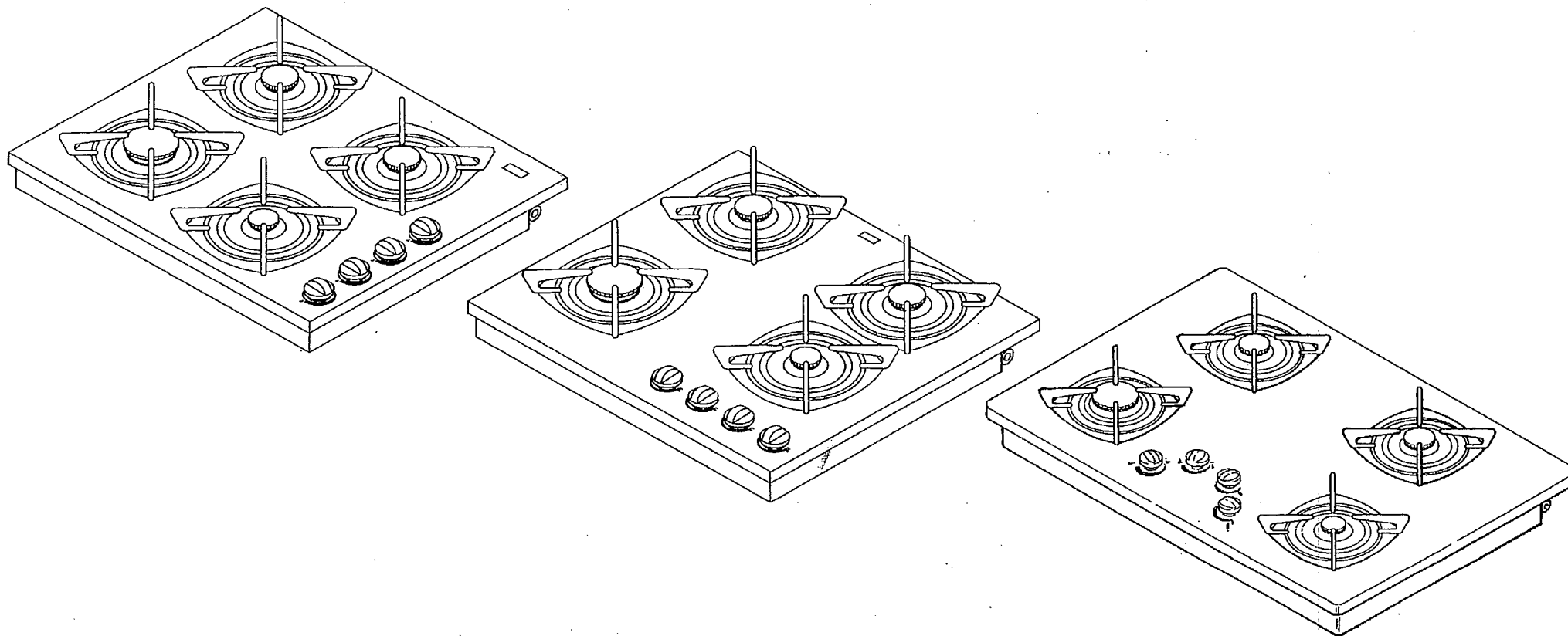


SERIE - REEKS - REEKEN - SERIES 7640 - 7631



114233

- | | | |
|-----|------|--|
| (F) | (B) | INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE ET L'EMPLOI DES TABLES DE CUISSON |
| | (B) | ANLEITUNG FÜR DIE INSTALLATION UND DEN GEBRAUCH IHRES KOCHFELDES |
| (B) | (NL) | MONTAGE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING VOOR DE KOOKPLATEN |
| | (GB) | HOW TO INSTALL AND USE THE HOB |

