

1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI.....	70
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	72
3. CONSIGNES DE SECURITE	73
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL	75
5. AVANT L'INSTALLATION.....	76
6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	77
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	91
8. INSTALLATION DE L'APPAREIL	94
9. RACCORDEMENT DU GAZ.....	98
10. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ	100
11. OPERATIONS FINALES POUR LES APPAREILS AU GAZ	102



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : indiquent les conseils pratiques, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le test de l'appareil

1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON.

NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNEES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPEREE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE DE FACON VISIBLE SOUS LE CARTER.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



(UNIQUEMENT POUR LES MODELES EN VITROCERAMIQUE)

VEILLEZ A NE PAS RENSERSE DE SUCRE NI DE MELANGES SUCRES SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX NI DE SUBSTANCES RISQUANT DE FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM) ; LE CAS ECHEANT, POUR EVITER DE DETERIORER LA SURFACE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LE PLAN ET NETTOYEZ AVEC LE RACLOIR FOURNI ALORS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LE PLAN EN VITROCERAMIQUE N'EST PAS NETTOYE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A ELIMINER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**





2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux.

Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

3. CONSIGNES DE SECURITE



CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHEZ PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES SPECIFIQUES.



L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.



APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR 0 (ETEINTS).



DES QUE VOUS REMARQUEZ UNE FISSURE A LA SURFACE DE LA PLAQUE EN VITROCERAMIQUE, DEBRANCHEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL ET ADRESSEZ-VOUS A UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE.

Avertissements pour la sécurité

FR



LES PORTEURS DE PACEMAKERS OU D'AUTRES DISPOSITIFS SEMBLABLES DOIVENT S'ASSURER QUE LE FONCTIONNEMENT DE LEURS APPAREILS N'EST PAS COMPROMIS PAR LE CHAMP INDUCTIF DONT LA GAMME DE FREQUENCE EST COMPRISE ENTRE 20 ET 50 KHZ.



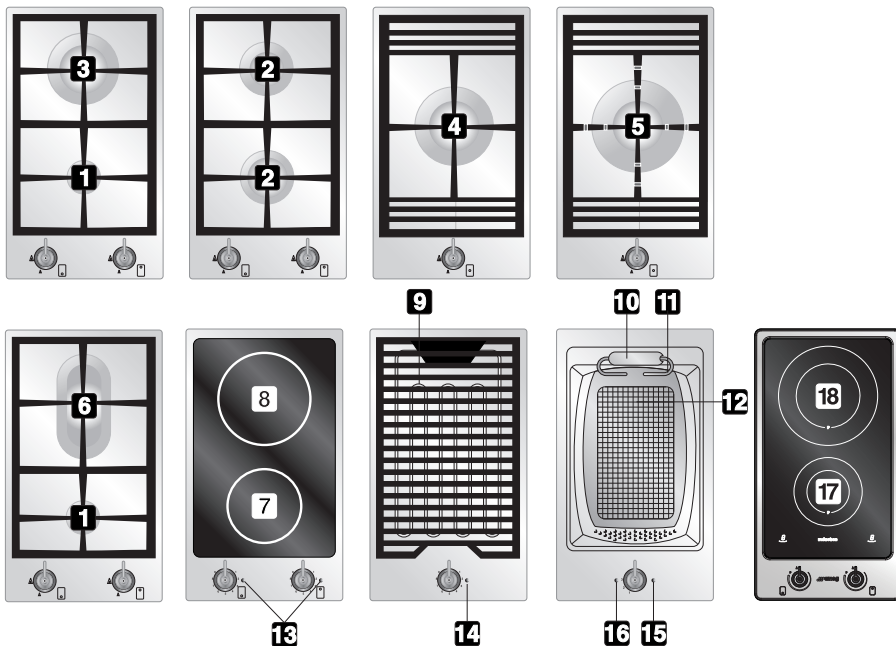
CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE, LE PLAN DE CUISSON A INDUCTION ELECTROMAGNETIQUE APPARTIENT AU GROUPE 2 ET A LA CLASSE B (EN 55011).



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non-respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL



1 Brûleur Auxiliaire (AUX)

2 Brûleur Semi rapide (SR)

3 Brûleur Rapide (R)

4 Brûleur Ultrarapide (UR3)

5 Brûleur Ultrarapide (UR3)
Grille rayons rehaussés

6 Brûleur poissonnière

7 Petite plaque en vitrocéramique

8 Grande plaque en vitrocéramique

9 Résistance du barbecue

10 Sécurité de la résistance

11 Résistance

12 Panier amovible

13 Voyants de chaleur résiduelle

14 Voyant du thermostat de la résistance du barbecue

15 Voyant vert présence de tension

16 Voyant rouge du thermostat de la friteuse

17 Plaque à induction petite

18 Plaque à induction grande



Instructions pour l'utilisateur

FR

5. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux à éliminer provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.



