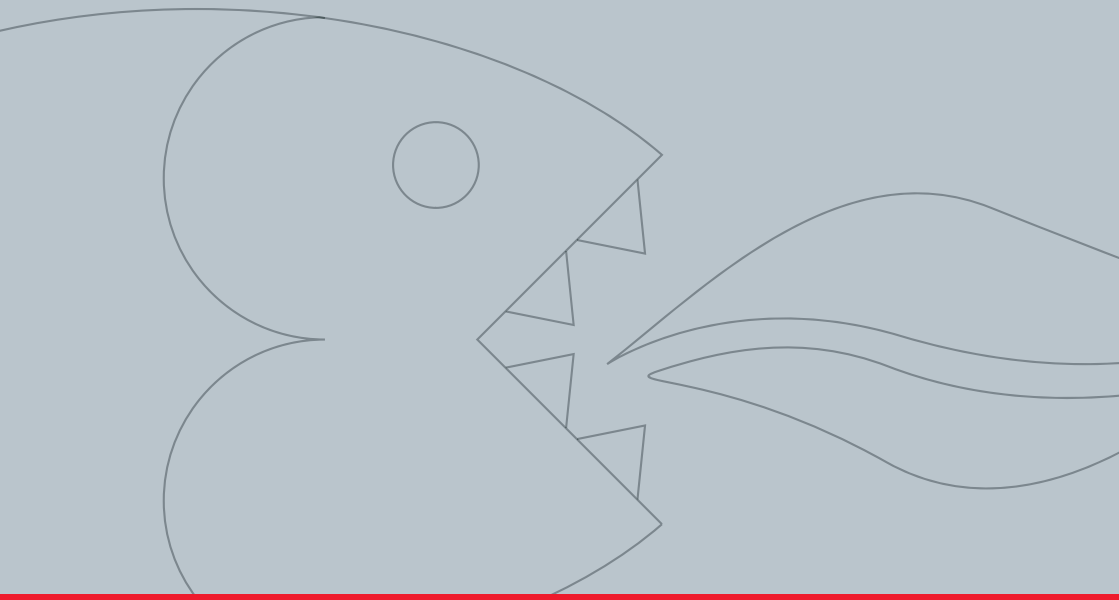
Instruction manual



Baumatic®

NOTICE D'INSTRUCTIONS

plans de cuisson à encastrer

Avertissements et conseils importants pour l'emploi

- **IMPORTANT !** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il convient de le conserver en bon état et à portée de la main pendant tout le cycle de vie du plan de cuisson. Il est conseillé de lire attentivement ce manuel et toutes les indications qu'il contient avant d'utiliser l'appareil. Conserver les éventuelles pièces de rechange fournies avec l'appareil. L'installation doit être exécutée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est conçu pour un emploi domestique et il est réalisé pour accomplir la fonction suivante : **cuire et réchauffer les aliments**. Tout autre emploi doit être considéré comme étant impropre. ***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise installation, de modification non autorisée, d'inexpérience et d'emploi autre que celui pour lequel l'appareil est conçu.***
- S'assurer que le produit n'a subi aucun dommage au cours du transport.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants pour lesquels ils représentent une source de dangers.
- L'emballage se constitue de matériaux recyclables et il est marqué par le symbole ♲. **Ne pas jeter dans l'environnement.**
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. **S'assurer que les enfants ne touchent pas aux commandes et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- L'installation et tous les raccordements gaz/électriques doivent être exécutés par du personnel qualifié qui agira conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur et qui suivra les indications fournies par le fabricant.
- La sécurité électrique n'est garantie que lorsque le produit est raccordé à un bon système de prise de terre.
- Il est risqué de modifier ou d'essayer de modifier l'appareil. En cas de panne, ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même; interpeller un technicien qualifié.
- Après avoir utilisé le plan, s'assurer que l'indice des boutons est sur la position de fermeture et fermer le robinet principal du tuyau d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser cet appareil, avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le rendre inutilisable conformément aux lois en vigueur en matière de santé et de sauvegarde de l'environnement. Il est également nécessaire de rendre inoffensives les parties qui sont susceptibles de constituer un élément de danger pour les enfants.
- La plaque d'identification, qui présente les données techniques, est bien visible sous le carter et une copie est également jointe à ce manuel. **La plaque située sous le carter ne doit jamais être retirée.**
- Les illustrations pour l'utilisation de l'appareil sont regroupées dans la partie finale de ce manuel.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- **90/396/CEE** "Appareils à gaz"
- **73/23/CEE** "Basse tension"
- **89/336/CEE** "Compatibilité électromagnétique"
- **93/68/CEE** "Normes Générales"
- **89/109/CEE** "Matières ou objets pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires"

