

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Plans de cuisson 60x50				
Feux	4 à gaz -	4 à gaz -	3 à gaz 1 électrique	3 à gaz 1 électrique
Référence de type	P401	P402	P301	P302
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance élect. (W)	-	-	1400	1400
Brûleur semi-rapide	3	3	2	2
Brûleur rapide	1	1	1	1
Puissance gaz installé:				
- gaz méthane (G20/20 mbar) kW**	7,45	7,45	5,95	5,95
- gaz butane (G30/28-30 mbar) g/h	542	542	433	433
Allumage électronique*	oui	oui	oui	oui
Sécurité gaz	-	-	-	-
Dimension appareil (l x p) mm.	585x500	585x500	585x500	585x500
Degré de protection	-	-	Type Y	Type Y
Classe	3	3	3	3

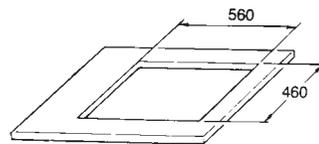


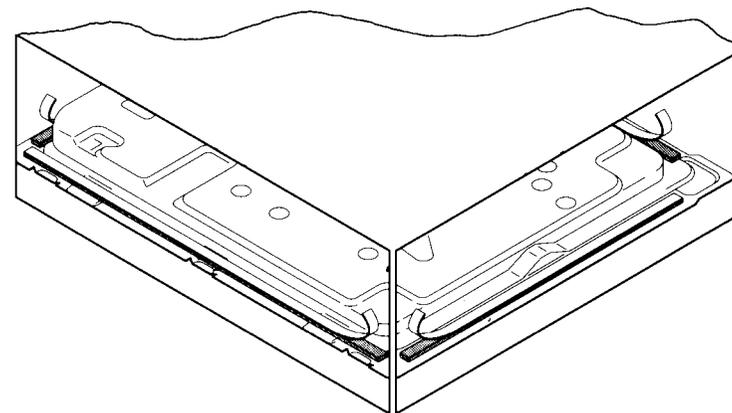
Fig. 1

* Seulement sur quelque modèle ** Prédiposition de l'usine

FR Cat. II 2E+3+

ATTENTION - APPLICATION DU PRODUIT DE SCELLEMENT

Important - Appliquer le produit de scellement comme indiqué sur le dessin ci-dessous.



INSTALLATION

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le constructeur est exempté de ce service. Toute intervention demandée au constructeur a la suite d'une erreur d'installation n'est pas comprise dans la garantie.

Les plans de cuisson et d'encastrement sont prévus pour l'installation en tops réalisés avec n'importe quel matériau, à condition qu'il puisse résister à une température de 100°C et qu'il ait une épaisseur variant de 25 à 40 mm. Les dimensions du four pour

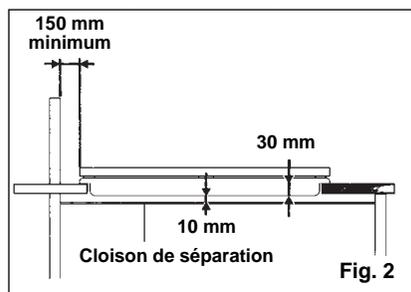


Fig. 2

encastrement doivent respecter les dimensions indiquées Fig. 1.

Si le plan de cuisson est installé entre les parois d'un meuble, la distance entre celles-ci et les bords de l'appareil sera d'au moins 150 mm; il en est de même pour la distance qui le sépara de la paroi postérieure (fig. 2).

Si sous la table de cuisson est présent un vide (accessible): il est nécessaire d'insérer une cloison isolante de séparation entre le dessous de cuisson et au dessus du vide.

Celle-ci doit être au moins à 10 mm du fond de la caissette (Fig. 2).

La fixation au meuble s'obtient au moyen d'étrier qui sont livrés comme accessoires. Dans la partie inférieure de la caissette se trouvent déjà des orifices dans lesquels les étriers seront vissés.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation de type non professionnel.

Des études préliminaires et une conception minutieuse garantissent que la température, même dans les conditions d'utilisation les plus difficiles, ne dépasse par les limites acceptables et soit, de toute façon, inférieure à celle qui est fixée par les normes européennes en vigueur.

Le plan est isolé thermiquement (selon les normes en vigueur; classe du degré de protection contre les risques d'incendie, type Y) et ne peut être installé près de parois dépassant la plaque.

