

# **CANDY**

**IT**

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO  
DEI PIANI DI COTTURA A GAS IN CRISTALLO**

**GB**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND  
MAINTENANCE OF HOBS**

**FR**

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET  
L'UTILISATION DES TABLES DE CUISSON  
AU GAZ EN CRISTAL.**

**PVTP 631 N  
PVTP 640 N  
PVTP 640 AL**

**PVT 631 N  
PVT 640 N**

**CE**

Cher Client,

Nous vous remercions pour la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et vous félicitons pour votre choix. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, fabriqué avec des matériaux de qualité, satisfera entièrement vos exigences.

L'utilisation de ce nouvel appareil est simple, nous vous invitons cependant à lire attentivement ce manuel avant de l'installer et de l'utiliser.

En effet, ce manuel fournit les indications nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien ainsi que des conseils pratiques.

**LE FABRICANT**

## AVERTISSEMENTS GENERAUX



Nous vous invitons à lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à classe 3 et il est conforme aux directives CEE 90/396 - CEE 73/23 e 93/68 - CEE 89/336.

EEC 90/396	(Gaz)
ECC 73/23 93/88	(Basse tension)
EEC 89/336	(Compatibilité électromagnétique)
EEC 89/109	(Contact avec aliments)

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.
- Il faut donc veiller à ce que les enfants ne s'en approchent pas dans l'intention de jouer avec celui-ci.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dus à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.***

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur. **INSTALADOR.**

## UTILISATION DES BRÛLEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

### Allumage automatique sans soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.

### Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

### Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ci-après), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

Brûleurs	Puissance W	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1650	18 - 18 cm

### Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig. 1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig. 1).
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière ; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## EMPLOI DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

La plaque est commandée par un commutateur à 7 positions (voir fig. 3) et son activation s'effectue en tournant le bouton sur la position désirée.

Un voyant signale, en s'allumant, la mise sous tension de la plaque. A titre indicatif, un tableau avec les réglages de la plaque est reporté ci-après.

### Avertissements

- Utiliser des casseroles ayant un fond plat et de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque (voir fig. 4).
- Ne jamais laisser la plaque allumée si elle est vide.
- Ne pas cuisiner les aliments directement sur la

plaque.

- Éteindre la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Après l'utilisation, la plaque reste longtemps chaude: ne pas poser dessus les mains ou des objets.
- Pour mieux la préserver, traiter la surface de la plaque avec les produits spécifiques facilement trouvables dans le commerce.

N.B. : Lors de sa première mise sous tension, laisser la plaque allumée sur la position 1 pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les résidus d'huile ou d'humidité.

POSITION BOUTON	INTENSITÉ CHALEUR	TYPE DE CUISSON
0	Éteint	
1	Faible	Pour maintenir les aliments chauds et pour réchauffer une petite quantité de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer une quantité moyenne de liquide; pour la préparation de crèmes et sauces à longue cuisson.
3	Lent	Pour décongeler, pour cuir à l'étuvée, pour cuisson au-dessous de la température d'ébullition.
4	Moyen	Cuisson à la température d'ébullition, rôtis, viandes délicates, poisson.
5	Fort	Pour rôtis, biftecks, pot-au-feu.
6	Vif	Pour porter à l'ébullition une grande quantité de liquide, frire, griller.

## NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

### Plan en verre et parties émaillées

Le plan en verre et les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

Éviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

### Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un

détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Les grilles peuvent être lavées en lave-vaisselle.

### Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## AVERTISSEMENT IMPORTANT

**LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE.**

**LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.**

## INSTALLATION

### Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 65°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes EN 80 335-1-2-6.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig. 5, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail.

Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 6).

Cet appareil est de classe 3.I

### Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial avec côté adhésif.

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 7).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig. 8).

### Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion ; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce : le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>.

L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm<sup>2</sup>.

### Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel.

Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.

Le raccord d'entrée gaz de l'appareil est fileté ... gaz cylindrique mâle.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. La mise à la terre est obligatoire.

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Il est possible d'effectuer directement le branchement au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

### Remplacement des buses

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.

Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques".

Procéder ensuite de la manière suivante :

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig. 9) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

### Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante :

- Allumer le brûleur ;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme) ;
- Enlever le bouton de la tige du robinet ;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou F du robinet (fig. 10) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G 30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

## ENTRETIEN

### Graissage des robinets

Si un robinet est difficile à actionner, il faut le démonter et le graisser.

