

FR

NOTICE D'EMPLOI TABLES ENCASTRABLES

MOD. _____

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX DESTINÉS À L'UTILISATEUR

PREMIÈRE PARTIE

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer

Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

- Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant qu'appareil de cuisson.

CET APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ ET COMMERCIALISÉ EN CONFORMITÉ AVEC:

- Les objectifs de sécurité de la Directive 73/23/CEE "Basse Tension".
- Les qualités de protection requises par la Directive 89/336/CEE "Compatibilité électromagnétique".
- Les objectifs de sécurité de la Directive 90/396/CEE "Appareils à gaz".
- Directive 89/109/CEE "Matériaux qui peuvent toucher les aliments".
- En plus les Directives sont conformes à la Directive 93/68/CEE.

CHER CLIENT,

- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie. Le certificat relatif se trouve ci-joint. S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil. Conservez ce certificat avec la facture d'achat.

SERVICE D'ASSISTANCE

L'excellente qualité et les techniques de pointe utilisées pour la réalisation de l'appareil en garantissent un fonctionnement parfait.

Toutefois, en cas de mauvais fonctionnement, contrôler tout d'abord si les indications et les conseils contenus dans ces instructions ont été suivis. Il est possible que la cause du problème soit bien simple à résoudre.

Si, après avoir consulté le manuel d'instructions et après avoir vérifié si le branchement du gaz et le branchement électrique ont été réalisés correctement, Vous ne réussissez toujours pas à déterminer la cause du mauvais fonctionnement, notre Service d'Assistance Clients est à votre entière disposition pour toute intervention qualifiée.

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRULEURS À GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton:

- Disque plein  robinet fermé
- Grande flamme  ouverture maximale
- Petite flamme  ouverture minimale

La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette du brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE (OPTIONAL)

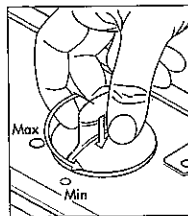
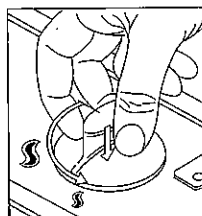
Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max; simultanément, actionner le bouton poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur peut être allumé à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE (OPTIONAL)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique le brûleur peut être allumé à l'aide d'une allumette.

APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.



Les diamètres de casseroles recommandés sont:	
- Rapide	20 à 24 cm
- Semirapide	18 à 20 cm
- Auxiliaire	12 à 18 cm.

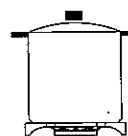
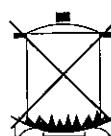
ECONOMIE D'ENERGIE

• Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur, la flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.

• Utiliser toujours des casseroles à fond plat.

• Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.

• Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.



UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES.

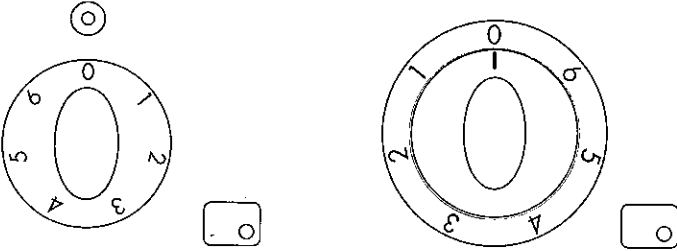
Lorsque l'on utilise une plaque électrique pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de la faire fonctionner sur la position 1 pendant 20 minutes environ pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant intérieur.

- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.

- Allumer la plaque après avoir posé la casserole dessus.

Les plaques sont commandées par un bouton à 7 positions (de "1" à "6") qui, tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée, permet d'obtenir les différentes fonctions.

Un témoin lumineux vous informera si la plaque est en fonction ou non.

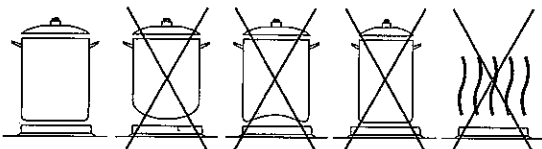


À titre d'exemple, nous présentons ci-dessous un tableau de réglage.

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

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE, FERMER LE ROBINET GÉNÉRAL DU GAZ ET ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU COUPER LE COURANT DE LA LIGNE D'ALIMENTATION AU MOYEN DE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.

ÉVITER DE NETTOYER LES SURFACES DE L'APPAREIL LORSQU' ELLES SONT ENCORE CHAUDES.

SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox.

Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge doux. Éviter tout produit pour le nettoyage à base de chlore ou d'acides.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les tirant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire.