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaque présentée dans la notice d'instructions et apposée sur l'appareil.

COUVERCLE EN VERRE

Si le plan est muni d'un couvercle en verre, prêter attention aux points suivants :

- Ne pas poser de casseroles chaudes sur le couvercle lorsqu'il est fermé.

- Avant de l'ouvrir, éliminer les liquides ayant pu s'y renverser.
- A la suite du chauffage, il pourrait se briser. Eteindre tous les brûleurs et les plaques électriques et attendre qu'ils se refroidissent avant de le refermer.

CARACTERISTIQUES DU PLAN

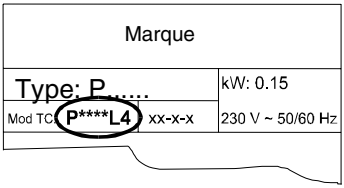
Avertissements :

Cet appareil est prévu pour être encastré dans des meubles.

- La classe d'installation est du type 3 pour la partie à gaz et du type Y pour la partie électrique.
- Les meubles doivent résister à une température d'au moins 90°C.
- Pour effectuer une installation correcte, voir le paragraphe relatif et les dessins de référence.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz implique le dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée : laisser ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut réclamer une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre. Il peut également s'avérer utile de disposer d'une aération plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

Cette notice a été prévue pour plusieurs types de plans. D'après la plaque de données qui se trouve à l'arrière, il est possible d'identifier le **modèle** (Mod. Tc) correspondant. En utilisant ce code et les indications qui sont fournies dans les prochains paragraphes et en regardant les figures présentées à la fin du manuel (Fig 1÷32), il est possible de savoir comment se compose son propre appareil.

Exemple :



POINTS DE CUISSON

Plans de 60 cm à commandes latérales

Mod: P6(**)L1 (Fig. 1)
1. Brûleur semi-rapide droit (SR)
2. Plaque électrique ø 145
3. Brûleur rapide (R)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6(**)L2 *(Fig. 2)*
1. Brûleur semi-rapide droit (SR)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur à triple couronne (TC)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6(**)L3 *(Fig. 3)*
1. Brûleur semi-rapide droit (SR)
2. Brûleur à triple couronne (TC)
3. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6(**)L4 *(Fig. 4)*
1. Brûleur semi-rapide droit (SR)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur rapide (R)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6(**)L8 *(Fig. 5)*
1. Plaque électrique ø 145
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur à triple couronne (TC)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6(**)L9 *(Fig. 6)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Plaque électrique ø 145
3. Plaque électrique ø 180
4. Brûleur auxiliaire (A)

Plans de 60 cm à commandes frontales

Mod: P6(**)F1 *(Fig. 7)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Plaque électrique ø 145
3. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6(**)F2 *(Fig. 8)*
1. Brûleur à triple couronne (TC)
2. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
3. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P6S(**)F4 *(Fig. 9)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
3. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Plans de 70 cm à commandes frontales

Mod: P7(**)F3 *(Fig. 10)*
1. Brûleur à triple couronne (TC)
2. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
3. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P7(**)F4 *(Fig. 11)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
4. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)

