

BLUESKY

**MANUEL D'INSTRUCTION
TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES**

TABLES DE CUISSON A POSER

BL401

SOMMAIRE :

1. Description
2. Conseils de sécurité
3. Installation
 - 3.a Installation de votre table de cuisson encastrable
 - 3.b Raccordement au gaz
 - 3.c Connexions électriques de votre table
4. Utilisation
 - 4.a Utilisation des brûleurs à gaz
5. Réglages et conversions pour les appareils à gaz
6. Nettoyage et entretien

1.DESCRPTION

1. Brûleur à gaz semi-rapide
2. Brûleur à gaz rapide
3. Brûleur à gaz auxiliaire
4. Brûleur à gaz semi-rapide
5. Manette de commande de la plaque no 4
6. Manette de commande de la plaque no 1
7. Manette de commande de la plaque no 2
8. Manette de commande de la plaque no 3

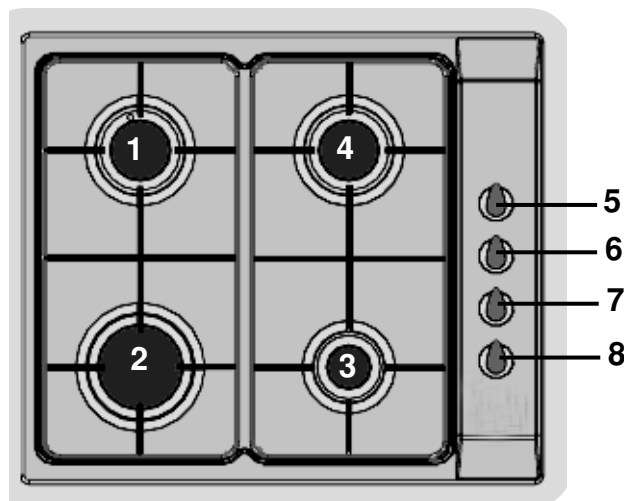


Fig. 1

2. CONSEILS DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

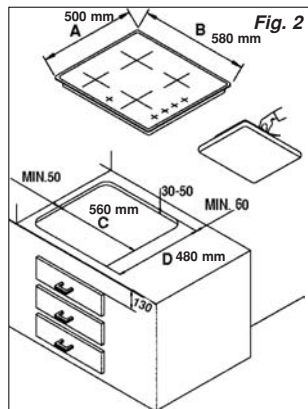
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaquette signalétique. Cet appareil doit être branché conformément aux règles en vigueur et utilisé dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'installer votre appareil.
 - Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
 - L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz provoque de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez donc à assurer une bonne ventilation de la cuisine, maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (une hotte électrique). L'utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter l'utilisation d'un système de ventilation supplémentaire (ouvrir une fenêtre, par exemple, ou augmenter la puissance de la hotte).
- Lorsque la plaque fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.
- Si, par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette de commande pour l'éteindre et ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
 - Retirez toute trace d'emballage avant d'utiliser l'appareil.
 - Ne rangez aucune bombonne sous pression tels que des aérosols, des matériaux inflammables comme du papier, du plastique et des vêtements près de la surface d'un brûleur.
 - Ne vérifiez pas l'étanchéité au moyen d'une flamme.

3.INSTALLATION

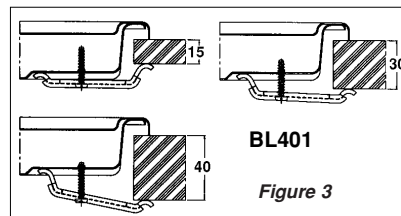
AVANT D'INSTALLER VOTRE APPAREIL, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALE (NATURE ET PRESSION DU GAZ) SOIENT COMPATIBLES AVEC LE REGLAGE DE VOTRE APPAREIL.