FAIRE ATTENTION À REMONTER DE FAÇON CORRECTE LES BRÛLEURS DE LA TABLE.

PLAQUES ELECTRIQUES

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

IMPORTANT

Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement extérieur du gaz et le remplacer à la moindre anomalie. Ne pas commettre l'erreur de le faire réparer.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GÉNÉRAL

ATTENTION:

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez le courant et fermer le robinet général du gaz.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ, IL FAUT:

- Ouvrir les fenêtres
- Ne toucher aucun interrupteur électrique
- Eteindre toute flamme
- Chercher la fuite éventuelle avec de l'eau savonneuse, jamais avec une flamme.

EN CAS D'INCENDIE

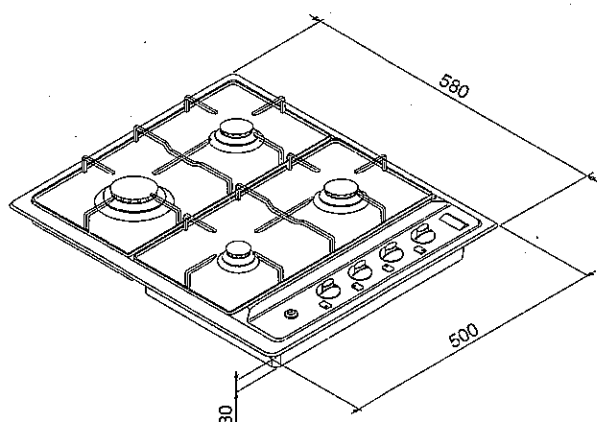
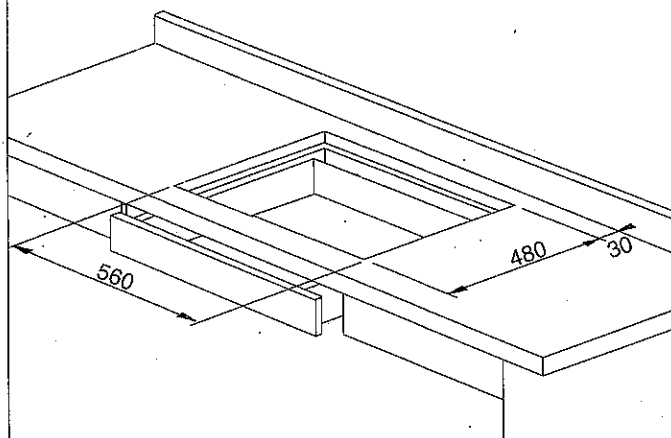
- En cas d'incendie, fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

POUR VOTRE SURETÉ ET CELLE DE VOS ENFANTS.

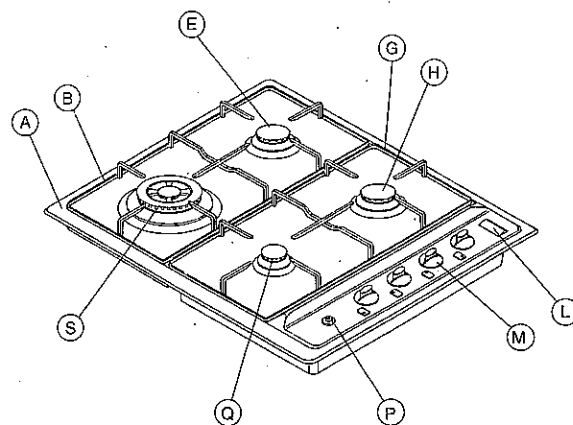
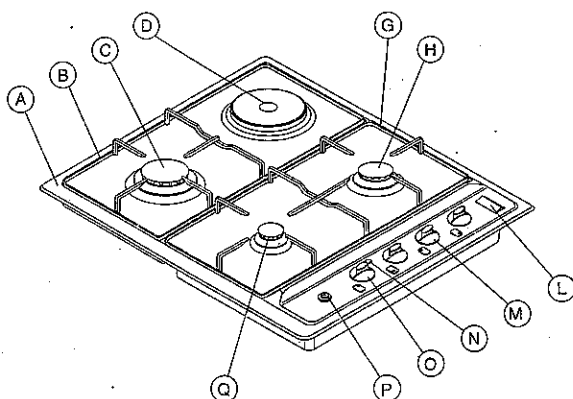
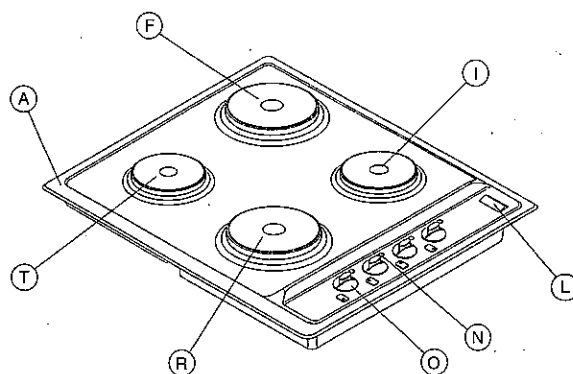
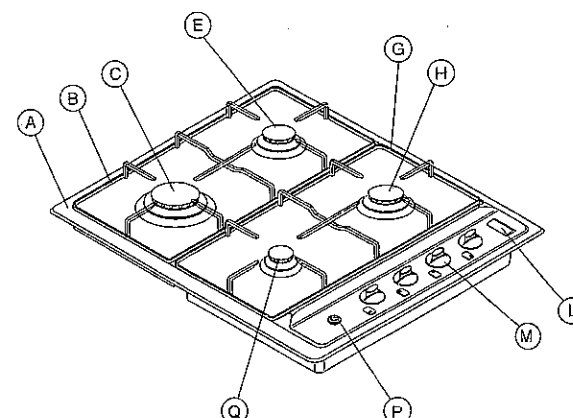
- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