Mod: P7(**)F5 *(Fig. 12)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
4. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)
5. Brûleur à triple couronne (TC)

Mod: P7(**)F6 *(Fig. 13)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
4. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)
5. Brûleur poissonnière (P)

Mod: P7(**)F7 *(Fig. 14)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur semi-rapide postérieur (SR)
4. Brûleur semi-rapide antérieur (SR)
5. Plaque électrique ø 145

Plans de 90 cm à commandes frontales

Mod: P9(**)F2 *(Fig. 15)*
1. Brûleur à triple couronne (TC)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur semi-rapide droit (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P9(**)F3 *(Fig. 16)*
1. Brûleur à triple couronne (TC)
2. Brûleur semi-rapide droit (SR)
3. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P9(**)F4 *(Fig. 17)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur semi-rapide droit (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)

Mod: P9(**)F5 *(Fig. 18)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur semi-rapide droit (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)
5. Brûleur à triple couronne (TC)

Mod: P9(**)F6 *(Fig. 19)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur semi-rapide droit (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)
5. Brûleur poissonnière (P)

Mod: P9(**)FB *(Fig. 20)*
1. Brûleur à triple couronne (TC)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur semi-rapide droit (SR)
4. Brûleur auxiliaire (A)
5. Brûleur poissonnière (P)

Mod: P9(**)FC *(Fig. 21)*
1. Brûleur rapide (R)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Plaque électrique ø 145
4. Plaque électrique ø 180
5. Brûleur auxiliaire (A)
6. Brûleur semi-rapide droit (SR)

Mod: P9(**)FD *(Fig. 22)*
1. Brûleur à triple couronne gauche (TC)
2. Brûleur auxiliaire (A)
3. Brûleur à triple couronne droit (TC)

Mod: P9(**)FN *(Fig. 23)*
1. Brûleur rapide gauche (R)
2. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
3. Brûleur rapide central (R)
4. Brûleur semi-rapide central (SR)
5. Brûleur auxiliaire (A)
6. Brûleur semi-rapide droit (SR)

Plans de 90 cm à commandes latérales

Mod: P9(**)L5 *(Fig. 24)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur à triple couronne (TC)
4. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
5. Brûleur semi-rapide droit (SR)

Mod: P9(**)LB *(Fig. 25)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur à triple couronne (TC)
3. Brûleur poissonnière (P)
4. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
5. Brûleur semi-rapide droit (SR)

Mod: P9(**)LC *(Fig. 26)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Plaque électrique ø 180
3. Brûleur rapide (R)
4. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
5. Plaque électrique ø 145
6. Brûleur semi-rapide droit (SR)

Mod: P9(**)LN *(Fig. 27)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur Rapide central (R)
3. Brûleur Rapide gauche (R)
4. Brûleur semi-rapide gauche (SR)
5. Brûleur semi-rapide central (SR)
6. Brûleur semi-rapide droit (SR)

Plans Domino

Mod: P3(**)FE *(Fig. 28)*
1. Brûleur à triple couronne (TC)

Mod: P3(**)FF *(Fig. 29)*
1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)

Mod: P3(**)FG *(Fig. 30)*
1. Brûleur poissonnière (P)

Mod: P3(**)FH *(Fig. 31)*
1. Plaque électrique ø 145
2. Plaque électrique ø 180

Mod: P3(**)FM *(Fig. 32)*
1. Plaque ø 145
2. Plaque ø 180
3. Voyant de ligne
4. Voyant de chaleur résiduelle

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Brûleurs à gaz

L'arrivée du gaz aux brûleurs est réglée par les boutons de la fig. 36 qui commandent les robinets. Selon la version choisie, les symboles peuvent être sérigraphiés sur les boutons ou sur le bandeau de commande. En faisant coïncider l'indice avec les symboles sérigraphiés, on obtient les réglages suivants :