Nous conseillons de nettoyer l'appareil afin d'éliminer tous les résidus de fabrication. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, consultez le chapitre "7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Lorsque vous utilisez les plaques électriques ou le barbecue (s'ils sont prévus) pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

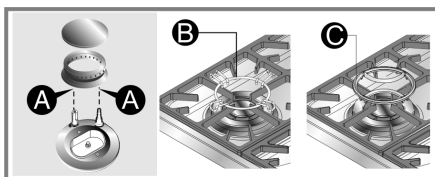
6.1 Plan de cuisson au gaz



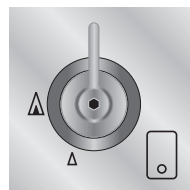
Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.



La grille **B** est utilisée pour les récipients de type "wok" (poêle chinoise). Pour prévenir les dégâts du plan de cuisson, nous avons équipé le produit d'une grille rehaussée **C**. Celle-ci sera positionnée sous les casseroles dont le diamètre est supérieur à celui indiqué dans le tableau du paragraphe "6.3 Diamètre des récipients". Dans tous les cas la grille **C** ne doit pas être utilisée sur les brûleurs UR-3 et sur la poissønnière.



En-dessous de chaque manette est indiqué le brûleur auquel il correspond. L'appareil est doté d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, tournez la manette sur 0 et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai.



Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération en maintenant plus longuement la manette enfoncée. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple. Une fois le brûleur allumé, on peut régler la flamme selon les besoins. Après chaque utilisation, assurez-vous toujours que les manettes se trouvent sur 0 (éteint).



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité interviendra après un intervalle d'environ 20 secondes, pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, tournez la manette sur "éteint" et attendez 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.



Instructions pour l'utilisateur

FR

6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs



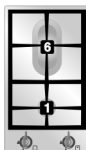
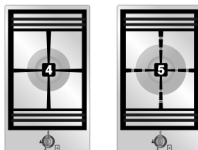
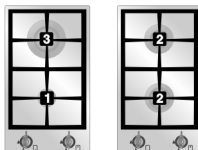
Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des récipients à fond plat et régulier dotés d'un couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe "6.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan de cuisson.

Faire attention en utilisant des graisses ou de l'huile qui pourraient s'enflammer en surchauffant.

6.3 Diamètre des récipients



BRULEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultrarapide
- 5 Ultrarapide grille avec rayons rehaussés
- 6 Poissonnière

Ø MIN. ET MAX. (EN CM)

- 12 - 16
- 16 - 24
- 18 - 26
- 20 - 26
- 20 - 30

RECIPIENTS OVALES SPECIAUX

Ci-dessous sont indiqués les diamètres des casseroles pouvant être utilisées avec la grille rehaussée :



BRULEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi rapide
- 3 Rapide

Ø MIN. ET MAX. (EN CM)

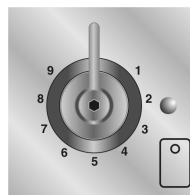
- 16 - 24
- 24 - 28
- 26 - 28



6.4 Plan en vitrocéramique

L'appareil est doté de deux zones de cuisson de diamètre et de puissances différents.

Les positions sont clairement indiquées par des cercles et le réchauffement n'a lieu qu'à l'intérieur des diamètres tracés sur le plan. Les zones rayonnantes s'allument au bout de quelques secondes et leur réchauffement est réglé en tournant la manette sur la position désirée entre 1 et 9.



Le réglage est progressif, par conséquent toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées. Les voyants situés à côté des manettes indiquent la chaleur résiduelle : ils s'allument quand les plaques électriques dépassent 50°C et ils s'éteignent quand elles descendent en-dessous de cette valeur. Pour effectuer le nettoyage, se reporter au paragraphe "7.3 Nettoyage du plan en vitrocéramique".

6.4.1 Tableau des indications de cuisson

Dans le tableau suivant sont reportées les valeurs de puissance qui peuvent être introduites et au niveau de chacune est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.

Position manette	Type de cuisson adapté
1	Pour faire fondre beurre, chocolat ou des produits analoges.
2 - 3	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces au jaune d'oeuf ou au beurre.
4 - 5	Pour réchauffer des plats solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 oeufs, des plats de fruits et légumes, cuissons diverses.
6	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
7 - 8	Rôtis de viande ou de poissons, biftecks, foie, rissollement de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

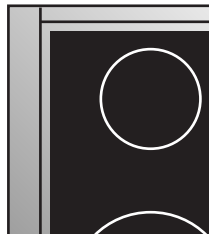


Instructions pour l'utilisateur

FR

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou au fond rêche, car elles risquent de rayer la surface de cuisson.
- Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson ; dans le cas contraire, il y a gaspillage d'énergie.