POUR LES APPAREILS AVEC COUVERCLE EN VERRE

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas entrer en contact avec les casseroles et après l'utilisation il ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chaudes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL**DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT****DIMENSIONS DE L'APPAREIL****DIMENSIONS D'ENCASTREMENT****DESCRIPTIONS**

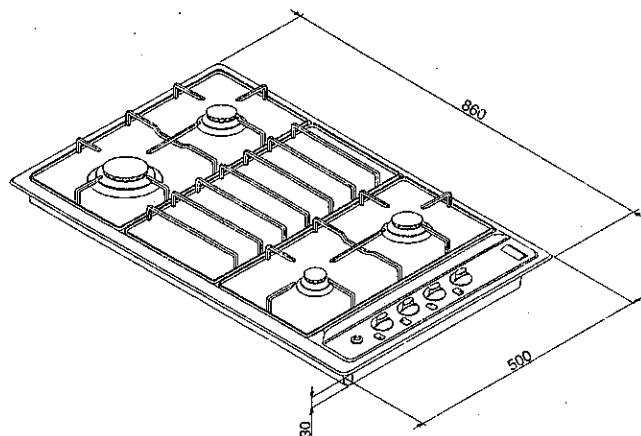
- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| A Table de travail | L Porte-plaquette marquage |
| B Grille table gauche | M Manette gaz |
| C Brûleur rapide | N Voyant lumineux plaque |
| D Plaque électrique Ø 145 | O Manette électrique |
| E Brûleur semi-rapide gauche | P Bouton allumage |
| F Plaque électr. Ø 180 gauche | Q Brûleur auxiliaire |
| G Grille table droite | R Plaque électrique Ø 180 droite |
| H Brûleur semi-rapide droite | T Plaque électr. Ø 145 gauche |
| I Plaque électrique Ø 145 droite | |

TABLE DE TRAVAIL P4**4 FEUX GAZ AVEC TRIPLE COURONNE****3 FEUX GAZ - 1 FOYER ELECTRIQUE****4 FOYERS ELECTRIQUES****4 FEUX GAZ**

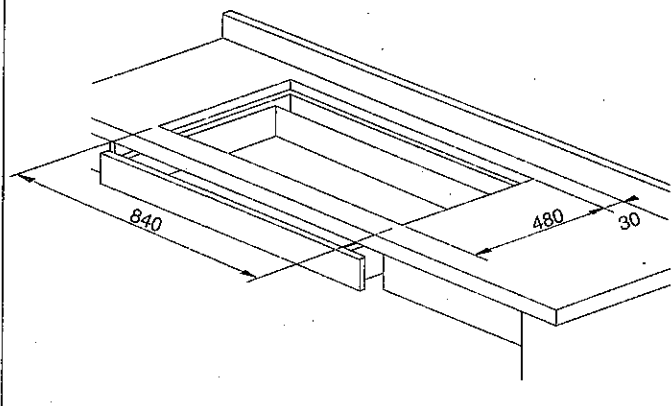
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT

