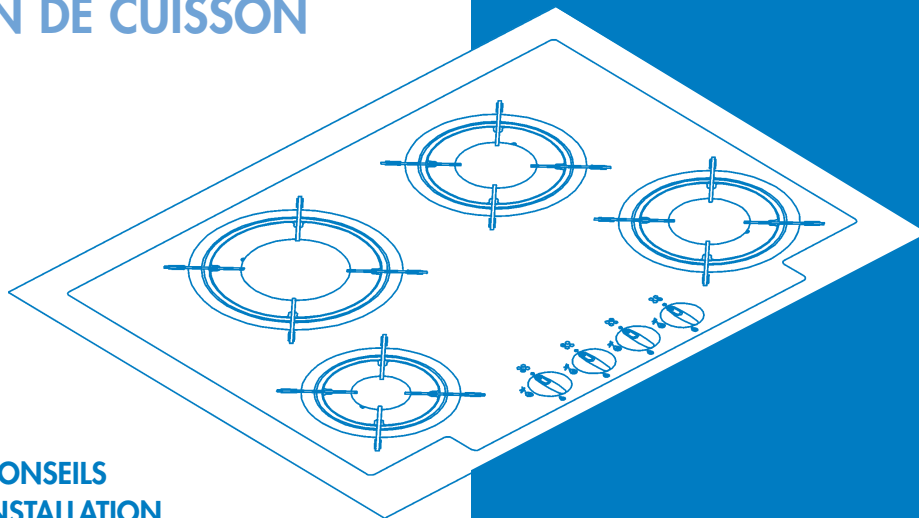




PLAN DE CUISSON



INSTRUCTIONS ET CONSEILS
POUR L'EMPLOI, L'INSTALLATION
ET L'ENTRETIEN DES TABLES
DE CUISSON ENCASTRABLES
A GAZ EN VERRE

FTC 68

FR



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 est très simple; cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice qui vous permettra d'obtenir d'excellents résultats.

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de l'appareil.

A bientôt

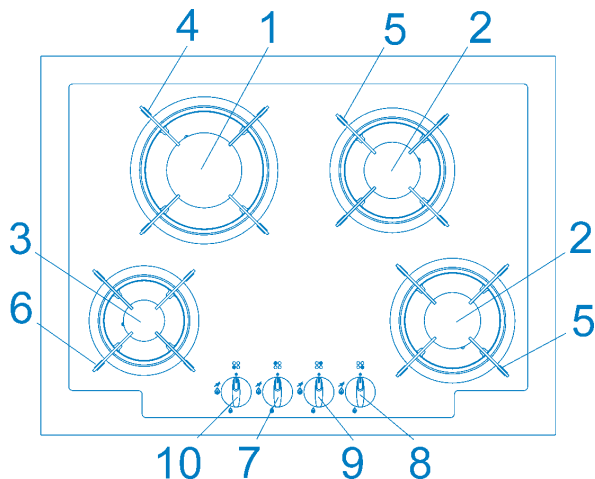
Tous nos appareils sont conçus et réalisés conformément aux normes européennes
- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements respectifs.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes:
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.

Sommaire

DESCRIPTION TABLES DE CUISSON	page	4
1) BRULEURS	page	5
2) TABLE DE TRAVAIL	page	7
3) ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON	page	8
4) FIXATION DE LA TABLE	page	9
5) AERATION DE LA PIECE	page	11
6) EMBLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION	page	11
7) RACCORDEMENT AU GAZ	page	12
8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE	page	13
9) ROBINETS	page	14
10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS	page	15
ENTRETIEN	page	17
DONNEES TECHNIQUES INDIQUEES SUR L'ETIQUETTE	page	19
DONNEES TECHNIQUES DE LA REGULATION GAZ DE L'APPAREIL	page	20
SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DETACHEES	page	21

Description tables de cuisson



- 1 Brûleur rapide de 3000 W
- 2 Brûleur semirapide de 1750 W
- 3 Brûleur auxiliaire de 1000 W
- 4 Grille brûleur rapide
- 5 Grille brûleur semirapide
- 6 Grille brûleur auxiliaire
- 7 Manette commande brûleur n° 1
- 8 Manette commande brûleur n° 2 (avant)
- 9 Manette commande brûleur n° 2 (arrière)
- 10 Manette commande brûleur n° 3 auxiliaire

Mode d'emploi

1) BRULEURS

Sur la surface de la table est sérigraphié un schéma indiquant le brûleur associé.

Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz ou de la bouteille et allumer les brûleurs de la manière suivante:

• Allumage électrique automatique

Appuyez et tournez la manette du brûleur que vous voulez utiliser vers la gauche, sur la position de Maximum (grande flamme fig.1) et ensuite appuyez sur la manette à fond.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal avec une consommation minimum de gaz, appliquez les conseils suivants:

- Utilisez des récipients appropriés à la taille de chaque type de brûleur (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- **Ne pas dépasser la dimension indiquée, car il y aurait risque de surchauffe et de casse du verre de la table.**
- Dès que votre préparation bout, tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).
- Mettez toujours des couvercles sur vos casseroles.

Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles(cm)
Rapide	3000	20 - 22
Semirapide	1750	16 - 18
Auxiliaire	1000	10 - 14

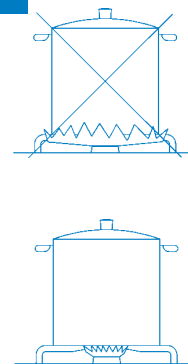
AVERTISSEMENTS:

- En cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer des brûleurs à l'aide d'une allumette.
- Pendant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance, ne permettez pas aux enfants de rester à proximité de l'appareil. Assurez-vous en particulier que les manches des casseroles sont positionnés correctement et surveillez les cuissons des aliments qui utilisent des huiles et des graisses car ils sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil en marche.
- Ne frottez pas les récipients sur la table de cuisson car cela éraflerait sa surface.

1



2

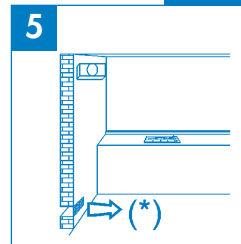
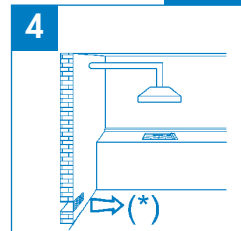
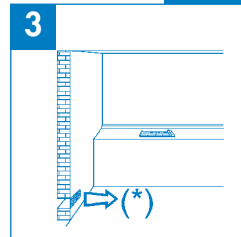


Mode d'emploi

Recommandations:

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il est donc impératif d'assurer une bonne aération de la pièce: les ouvertures d'aération naturelle (fig. 3) doivent toujours être libres et le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique fig. 4 et fig. 5) doit être en marche.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou bien l'augmentation de la puissance de l'aspiration mécanique (si elle est prévue).



(*) ENTREE DE L'AIR SECTION MIN. 100 cm²

Nettoyage

ATTENTION:

Avant toute opération de nettoyage débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.

2) TABLE DE TRAVAIL

Pour garder la brillance de votre table de cuisson, il est très important de la nettoyer, après chaque utilisation, avec de l'eau tiède savonneuse, de la rincer et de la sécher. De la même façon, devront être nettoyés les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs "C", les brûleurs "M" (cfr fig. 6).

Ne les lavez pas quand elles sont encore chaudes et n'utilisez jamais de poudres abrasives. Evitez le contact prolongé avec le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron et de tomate.