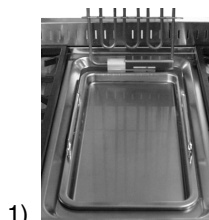


6.5 Plan du barbecue

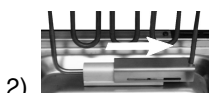
Vous pourrez utiliser la grille pour faire **griller**, **gratiner** ou comme **barbecue**.

Dans la barquette située sous la résistance, il est possible de mettre :

- de l'eau (Fig. 1) afin de récupérer les graisses et le gras dérivants de la cuisson (ne pas dépasser un litre et demi d'eau à l'intérieur de la barquette), ou bien ;
- une couche de roche lavique qui permet de conserver pendant plus longtemps la chaleur et donc d'améliorer les temps et la qualité de la cuisson.



1)



2)

Dans les deux cas, faites attention à ne pas dépasser le bord de la cuvette.

Avant de verser dans la barquette l'eau ou la roche lavique, bloquez la résistance d'après la fig. 2.



ATTENTION : la résistance basculante, si elle est rehaussée, doit toujours être bloquée avec le dispositif coulissant prévu à cet effet.



ATTENTION : avant de réhausser la résistance, vérifiez qu'elle est froide. Risque de brûlure !



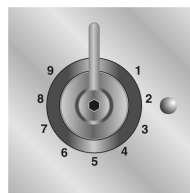
ATTENTION : quand la résistance est rehaussée, faites attention à ne pas déclencher le dispositif de commande. Risque de brûlure !

Instructions pour l'utilisateur



Le réglage de la puissance de la plaque du barbecue est effectué au moyen de la manette de commande en la plaçant sur la position désirée entre **1** et **9**.

Le réglage est progressif, par conséquent toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées. L'allumage du voyant signale que la plaque est en train de chauffer. Son extinction indique que le niveau de puissance sélectionné est atteint.

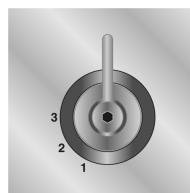


L'intermittence régulière signale que la puissance de la plaque est maintenue constamment au niveau programmé. Pour enlever la grille et effectuer le nettoyage, voir le paragraphe "7.4 Nettoyage de la plaque du barbecue"

6.6 Friteuse

Le choix de la température de friture est effectué en positionnant la manette sur une position entre **1**, **2** et **3**. Ci-dessous nous fournissons un tableau qui résume le type de friture à effectuer pour la valeur sélectionnée.

L'allumage du voyant vert indique que l'appareil est sous tension (même quand il n'est pas en marche).



L'allumage du voyant orange signale que la résistance est en train de chauffer. Son extinction indique que le niveau de puissance sélectionné est atteint.

L'intermittence régulière signale que la puissance de la plaque est maintenue constamment au niveau programmé.

Le tableau suivant indique les valeurs de puissance qui peuvent être sélectionnées et au niveau de chaque valeur est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.

Position manette	Type de cuisson adapté	Quantité idéale (g)	Quantité maximale (g)
1 (160°C)	Pommes de terre frites	500	750
	Cuisses - Ailes de poulet	*	*
1-2 (170°C)	Friture de poisson	*	*
2 (180°C)	Beignets - Poissons	250	350
2-3 (185°C)	Croquettes - Croquettes au fromage	500	750

*= ces valeurs dépendent essentiellement du volume des aliments. Veillez à ce qu'ils soient entièrement plongés dans le bain d'huile.



Instructions pour l'utilisateur

FR

6.6.1 Conseils pratiques pour une bonne friture

Le niveau d'huile dans la cuve doit être compris entre 3 litres (référence minimale indiquée à l'intérieur de la cuve) et 3,5 litres (référence maximale indiquée à l'intérieur de la cuve). La résistance ne peut pas fonctionner à l'air libre : elle doit toujours être plongée dans l'huile ou dans la graisse.



Ne pas introduire dans la cuve de la graisse végétale ou animale solide. Il est nécessaire de l'introduire déjà fondue dans la cuve de friture.



ATTENTION : avant de rehausser la résistance, vérifiez qu'elle est froide. Risque de brûlure !



ATTENTION : quand la résistance est rehaussée, faites attention à ne pas déclencher le dispositif de commande. Risque de brûlure !

La température idéale de friture est comprise entre 160°C et 185°C. Des valeurs plus basses ou plus élevées dégradent très rapidement l'huile.

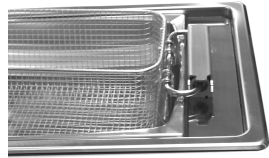
Si la température est trop basse, les aliments ne sont pas cuits à feu vif en surface et ils s'imprègnent de graisse.

Plus les morceaux sont gros, plus ils doivent rester dans la friture. Par conséquent, il vaut toujours mieux choisir une température de cuisson qui permette de cuire les aliments en profondeur sans les brûler à l'extérieur.