● Robinet fermé, aucune fourniture de gaz
🔥 Débit maximum, fourniture de gaz maximum
🔥 Débit minimum, fourniture de gaz minimum

Allumage des brûleurs

- Brûleurs sans valve de sûreté

Pour allumer l'un des brûleurs sans dispositif d'allumage électrique, ou en cas de panne de courant électrique dans les modèles qui en sont munis, approcher une flamme de la partie supérieure du brûleur, appuyer et tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre le bouton correspondant, de façon à faire coïncider le symbole 🔥 avec la référence du bandeau.
Pour obtenir le débit minimum, tourner encore le bouton au niveau de la petite flamme.
Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le minimum et jamais entre le maximum et le point de fermeture.
Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position
"robinet fermé"

- Brûleurs à allumage électrique

❖ **Modèles à touche d'allumage**

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur la touche d'allumage et tourner le bouton jusqu'à la position de fourniture maximum (symbole 🔥). Continuer d'appuyer sur la touche d'allumage jusqu'à ce que l'allumage ait lieu, puis régler la flamme en tournant le bouton d'allumage de façon à obtenir l'intensité désirée.

❖ **Modèles à allumage incorporé dans les boutons**

Ces modèles sont identifiés par le symbole ✶ placé près du symbole 🔥 (Fourniture maximum).

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur le bouton et le tourner sur la position de fourniture maximum. Le laisser appuyé jusqu'à ce que l'allumage ait lieu, puis régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée.

Commentaire :
Au cas où les caractéristiques particulières du gaz fourni localement rendraient l'allumage difficile lorsque le bouton est sur le maximum, il est conseillé de recommencer l'opération avant de poser un récipient sur la grille et en mettant le bouton sur le minimum.

- Brûleurs à valve de sûreté

Certains modèles sont munis d'une valve de sûreté qui, interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint pour toute raison quelle qu'elle soit.
Pour rétablir le fonctionnement, remettre le bouton sur la position ● et recommencer les opérations d'allumage décrites dans les prochains paragraphes.

❖ **Emploi du brûleur**

En fonction du type d'allumage électrique dont l'appareil est muni, suivre les démarches indiquées ci-dessous :

☞ Dans les modèles munis d'un dispositif d'allumage incorporé dans le bouton, tourner le bouton du robinet de gaz sur la position de fourniture maximum, puis appuyer et maintenir la pression pendant environ 4÷5 secondes. Relâcher le bouton et régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée.

☞ **Attention**:
Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15".
Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, attendre une minute avant de recommencer l'opération.

☞ Dans les modèles munis d'une touche d'allumage, tourner le bouton du robinet de gaz sur la position de fourniture maximum, puis appuyer sur la touche et sur le bouton en maintenant la pression pendant environ 4÷5 secondes. Ensuite, relâcher le bouton et régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée.

Emploi des grilles

Les grilles du plan de cuisson ont été conçues pour faciliter l'utilisation du produit et la rendre sûre. Avant toute utilisation, il est conseillé de s'assurer que le plan est bine positionné et qu'il est stable. En outre, s'assurer que les caoutchoucs d'appui sont toujours en bon état et qu'ils sont agencés comme il se doit.

Grille pour petits récipients *(Fig. 34)*

Ne la poser que sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) lorsque l'on utilise des récipients à petit diamètre, pour les empêcher de se renverser.

Grille spéciale pour casseroles "WOK" *(Fig. 35 option)*

Ne la poser que sur la grille du brûleur à triple couronne, lorsque l'on utilise des récipients "WOK" (à fond concave). De façon à ne pas provoquer de graves anomalies de fonctionnement du brûleur, ***il est recommandé de pas utiliser les casseroles wok sans cette grille spéciale et de ne pas l'utiliser pour des casseroles à fond plat.***

Choix du brûleur

Les symboles imprimés sur le bandeau (dessin fig.36), à côté des boutons indique la correspondance entre le bouton et le brûleur. Le choix du brûleur le mieux approprié dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau).
Il est important que le diamètre de la casserole soit approprié à la puissance du brûleur, pour ne pas en compromettre le rendement.