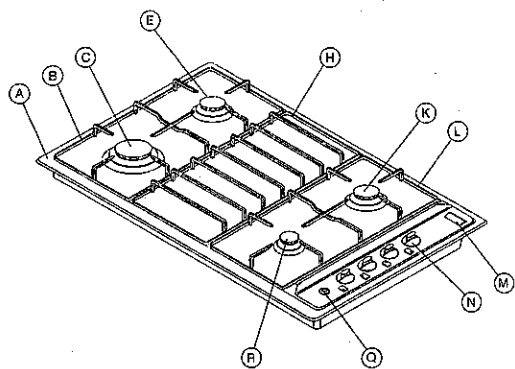
DIMENSIONS DE L'APPAREIL



DIMENSIONS D'ENCASTREMENT



4 FEUX GAZ

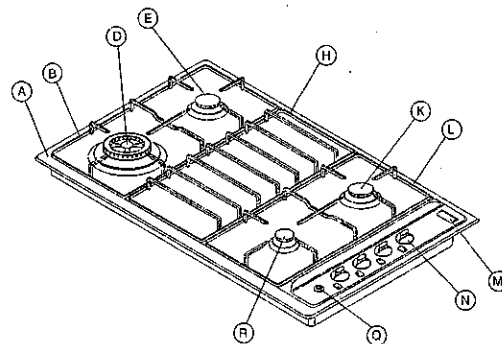


DESCRIPTIONS

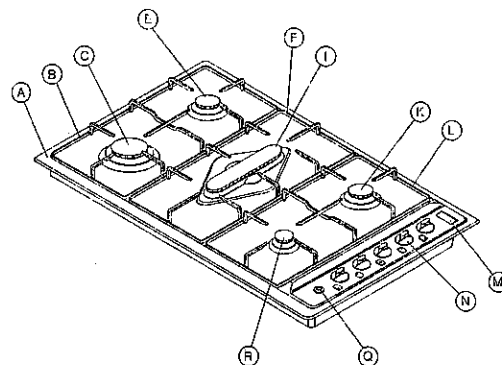
- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| A Table de travail | K Brûleur semi-rapide droit |
| B Grille table gauche | L Grille table droite |
| C Brûleur rapide | M Porte-plaquette marquage |
| D Brûleur triple couronne | N Manette gaz |
| E Brûleur semi-rapide gauche | O Voyant lumineux plaque |
| F Grille centrale poissonnière | P Manette électrique |
| G Grille centrale triple couronne | Q Bouton allumage |
| H Grille centrale | R Brûleur auxiliaire |
| I Brûleur poissonnière | S Brûleur triple couronne |
| J Plaque électrique Ø 145 | T Grille Centrale |

TABLE DE TRAVAIL P6

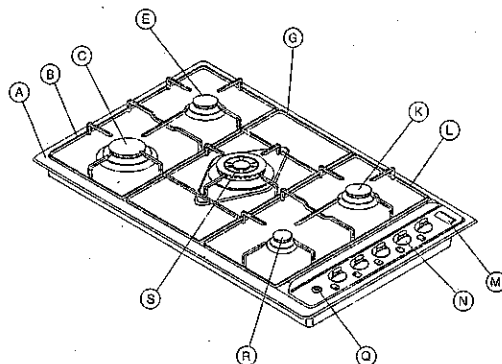
4 FEUX GAZ AVEC TRIPLE COURONNE



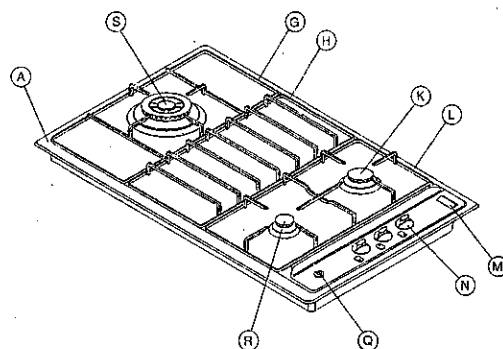
5 FEUX GAZ AVEC POISSONNIERE



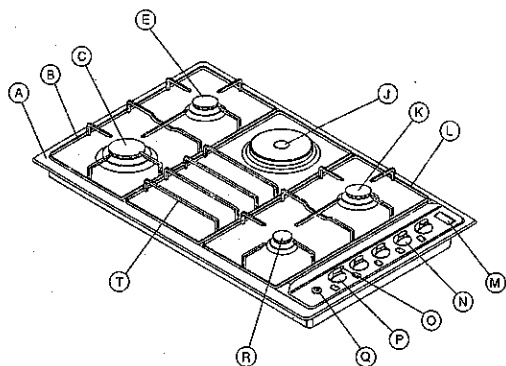
5 FEUX GAZ AVEC TRIPLE COURONNE



3 FEUX GAZ AVEC TRIPLE COURONNE



4 FEUX GAZ AVEC 1 FOYER ELECTRIQUE



INSTRUCTIONS DESTINÉ À L'INSTALLATEUR DEUXIÈME PARTIE

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des règles d'installation. Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage et sur l'appareil. Gardez les injecteurs fournis; ils pourront Vous servir pour adapter l'appareil à un gaz différent.

