

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET D'INSTALLATION DE LA PLAQUE À GAZ ENCASTRABLE

AVERTISSEMENTS

PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET PROCÉDEZ À UNE LECTURE COMPLÈTE DU MANUEL AVANT TOUTE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel et domestique.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- La fabrication de votre appareil obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre localité et sur le plan international.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.

Installation

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écartier tout danger.



AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les petits enfants hors de portée.

- Pour les tables de cuisson, l'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distinct.

Pendant l'utilisation

- Lorsque l'appareil est utilisé, ces surfaces extérieures chauffent. Même si l'appareil est éteint, ses parties conservent leur chaleur pendant une période donnée. Évitez de toucher aux surfaces chaudes, et tenez les enfants à l'écart.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre l'appareil.



ATTENTION : L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).



ATTENTION : Cet appareil a été fabriqué pour être utilisé uniquement à des fins domestiques. Veillez à ne pas l'utiliser à d'autres fins, pour le chauffage d'une pièce par exemple.

- N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- Ce manuel a été conçu en commun pour plus d'un modèle. Votre appareil ne comprend peut être pas toutes les caractéristiques décrites dans ce manuel. Prêtez attention aux expressions illustrées par des schémas lorsque vous lisez le manuel d'utilisation.

Sécurité pendant le nettoyage et l'entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

Installation de votre appareil

- Les techniciens responsables de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Nous vous conseillons de toujours débrancher l'alimentation en gaz de l'appareil avant d'effectuer d'éventuelles tâches d'entretien ou de réparation.
- L'appareil doit être contenu dans des unités résistantes à la chaleur.
- Ces parties supérieures ont été conçues pour être encastrées dans des meubles de cuisine de 600 mm de profondeur.
- Les parois de l'unité ne doivent pas dépasser le plan de travail et doivent pouvoir résister aux températures ambiantes de plus de 100 °C.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.

Exigences en matière de ventilation

- Pour les pièces de moins de 5 m³ une ventilation permanente de 100 mm² d'espace libre est requise.

Emplacement

- L'appareil a été fabriqué et approuvé pour être utilisé à des fins domestiques uniquement. Par conséquent, il ne doit pas être installé dans un environnement commercial, semi-commercial, ou communal. Votre produit ne sera pas couvert par la garantie si vous l'installez dans l'un des cadres cités ci-dessus ; en conséquence, il pourrait affecter toute assurance de responsabilité civile vis-à-vis des tiers dont vous pourriez jouir.

Informations à caractère technique destinées à l'installateur

Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous suspectez un éventuel dommage, évitez d'utiliser l'appareil et contactez le magasin où vous avez acheté cet appareil.

L'appareil est fourni avec un kit d'installation comprenant un matériel de scellage adhésif, des supports de fixation et des vis.

- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

- Coupez les dimensions comme indiqué au schéma 1. Repérez l'aperture sur le plan de travail de sorte qu'après avoir installé la table de cuisson, les éléments ci-après soient garantis;

100mm du bord de la cuisinière aux matières combustibles
700mm en dessous des placards supérieurs ou des étagères
750mm en dessous des ventilateurs d'évacuation.

- Appliquez le matériel de scellage adhésif "C" tout autour de l'aperture sur le plan de travail afin d'épouser les contours du périmètre de l'appareil. Veillez à ce que les raccordements se chevauchent aux coins et qu'aucun espace ne soit laissé tout au long du matériel de scellage.

Supports de type 1

Insérez l'appareil dans l'aperture et fixez en position à travers les supports (A) et les vis (B). Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail comme indiqué à la figure 2 et serrez les vis uniformément.

Supports de type 2

Fixez les supports (A) grâce aux vis (B) sur le couvercle inférieur de l'appareil comme indiqué à la figure 3. Insérez l'appareil dans l'aperture et exercez une certaine pression sur la table de cuisson, assurez-vous que l'appareil est bien positionné.

Connexion du gaz

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise.

En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.

Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

- Branchement électrique et sécurité

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.

- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.

Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si le courant secteur est différent, contactez votre service agréé.

- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

Changement du gaz

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez-la du secteur électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 6).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 7).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets avec dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet. Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 10). Pour régler le niveau de flamme beaucoup plus facilement, nous vous conseillons d'enlever le panneau de commande (et le microinterrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. Enlever à l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

UTILISATION DE VOTRE PLAQUE

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz (Si votre produit est doté d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Maximum », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Maximum » et « Minimum ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Maximum » et « Off ».