Diamètre des casseroles		
Brûleur	**Diamètre minimum**	***Diamètre maximum***
Auxiliaire	60 mm*(avec réducteur)*	140 mm
Semi-rapide	160 mm	200 mm
Chrono	200 mm	240 mm
Triple couronne	240 mm	260 mm
Poissonnière	Dimensions maximum : 140X350 mm	

Plaques électriques

Ne jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des casseroles ou dans des récipients prévus à cet effet.

Allumage de la plaque

L'allumage de la plaque électrique s'effectue en tournant le bouton sur la position désirée.
Les numéros de 1 à 6 ou de 1 à 11 (fig. 37), selon que le plan est muni d'un commutateur ou d'un régulateur d'énergie, indiquent les positions de fonctionnement à température croissante (V. Tableau).
Le fonctionnement de la plaque électrique est indiqué par un voyant lumineux qui se trouve sur le bandeau de commande.

Emploi de la plaque électrique

L'ébullition étant atteinte, régler la puissance en fonction de l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte du fait que la plaque continuera à dégager sa chaleur encore pendant quelques minutes après l'arrêt.
Lorsque l'on utilise la plaque électrique, il est nécessaire de respecter les points suivants :

- **Eviter absolument le fonctionnement sans récipients.** L'emploi de la plaque, surtout s'il est prolongé, peut être à l'origine d'incendies.
- Faire en sorte de ne pas renverser de liquides sur les plaques lorsqu'elles sont chaudes.
- N'utiliser que des casseroles à fond plat et présentant un diamètre lui permettant de couvrir toute la surface de la plaque.

Position du bouton		***Type de cuisson***
0	**0**	Eteint
1 **2**	**1** **2**	Pour les opérations de fusion (beurre ou chocolat)
2	**2** **3** **4**	Pour garder les aliments au chaud et pour réchauffer de petites quantités de liquide.
3	**4** **5** **6**	Réchauffer de plus grandes quantités, fouetter les crèmes et les sauces.
4	**7** **8**	Faire bouillir lentement les potages, les pâtes, les risottos et poursuivre la cuisson à vapeur, la cuisson de biftecks et les fritures en général.
4 **5**	**8** **9** **10**	Faire dorer les viandes, les pommes de terre sautées, les fritures de poissons et pour faire bouillir de grandes quantités d'eau.
6	**11** **12**	Fritures rapides, biftecks grillés, etc.

Type de plaque

Le plan peut être muni d'une plaque normale ou d'une plaque rapide.
La plaque normale est complètement noire, tandis que la plaque rapide présente un rond rouge au centre. Pour les caractéristiques techniques, consulter la section ***"Caractéristiques du Plan – Point de cuisson"***
La plaque rapide se différencie essentiellement de la plaque normale par les éléments suivants :

- ☞ Puissance plus forte.
- ☞ Atteinte plus rapide de la température désirée.

Plan en vitrocéramique.

Le plan en vitrocéramique présente la caractéristique de garantir une transmission rapide et verticale de la chaleur qui est fournie par les éléments chauffants situés sous le plan, aux casseroles qui y sont posées.
La chaleur ne se propage pas horizontalement et le verre reste " froid" à seulement quelques centimètres de la zone de cuisson.
Les zones de cuisson sont commandées par un commutateur à sept positions ou par un régulateur continu d'énergie à treize positions comme il est indiqué sur la figure 37.
L'intensité du chauffage des zones est réglée de façon croissante par rapport à la position "0" (éteint) à la "6" ou "11" (maxi).
Lorsque le plan est en marche, le voyant de signalisation est allumé.
Quand la température de la zone de cuisson est supérieure à 70°C, le voyant de signalisation "chaleur résiduelle" correspondant s'allume pour indiquer que la zone est chaude.
Ce voyant reste allumé même après l'arrêt de la zone de cuisson, pour signaler que la zone est encore chaude.
La chaleur résiduelle persiste assez longtemps après l'arrêt de la zone de cuisson.