INSTALLATION

IMPORTANT: Le revêtement du meuble doit supporter des températures élevées (min. 90°C).

L'appareil doit être installé à une distance minimale de 30mm de la côté estérieure de l'appareil à toute parois adiacente.

Cet appareil appartient à la classe X.

Cela signifie que l'appareil ne doit pas être installé à côté des meubles, dont la hauteur dépasse la table de travail.

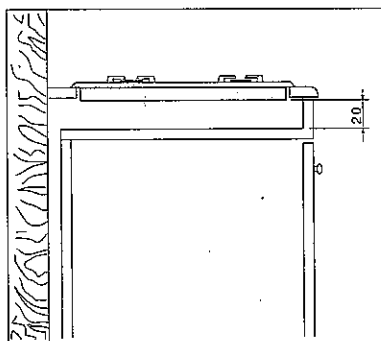
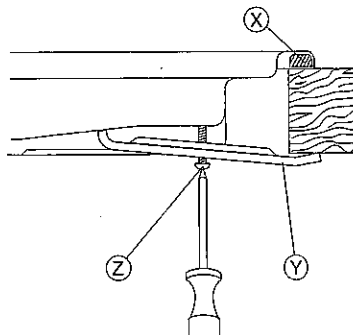
Note: Pour tous les appareils avec brûleur triple couronne placé sur la côté gauche de la table, il est nécessaire que la paroi gauche du meuble soit à au moins 100 mm de distance du bord de la table elle-même.

Toute hotte ou armoire suspendue au dessus de l'appareil doit être à une distance minimale de 800 mm de la table de travail.

MONTAGE ET INSTALLATION DE L'APPAREIL

Cet appareil a été étudié pour être encastré dans un meuble de 30 à 40 mm d'épaisseur.

- 1) Couper le top du meuble conformément aux mesures indiquées dans les descriptions générales des dimensions de l'appareil.
- 2) Placer le joint X pour l'étanchéité entre la table et le top.
- 3) Introduire la table dans le top et la bloquer avec les brides de blocage Y (voir figure ci-dessous), vissant de quelque tour la vis Z.
- 4) Quand l'appareil est installé de façon que le dessous puisse être touché, on conseille de placer une parois de protection. Cette protection qui doit être résistante à la chaleur doit être placée à au moins 20 mm du fond de de l'appareil.

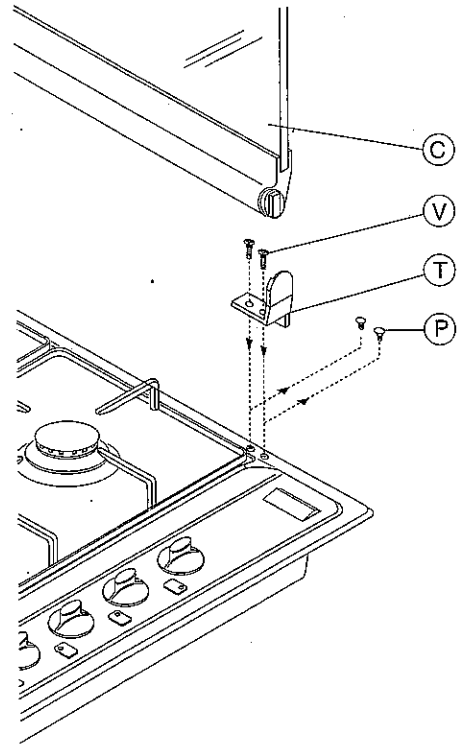


MONTAGE COUVERCLE EN VERRE SUR LA TABLE (pour certains modeles)

Enlever les bouchons P des trous dans la partie postérieure de la table de travail. Placer le support latéral supérieur T et fixer tout avec les deux vis V.

La même procédure devra être suivie pour l'autre support latéral supérieur T.

Procéder au montage du couvercle, en l'introduisant dans les encastremets sur les deux supports latéraux supérieurs T.



ATTENTION :

Éliminer les traces de liquide qui auraient pu déborder du couvercle avant de l'ouvrir.

Laisser refroidir la surface de cuisson avant de refermer le couvercle.

INSTALLATION GAZ

APPAREILS À GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention particulière sera portée aux normes applicables en matière d'aération du local.

VENTILATION DES LOCAUX

Nous rappelons que cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux bien aérés, selon les normes en vigueur, afin de permettre, au moyen d'ouvertures pratiquées dans les murs extérieurs ou de conduits spéciaux, une aération naturelle ou forcée correcte, assurant ainsi **en permanence** aussi bien l'entrée d'air nécessaire à une combustion correcte que l'évacuation de l'air vicié.