Instruction d'installaton

Local d'installation

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. S'assurer d'une bonne aération dans la pièce en maintenant ouvert les accès de ventilations ou bien en installant une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation (fig. 3-4).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou d'une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe dans le cas où l'appareil est dépourvu d'un thermocouple (dispositif de sécurité); la prise de ventilation (fig. 3) devra être de 200 cm² minimum.

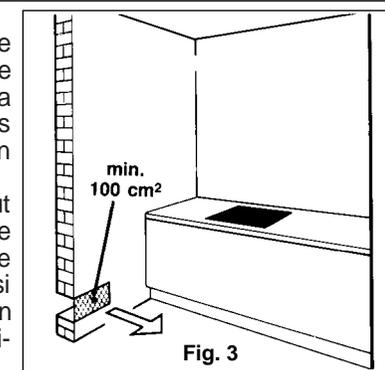
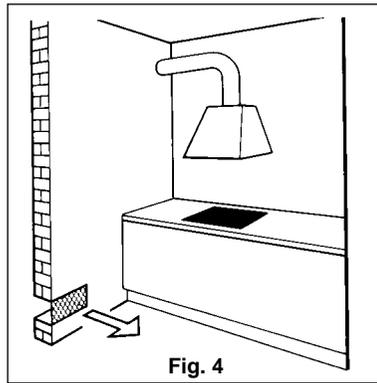


Fig. 3

Dans le cas où il serait impossible d'installer une hotte, il faut utiliser un électro-ventilateur appliqué à la paroi extérieure ou à la fenêtre de la pièce. Ce ventilateur doit avoir une puissance suffisante pour garantir le renouvellement de l'air, soit 3 à 5 fois le volume de la pièce par heure. L'installateur doit se tenir aux normes en vigueur.



Raccordement (partie électrique)

Contrôler les données reportées sur la plaquette de l'appareil, située sur la partie inférieure à l'extérieure du caisson, puis vérifier la tension nominale du réseau et de la puissance qui doit être appropriée à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire suivant la loi. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses, provoqués par la non-observation de cette norme.

Sur les modèles dépourvus de fiche, monter, sur le câble, une fiche standardisée à même de supporter la charge indiquée sur la plaquette.

Le conducteur de terre du câble est coloré en jaune et en vert.

Pour réaliser une connexion fixe au réseau, interposer entre l'appareil et le réseau un dispositif omnipolaire de coupure, en respectant une distance des contacts d'au moins 3 mm.

Pour remplacer le câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit obligatoirement dépasser de 10 mm environ les conducteurs de ligne.

Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F.

La section des câbles doit être 1.5 mm² par produit avec les éléments chauffants électriques et de 0.75 mm² pour les autres produits.



Déclaration de conformité. Cet appareil, dans sa partie destinée à être en contact de substances alimentaires est conforme aux prescriptions de la direction CEE 89/109.

CE Appareils conformes aux directives européennes 89/336/CEE, 90/396/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

Raccordement (partie au gaz)

Sur le plan de travail des plaquettes indiquent le type de gaz pour lequel l'appareil a été préparé.

Toutefois on peut utiliser d'autres types de gaz; il suffit d'effectuer les adaptations suivantes:

a) Raccordement à l'alimentation

- le raccordement de l'appareil du tuyau à la bouteille de gaz doit être effectué suivant les prescriptions des normes en vigueur; avant tout il faudra vérifier si l'appareil est réglé pour le type de gaz choisi pour l'alimentation. En cas contraire, effectuer les opérations indiquées au paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz». Si l'appareil est alimenté par du gaz liquide provenant de bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformément aux normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement avec le maximum de sécurité, pour une utilisation appropriée de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier la pression d'alimentation par rapport aux valeurs indiquées sur le tableau page 16.

— Raccordement par tuyau rigide (voir les instructions page 22)

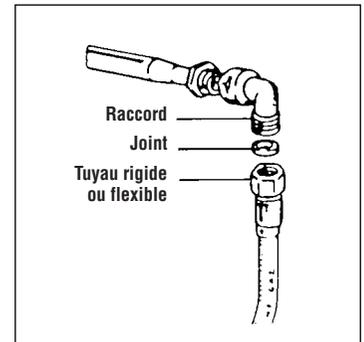
Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de façon à ne pas provoquer de contraintes sur l'appareil.

— Raccordement Par tuyau flexible en acier (voir les instructions page 22)

Le raccord d'entrée du gaz sur l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur.