Pendant ce laps de temps, il est nécessaire d'éviter de toucher la zone de cuisson; surveiller surtout les enfants.

Le voyant s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend au-dessus de 70°C.

Conseils pour l'utilisation sûre du plan

- ☞ Avant d'allumer, contrôler quel est le bouton qui contrôle la zone de cuisson désirée. Il est conseillé de poser le récipient sur la zone de cuisson avant l'allumage et de le retirer après l'arrêt.
- ☞ Utiliser des récipients présentant un fond régulier et plat (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers risquent de rayer la surface en vitrocéramique. S'assurer que le fond est propre et sec
- ☞ Ne pas utiliser le plan si la surface est rayée ou endommagée.
- ☞ Ne pas oublier que les zones de cuisson restent chaudes assez longtemps (environ 30 minutes) après l'arrêt.
- ☞ Ne pas faire tomber d'objets lourds ou pointus sur le plan en vitrocéramique.
- ☞ Dès que l'on aperçoit une fêlure sur le plan, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et contacter le Centre Assistance.
- ☞ Ne pas fixer intensément les lampes halogènes du plan de cuisson.
- ☞ Ne jamais cuire les aliments directement sur le plan en vitrocéramique, mais dans des casseroles ou dans des récipients prévus à cet effet.

Types de zones de cuisson

Zone radiante “3 circuits”

L'élément chauffant se constitue de 3 résistances qui peuvent opérer en même temps ou séparément selon la position du commutateur à sept positions ou du régulateur d'énergie 0-11.

Zone radiante “hi-light”

L'élément chauffant se constitue d'une bobine de résistance à bande qui atteint la température de fonctionnement extrêmement vite.
Le fonctionnement de cette zone de cuisson est commandé par un régulateur d'énergie continu.

Zone halogène

L'élément chauffant se constitue de 2 lampes halogènes et d'une résistance électrique.
Il atteint instantanément la température de fonctionnement.
Cette dernière est contrôlée, elle aussi, par un régulateur d'énergie.

INSTRUCTIONS POUR L’INSTALLATION

Important !
Ces instructions sont destinées aux installateurs qualifiés.
L’appareil doit être installé correctement et conformément aux normes en vigueur.
Toute intervention quelle qu'elle soit doit être exécutée après avoir mis l'appareil hors tension électrique.

Installation dans le plan du meuble

Le plan de cuisson peut être installé dans tous les meubles, à condition que ces derniers soient résistants à la chaleur (température minimale de 90°C).
Les dimensions du trou qui doit être effectué sur le plan du meuble et les distances minimales comprises entre les parois situées à l'arrière, à côté et au-dessus de l’appareil sont indiquées sur les figures 38 et 39.
Ne pas oublier que :

- ☞ Lorsque le plan est installé sans four en accouplement, il est impératif d'utiliser un panneau de séparation entre le fond du plan et le meuble situé au-dessous, à une distance minimum de 10 mm.
- ☞ En cas d'accouplement plan/four, intercaler un séparateur à une distance minimale de 15 mm suivre les indications du fournisseur du four en maintenant toujours une aération fidèle aux instructions de la fig. 40. ***De toute manière, le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément,*** tant pour des raisons de nature électrique que pour faciliter le retrait.
  Il est conseillé d'utiliser un four pourvu d'un système de refroidissement interne forcé.