6.6.2 A la fin de la friture

Le panier qui contient la friture peut être mis à "égoutter" avant de verser son contenu. Pour cela, il faut le suspendre avec les crochets prévus à cet effet sur la partie supérieure de la résistance d'après la figure ci-contre.



Après avoir sorti le panier, la résistance peut être fixée au moyen du crochet spécial dans deux positions :

- 1 la position 1 pour faire "égoutter" l'huile de friture avant de le lever complètement ;
- 2 la position 2 qui permet d'extraire en toute commodité la barquette de son logement. Consulter le paragraphe "7.5 Nettoyage de la friteuse".



ATTENTION : avant d'enlever l'huile de la barquette, vérifier qu'elle est froide. Risque de brûlure ! Conserver hors de portée des enfants.



Instructions pour l'utilisateur

FR

6.7 Plan de cuisson à induction



Les objets métalliques comme les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils peuvent chauffer.

6.7.1 Zones de cuisson

L'appareil est doté de 2 zones de cuisson de diamètres et de puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre.

Les 2 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT, elles s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffage est réglable par l'intermédiaire de la manette située sur le panneau frontal, d'un minimum à un maximum.

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur*, alimentée par un système électronique et créant un champ magnétique variable. Lorsqu'une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur le fond de la casserole et produisent la chaleur nécessaire pour la cuisson des aliments.

Les 2 voyants situés à l'avant entre les zones de cuisson s'allument quand une ou plusieurs zones de réchauffement dépassent 60°C. Les voyants ne s'éteignent que quand la température est descendue en-dessous de 60°C environ.





6.7.2 Accélérateur de réchauffage

Chaque zone de cuisson est munie d'un accélérateur de réchauffage.

Ce système permet de faire fonctionner la plaque à la puissance maximum pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée.

Pour démarrer l'accélérateur de réchauffage, tournez la manette vers la gauche, sélectionnez la position "A" puis relâchez. La lettre "A" s'affichera sur l'afficheur du plan de cuisson.

A présent, on dispose de 3 secondes pour choisir la position de réchauffage souhaitée.

Une fois la position réglée entre 1 et 9, "A" et la position sélectionnée clignotent alternativement sur l'afficheur.

Durant le fonctionnement de l'accélérateur de réchauffage, on peut augmenter l'intensité du réchauffage à tout moment. La période de "pleine puissance" sera donc modifiée.

Si, en revanche, la puissance est réduite, en tournant la manette en sens inverse horaire, l'option "A" est automatiquement invalidée.

6.7.3 Puissances de fonctionnement

On fournit ci-après un tableau indiquant les consommations des plaques en fonction.

Zone numéro :	Diamètre zone	Puissance absorbée	
1	210 mm	Fonctionnement normal :	1850 W
		Avec fonction power :	2500 W
2	145 mm	Fonctionnement normal :	1400 W
		Avec fonction power :	1800 W



Lorsque vous utilisez votre plan de cuisson pour la première fois, il est conseillé de le faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



Instructions pour l'utilisateur

6.7.4 Types de casseroles

Les appareils de ce type exigent des casseroles particulières pour pouvoir fonctionner.

En effet, le fond de la casserole doit être en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire au chauffage.

Les récipients ci-après ne sont pas indiqués :

- verre ;
- céramique ;
- terre cuite ;
- acier, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant du fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si l'on ne dispose pas d'un aimant, on peut verser dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et

allumer la plaque. Si, à la place de la puissance, le symbole U apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la casserole n'est pas adéquate.

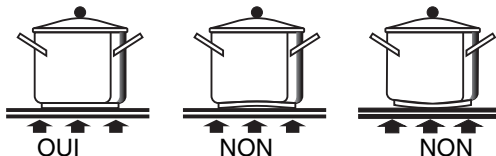
Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimum pour garantir le fonctionnement correct.

On fournit ci-après un tableau avec les diamètres minimaux des casseroles en fonction de la zone de cuisson.

Zone numéro	Diamètre minimum casserole	On peut également utiliser des casseroles plus grandes dans les zones de cuisson en faisant cependant attention que le fond de la casserole ne soit pas au contact d'autres zones de cuisson et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone de cuisson.
1	140 mm	
2	90 mm	



Utiliser impérativement uniquement des récipients spécialement conçus pour la cuisson à induction, au **fond épais et complètement plat**, ou, en l'absence de ces caractéristiques, des récipients au **fond non bombé** (concave ou convexe).



6.7.5 Signal de présence de casseroles

Chaque zone de cuisson est munie d'un dispositif de "présence casseroles" qui démarre la cuisson uniquement quand sur la plaque se trouve, bien positionné, un récipient aux caractéristiques adéquates.