F**B**

TABLE DE MATIERES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
- TENSION D'ALIMENTATION:	4
MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON	5
MONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL	5
RACCORDEMENT A LA CONDUITE DE GAZ	5
VENTILATION DES LOCAUX	6
- REMPLACEMENT DES GICLEURS ET REGLAGES DIVERS	6
- ROBINETS	7
- BRANCHEMENT ELECTRIQUE	7
MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON	7
- EMPLOI DES BRÛLEURS AVEC ALLUMAGE AUTOMATIQUE SANS LA SOUPAPE DE SÛRETE	7
- EMPLOI DES BRÛLEURS AVEC LA SOUPAPE DE SÛRETE ET ALLUMAGE AUTOMATIQUE	8
EMPLOI DE LA PLAQUE ELECTRIQUE	8
ENTRETIEN	8

NOTA:

Appareil conforme à la directive européenne No. 89-336 et additif 92/31 CEE pour la protection contre les interférences radio.

B

Deutsche

INHALTSVERZEICHNIS

SPEZIFIKATIONEN	9
- ELEKTRISCHE SPANNUNG:	9
INSTALLATION DES KOCHFELDES	10
EINBAU IN DIE KÜCHENARBEITSFLÄCHE	10
VERBINDUNG MIT DER HAUPTGASLEITUNG	10
RAUMBELÜFTUNG	11
- AUSTAUSCH DER DÜSEN UND VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN	11
- HÄHNE	12
- ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	12
GEBRAUCH DES KOCHFELDES	12
- AUTOMATISCHE ZÜNDBRENNER OHNE SICHERHEITSVENTIL	12
- AUTOMATISCHE ZÜNDBRENNER MIT SICHERHEITSVENTIL ..	13
DER GEBRAUCH DER ELEKTROPLATTE	13
REINIGUNG	13

HINWEIS:

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Norm Nr. 89-336 und der CEE-Variante 92/31 zum Schutz gegen Funkstörungen.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES APPAREIL CAT. II_{2E+3+}

TYPE DE GAZ	BRÛLEUR	Marquage gicleurs	Débit thermique nominal (Watt)	Consommation nominale	Débit réduit (Watt)
GAZ NATUREL: G20 à 20 mbar G25 à 25 mbar	Rapide Semirapide Auxiliaire	128 94 76	3000 1650 1000	286 l/h 157 l/h 95 l/h	530 430 230
GAZ LIQUIDE: G30 à 28 mbar G31 à 37 mbar	Rapide Semirapide Auxiliaire	85 65 50	3000 1650 1000	218 g/h 120 g/h 73 g/h	530 430 230

BRÛLEUR	DÉBIT NOMINAL TOTAL	AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION
4 brûleurs (1 Rapide + 2 Semirapide + 1 Auxiliaire)	G20 - 7300 W = 695 l/h G30 - 7300 W = 531 g/h	15 m³/h
3 brûleurs (1 Rapide + 1 Semirapide + 1 Auxiliaire)	G20 - 5650 W = 538 l/h G30 - 5650 W = 411 g/h	12 m³/h

TENSION D'ALIMENTATION:

230 V~ 50 Hz / 4 W pour mod. 4 feux 7640 / 1500 W pour mod. 3+1 7631

PLAQUE ELECTRIQUE	Position - 1 - Watt	Position - 2 - Watt	Position - 3 - Watt	Position - 4 - Watt	Position - 5 - Watt	Position - 6 - Watt
Ø cm 14,5 - 1500 Watt Protection thermostatique	135	165	250	500	750	1500

F

B

MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT IMPORTANT

Ci-après, vous trouverez les instructions relatives à l'installation, soit en ce qui concerne la partie à gaz, soit en ce qui concerne le branchement secteur. Ces opérations seront exécutées seulement par des spécialistes selon les normes en vigueur. Le Constructeur n'est pas responsable des dommages pouvant survenir aux personnes ou aux choses suite à la non-observation de ces conditions.

MONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

En ce qui concerne la protection des dangers d'incendie, l'appareil peut être encastré même auprès de cloisons de bois plus hautes que le support sur lequel il est monté, à condition que les distances minimales suivantes soient gardées entre le bord de l'appareil et les cloisons: 150 mm minimum pour la cloison latérale, et 30 mm minimum pour la cloison postérieure.