La mise en place de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur, à une extension maximale, ne dépasse pas 2.000 mm.

Important: lorsque l'installation est achevée, contrôler l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse; ne jamais utiliser de flamme. S'assurer de plus que le tuyau flexible ne puisse être en contact avec une partie mobile d'un meuble (ex. 1 tiroir) et qu'il ne soit pas situé à proximité d'un matériau susceptible de la détériorer.



Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le plan de cuisson à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été préparé, suivre dans l'ordre les opérations suivantes:

- enlever la grille et le brûleur
- introduire une clé à tête hexagonale en tube dans le support du brûleur (Fig. 5) (la clé est fournie en tant qu'accessoire du plan de cuisson).
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui est adapté au type de gaz disponible (voir le tableau des consommations du gaz).

Une fois effectué le réglage du gaz, substituer sur la plaque de votre appareil l'ancienne étiquette par la nouvelle correspondant au gaz installé.

Tableau des consommations de gaz

1 W = 0,860 kcal/h

GAZ	BRULEUR	Ø INJECTEUR cent. mm.	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE		DEBIT	PUISSANCE THERMIQUE REDUITE		PRESSION m bar		
			kW	kcal/h		kW	kcal/h	Norm.	Min.	Max.
GAZ METHANE G 20	SEMI-RAPIDE RAPIDE	93	1,5	1.290	143 l/h	0,38	327	20	17	25
		127	2,95	2.537	281 l/h	0,65	559			
GAZ BUTHANE G 30	SEMI-RAPIDE RAPIDE	61	1,5	1.290	109 g/h	0,38	327	28/30	20	35
		84	2,95	2.537	215 g/h	0,65	559			
GAZ PROPANE G 31	SEMI-RAPIDE RAPIDE	61	1,5	1.290	107 g/h	0,38	327	37	25	45
		84	2,95	2.537	211 g/h	0,65	559			

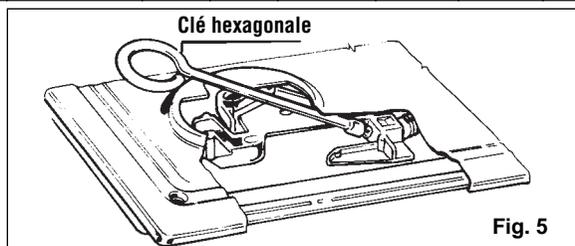


Fig. 5

REGLAGE DES BRULEURS

Carburant de la flamme

Pour obtenir le rendement maximum des brûleurs, il faut avoir un réglage exact de la carburant. Une bonne flamme doit être nette et sans pointes jaunes (Fig. 7/B); s'il y a trop d'air la flamme est limpide avec une langue extrêmement courte (Fig. 7/C); au contraire s'il n'y a pas assez d'air la flamme est floue et la langue s'achève par un point jaune (Fig. 7/A). Dans ces différents cas, il faut régler la carburant en rentrant le petit tube de réglage de l'air (Fig. 6) à l'intérieur du tube Venturi s'il n'y a pas assez d'air ou au contraire l'extraire s'il y en a trop.

Pour placer le tube de réglage de l'air, dévisser la vis de serrage. Quand la flamme est réalée resserrer la vis.

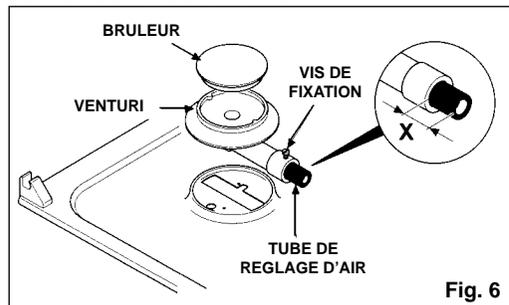


Fig. 6

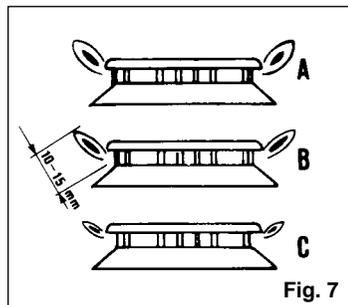


Fig. 7

Type de brûleur	Cote «X» suivant le type de gaz		
	Butane G 30	Propane G 31	Methane G 20
Semi-rapide	5 mm	7 mm	2 mm
Rapide	2 mm	5 mm	4 mm

Réglage minimum de la flamme

Allumer les brûleurs en plaçant le robinet sur la position de minimum et enlever le bouton (il suffit de l'extraire car il est monté par pression).