Fixation du plan

La fixation du plan de cuisson au meuble doit être effectuée comme il est indiqué ci-dessus :

- ☞ Positionner la garniture étanche fournie avec l'appareil le long du périmètre extérieur du trou pratiqué dans le meuble en suivant le schéma indiqué sur la fig. 38, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies l'une à l'autre sans se superposer.
- ☞ Installer le plan dans le trou du meuble en veillant à bien le centrer.
- ☞ Fixer le plan au meuble avec les brides fournies à cet effet, comme il est indiqué sur la fig. 40.

Une bonne installation de la garniture étanche offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

Pièce d'installation et évacuation des produits de la combustion

- ☞ **L’appareil doit être installé et fonctionner dans des locaux appropriés, toujours de façon conforme aux lois en vigueur.**

L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

A cet effet, ne pas oublier que l'air nécessaire à la combustion est de 2m^3/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

Pièce d'installation

La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.
Le flux d'air doit venir directement d'une ou de plusieurs ouvertures effectuées sur une section libre d'au moins 100 cm^2 (A). En cas d'appareils démunis de valve de sûreté, cette ouverture doit présenter une section minimum d'au moins 200 cm2 (fig. 41).
Cette ouverture doit être réalisée de façon à ne jamais se boucher, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur. Elle doit se trouver près du sol et, de préférence, sur le côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion.
Lorsqu'il n'est pas possible de réaliser les ouvertures nécessaires, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce voisine et aérée comme il se doit, à condition que cette pièce ne soit ni une chambre à coucher, ni un lieu dangereux ou en dépression.

Evacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées directement à des tuyaux de cheminée ou directement à l'extérieur (fig. 41).
Au cas où il ne serait pas possible d'installer la hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce.
Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume.

Composants présentés sur la fig. 41

A: Ouverture d'entrée de l'air
B: Hotte d'évacuation des produits de la combustion
C: Ventilateur électrique pour l'évacuation des produits de la combustion

Raccordement au réseau de gaz

☞ **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages du plan sont compatibles. Pour ce faire, contrôler les données de la plaque du produit qui est appliquée sur le plan et insérée dans cette notice.**

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.
S'assurer que, si l'on utilise des tuyaux métalliques flexibles, ces derniers ne sont pas écrasés ou en contact avec des parties mobiles.
Exécuter le raccordement de façon à ne pas provoquer de sollicitations d'aucun genre sur l'appareil.
Le raccord d'entrée du gaz est fileté G½".
Pour les raccordements ISO R7, il n'est pas nécessaire d'intercaler de joint.
Pour les raccordements ISO R228, il est nécessaire d'intercaler la rondelle de tête fournie à cet effet.

☞ **Après les opérations de branchement, contrôler l'étanchéité des raccords en utilisant une solution savonneuse.**

Branchement électrique

L'appareil doit être branché au réseau électrique en veillant à ce que la tension corresponde à la chaleur indiquée sur la plaque des caractéristiques et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée, elle aussi, sur la plaque.
Si l'on raccorde l'appareil directement au réseau, il est nécessaire d'intercaler un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau. Celui-ci doit présenter une ouverture minimale de 3 mm

entre les contacts, être dimensionné pour la charge et être conforme aux normatives prévues en la matière.

- ☞ **Ne pas utiliser de réducteurs, d'adaptateurs, ni de déviateurs pour le branchement au réseau, car cela pourrait donner lieu à une surchauffe et provoquer des brûlures.**
- ☞ **Le raccordement de l'appareil à la prise de terre est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de problèmes découlant du non-respect de cette consigne.**

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine et adapté à la charge et à la température requises **(type T90°C**). Il doit être demandé au centre d'assistance. Il est également nécessaire que l'extrémité branchée à l'appareil soit munie d'un fil de terre jaune et vert présentant une longueur de 20 mm de plus que les autres.
Pour la dimension du câble d'alimentation, consulter le tableau ci-dessous.