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 13). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez le brûleur, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide/Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Utilisation des plaques électriques

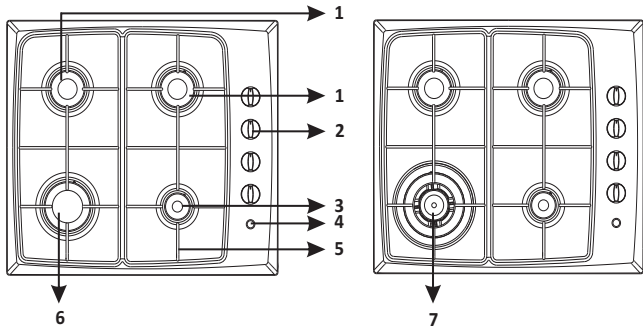
Il existe 2 types de plaques de cuisson :

- Plaque de cuisson standard
- Plaque de cuisson rapide (qui se distinguent par un point rouge).

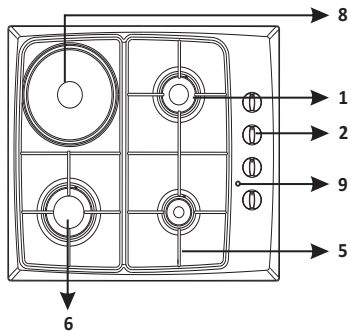
Ces plaques sont commandées par une manette à 6 positions. En tournant la manette de commande sur l'une de ces positions, les plaques de cuisson sont prêtes à l'utilisation. Sous chaque manette, un petit dessin indique la plaque de cuisson utilisée. Un indicateur lumineux situé sur le panneau de commande indique si les plaques de cuisson sont allumées.

- Lorsque la plaque est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque au minimum pendant près de 20 minutes.
- Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sans avoir posé de récipient sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque pendant et après l'utilisation.
- Pour une durée de vie prolongée, la plaque chauffante doit être bien nettoyée avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille et en préserver l'état neuf, il est conseillé de frotter légèrement la plaque chauffante avec un tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque (Figure11).

Plaque à gaz :



Plaque mixte (bicarburant):



Liste des parties du four :

- 1- Brûleur semi-rapide
- 2- Boutons de contrôle
- 3- Brûleur auxiliaire
- 4- Bouton d'allumage électrique
- 5- Support de la casserole
- 6- Brûleur rapide
- 7- Brûleur Wok
- 8- Plaque chauffante électrique
- 9- Operation Lamp For Electrical Hotplate

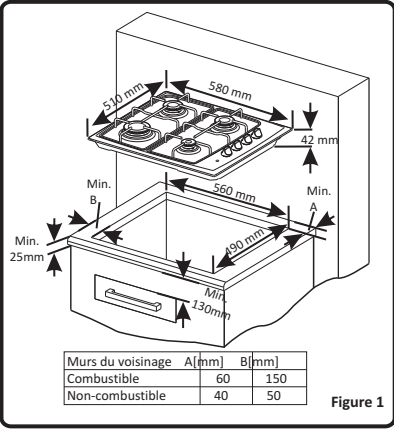


Figure 1

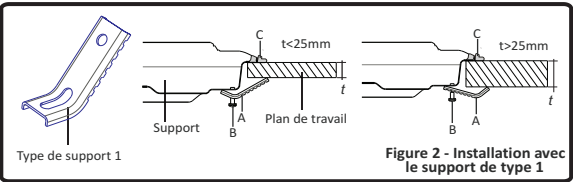


Figure 2 - Installation avec le support de type 1

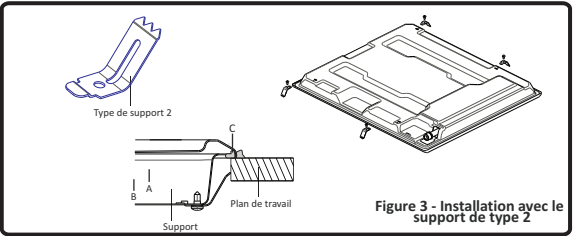


Figure 3 - Installation avec le support de type 2

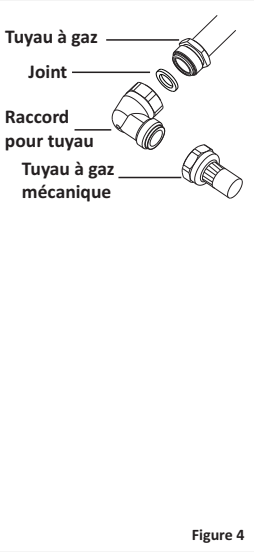
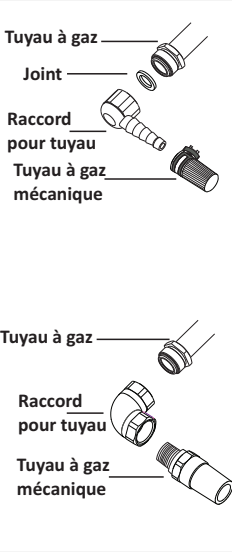
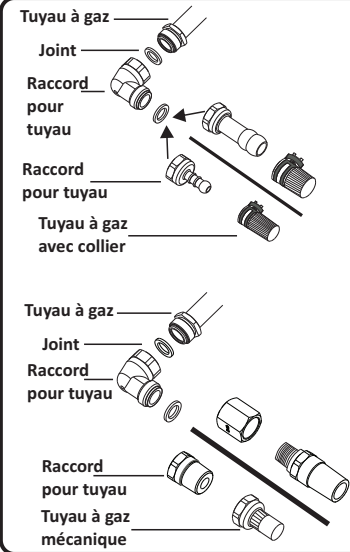


