

BLUEsky

BTG 640 X
BTG 640 BL
BTG 640 N

**NOTICE POUR L'UTILISATION,
L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN
DES TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES
A GAZ A COMMANDES FRONTALES**

FR

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes :

- EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 et ses amendements respectifs (gaz).
- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électrique) et ses amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- CEE 90/396 + 93/68 concernant la sécurité gaz.

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DETACHEES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.

Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre Service après-vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient.

Vous trouverez ces données sur l'étiquette signalétique appliquée à l'arrière de l'appareil ou sur l'emballage.

Ces informations permettent à nos Services après-vente d'identifier rapidement et précisément votre appareil et de préparer les pièces de rechange avant la visite à votre domicile. Ceci facilite nos interventions et épargne souvent le besoin d'une deuxième visite et les frais qu'elle entraîne.

Afin d'avoir toujours ces données à portée de main, nous vous conseillons de les reporter ci-dessous :

MARQUE:
.....

MODELE:
.....

N° SERIE:
.....

Les pièces détachées d'origine et les accessoires optionnels se trouvent uniquement auprès de nos Services après-vente et dans les magasins agréés.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	page 3
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	page 4
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Tableau des injecteurs	page 4
Composants électriques	page 4
4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: UTILISATION	
Présentation	page 5
Consignes de sécurité	page 5
Brûleurs gaz	page 5
5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: NETTOYAGE ET ENTRETIEN	page 6
6. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	page 6
7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	
Informations techniques	page 7
Installation	pages 7-8
Raccordement au gaz	page 9
Branchement électrique	page 9
Réglage	page 10
Transformation	page 10
Entretien	page 11

1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation de votre nouvel appareil est très simple, cependant nous vous **conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice**. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'y apporter toutes modifications liées à l'évolution technique.

Le Fabricant, ne répond pas des inexactitudes de cette notice imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Note: les illustrations contenues dans cette notice sont purement indicatives.

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR" doivent être exécutées exclusivement par un technicien qualifié.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné exclusivement à une cuisson de type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, donc dangereux et non garanti.
- Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- La sûreté électrique de l'appareil est assurée quand la table est correctement branchée à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. (gaz et électrique) de l'appareil (voir section "3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES").

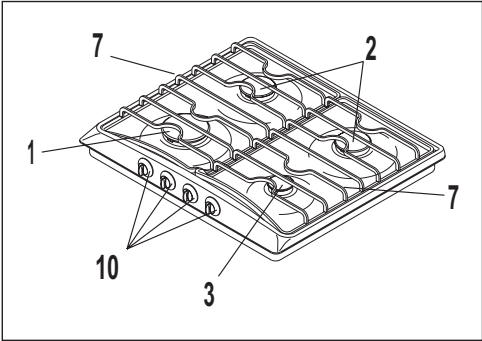
L'utilisation d'un appareil électrique entraîne l'application de quelques règles fondamentales:

- NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.
- NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).
- NE PAS permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entre pas en contact avec les parties chaudes de la table.
- Après chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont sur la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le repère de la manette doit se trouver en face du pictogramme "•" gravé sur le bandeau.
- Avant toute opération de nettoyage, de réglage, de transformation ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et du réseau gaz et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service après-vente agréé en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

Un appareil hors d'usage qui ne fonctionne plus doit être rendu inutilisable. Eliminez toutes les parties qui peuvent devenir des sources potentielles de danger, comme:

- le câble d'alimentation

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Brûleur rapide

2. Brûleur semi-rapide

3. Brûleur auxiliaire

7. Grille 2 feux

10. Manette commande brûleurs gaz
- de 2500 W

de 1750 W

de 1000 W

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU DES INJECTEURS ET PUISSANCE DES BRULEURS GAZ
(pour la position des brûleurs gaz sur la table de travail voir ci-dessous)

BRULEURS		PRESSION DE SERVICE DU GAZ		DEBIT		DIAM. INJECTEUR	DEBIT CALORIFIQUE W		BY-PASS
N.	DESIGNATION	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min.	Max	1/100mm
1	Rapide	G30-Butane	28-30	182		80	750	2500	44
		G31-Propane	37	179		80	750	2500	
		G20-Naturel Lacq	20		238	110-Y	750	2500	
		G25-Naturel Groningue	25		255	110-Y	750	2300	
2	Semi-rapide	G30-Butane	28-30	127		68	550	1750	34
		G31-Propane	37	125		68	550	1750	
		G20-Naturel Lacq	20		167	98-Z	550	1750	
		G20-Naturel Groningue	25		177	98-Z	550	1600	
3	Auxiliaire	G30-Butane	28-30	73		51	350	1000	28
		G31-Propane	37	71		51	350	1000	
		G20-Naturel Lacq	20		95	75-x	350	1000	
		G20-Naturel Groningue	25		105	75-x	350	950	

COMPOSANTS ELECTRIQUES

Désignation	Données nominales
câble d'alimentation	2NGMH2G 3x 0,75mm2

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: UTILISATION

PRESENTATION

La combinaison des différents brûleurs offre toutes les possibilités de cuisson.