Pour la mise en place agir comme suit:

1. Dans la surface du meuble (fig. 1, rep. 1), faire une entaille ayant les dimensions indiquées en fig. 1.

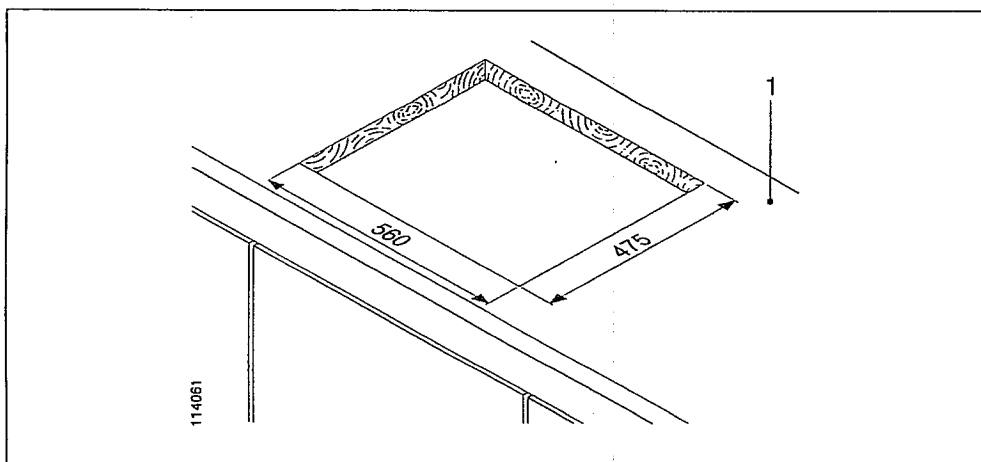


Figure 1

2. Mettre la garniture en caoutchouc (fig. 2, rep. 1) tout autour de l'appareil.
3. Introduire le plan de cuisson dans l'entaille et le fixer à l'aide des étriers courts (fig. 2, rep. 2) sur le côté avant, des étriers longs (fig. 2, rep. 3) sur le côté arrière, et des quatre vis (fig. 2, rep. 4).

RACCORDEMENT A LA CONDUITE DE GAZ

pour France:

Raccorder la table de cuisson à la conduite de gaz à l'aide d'un tuyau flexible étanche en acier (conforme à NF D36121 pour les gaz naturels et à D36125 pour les gaz liquides), et visser l'écrou sur le filetage cylindrique de la rampe. L'appareil est fourni avec une rondelle spéciale à utiliser afin d'en assurer l'étanchéité (voir fig. 3 pour France). **Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de bien contrôler l'étanchéité (avec un produit moussant) au moment de l'installation, après chaque réglage et périodiquement.**

pour Belgique:

Le raccordement à la conduite de gaz-peutetre effectué de deux manières (voir fig. 3 pour Belgique):