AVERTISSEMENTS:

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

- Vérifiez que les fissurations des têtes des brûleurs « M » ne sont pas bouchées par des corps étrangers.
- Assurez-vous que le chapeau émaillé "C" (fig. 6) soit positionné correctement sur la tête du brûleur. Il doit ne pas bouger.
- La position exacte des grilles est définie par les angles arrondis à placer vers le bord latéral de la table de cuisson.
- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture de certains robinets est difficile, ne forcez pas et demandez aussitôt l'intervention du service après-vente.
- Pour une bonne conservation de la plaque, après utilisation enduisez-la avec les produits spécifiques d'entretien de manière à ce que la surface reste toujours propre et brillante. Ce qui évite aussi l'oxydation (rouille).

Installation

INFORMATIONS TECHNIQUES RESERVEES A MM. LES INSTALLATEURS

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé ou une personne de qualification similaire.

3) ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

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

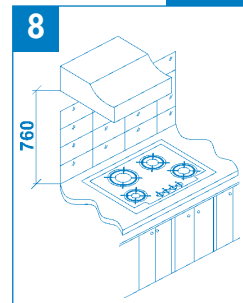
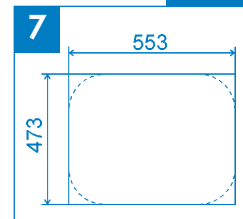
Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Effectuez une ouverture d'encastrement sur le meuble en respectant les dimensions de la fig. 9. Assurez-vous que soient respectées les dimensions minimum de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 10).

Très important !!

La base d'encastrement doit être parfaitement plane.

L'appareil doit rentrer dans la Classe 3. Il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes concernant ces appareils.



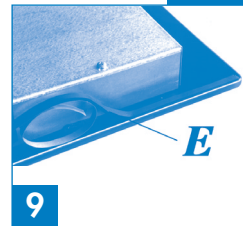
Installation

4) FIXATION DE LA TABLE

La table de cuisson est livrée avec un joint spécial qui empêche l'infiltration de liquide dans le meuble.

Les instructions suivantes devront être rigoureusement respectées pour le montage de ce joint:

- Enlever toutes les pièces mobiles de la table.
- Coupez le joint en 4 sections de la longueur nécessaire à l'application sur les 4 bords de la table.
- Renversez la table et appliquez le côté adhésif du joint "E" (fig. 10) sous le bord de la table de façon à ce que le côté extérieur du joint coïncide parfaitement avec le bord extérieur du verre. Les extrémités des joints doivent se joindre mais sans se couvrir.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et solide en le pressant avec les doigts.
- Encastrez la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et fixez-la avec les vis correspondantes "F" et les crochets "G" (cfr. fig. 10) serrez modérément et uniformément les vis.



9



10

Installation

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à une température de 100°C. La colle qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement se décolle.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.

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 - Règles.

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-après. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

Installation

5) AERATION DE LA PIECE

La pièce où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'une pièce adjacente. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

6) EMBLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

Installation

7) RACCORDEMENT AU GAZ

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

L'étiquette reportée page 20 de cette notice et sur l'appareil indique le type de gaz et la pression de réglage.

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

Raccordement pour le gaz distribué par canalisation:

- Soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G1/2).
- Soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux suivant NFD 36.121.
- Soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.100.
La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

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

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G1/2).
- soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux suivant NF D 36.125.
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NF D 36.112.

AVERTISSEMENTS:

- Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.
- Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.
- L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes:
CEE 90/396 + 92/31 concernant la sécurité gaz.

Installation

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement vérifier:

- L'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée en bas du caisson);
 - La mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation 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" une fiche normalisée (cfr. fig.11) adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs dans le respect du schéma de la fig. 11 et des indications suivantes:

Lettre L (phase) = conducteur couleur marron;

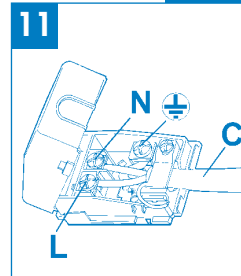
Lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu;

Symbole de terre  = conducteur couleur jaune-vert.

- Le câble d'alimentation ne doit être exposé à aucun endroit à une surchauffe de 100°C.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des faux contacts et ensuite des surchauffes dangereuses.

