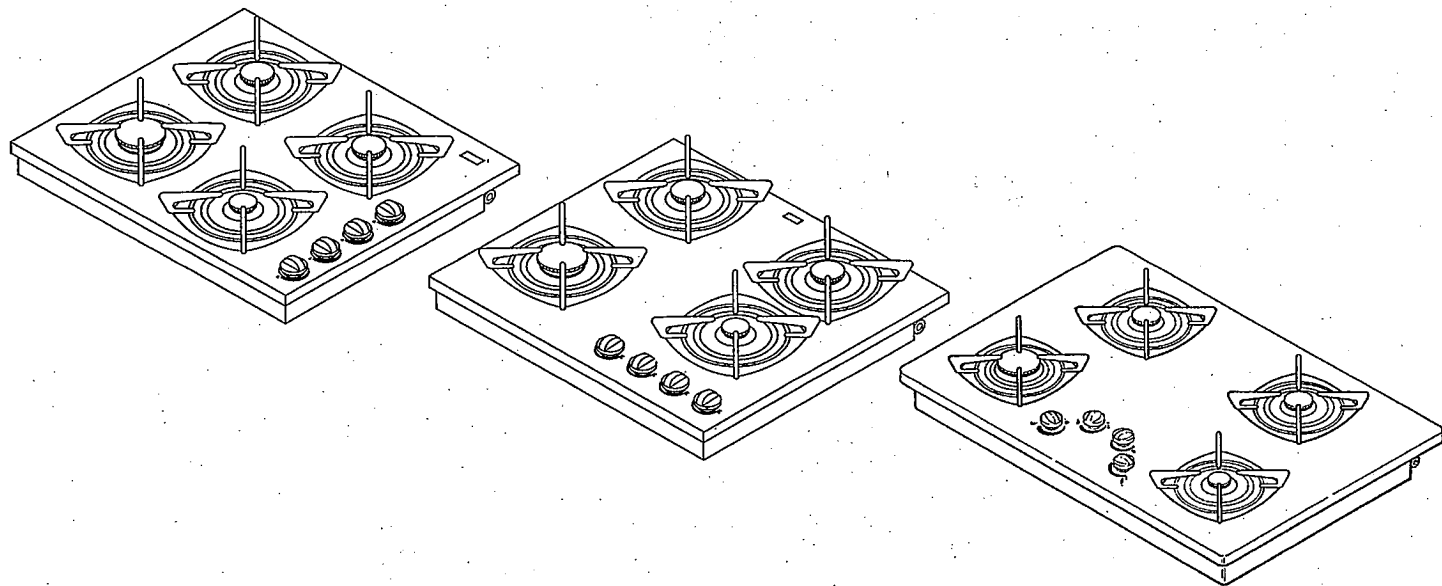


# SERIE - REEKS - REEKEN - SERIES 7640 - 7631



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<br>SANS LA SOUPAPE DE SÛRETE ..... | 7 |
| - EMPLOI DES BRÛLEURS AVEC LA SOUPAPE DE SÛRETE ET<br>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<br>VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN ..... | 11 |
| - HÄHNE.....                                                  | 12 |
| - ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ .....                            | 12 |
| GEBRAUCH DES KOCHFELDES.....                                  | 12 |
| - AUTOMATISCHE ZÜNDBRENNER OHNE<br>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<sub>2E+3+</sub>**

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

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

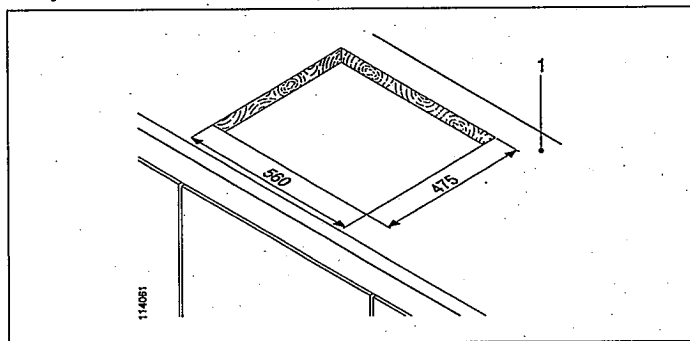


Figure 1

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: voir la fig. 3 pour France

Le plan de cuisson a la terminaison fileté cylindrique G ½ " ISO 228/1; le raccordement à la conduite de gaz peut advenir dans une des deux manières suivantes:

- Avec le tuyau métallique raide d'acier selon les normes en vigueur, dont la jonction doit être réalisée au moyen d'un raccord fileté conformément à la norme ISO 228-1 et avec l'utilisation du joint d'étanchéité selon les normes en vigueur.
- Avec le tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, selon les normes en vigueur, avec une extension maximum de deux mètres et le joint d'étanchéité selon les normes en vigueur.