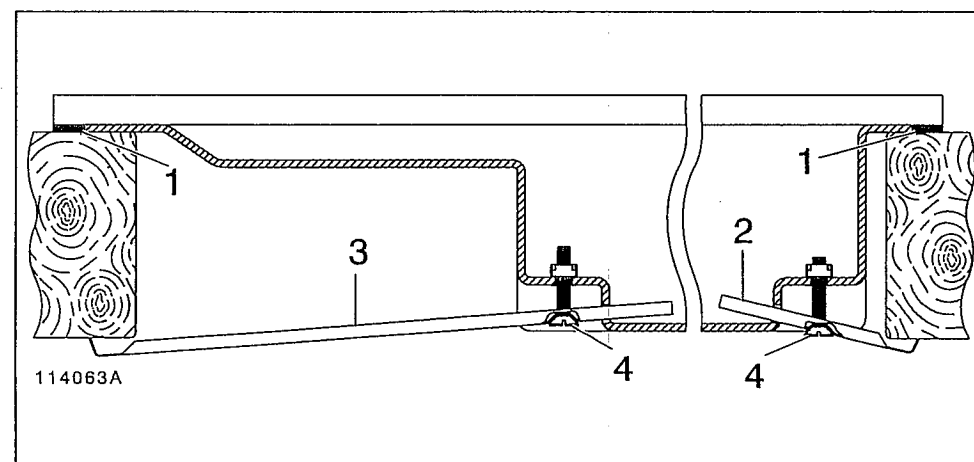


Figure 2

- A. Raccorder la table de cuisson à la conduit de gaz en utilisant un tuyau rigide en cuivre de 12 mm de diamètre.
- B. Raccorder la table de cuisson à l'aide d'un tuyau flexible étanche en acier (conforme aux normes en vigueur) et visser l'écrou sur le filetage conique de la rampe d'arrivée de gaz.

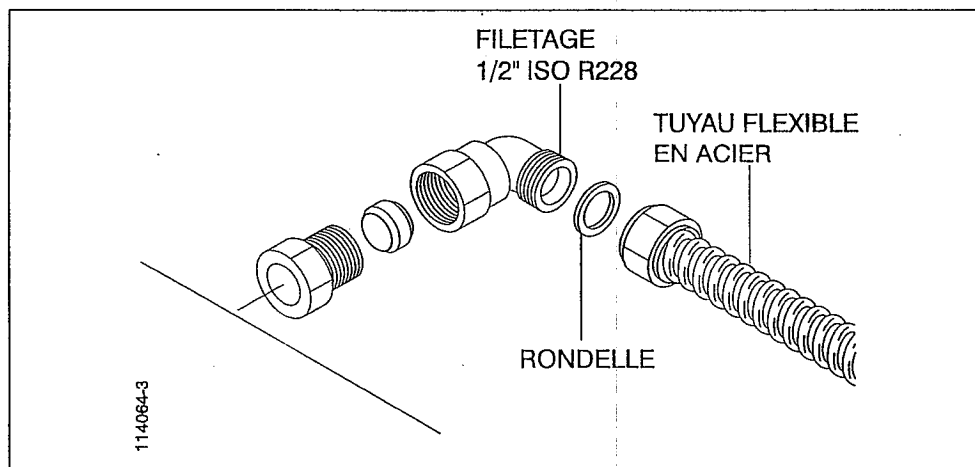


Figure 3 pour France

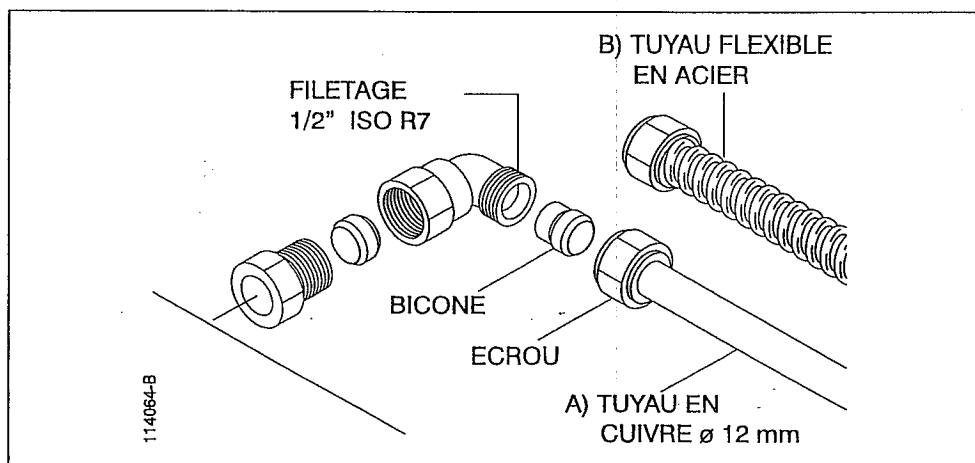


Figure 3 pour Belgique

Afin d'améliorer le maintien, il est également possible d'interposer un mastic déclaré conform par le fabricant avec le GPL et le méthane. **LES OPERATIONS DEVRONT UNIQUEMENT ETRE EXECUTEES PAR UN SPECIALISTE CONFORMEMENT AUX NORMES. EN CAS DE NON RESPECT DE CES CONDITIONS, LE CONSTRUCTEUR NE SERA PAS TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES CORPORELS ET MATERIELS CAUSES. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de bien contrôler l'étanchéité (avec un produit moussant) au moment de l'installation, après chaque réglage et périodiquement.**

VENTILATION DES LOCAUX

L'appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui disposent d'une ventilation permanente en conformité avec la réglementation en vigueur: svp veillez à ce que la quantité d'air nécessaire pour la combustion soit indiquée dans la table des caractéristiques techniques.