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

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la charge de l'appareil, 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 par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est impératif de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation efficace de mise à la terre.



AVERTISSEMENT:

On signale à l'installateur que l'appareil est du type Y. En outre, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 100°C.

Reglages

Avant d'effectuer toute opération de réglage coupez le courant à l'appareil.

A la fin des réglages ou des préréglages, le technicien devra refaire le scellage qu'il avait enlevé.

Le réglage de l'air primaire dans nos brûleurs n'est pas nécessaire.

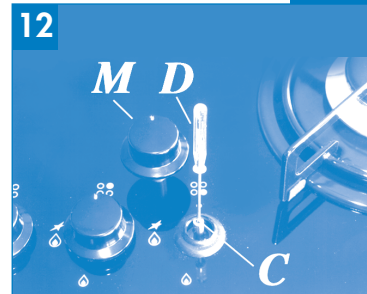
9) ROBINETS

Le réglage de la flamme "Minimum" s'effectue comme décrit ci-dessous:

- Allumez le brûleur et positionner la manette sur la position de "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- Enlevez la manette "M" (fig. 12) du robinet qui est fixée par simple pression sur la tige de celui-ci.
- Introduisez un petit tournevis "D" (fig. 12) dans le trou "C" et tourner à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le "Minimum".

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du "Maximum" au "Minimum".

Ce réglage ne pourra être fait que si les brûleurs fonctionnent au G20 ou G25 et en aucun cas s'ils fonctionnent au G30 ou G31: dans ce dernier cas la vis doit être bloquée à fond.



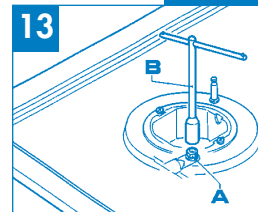
Transformations

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

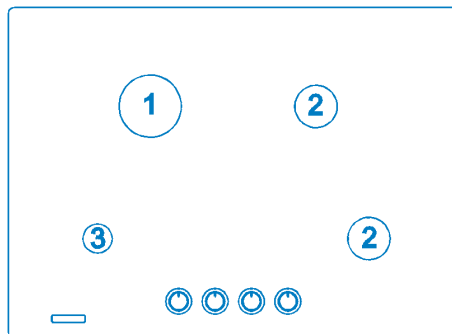
Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz, en montant seulement les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation. Pour cela il est nécessaire d'enlever la tête du brûleur et avec une clé droite "B", dévisser l'injecteur "A" (voir fig.13) et le remplacer avec l'injecteur correspondant au gaz d'utilisation. On conseille de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué ces opérations, réglez les brûleurs conformément aux indications du paragraphe 8. Le technicien devra refaire le plombage sur les organes de réglage ou de préréglage. Appliquer sur l'appareil l'étiquette indiquant le nouveau réglage de l'appareil à la place de l'étiquette existante. Cette étiquette est contenue dans la pochette des injecteurs de rechange.

Pour faciliter le travail de l'installateur, sur le tableau à la page suivante nous reportons la pression de service pour les différents gaz, les débits calorifiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la puissance des brûleurs.