Si le récipient est mal positionné ou s'il n'est pas d'un matériau adéquat, et si l'on essaie d'activer malgré tout la plaque, sur l'afficheur apparaît, quelques secondes après l'activation de cette dernière, le symbole U qui signale l'erreur.



Instructions pour l'utilisateur

FR

6.7.6 Chaleur résiduelle

Chaque plaque est dotée d'un dispositif qui signale la chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction d'une plaque quelconque, un "H" clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec le "H" clignotant : dans ce cas, procéder d'après le paragraphe "3".

6.7.7 Blocage du plan de cuisson

En conditions de repos, le plan peut être "bloqué" contre les mises en marche accidentelles de la part des enfants.

Lorsque les plaques sont éteintes, tourner simultanément les manettes vers la gauche jusqu'à l'apparition sur l'afficheur de la puissance de la lettre "L", puis relâcher les manettes.

Pour le débloquer, répéter la même opération : Les afficheurs montreront le chiffre 0 indiquant que le blocage des plaques a été désactivé.

6.7.8 Protection thermique de la fiche électronique

L'appareil est muni d'un dispositif qui mesure constamment la température de la fiche électronique.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera certaines fonctions pour abaisser la température et permettre au plan en vitrocéramique de continuer à fonctionner correctement.

On fournit ci-après un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température correspondante de démarrage :

Opération	Température d'intervention
Mise en marche ventilateur à vitesse réduite	50 °C
Mise en marche ventilateur à grande vitesse	60 °C
Retour du ventilateur à une vitesse réduite	55 °C
Mise hors tension du ventilateur	45 °C
Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9	76 °C
Réduction de la puissance d'un point pour chaque zone de cuisson	85 °C
Mise hors tension de toutes les zones de cuisson	90 °C
Remise sous tension des zones de cuisson à puissance réduite	85 °C
Fonctionnement normal de toutes les zones de cuisson	80 °C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.



6.7.9 Protection thermique du plan en vitrocéramique

Chaque zone de cuisson est munie d'un dispositif qui en mesure constamment la température.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera certaines fonctions pour abaisser la température et permettre au plan en vitrocéramique de continuer à fonctionner correctement.

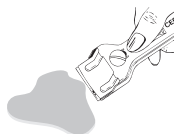
On fournit ci-après un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température correspondante de démarrage :

Opération	Température d'intervention
Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9	250 °C
Réduction de la puissance d'un point	280 °C
Mise hors tension de la zone de cuisson	300 °C
Retour de la puissance à la valeur sélectionnée	250 °C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.



*Veiller à ne pas renverser de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan pendant la cuisson et à ne pas y poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; le cas échéant, pour éviter de compromettre l'état de la surface, éteindre immédiatement le réchauffement et nettoyer avec le racloir fourni avec l'appareil tandis que la plaque est encore tiède. **Si le plan en vitrocéramique n'est pas nettoyé immédiatement, on court le risque d'incrustations impossibles à enlever une fois que le plan aura refroidi.***





Instructions pour l'utilisateur

FR



Important !

*Faire très attention aux enfants, car ils peuvent difficilement s'apercevoir de l'allumage des voyants de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. **Évitez que les enfants y posent les mains.***



Ne pas laisser des couverts ni des objets métalliques sur le plan de cuisson : ils risquent de chauffer

6.7.10 Fonction de maintien



L'objectif de la fonction de maintien est de régler la température du fond des casseroles à environ 65°C. Cela permet de maintenir les aliments au chaud à un niveau énergétique optimal, ainsi que de les chauffer délicatement. La durée maximale de la fonction de maintien est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien se trouve entre [0] et [1] et est indiquée par les symboles pertinents sur la zone de cuisson.



7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



Avant toute intervention, débrancher le four.

7.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore. **Mode d'emploi** : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

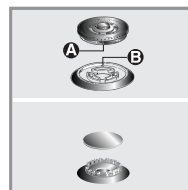
7.1.2 Tâches ou résidus de nourriture

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles de bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.



7.2 Nettoyage des éléments pour le gaz

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; lavez-les à l'eau chaude et avec un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**. Remontez les chapeaux sur les couronnes correspondantes en s'assurant que les niches **A** soient centrées sur les axes **B** des brûleurs.

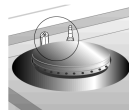




Instructions pour l'utilisateur

FR

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.

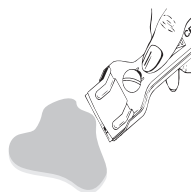


7.3 Nettoyage du plan en vitrocéramique



Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, les enlever avec le racloir fourni avec l'appareil, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre.



L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan. N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des spray pour four, des détachants et des éponges métalliques).



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer cet appareil.

7.4 Nettoyage de la plaque du barbecue

Sortez la plaque de son logement après l'avoir laissé refroidir, en la soulevant par la partie avant d'après la figure 1.