Type de plan	*Dimension*
Seulement avec brûleurs à gaz	*3X0,50 mm^2*
Avec puissance électrique jusqu'à 1000W	*3 X 0,75 mm^2*
Avec puissance électrique de plus de 1000W	*3 X 1,5 mm^2*

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

S'il s'avère nécessaire d'adapter le plan à un gaz autre que celui pour lequel il est prévu, il faut remplacer les injecteurs.
Au cas où les injecteurs de rechange ne seraient pas fournis avec l'appareil, ils sont disponibles dans les Centres d'Assistance.
Le choix des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant le tableau des injecteurs.
Les injecteurs sont identifiés par leur diamètre qui est exprimé en centièmes de millimètre et qui est gravé sur le corps même des injecteurs.

Remplacement des injecteurs

- ❖ Oter les grilles et le chapeau du brûleur du plan.
- ❖ A l'aide d'une clé fixe, remplacer les injecteurs "J" (fig. 43) par des modèles appropriés au gaz à utiliser.
- ❖ Remonter les brûleurs.

Les brûleurs ne réclament pas le réglage de l'air primaire.

Réglage du minimum

Après avoir remplacé les injecteurs, allumer le brûleur et dégager le bouton. Mettre le robinet sur la position de minimum, insérer un tournevis à l'intérieur de la tige : dévisser pour abaisser la flamme, visser pour l'augmenter (fig. 43).

Pour le gaz G30/G31, visser à fond la vis de réglage.

De toute manière, le résultat doit consister en une petite flamme homogène et régulière le long de toute la couronne du brûleur.
Enfin, s'assurer que la flamme ne disparaît pas lorsque l'on tourne rapidement le robinet du maximum au minimum. En cas de brûleurs à sécurité, s'assurer que la flamme lèche légèrement le thermocouple. Contrôler le réglage en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes. Si le brûleur s'éteint, élever le minimum.

NETTOYAGE

Pour garantir la bonne conservation du plan de cuisson, il convient de le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation et après l'avoir laissé se refroidir.
Ne jamais enlever les boutons de leur logement.

Parties émaillées

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou bien avec d'autres produits spéciaux non abrasifs. A la fin du nettoyage, sécher soigneusement.

Plan en acier inoxydable

Le plan en acier inoxydable doit être nettoyé avec un chiffon humide et avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
Après l'avoir rincé, le sécher soigneusement avec une peau de chamois.

Grilles

Les grilles émaillées du plan ont été conçues pour pouvoir être lavées même au lave-vaisselle.
A cause de la température, les grilles en acier inoxydable peuvent prendre une couleur bleuâtre dans la zone des brûleurs. Il est possible d'atténuer cet effet en utilisant de petites éponges pour acier que l'on trouve dans le commerce.

Brûleurs

Les brûleurs se composent de deux pièces et ils peuvent être retirés et lavés avec des produits appropriés. Après le nettoyage, les sécher soigneusement et les remonter parfaitement dans leur logement.
Dans les modèles à allumage électrique, s'assurer que l'électrode "E" (fig. 45) est toujours propre.
Dans les modèles munis de la sécurité, nettoyer la sonde "T" (fig. 45) de façon à permettre le bon fonctionnement de la valve de sûreté. L'électrode et la sonde doivent être nettoyées avec précaution.
A la fin du nettoyage, remettre parfaitement les brûleurs dans leur logement.
Pour éviter tout dommage de l'allumage électrique, éviter de l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

Plaques électriques

Le nettoyage des plaques électriques doit se faire lorsqu'elles sont tout juste tièdes.
Nettoyer avec un chiffon humide et passer un chiffon imbibé d'huile minérale.

ENTRETIEN

Les appareils ne réclament aucun entretien particulier. Il est toutefois recommandé de faire exécuter un contrôle au moins une fois tous les deux ans.
Au cas où la rotation des boutons deviendrait dure ou que l'on sentirait une odeur de gaz, fermer le robinet général et faire appel à l'assistance technique.
Le robinet défectueux doit être remplacé avec son joint.