REPLACEMENT DES GICLEURS ET REGLAGES DIVERS

Au cas où le gaz à utiliser est différent de celui pour lequel le plan de cuisson a été réglé en l'usine (voir plaquette sur la boîte de l'appareil), il faut remplacer les gicleurs selon la table "Caractéristiques Techniques". Procéder comme indiqué (voir fig. 4):

- Enlever la grille.
- Enlever les têtes des brûleurs.
- Remplacer le injecteur installé avec un injecteur approprié (voir la table "Caractéristiques Techniques").
- Après avoir remonté les brûleurs, les allumer. Le réglage de l'air de combustion n'est pas nécessaire.
- Procéder au réglage du minimum: le robinet doit se trouver en fin de course en sens inverse de l'horloge.
- S'assurer que la flamme ait environ 3-4 mm de long. En cas de besoin, enlever la manette et agir sur la vis de réglage (1) indiquée en fig. 5.

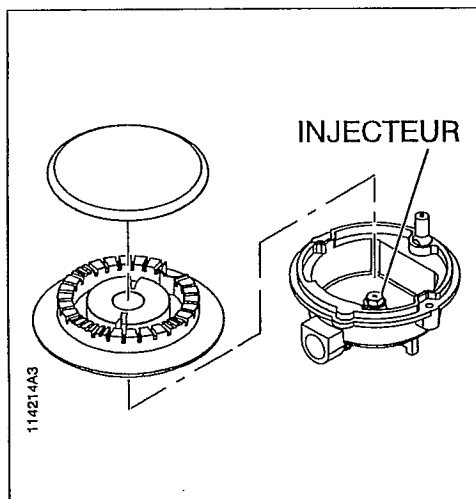


Figure 4

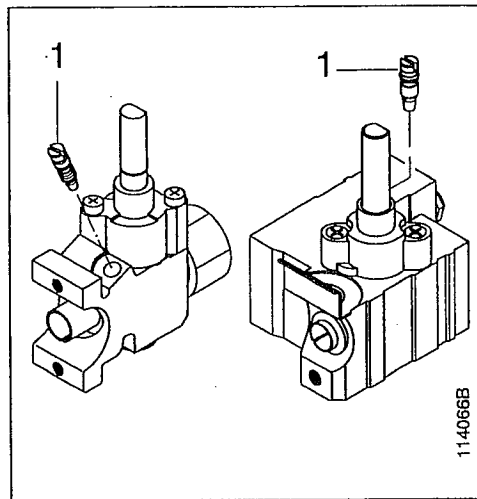


Figure 5

- Pour un réglage correct, voir la table "Caracteristiques Techniques", point "Débit thermique au débit réduit". Pour GPL, le réglage du minimum s'obtient vissant complètement la vis de réglage (1).
- S'assurer du fonctionnement correct de l'allumage automatique.

Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de bien contrôler l'étanchéité (avec un produit moussant) au moment de l'installation, après chaque réglage et périodiquement.

ROBINETS

S'il y a des difficultés dans la manoeuvre des robinets (robinets durcis), procéder au remplacement. Cette opération devra en tout cas être effectuée par les spécialistes du Service Après-Vente.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement doit être exécuté par des spécialistes selon les normes électriques en vigueur. L'appareil est fourni sans le connecteur, donc un connecteur normalisé devra être installé sur l'extrémité du câble d'alimentation.