Sur le bandeau, au-dessus de chaque manette, un schéma indique le brûleur correspondant à la manette.

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des brûleurs, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance et tenez les enfants hors de portée. Veillez particulièrement à la position des poignées et des manches des récipients et surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car ils sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Avant d'ouvrir le couvercle, si l'appareil en est équipé, éliminez tous les résidus d'aliments à sa surface.
- Même après leur utilisation, les brûleurs restent chauds pendant longtemps, il ne faut pas y poser les mains ou d'autres objets.
- A la fin de leur utilisation, contrôlez si toutes les commandes sont en position d'arrêt ou fermeture.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.

Il faut donc assurer une bonne ventilation de la pièce en n'obstruant pas les ouvertures de ventilation naturelle (fig.4) et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électroventilateur fig. 5 et 6). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique, si elle est prévue.

BRULEURS GAZ

Allumage manuel

Appuyez et tournez vers la gauche la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position "Maximum" (fig. 1) et approchez une allumette allumée près du brûleur.

Allumage électrique automatique (fig. 3 repère AC)

La commande d'allumage est intégrée dans la manette. Appuyez et tournez vers la gauche la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position "Maximum" (fig. 1). Les étincelles jaillissent automatiquement et continuez à presser la manette jusqu'à l'allumage. En cas d'interruption de courant il est toujours possible d'allumer les brûleurs avec une allumette.

Utilisation optimale des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec le minimum de consommation de gaz, nous vous rappelons les conseils suivants :

- Une fois l'allumage intervenu, réglez la flamme en fonction de votre choix.
- Pour chaque brûleur, utilisez un récipient adéquat à fond plat (voir le tableau ci-dessous et fig. 2).
- Lorsque la cuisson arrive à ébullition, tournez la manette sur la position "Minimum" (fig. 1).
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.

Brûleurs	Puissance	Ø récipient cm
Rapide	2500W	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750W	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000W	10 ÷ 14

Fig. 1

- position de fermeture
- position de plein débit
- position de débit réduit

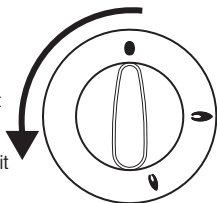
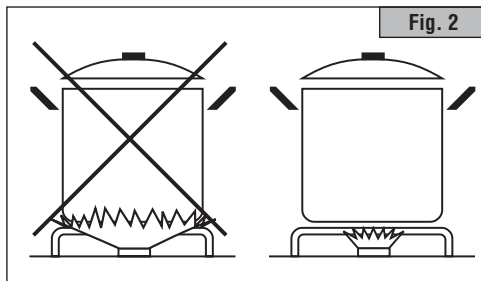


Fig. 2



5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez toujours l'appareil en coupant l'arrivée de l'alimentation électrique.

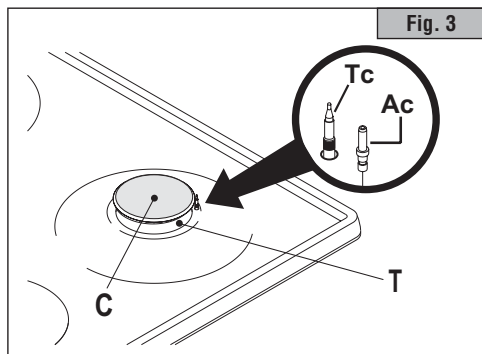
TABLE DE TRAVAIL

Pour maintenir la surface émaillée brillante et les différents composants en bon état (les grilles, les chapeaux des brûleurs émaillés (C), les têtes des brûleurs (T) - voir fig. 3), il est très important de les laver après chaque utilisation avec une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse, de les rincer et de bien les sécher.

Nettoyez lorsque la table et les composants sont froids. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.

En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, citron, café, lait, eau salée ou jus de tomates.

Même les parties éventuels en acier inoxydable doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse et ensuite essuyées avec un chiffon doux. Utilisez périodiquement des produits chimiques spécifiques d'entretien de l'acier.