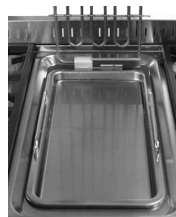
Nettoyez-la en utilisant un détergent ordinaire et une éponge non abrasive.

Pour enlever la cuvette placée sous la résistance du barbecue :

- 1 Enlevez la plaque suivant les indications fournies ;
- 2 Soulevez la résistance et bloquez-la en faisant coulisser vers la droite le crochet (d'après la figure 2/3) ;
- 3 Enlevez la cuvette au moyen des deux poignées et effectuez le nettoyage avec des détergents spécifiques pour acier inox et une éponge non abrasive.



1)



2)



3)



ATTENTION : avant de rehausser la résistance, vérifiez qu'elle est froide. Risque de brûlure !



ATTENTION : quand la résistance est rehaussée, faites attention à ne pas déclencher le dispositif de commande. Risque de brûlure !

7.5 Nettoyage de la friteuse

Il faut non seulement suivre les instructions fournies au paragraphe "7.1 Nettoyage de l'acier inox", mais également prendre quelques précautions pour le nettoyage de la cuvette.

Quand la friture est terminée et que le panier a été extrait (celui-ci peut être lavé dans le lave-vaisselle), sortez, en la soulevant avec les poignées prévues à cet effet, la cuvette contenant l'huile de friture.



CETTE OPERATION DOIT ETRE EFFECTUEE APRES AVOIR LAISSE REFROIDIR LE PRODUIT ET L'HUILE QU'IL CONTIENT, ELOIGNEZ LES ENFANTS DURANT CETTE PHASE.

Après avoir éliminé toute l'huile de friture de façon appropriée, il est possible de laver au lave-vaisselle la cuvette et le panier.



ATTENTION : avant de rehausser la résistance, vérifiez qu'elle est froide. Risque de brûlure !



ATTENTION : quand la résistance est rehaussée, faites attention à ne pas déclencher le dispositif de commande. Risque de brûlure !



Instructions pour l'installateur

FR

8. INSTALLATION DE L'APPAREIL

8.1 Positionnement sur le plan top



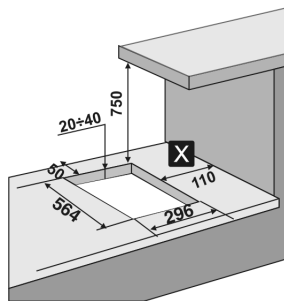
Cet appareil appartient à la classe 3.

Les interventions suivantes exigent des travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie ; par conséquent elles doivent être effectuées par un technicien qualifié.

L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90 °C).

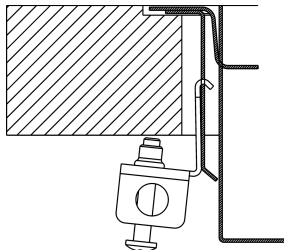
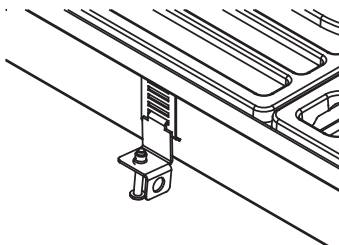
8.1.1 Fixation à la structure de support

Réalisez une ouverture sur le dessus du meuble ayant les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de **50 mm**. Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que le plan de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à une surchauffe. Vérifiez qu'entre les feux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.



ATTENTION : SI L'ON INSTALLE UN PLAN EQUIPE DU BRULEUR POISSONNIERE, LA DISTANCE "X" PAR RAPPORT AU MUR LATERAL PASSE DE 110 mm A 300 mm.

Positionnez minutieusement le joint isolant fourni sur le périmètre externe du trou réalisé sur le dessus, en essayant de le faire adhérer sur toute la surface par une légère pression des mains. Après avoir effectué ces opérations, utilisez les 7 pattes fournies afin de fixer le plan à la structure. Les figures ci-dessous montrent la façon d'utiliser ces pattes.

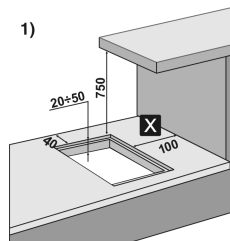




8.1.2 Fixation à la structure de support modèle à ras

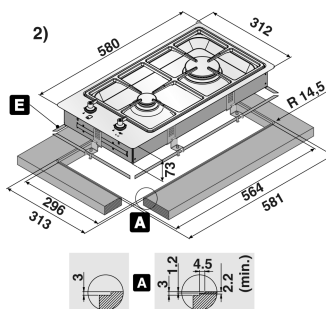
Réalisez une ouverture sur le dessus du meuble ayant les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de **40 mm**. La partie inférieure du carter devra être entièrement accessible une fois l'appareil installé.

Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à une surchauffe. Vérifiez qu'entre les feux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm** (Fig1).

