 5 x 1,50 mm² (2)

400 V 2N ~ 4 x 2,50 mm² (2)

(1) Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(2) Raccordement par boîte de connexion murale.

(3) Facteur de contemporanéité appliqué.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

Cod. 1102650 - B3