Au moyen d'un petit tournevis, agir sur la vis de réglage du robinet (Fig. 8) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit de gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre pour le diminuer, jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm. Pour l'utilisation du gaz GPL (en bouteille), dévisser, dans sens des aiguilles d'une montre, jusqu'en fin de course du by-pass.

Vis de réglage minimum du robinet (en fonction des modèles)

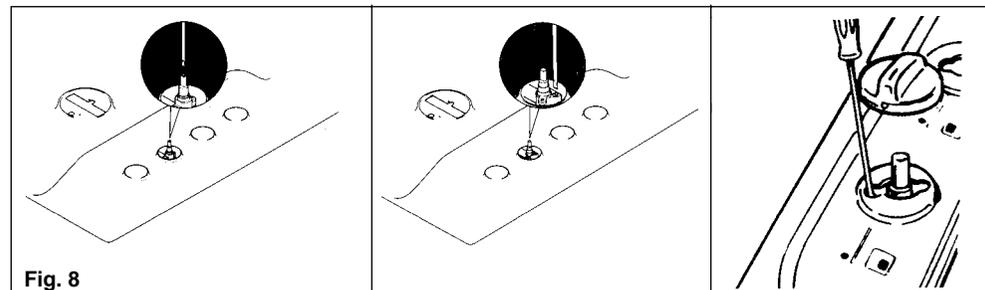


Fig. 8

MODE D'EMPLOI

Utilisation des brûleurs

Pour allumer les brûleurs du plan de cuisson, approcher une flamme sur le brûleur puis appuyer et tourner le bouton correspondant vers la gauche jusqu'à la position maximum. Si les brûleurs ne sont pas utilisés pendant plusieurs jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le gaz pour permettre de purger l'air des tuyaux.

Pour les appareils ayant un allumage électronique, il suffit de tourner la manette et d'appuyer sur le petit bouton marqué par une étoile *.

Le générateur d'allumage, type à décharge simple, permet à l'étincelle d'être amorcée dès que cesse la pression sur le bouton. Si l'allumage ne s'effectue pas du premier coup, répéter l'opération.

Certains modèles disposent de robinets à valves interrompant automatiquement la sortie de gaz si la flamme s'éteint accidentellement.

Pour allumer le brûleur de ces modèles:

- appuyer et tourner la manette sur la position maxi
- appuyer sur le bouton d'allumage du gaz
- continuer à presser sur la manette pendant 5 à 6 secondes environ.

Ces quelques secondes permettent au dispositif de sécurité de s'amorcer et la flamme restera permanente.

ATTENTION: Lorsque le plan de cuisson est propre vérifier que le brûleur se trouve parfaitement dans son siège et qu'il ne touche pas la petite bougie d'allumage.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre du fond est approprié à la plaque choisie.

- semi-rapide de 12 à 20 cm.
- rapide de 20 à 26 cm.

Dans le cas de poêles ou de casseroles de petits diamètres (cafetière, théière, etc...)

il faudra utiliser une grille de réduction (fournie avec certains modèles) et régler la puissance du brûleur en s'assurant que la flamme chauffe le fond de la casserole sans "déborder". L'utilisation de cette grille de réduction est possible avec le brûleur semi-rapide. Il ne faut pas utiliser de casseroles à fond concave ou convexe. Avant de fermer le couvercle, pour protéger le cristal trempé contre les chocs thermiques, attendre que les plaques électriques ou les brûleurs soient refroidis.

Utilisation des plaques électriques (Plans de cuisson avec plaques électriques)
 Pour un meilleur fonctionnement en économisant l'énergie, régler la position des manettes des plaques électriques suivant les conseils indiqués au tableau suivant:

PUISSANCE DES PLAQUES AUX DIFFERENTES POSITIONS DES MANETTES		
Positions		
0	ETEINT	
1	TRES LENT	Tient les plats au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	LENT	Cuisson a feu lent, béchamel, daube, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	MODERE	Légumes secs, surgelés, fruit, eau bouillante...
4	MOYEN	Pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poisson...
5	FORT	Cuisson plus forte, omelettes, bifteck..
6	VIF	Bifteck, côtelettes, fritures...

La référence de la plaques est indiquée par le voyant.