3.a. Installation de votre table de cuisson encastrable

Faites une ouverture dans votre plan de travail en respectant les mesures indiquées sur les schémas 2 et 3. Appliquez le joint autoadhésif sur les bords de l'ouverture. Placez délicatement la table de cuisson dans l'ouverture et fixez-la en serrant bien les vis des fixations comme indiqué sur le schéma 3. L'épaisseur du dessus de votre plan de travail doit correspondre aux dimensions indiquées par le schéma 3. Si votre plan a une épaisseur inférieure à celle donnée, vous pouvez introduire des petits blocs entre la fixation et la sous-surface. Si votre plan a une épaisseur supérieure à celle donnée, vous pouvez faire des entailles sous le plan de travail pour maintenir les fixations.



	Dimensions de la table		Dimensions de l'ouverture	
	A en mm	B en mm	C en mm	D en mm
TABLE				
BL401	500	580	560	480

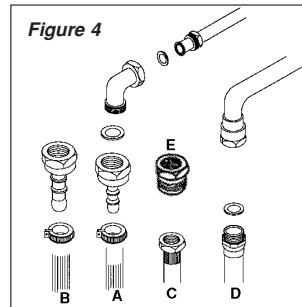


3.b Raccordement au gaz

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions données par le fabricant, les règles locales, les codes des autorités en matière de gaz et les instructions en matière de câblage électrique.

Le tube d'alimentation de gaz conforme aux règles en vigueur "A", portant l'estampille NF-GAZ placée sur la partie supérieure du porte-tube, doit être visible sur toute sa longueur. Il doit être placé de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Il est nécessaire de bloquer le tube à l'aide d'une gaine (voir fig. 4). Il est recommandé de toujours placer le joint entre le tube d'alimentation et le coude.

L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne autorisent le raccordement du tube de gaz comme indiqué en "B". Pour ces pays, la taille de l'embout doit être conforme aux normes nationales en vigueur. Au Danemark, aux Pays-Bas et en Irlande, le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce "E" et ds tuyaux flexibles comme indiqué en "C" ou des tubes rigides.



Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en France, en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg. En Angleterre, le raccordement doit être réalisé comme indiqué en "D", fig. 4.

Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation ne doit jamais passer derrière un four ni être en contact avec des meubles ou des matières inflammables. La distance minimale entre l'appareil et les matières inflammables doit être de 20 mm.

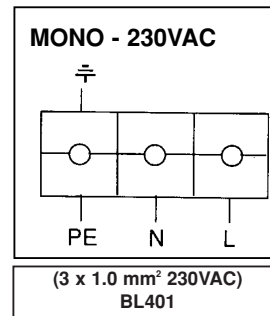
Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Cette vérification doit être réalisée au moyen d'un liquide moussant appliqué sur le raccordement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier l'enfoncement du tube souple ou le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint. **LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ NE DOIT JAMAIS ÊTRE FAITE AU MOYEN D'UNE FLAMME.**

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	II2E+3+	★	
DE	II2E3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		★

* La catégorie des autres pays.

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT, RI, SF, GH, MAL, CS, ET, USA	BOL

3.c. Connexions électriques de votre table



4.UTILISATION

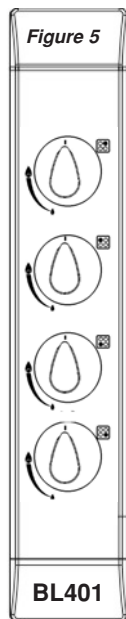
4.a. Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage et réglage manuel des brûleurs à gaz

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'approcher une allumette de leur partie supérieure. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant la manette entre la position maximale (grande flamme) et la position minimale (petite flamme). Les petits schémas situés sur le panneau de commande indiquent l'emplacement des brûleurs.

Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser. (fig.5).



Recommandations :

Votre table de cuisson est composée de brûleurs à gaz de diamètres différents. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir les brûleurs appropriés à la dimension de vos casseroles et de ramener la flamme à la position minimale un fois que l'ébullition ait été atteinte. Il est recommandé de toujours utiliser des casseroles à couvercle.

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Brûleur rapide : 22-28 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 10-14 cm

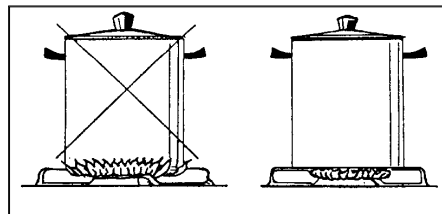
Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation général doit toujours être fermé.