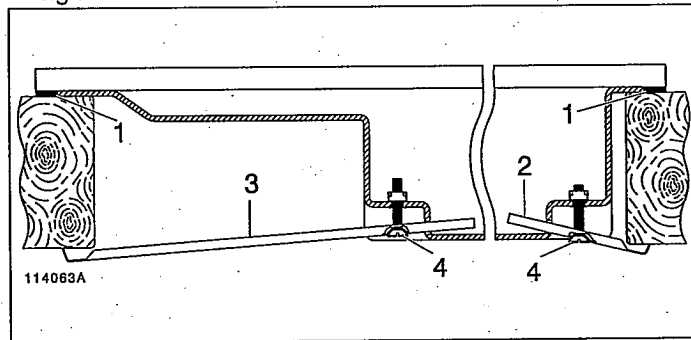


Figure 2

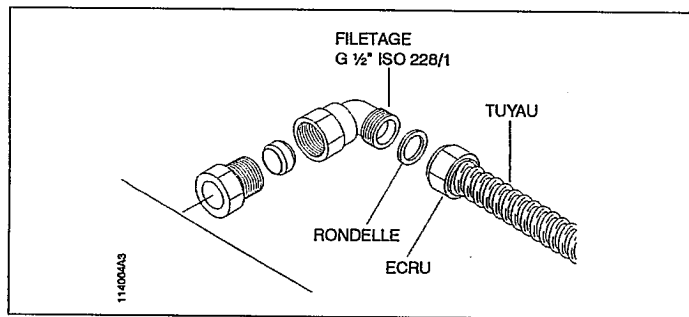


Figure 3 pour France

Ce tuyau ne doit pas traverser des pièces qui peuvent se ranger et il ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles du meuble d'encaissement du genre des tiroirs.

**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: voir fig. 3 pour Belgique**

Le plan de cuisson a une terminaison fileté conique R  $\frac{1}{2}$  " ISO 7/1; le raccordement à la conduite de gaz doit se faire de la manière suivante:

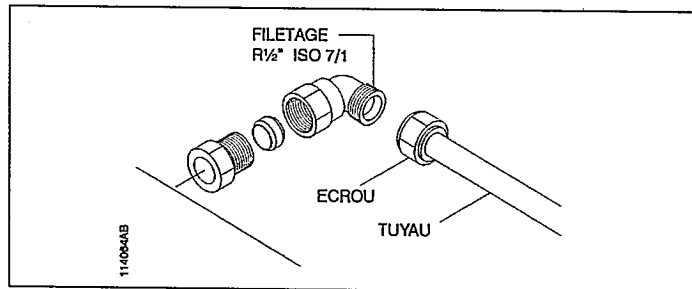


Figure 3 pour Belgique

(B) (F)

- Avec le tuyau métallique rigide d'acier selon les normes en vigueur, dont le joint doit être réalisé au moyen du raccord fileté conformément à la norme ISO 7-1. Il est également possible l'emploi des moyens d'étanchéité qui ne sont pas endurcis comme le ruban téflon ou les mastics déclarés conform avec le gaz conformément aux normes en vigueur.

**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 veuillez 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.

(F) (B)

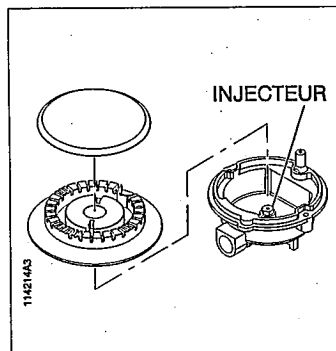


Figure 4

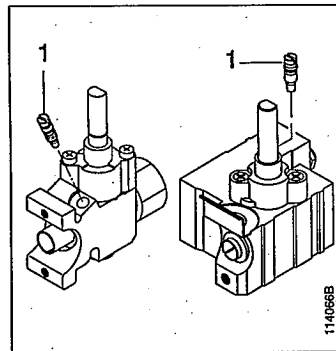


Figure 5

- 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 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 SOUPE DE SÛRETE

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 SÛRETÉ 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

B

F

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 desus.

### **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 détergent 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. Pendant 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.