Sur les plaques électriques il est recommandé d'utiliser exclusivement des récipients dont le fond est parfaitement plat et dont le diamètre est proche de celui de la plaque choisie, ou inférieur au diamètre de cette plaque (fig. 9). Bien sécher le fond des récipients, ne pas laisser déborder le contenu lors de l'ébullition et ne jamais laisser les plaques allumées sans casserole ou à casserole vide.

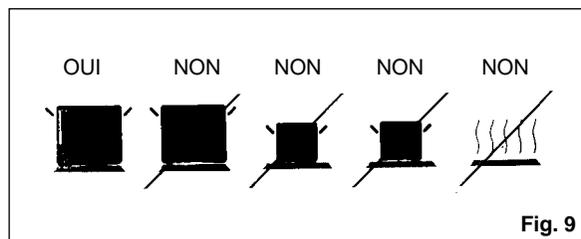


Fig. 9

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Attention

Avant d'effectuer toute opération de démontage ou de nettoyage, débrancher la fiche de la prise ou couper le courant à partir de l'interrupteur général de l'installation électrique. Attendre le complet refroidissement de l'appareil.

Laver les parties émaillées, peintes ou chromées avec de l'eau tiède et savonneuse ou avec un détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en acier utiliser de l'alcool ou les solutions se trouvant en commerce. Pour les panneaux et les profilés en aluminium, utiliser du coton ou un linge imbibé d'huile de vaseline ou d'arachides. Nettoyer et passer un chiffon imbibé d'alcool. Pendant le nettoyage ne jamais utiliser d'abrasifs, de produits corrosifs, d'eau de Javel ou d'acides.

Eviter de laisser sur les parties émaillées, peintes ou en acier inox, des substances acides ou alcalines (jus de citron, acétone, vinaigre, etc.).

Nettoyer les brûleurs à l'eau savonneuse: pour leur redonner leur brillant d'origine, il suffit de les nettoyer avec un produit spécial pour les alliages d'aluminium.

Après le nettoyage sécher parfaitement les brûleurs et les remettre dans leur siège. Il faut absolument contrôler que le remontage soit parfait car une mauvaise position des pièces peut causer de graves anomalies dans la combustion.

Cet appareil ne doit servir qu'à l'usage prévu, c'est-à-dire pour la cuisson et l'utilisation ménagère. Tout autre usage est abusif donc dangereux.

Le constructeur n'est pas responsable des dommages provoqués par un mauvais usage, par une utilisation abusive, erronée ou déraisonnable.

Lubrification des robinets du gaz

Si un robinet devient dur, il faut le démonter et le nettoyer soigneusement avec de l'essence; passer ensuite un peu de graisse spéciale résistante aux températures élevées.

Les opérations devant être effectuées sont les suivantes:

- débrancher la fiche de la prise de courant et fermer le robinet d'alimentation du gaz sur le réseau de distribution de la bouteille
- extraire les boutons et la plaque en dévissant les vis qui se trouvent aux angles de la plaque et sous chaque brûleur.
- dévisser les deux vis qui bloquent la bride de tête
- enlever la bride de tête et le ressort antagoniste de la tige porte-bouton
- enlever le cône de réglage du gaz, le nettoyer à l'essence et passer un peu de graisse résistante à une température élevée; faire attention à ne pas obstruer les orifices de passage du gaz
- remonter toutes les pièces et contrôler le ressort et le pivot de rotation du cône montée sur la tige porte-bouton.

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si le plan de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.
- L'appareil est accompagné par un certificat de garantie qui permet de jouir gratuitement du Service d'Assistance Technique; il ne faudra que payer un droit fixe d'appel et la garantie est d'un an à dater de l'achat.

Ne pas oublier d'expédier la partie A du certificat de garantie qui sera ainsi validé, dans les 10 jours à dater de l'achat.