MISES EN GARDE :

Lors du remontage des différentes pièces, suivez les instructions ci-dessous :

- Lors du remontage des différentes pièces des brûleurs, vérifiez si les orifices des têtes (T) ne sont bouchés par des corps étrangers et contrôlez si les chapeaux émaillés (C) sont positionnés correctement sur les têtes des brûleurs (voir fig. 3).
- Après l'installation ou après quelque temps d'utilisation, si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet quelconque devient difficile, ne forcez pas mais faites immédiatement intervenir le service après-vente.
- Le liquide qui aurait éventuellement débordé des récipients doit être nettoyé avec un chiffon.

6. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service après-vente.

Si la table de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez si le robinet du gaz est ouvert.
- Contrôlez si la fiche est branchée.
- Contrôlez la position des manettes, répétez les opérations décrites dans cette notice.
- Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.

7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS TECHNIQUES

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le fabricant ne pourra pas être considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisé.
- Conformément à la norme "GAZ", les appareils gaz et mixtes doivent être installés comme "classe 3" (à encastrer ou incorporable).
- Les éventuelles cloisons latérales qui dépassent la hauteur de la table de cuisson doivent se trouver à une distance de 50 mm au moins.
- La colle qui fixe le revêtement plastique ou stratifié sur le meuble doit résister à une température d'au moins 150° C pour éviter le décollement du revêtement.
- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être installé conformément aux consignes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux recommandations ci-dessous en matière de ventilation et d'aération.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent respecter les règlements en vigueur ci-dessous:
 - ↙ Arrêté du 28 octobre 1993 modifiant l'arrêté du 2 août 1977 - Relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
 - ↙ Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n°1 juillet 1984).
 - ↙ Règlement Sanitaire Départemental.
 - ↙ Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Régles.

INSTALLATION

VENTILATION DE LA PIÈCE

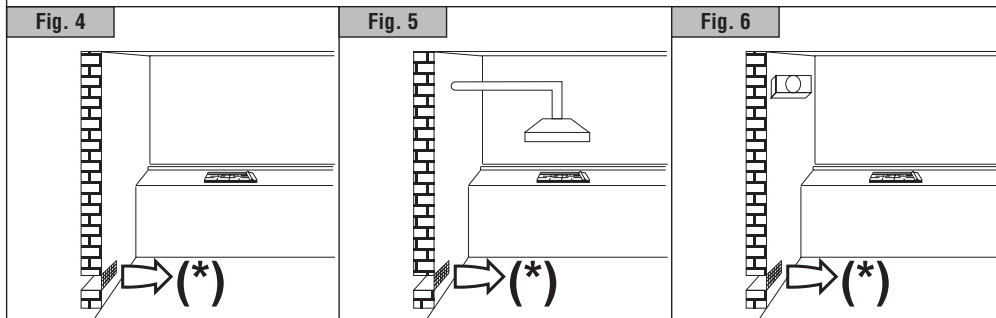
Il est indispensable que la pièce dans laquelle est installé l'appareil soit ventilée de façon permanente pour garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air nécessaire correspond à une combustion normale de gaz et à la ventilation de la pièce dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel de l'air doit s'effectuer directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons de la pièce donnant sur l'extérieur, et doivent avoir une section minimale de 100 cm² (fig. 4). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

La ventilation indirecte est également possible. On peut prélever de l'air des pièces contiguës, en respectant obligatoirement les prescriptions des normes en vigueur.

EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (fig. 5). Si une hotte ne peut pas être installée, l'utilisation d'un ventilateur est admise. Il devra être installé sur une fenêtre ou une cloison donnant sur l'extérieur et devra entrer en fonction en même temps que l'appareil (fig. 6). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.

* section minimum entrée de l'air : 100 cm²



7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

DEBALLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.

Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser l'appareil. Nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille.

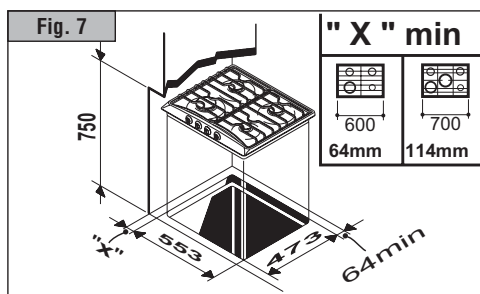
Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

MISE EN PLACE

Effectuez une ouverture d'encastrement sur le meuble en respectant les dimensions de la fig. 7. Assurez-vous que soient respectées les dimensions exactes de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 7). Les meubles et les hottes doivent être installés à une distance minimale de 750 mm de la table.