POSITION DES BRULEURS SUR LA TABLE DE CUISSON



Transformations

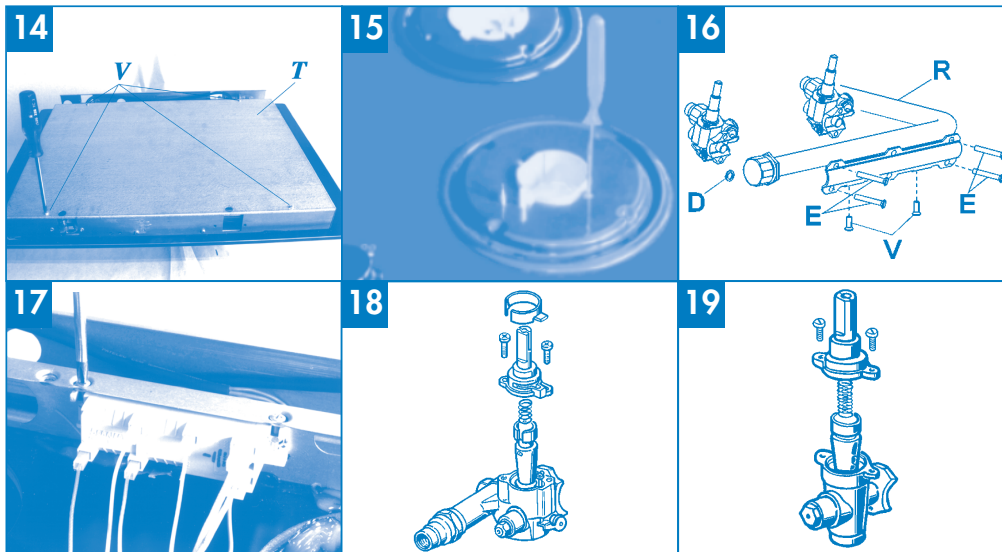
TABLE

BRULEURS		GAZ	PRESSION DE SERVICE mbar	DEBIT		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBITS CALORIFIQUES (W)	
N°	DESIGNATION			g/h	L/h		MIN.	MAX.
1	RAPIDE	G30 - Butane	28 - 30	218		88	750	3000
		G31 - Propane	37	214		88	750	3000
		G20 - Naturel Lacq	20		286	117 Y	750	3000
		G25 - Naturel Groningue	25		310	117 Y	750	2800
2	SEMIRAPIDE	G30 - Butane	28 - 30	127		68	500	1750
		G31 - Propane	37	125		68	500	1750
		G20 - Naturel Lacq	20		167	98 Z	500	1750
		G25 - Naturel Groningue	25		177	98 Z	500	1600
3	AUXILIAIRE	G30 - Butane	28 - 30	73		51	400	1000
		G31 - Propane	37	71		51	400	1000
		G20 - Naturel Lacq	20		95	75 X	400	1000
		G25 - Naturel Groningue	25		105	75 X	400	950

Entretien

Pour toute opération d'entretien ou transformation (page 16) veuillez vous adresser à un technicien spécialisé afin d'éviter tout danger.

Pour faciliter le travail du technicien chargé de l'entretien, nous reportons à la page suivante un tableau avec le type et section des câbles d'alimentation et la puissance des composants électriques.



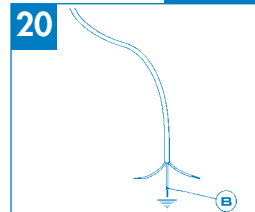
Entretien

TYPE ET SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASEE
Tout à gaz	H05 RR-F	Section $3 \times 0.75 \text{ mm}^2$

ATTENTION !!!

Dans le cas de remplacement du câble électrique d'alimentation, l'installateur doit tenir le conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 20). Il devra également respecter les recommandations du paragraphe 8.



Données techniques indiquées sûr l'étiquette

4 FEUX

CATEGORIA = II_{2E+3+}

G30 - Butane = 28 - 30 mbar

G31 - Propane = 37 mbar

G20 - Naturel Lacq = 20 mbar

G25 - Naturel Groningue = 25 mbar

Debit Tot. Nom. Gaz = 7.5 kW

Debit Tot. Nom. GPL = 545 g/h

TENSION = 230 V ~

FREQUENCE = 50 Hz

Données techniques de la régulation gaz de l'appareil

Service après-vente et pièces détachées

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.

Les pièces détachées d'origine se trouvent uniquement auprès de nos Services Après-Vente et dans les magasins autorisés.

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 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 soit sur l'étiquette signalétique apposée sur la partie basse du caisson, que sur l'étiquette emballage.

Ces informations permettent à nos Services Après-vente l'identification rapide et précise de votre appareil ainsi que la préparation d'éventuelles 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 inscrire ici:

MARQUE:

MODELE:

N° de SERIE:

COD. 01019FRF