Figure 4

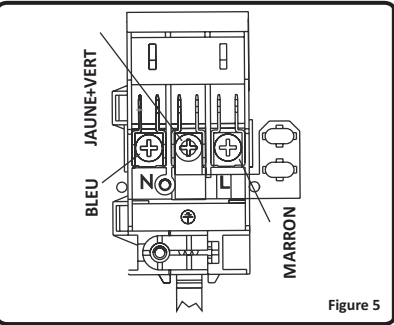


Figure 5

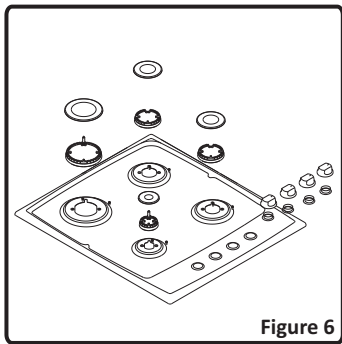


Figure 6

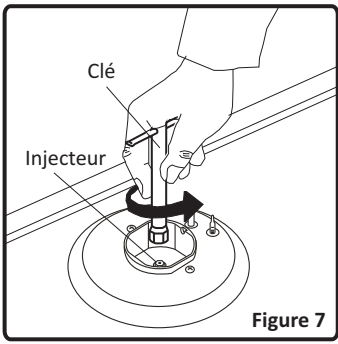


Figure 7

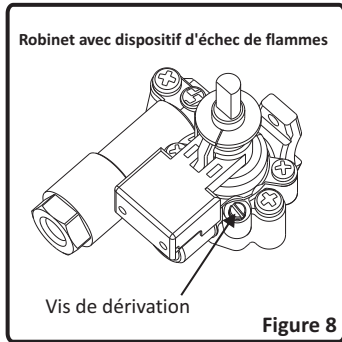


Figure 8

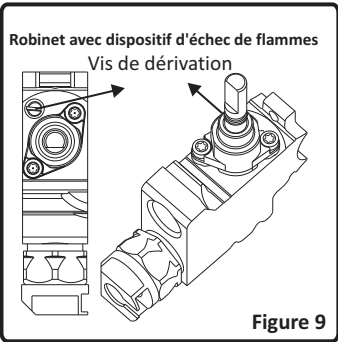


Figure 9

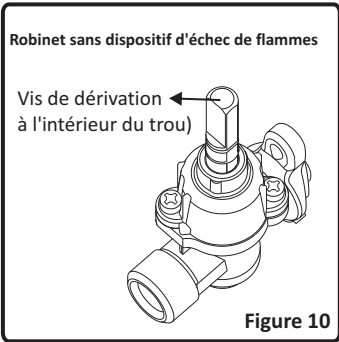


Figure 10

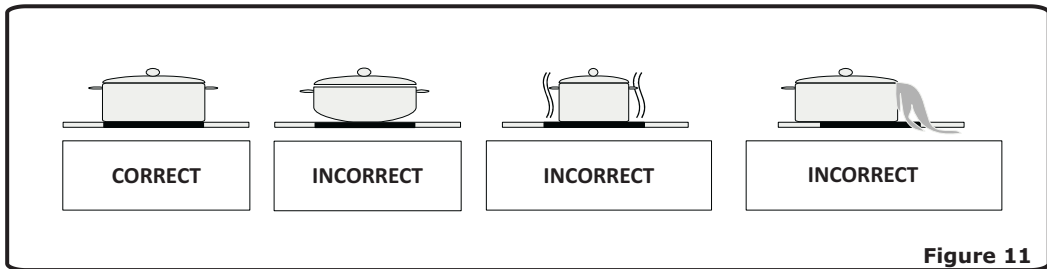


Figure 11

TABLE D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 5.8kW 418gr/h Categorie : I2E+3+ FR Classe: 3	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GN G20/G25 20/25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	85	115
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	218.1 gr/h	285.7 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	65	97
Puissance Nominale(Kw)	1.75	1.75
Débit Nominal	127.2 gr/h	166.7 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	50	72
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	72.7 gr/h	95.2 lt/h

Plaque chauffante électrique

Type	Diamètre (mm)	Puissance (W)
Norme	180	1500
Rapide	180	2000

Type d'électricité utilisé : 230V~