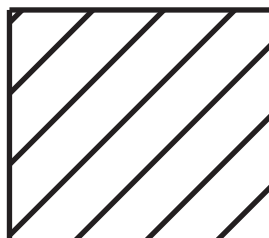
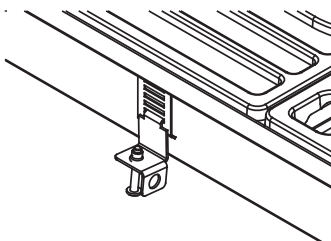


ATTENTION : SI L'ON INSTALLE UN PLAN EQUIPE DU BRULEUR POISSONNIERE, LA DISTANCE "X" PAR RAPPORT AU MUR LATERAL PASSE DE 100 mm A 300 mm.

Ce type d'appareil exige également un fraisage sur le dessus d'une profondeur de 3 mm, dont les dimensions sont indiquées dans la figure 2 (détail A). Avant de positionner la table, étalez sur toute la surface du fraisage l'éponge adhésive "E" fournie (fig. 2). Après avoir effectué ces opérations, utilisez les 7 pattes fournies afin de fixer le plan à la structure. Les figures ci-dessous montrent la façon d'utiliser ces pattes.



La section de droite est préconisée pour les dessus lamellés dont l'épaisseur est inférieure à 3 mm





Instructions pour l'installateur

FR



Important : d'autres types d'installation sont possibles sous la supervision du constructeur.



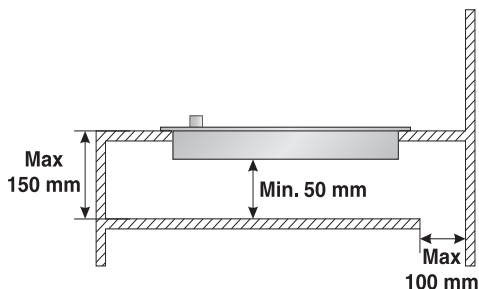
Important : pour la fixation de ce produit à la structure de support, on conseille de ne pas utiliser de visseuses mécaniques ou électriques et d'exercer une légère pression à la main sur les organes de fixation.



Important : pour la fixation du produit, il est opportun d'utiliser les pattes fournies sur tous les points de fixation.



Si le produit est installé au-dessus d'un four, équiper ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.



Important (uniquement pour le brûleur Ultra-rapide (UR3) (5) avec les grilles rehaussées) : si l'appareil est monté sur un meuble, prévoir l'installation d'une tablette de séparation (voir figure).

Si, au contraire, l'appareil est installé sur un four sous la table de cuisson, la tablette de séparation n'est pas nécessaire.

S'il est installé au-dessus d'un four, équiper ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.

8.2 Branchement électrique



Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale doivent être du même type et conformes aux réglementations sur les installations électriques en vigueur. Vérifiez que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate.

Instructions pour l'installateur



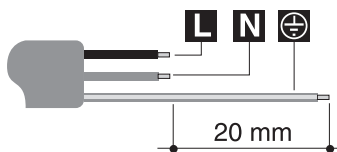
Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Eviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunt.



En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à $0,75 \text{ mm}^2$ (câble de $3 \times 0,75$), à l'exception de celui du plan à induction dont la section ne devra pas être inférieure à $1,5 \text{ mm}^2$ (câble de $3 \times 1,5$), sans oublier que l'extrémité à brancher sur l'appareil devra posséder un fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



Utilisez uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximale de 90°C . Le remplacement devra être effectué par un technicien spécialisé qui devra effectuer le branchement au réseau selon le schéma ci-dessous.

L = marron

N = bleu

 = jaune-vert



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par personnes et les choses, dus au non-respect des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



Instructions pour l'installateur

FR

9. RACCORDEMENT DU GAZ

Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) ainsi que l'état de réglage de l'appareil, sont compatibles.

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un **tube rigide en cuivre** ou avec un **tuyau flexible en acier** à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur.

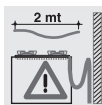
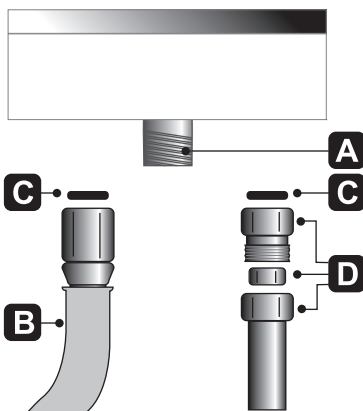
Au terme de l'opération, contrôlez l'étanchéité parfaite en utilisant une solution savonneuse et jamais de flamme. Cette table de cuisson est réglée pour le **gaz méthane G20 (2H)** à la pression de 20 mbar.

Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre "10. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ".

Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement avec un tube rigide en cuivre : Le raccordement au réseau du gaz devra être réalisé de manière à ne provoquer aucun type de contraintes sur l'appareil. Le raccordement peut être réalisé en utilisant le groupe adaptateur **D** avec un bicône, en interposant toujours le joint **C** fourni.

Raccordement avec un tuyau flexible en acier : Utiliser uniquement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes à la norme en vigueur, en interposant toujours le joint **C** fourni, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **B**.



La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale ; s'assurer que les tuyaux ne soient pas au contact de parties mobiles ou écrasés.

9.1 Branchement au gaz liquide



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le raccordement sur la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.

S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau figurant au paragraphe "10.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs".



9.2 *Aération des locaux*



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Le local devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

9.3 *Évacuation des produits de la combustion*



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par des hottes reliées à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. A la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



Instructions pour l'installateur

FR

10. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes.



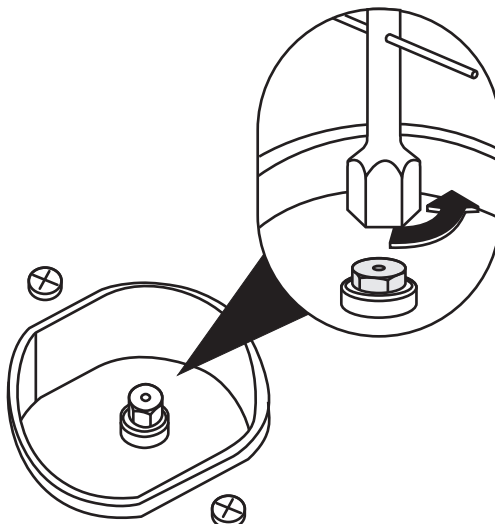
L'appareil est testé pour le **gaz méthane G20** (2H) à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour le remplacement des injecteurs, procédez d'après les indications fournies aux paragraphes suivants.

10.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

- 1 Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
- 2 Avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
- 3 Remplacez les injecteurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe "10.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs").
- 4 Bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.



Les injecteurs pour le gaz de ville (G110 – 8 mbar) sont disponibles dans les centres après-vente agréés.





10.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	PORTÉE THERMIQUE NOMINALE (KW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire (1)	1.05	50	28	350	76	75
Semi-rapide (2)	1.75	65	32	450	127	125
Rapide (3)	2.3	75	42	800	167	164
Ultra-rapide (4)	3.5	94	63	1500	254	250
Ultra-rapide (5)	3.9	100	63	1500	284	278
Poissonnière (6)	1.9	68	42	900	138	136

Brûleur	PORTÉE THERMIQUE NOMINALE (KW)	GAZ METHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.05	72	350
Semi-rapide (2)	1.75	97	450
Rapide (3)	2.5	108	800
Ultra-rapide (4)	3.5	133	1500
Ultra-rapide (5)	3.9	135	1500
Poissonnière (6)	1.9	94	900

Brûleur	PORTÉE THERMIQUE NOMINALE (KW)	GAZ METHANE – G25 25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.05	72	350
Semi-rapide (2)	1.75	94	450
Rapide (3)	2.5	115	800
Ultra-rapide (4)	3.5	138	1500
Ultra-rapide (5)	4.2	148	1500
Poissonnière (6)	1.9	100	900



Instructions pour l'installateur

FR

Brûleur	PORTÉE THERMIQUE NOMINALE (KW)	GAZ METHANE – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
BE			
Auxiliaire (1)	1.05	72	350
Semi-rapide (2)	1.75	97	450
Rapide (3)	2.5	108	800
Ultra-rapide (4)	3.5	133	1500
Ultra-rapide (5)	3.9	135	1500
Poissonnière (6)	1.9	94	900



Pour identifier les brûleurs sur votre plan de cuisson, voir les dessins au paragraphe "4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL".



11. OPERATIONS FINALES POUR LES APPAREILS AU GAZ

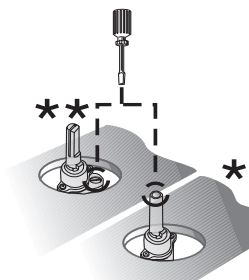
Après avoir effectué les susdits réglages, reconstituez l'appareil en effectuant en sens inverse les opérations fournies au paragraphe "10.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson".



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette de réglage de gaz appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve au Centre Après-Vente Agréé le plus proche.

11.1 Réglage du minimum pour le gaz de ville et le méthane

Allumer le brûleur et le mettre en position minimum. Extraire la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur et à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.



11.2 Réglage du minimum pour le gaz liquide

Pour le réglage du minimum avec du gaz liquide, vissez complètement en sens horaire la vis logée à l'intérieur et à côté de la tige du robinet (selon les modèles). Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits dans le tableau "10.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs".

11.3 Lubrification des robinets

Avec le temps, il peut arriver que les robinets tournent difficilement et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**