En particulier, dans le cas où il n'existe que cet appareil à gaz dans la pièce, il conviendra d'avoir une hotte au-dessus de l'appareil afin d'assurer l'évacuation naturelle et directe de l'air vicié, par une conduite verticale rectiligne de longueur égale au moins deux fois au diamètre et de section minimale d'au moins 100 cm².

Pour l'entrée indispensable d'air frais dans la pièce, une ouverture semblable d'au moins 100 cm² (5,16 cm² x kW) directement vers l'extérieur sera à prévoir; elle se trouvera près du sol, de telle sorte qu'elle ne puisse ni être obstruée tant de l'intérieur que de l'extérieur de la cloison, ni gêner la combustion correcte des brûleurs et l'évacuation normale de l'air vicié; la différence de niveau par rapport à l'ouverture de sortie sera d'au moins 180cm. On rappelle que la quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2m³/h pour chaque kW de puissance (voir puissance totale en kW sur la plaque signalétique de l'appareil).

Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz se trouvent dans la même pièce, ou bien lorsqu'il n'est pas possible d'avoir une aération naturelle directe et qu'une aération naturelle indirecte ou une ventilation forcée s'avère nécessaire, il faut s'adresser à un spécialiste qualifié pour effectuer l'aménagement et la réalisation éventuelle de l'installation de ventilation, en observant scrupuleusement les prescriptions contenues dans les normes en vigueur.

La position des ouvertures doit être telle à ne provoquer aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

RACCORDEMENT AU GAZ

On rappelle qu'il faut contrôler que l'appareil soit prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la conduite de gaz doit être effectué suivant les règles de l'art et conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité à l'extrémité de la conduite.

Pour le butane et le propane, un réducteur de pression conforme aux normes en vigueur peut remplir cette fonction.

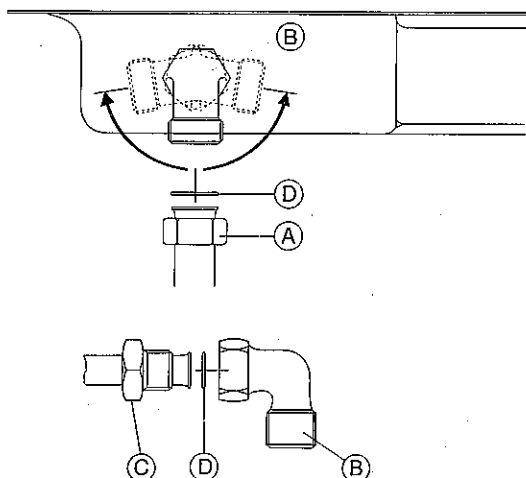
Les joints d'étanchéité D doivent être conformes aux normes en vigueur.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. Dans certains appareils l'extrémité de la rampe B peut être orientable si on dévisse l'écrou C. Une fois trouvée la position, serrer soigneusement l'écrou C et contrôler l'étanchéité avec de l'eau et du savon.

L'extrémité du raccord est filetée.

Les raccordements possibles sont:

- au moyen d'un tube rigide en acier ou en cuivre;
- au moyen d'un tube flexible en acier inox à paroi continue avec raccord mécanique conforme aux normes en vigueur (longueur max. 2.000 mm).



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire
- Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.
- S'assurer que le disjoncteur et les câblages domestiques peuvent supporter la puissance de l'appareil (voir plaque signalétique);
- Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné à la puissance et correspondant aux normes en vigueur.

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

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre " $\perp$ "
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas des surfaces coupantes ou dont la température dépasse l'ambiante de 50°C et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation.
- S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Le fabricant décline toute responsabilité pour des éventuels dommages aux personnes et aux choses dérivant du non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus.

Tension d'alimentation: 230V~

TYPE DE CÂBLE D'ALIMENTATION

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type de câble	Section
Tout gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm ²
Tout gaz + 1 plaque électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1 mm ²
Tout gaz + 2 plaques électriques	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²
4 plaques électriques	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 2,5 mm ²

N	$\perp$	L
---	---------	---

RÈGLAGES GAZ

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des prescriptions ci-dessus indiquées.