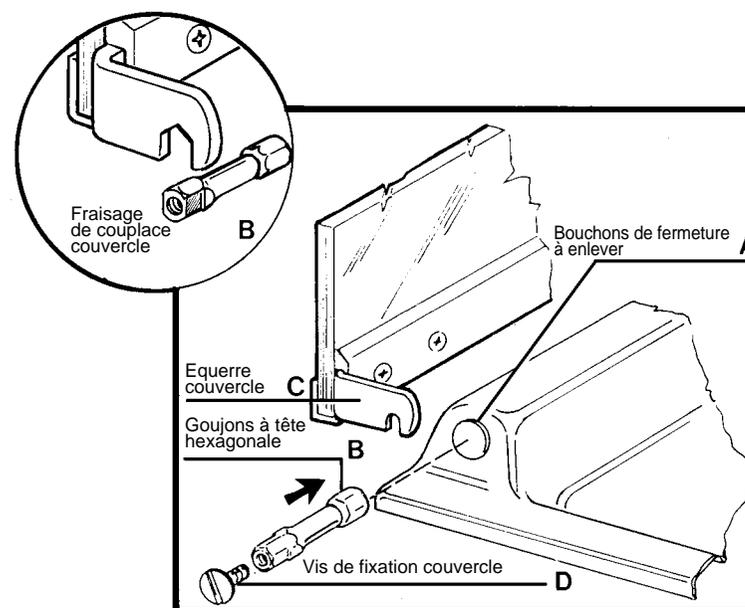
La partie B est à conserver, dûment remplie, afin de la présenter, avec la facture attestant de l'achat de l'appareil, au Service d'Assistance Technique en cas d'intervention.

MONTAGE DU COUVERCLE

- Enlever les bouchons de fermeture (A) des trous des charnières du couvercle en appuyant délicatement sur le rebord.
- Introduire les goujons à tête hexagonale (B) de fixation du couvercle dans les supports de charnière déjà montés sur le plan de travail.

Les goujons à tête hexagonale, fournis avec le verre du couvercle, ont deux côtés fraisés (voir le détail agrandi). Pour permettre d'effectuer un montage correct du couvercle, ces fraisages doivent être placés verticalement.

- Positionner le couvercle sur les goujons en introduisant les équerres (C) du couvercle sur les côtés fraisés des goujons de rotation (B).
- Visser les vis (D) de fixation du couvercle pour bloquer les équerres (C) aux goujons des charnières.



Avant de fermer le couvercle et afin de protéger des chocs thermiques, il faut absolument attendre que les plaques électriques et les brûleurs soient refroidis. Tout renversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir.

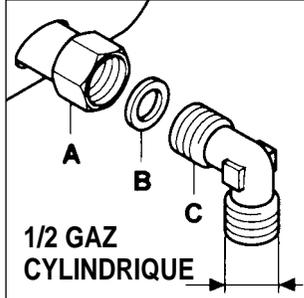
Le constructeur ne répond pas d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cet opuscule. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement et de sécurité des appareils.

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE AU PLAN DE TRAVAIL DU RACCORD D'ALIMENTATION DU GAZ

Les instructions concernent le personnel préposé à l'installation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur. Toutes les interventions doivent être effectuées sur l'équipement débranché électriquement.

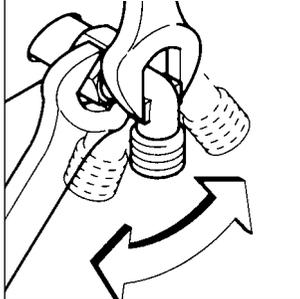
SEQUENCE DES OPERATIONS DE MONTAGE

Pour le montage du raccord il faut se servir de 2 clés à tête hexagonale de 17 et 23 mm

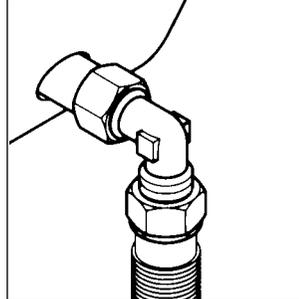


A) Visser les pièces en suivant la séquence illustrée

- A) Tuyau rampe
- B) Joint
- C) Raccord orientable



2) Serrer à fond les raccords au moyen des clés à tête hexagonale; pendant le serrage ne pas oublier d'orienter le raccord dans la direction désirée avant de le serrer à fond.



3) Raccorder le raccord C au réseau d'alimentation du gaz au moyen du tuyau rigide en cuivre ou flexible en acier.

ATTENTION

Pour faciliter l'installation et pour éviter des risques de fuite de gaz, nous recommandons de raccorder le tuyau du gaz en suivant la séquence ci-dessous:

- d'abord sur le raccord du plan de cuisson;
- ensuite sur le raccord du réseau d'alimentation.

L'inversion de cette séquence peut causer des problèmes d'étanchéité du gaz entre le tuyau et le plan de cuisson,

A LA FIN DE L'INSTALLATION VERIFIER L'ETANCHEITE DE L'ENSEMBLE EN UTILISANT UNE SOLUTION SAVONNEUSE