4.b. Utilisation des plaques électriques

Il existe deux types de plaques électriques :

-Les plaques standards

-Les plaques rapides (qui se distinguent par la marque rouge)



5. REGLAGES ET CONVERSIONS POFUR LES APPAREILS A GAZ

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz en remplaçant les injecteurs par ceux du gaz utilisé (voir tableau 1).

Pour cela, il suffit de :

1. Débrancher l'appareil (figure 6)
2. Retirez les chapeaux et les couronnes des brûleurs (figure 7)
3. Dévissez les injecteurs (figure 8)
4. Remplacez l'injecteur par celui qui correspond au gaz utilisé.

Consultez le tableau des caractéristiques techniques de l'appareil.

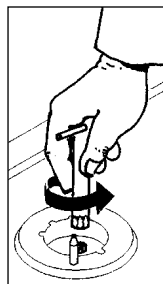
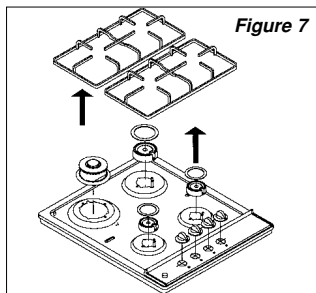
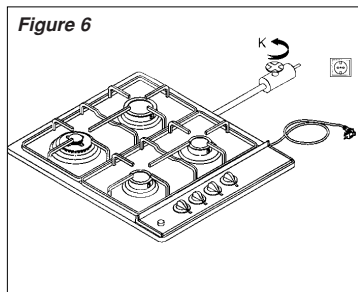


Figure 8

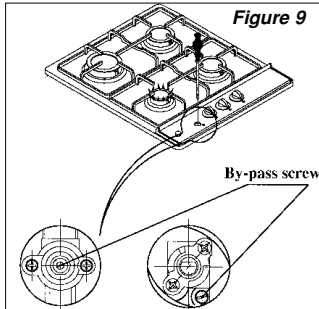


Figure 9

GAZ TYPE	PRESION	BURULEUR	REPÈRE DES INJECTEURS, MM	NOMINAL KW	REDUIT KW	CONSUMATION
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	218
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	83
LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	214
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	82
GAS (NATUREL) G20	20 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	286
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	110
GAS (NATUREL) G 25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	333
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	127
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	218
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	83
LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	214
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	82
EUROPEAN TOWN GAS G110	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.0	0.70	682
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	205
EUROPEAN TOWN GAS G120	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.4	0.80	680
		STANDARD	1.70	1.7	0.60	343
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	180

Tableau 1 La quantité d'air nécessaire à la combustion est de m³/hr-kW.

Réglage de la position flamme réduite

Pour la position flamme réduite et la transformation du LPG au NG, la vis de réglage doit être desserrée, pour la transformation du NG au LPG, la vis doit être serrée.

Pour cela :

1. Débranchez votre appareil.
2. Allumez les brûleurs en position ralentie.
3. Retirez les manettes car les vis de réglage sont accessibles uniquement si les manettes sont retirées.
4. A l'aide d'un petit tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage (fig. 9) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint un longueur minimale d'environ 4 mm. Assurez-vous qu'en passant de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteigne pas.

6.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les chapeaux de brûleur

Pour nettoyer les chapeaux de brûleur, retirez-les (ils ne sont pas fixés) et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés, replacez-les correctement dans leur emplacement.

- Les parties en acier inoxydable
Nettoyez les parties en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse et essuyez-les avec un chiffon doux. Pour préserver leur aspect neuf, nettoyez-les régulièrement.

Entretien

- Avant tout nettoyage, assurez-vous que l'appareil soit bien débranché de l'alimentation électrique.
- Toutes les surfaces peuvent être nettoyées en frottant simplement l'appareil avec un chiffon doux mouillé. Nous vous recommandons d'utiliser une crème nettoyante qui ne racle pas. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Maintenez toujours la plaque sèche.