RÈGLAGE AVEC DES DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

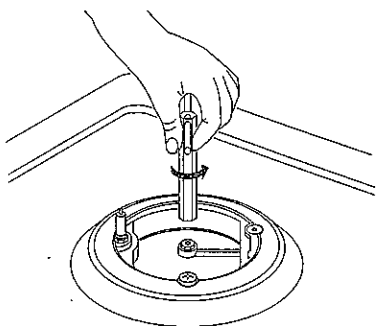
Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut procéder comme il suit:

- changer les injecteurs
- régler le débit réduit

REPLACEMENT INJECTEURS TABLE DE TRAVAIL

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- enlever les grilles
- enlever les brûleurs et leurs chapeaux
- changer l'injecteur (voir figure) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs).



Monter les brûleurs et les chapeaux, en faisant attention à les placer de façon correcte sur le corps du brûleur placé sur la table de travail.

TABLEAU GÉNÉRAL DES INJECTEURS							
Type de gaz	mbar	Repère N.	Brûleur	Puissance Watt		Consom.	
				max.	min.	max.	min.
Gaz AP/AB G 130 G 131	8	145	Auxiliaire	1000	290	L/h	L/h
		190	Semirapide	1650	311	231	45
		300	Rapide	3000	618	421	91
		274	Poissonnière	2600	800	365	112
		345	Double Couronne	3300	1500	463	202
		340	Triple Couronne	3500	1500	491	212
Gaz naturel G 20 G 25	25	76	Auxiliaire	1000	290	L/h	L/h
		94	Semirapide	1650	311	157	31
		128	Rapide	3000	618	286	62
		125	Poissonnière	2600	800	248	76
		138	Double Couronne	3300	1500	315	138
		140	Triple Couronne	3500	1500	334	143
Butane G 30	28/30	50	Auxiliaire	1000	290	g/h	g/h
		65	Semirapide	1650	311	120	23
Propane G 31	37	85	Rapide	3000	618	219	47
		83	Poissonnière	2600	800	189	58
		92	Double Couronne	3300	1550	241	106
		97	Triple Couronne	3500	1500	255	109

Attention: Les injecteurs pour l'air butané et propane ne sont pas livrés avec l'appareil, mais, en cas de nécessité, ils sont disponibles chez Votre fournisseur.

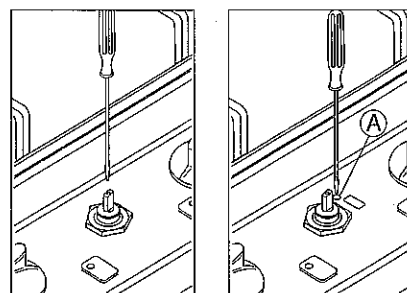
RÈGLAGE GAZ

REGLAGE DU DÉBIT RÉDUIT DES ROBINETS DE LA TABLE DE TRAVAIL

Afin de régler le débit réduit des robinets de la table, procéder comme il suit:

- Allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit (petite flamme)
- Enlever la manette du robinet
- Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (voir figure).

Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage du minimum (A) se trouve à l'extérieur de la tige du robinet.



- Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm.
- Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond.
- S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. (grande flamme), au débit réduit (petite flamme).
- Remonter la manette.

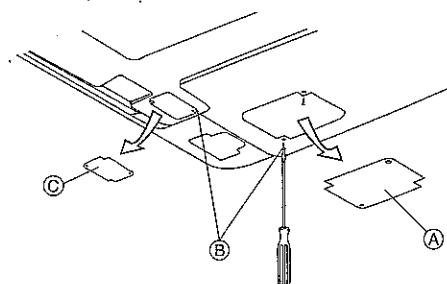
RÈGLAGE ELECTRIQUE

N.B.: Toutes interventions doivent être effectuées avec l'appareil débranché.

TRANSFORMATION SUIVANT LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

Certains modèles d'appareils à alimentation monophasée peuvent être alimentés en triphasé en effectuant les opérations suivantes:

- Enlever le panneau arrière A, en dévissant la vis B pour les versions toutes électriques et les panneaux C pour les versions combinées.



- Déplacer les cavaliers de jonction suivant le type d'alimentation (voir tableau ci-après)

400V 3N~	400V 2N~	230V~
L1 — 5	L1 — 5	L1 — 5
L2 — 4	L2 — 4	L2 — 4
L3 — 3	L2 — 3	L2 — 3
E — 2	E — 2	E — 2
N — 1	N — 1	N — 1
E = JAUNE-VERT / N = BLEU / L1-L2-L3 = MARRON		