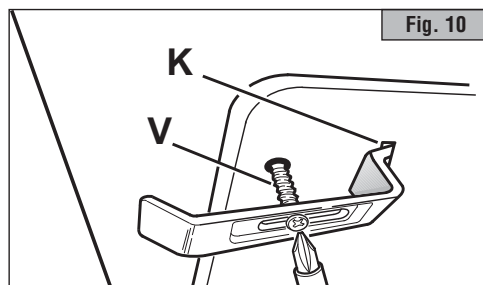
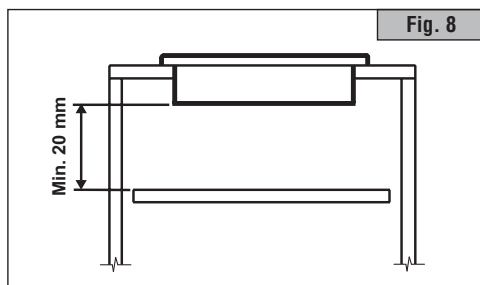
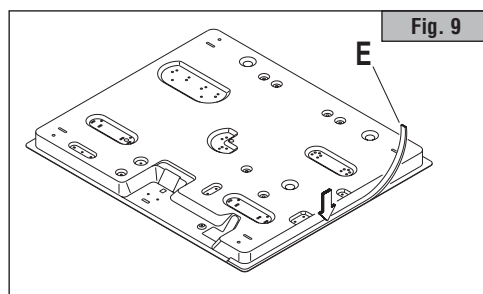
IMPORTANT !

Interposez un panneau en bois à 20 mm en-dessous de la table qui doit pouvoir s'enlever facilement pour permettre l'entretien (voir fig. 8).



La table de cuisson est livrée avec un joint spécial pour empêcher l'infiltration de liquide dans le meuble. Les instructions suivantes devront être rigoureusement respectées pour le montage de ce joint:

- Détacher les bandes du joint de leur support en ayant soin que la protection transparente reste attachée au joint d'étanchéité.
- Renversez la table et appliquez le côté adhésif du joint (E) (fig. 9) sous le bord de la table de façon à ce que le côté extérieur du joint coïncide parfaitement avec le bord extérieur de la table.
- Les extrémités des joints doivent se joindre, mais sans se couvrir.
- Appliquez le joint à la table en le pressant avec les doigts et en le faisant adhérer de façon uniforme et solide.
- Enlever la bande de protection en papier du joint, enfiler les brides de fixation dans les logements prévus (K) sur le caisson de la table et introduisez-la dans l'ouverture pratiquée dans le meuble. Fixez le tout avec les vis (V) prévues à cet effet (voir fig. 10).



7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les données indiquées sur l'étiquette signalétique et sur l'étiquette de gaz, correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Ces étiquettes sont apposées sur la couverture de cette notice et à l'arrière de l'appareil.

A la fin de l'installation, vérifiez s'il n'y a pas de fuites en utilisant de l'eau savonneuse. N'approchez jamais de flamme !

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O. du 24/08/77).

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation (Gaz naturel) :

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G1/2).
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NF D 36.103 ou NF D 36.100. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour les gaz Butane /Propane distribué par bouteille ou réservoir:

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G1/2).
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NF D 36.112.

AVERTISSEMENT :

En cas de raccordement par tuyau flexible, après avoir installé la table, vérifiez que le tuyau n'entre pas en contact avec le meuble (tiroirs par exemple) ou qu'il ne soit pas écrasé.

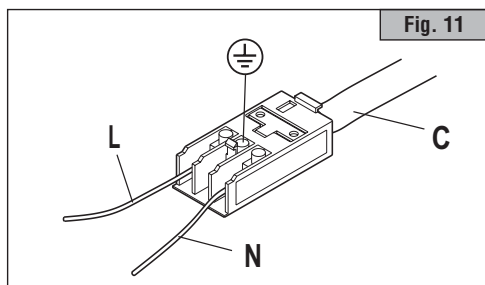


Fig. 11

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué dans le respect des normes et de la législation en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez si :

- l'intensité de l'installation et des prises de courant conviennent à la puissance maximum de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur la couverture de cette notice et à l'arrière de l'appareil).
- la prise ou l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation (C) (fig. 11) une fiche normalisée adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs dans le respect des indications suivantes et **laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre (fig. 12):**
lettre L (phase) = conducteur couleur marron
lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu
symbole de terre ⊕ = conducteur couleur jaune-vert
- Vérifiez toujours si le câble d'alimentation n'est pas en contact avec des arêtes vives ou avec des surfaces chaudes dont la température dépasse 75K et si sa longueur permet un éventuel déplacement pour le nettoyage ou une réparation.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.
- Vérifiez aussi si la fiche est accessible.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut être protégé au choix par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est vivement recommandé de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation efficace de mise à la terre.