Avant de brancher le connecteur à la prise de courant, qui doit être située près de l'appareil, s'assurer que :

- Le voltage du secteur correspond au voltage figurant sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Le système électrique doit être muni de la **prise de terre (obligatoire aux termes de la loi)**.

Si le branchement est fixe, l'appareil doit être branché au secteur au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire, la distance d'ouverture des contacts devant être de 3 mm au moins.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, laisser le conducteur de terre environ 2 cm plus long que les conducteurs de ligne.

MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Si vous constatez une fissure ou toute autre anomalie sur la surface de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil afin d'éviter tous chocs électriques et adressez-vous à une personne qualifiée du service après-vente dans les plus brefs délais.

La correspondance entre les feux ou entre les plaques et les manettes est indiquée par le schéma sur le tableau de commande. Il faut prêter beaucoup d'attention au diamètre des récipients à utiliser, selon la puissance thermique des brûleurs :

- **brûleur auxiliaire**: de 8 à 14 cm de diamètre
- **brûleur semirapide**: de 14 à 20 cm de diamètre
- **brûleur rapide**: plus de 20 cm de diamètre

EMPLOI DES BRÛLEURS AVEC ALLUMAGE AUTOMATIQUE SANS LA SOUPAPE DE SÛRETÉ

Pour allumer le feu, appuyer sur la manette et la tourner dans la position ouverte 🔥 dans le sens inverse de l'horloge, puis allumer le flamme en appuyant sur la manette si l'appareil n'est pas doté d'une touche d'allumage séparé; au cas où le plan de cuis-

son est doté d'une touche d'allumage séparé (marqué par le symbole ) , il faut pousser cette touche au lieu de pousser la poignée.

Régler la flamme toujours entre la position maximum (grande flamme ) et la position minimum (petite flamme ) . Veiller à ne pas placer la manette entre le maximum et le zéro. Le gaz pourrait sortir sans brûler en causant des périls. Pour éteindre la flamme, tourner la manette en sens de l'horloge jusqu'à la position zéro () .

EMPLOI DES BRÛLEURS AVEC LA SOUPAPE DE SÛRETE ET ALLUMAGE AUTOMATIQUE

Opérations à faire pour l'allumage du brûleur:

1. Appuyer à fond et tourner la manette en sens inverse de l'horloge dans la position ouverte .
2. Appuyer sur la manette jusqu'à l'allumage de la flamme.

Garder la manette appuyée à fond dans la position ouverte  pendant quelques secondes pour permettre à la flamme de chauffer le thermocouple de sûreté et de connecter le dispositif.

3. Rélâcher la manette, l'accompagner doucement et régler la flamme entre la position maximum (grande flamme ) et la position minimum (petite flamme ).

Le dispositif de sécurité intervient automatiquement pour

arrêter l'arrivée du gaz au brûleur au cas où la flamme devrait s'éteindre pour des causes accidentelles.

4. Pour éteindre le brûleur, tourner la manette dans le sens de l'horloge jusqu'à la position zéro () .

EMPLOI DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

Avant de la première mise en service de la plaque, brancher cette dernière pendant environ trois minutes à la puissance maximum sans le récipient. De cette façon la peinture de protection brûle en pénétrant et dégagera une odeur âcre.

Employer des pots et des marmites ayant le fond plat et robuste. Leur diamètre ne devra jamais être inférieur à celui de la plaque. Ne jamais oublier la plaque branchée sans un récipient dessus.

ENTRETIEN

En cas de débordement de liquide, il y aura lieu de nettoyer sur-le-champ les brûleurs, les plaques, le plan en verre et les accessoires.

Pour le nettoyage, éviter les produits abrasifs et se limiter à de l'eau tiède avec du savon ou du détersif léger.

Il faut faire attention surtout aux manettes de commande **afin de ne pas actionner par inadvertance l'ouverture du gaz.**

Les grilles sont construites en acier émaillé résistant à la chaleur. Cependant les parties en contact avec les flammes tendent à noircir au cours du temps, sans que cela signifie une perte des caractéristiques.

Les grilles peuvent aussi être lavées dans le lave-vaisselle.