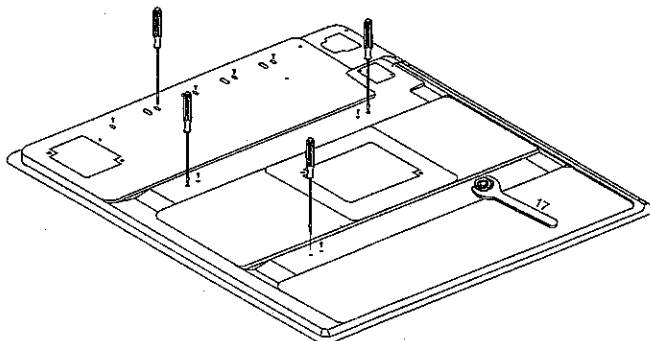
- Brancher le câble d'alimentation de section convenable (voir tableau)

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	Alimentation triphasée	
		400V 2N~ 230V 3~	400V 3N~
4 foyers et	Caoutchouc H05 RR-F	Caoutchouc H05 RR-F	Caoutchouc H05 RR-F
Section	3 x 2,5 mm ² (*)	4 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

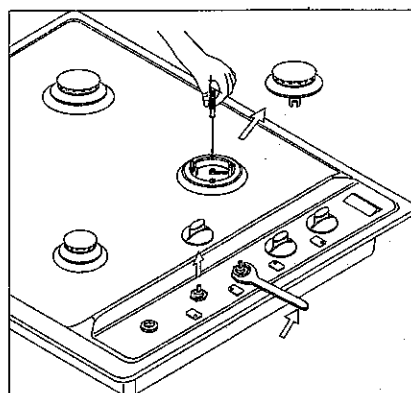
N.B.: En tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75.

- Remonter le panneau arrière, en ayant soin de bloquer le câble dans le serre-fil du panneau.

A - sur la tôle inférieure de la table, à l'extérieur, il y a des autres vis visibles qui fixent les brûleurs et la rampe gaz à la taque inférieure ou des écrous qui fixent les plaques électriques dans les version mixtes ou toutes électriques. Si l'on dévisse ces vis ou écrous, il est possible de remplacer les composants à l'intérieur de la table (voir figure ci-dessous).



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



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

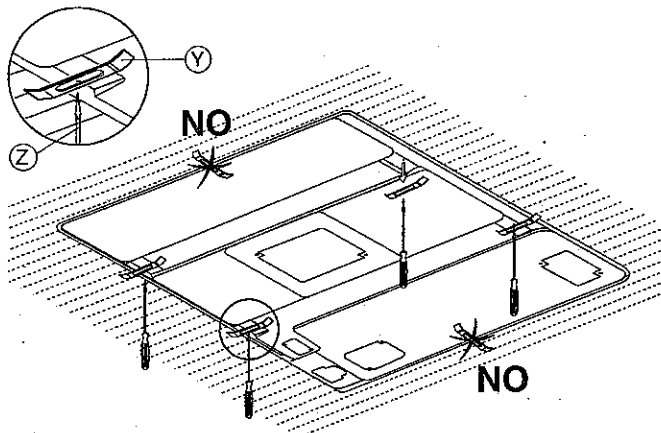
Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des prescriptions ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, et afin de pouvoir les atteindre, il faut:

DÉMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

- débrancher le câble d'alimentation électrique
 - débrancher le tube d'alimentation gaz
 - enlever les grilles
 - enlever les brûleurs et les chapeaux
 - enlever les manettes du tableau de bord
 - démonter la table de travail du meuble, en dévissant les vis Z qui bloquent les brides de blocage Y (voir paragraphe "Montage et installation de l'appareil").
- Enlever la table de travail du top.

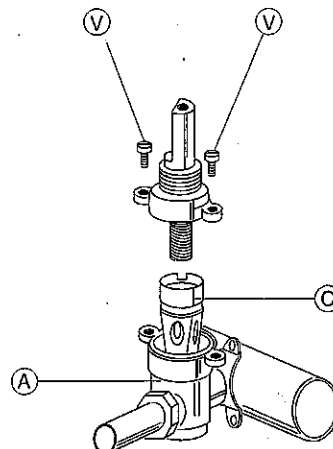


GRAISSAGE DES ROBINETS

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

Procéder comme suit:

- Débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.
- Enlever les manettes, les grilles, les brûleurs et les chapeaux.
- Suivre les indications des points A et B ci-dessous.
- Dévisser les deux vis V de fixation du corps du robinet A (voir figure ci-dessous) et enlever le cône C.



- Nettoyer le cône C et son siège avec un linge mouillé avec du solvant.
- Graisser légèrement le cône avec la graisse spécifique, le placer dans son siège, et le tourner plusieurs fois.
- Enlever le cône de nouveau et enlever la graisse en excédent en faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus de graisse.
- Remonter le tout soigneusement en sens inverse.

REPLACEMENT DES ROBINETS

Procéder comme suit:

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

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

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