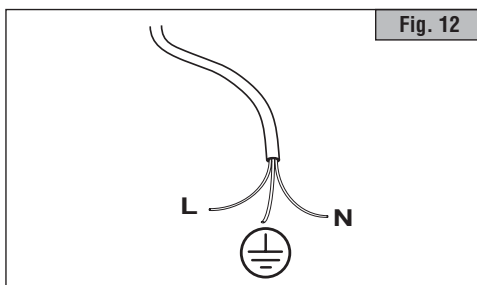


Fig. 12

7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

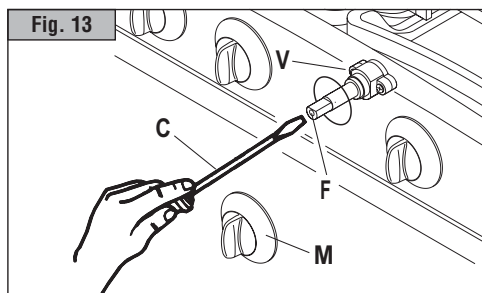
REGLAGE

- En cours d'installation ou en cas de transformation, interrompez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.
- Une fois les réglages ou les préreglages terminés, les plombages doivent être replombés par l'installateur.
- Le réglage du débit réduit doit s'exécuter seulement sur des brûleurs fonctionnant avec du G20 ou G25. Sur des brûleurs fonctionnant avec du G30 ou du G31, la vis doit être serrée à fond en vissant le "by-pass" vers la droite.
- Le réglage de l'air primaire sur les brûleurs de la table de travail n'est pas nécessaire.

ROBINETS (fig. 13)

Le réglage du débit Minimum s'exécute de la façon suivante:

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position "minimum" (petite flamme).
- Enlevez la manette (M) du robinet qui est fixée par simple pression sur son axe.
- Introduisez un petit tournevis (C) dans le trou (F) et tournez à droite ou à gauche la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au "minimum".
- Contrôlez qu'en passant rapidement de la position "maximum" à la position "minimum", la flamme ne s'éteigne pas.



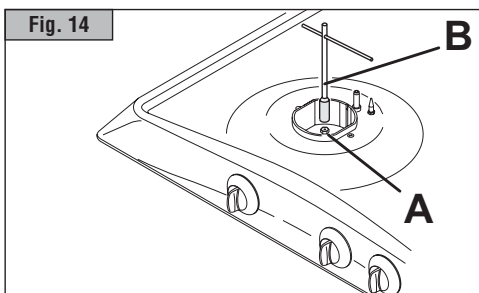
TRANSFORMATION

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation. Ces injecteurs sont fournis avec la plaque ou disponibles auprès d'un centre de service après-vente agréé. Pour adapter les brûleurs, enlevez la tête et à l'aide d'une clé droite (B), dévissez l'injecteur (A) (voir fig.14) et remplacez-le par l'injecteur correspondant au gaz d'utilisation. Il est conseillé de visser à fond l'injecteur.

Pour venir en aide à l'installateur, le tableau page 4 indique les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'utilisation pour les différents types de gaz.

Après avoir effectué ces changements, l'installateur doit régler les brûleurs comme décrit dans les paragraphes précédents, plomber les pièces de réglage ou de préreglage et appliquer une nouvelle étiquette indiquant toutes les informations sur la transformation de gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.



7. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

ENTRETIEN

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée du gaz et du courant électrique.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

- Pour accéder au bornier fixé à l'extérieur du caisson, démontez la table du meuble, retournez-la et dévissez les vis du couvercle du bornier.
- En cas de changement du câble d'alimentation, cette réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente agréé car elle requiert des outils spéciaux. Le câble devra avoir une section adéquate (voir tableau page 4) et le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".
- Pour changer tous les autres composants (gaz et électriques) logés dans la table, il suffit de démonter la table en dévissant les vis de fixation (V) des brûleurs (voir fig. 15).
- A chaque changement de robinet, il est conseillé de changer aussi le joint dans le but d'assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe.

Fig. 15