Les opérations à effectuer sont les suivantes :

- Dévisser les deux vis qui bloquent la bride de tête du robinet ;
- Soulever le cône de réglage du gaz et le nettoyer soigneusement avec de l'essence ou du dissolvant ;
- L'enduire d'un peu de graisse pour températures élevées en veillant à ne pas boucher les trous de passage gaz ;
- Remonter avec soin toutes les pièces.

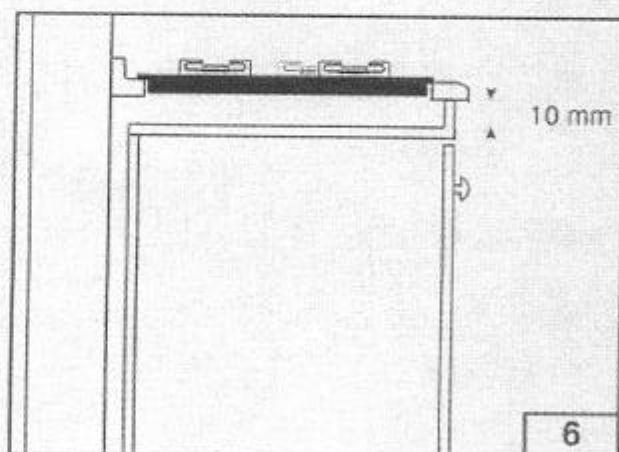
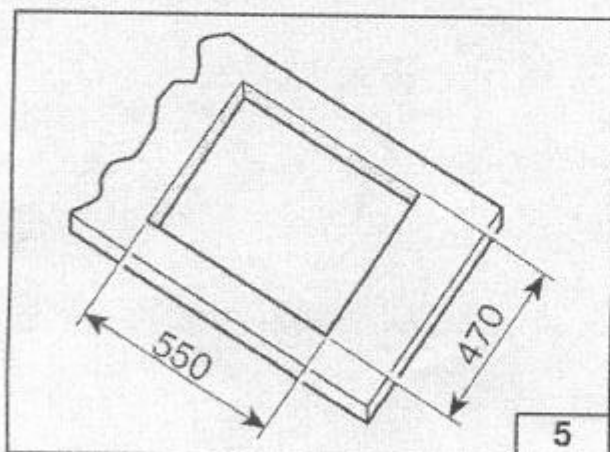
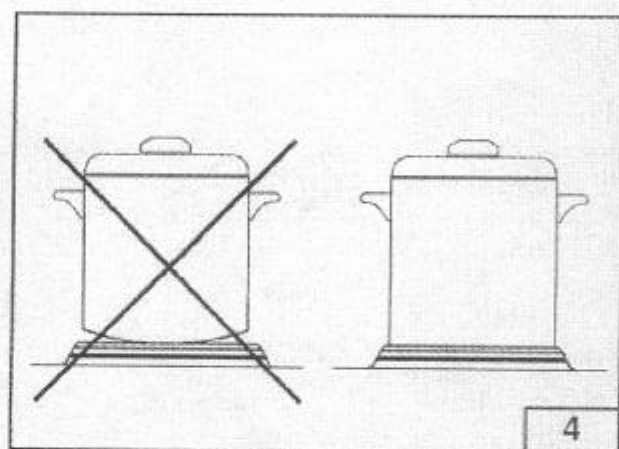
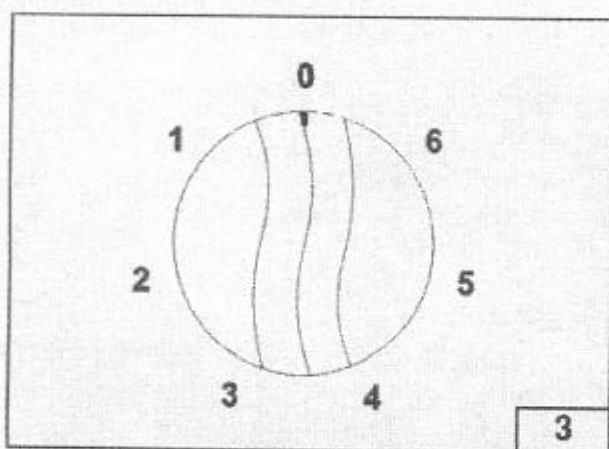
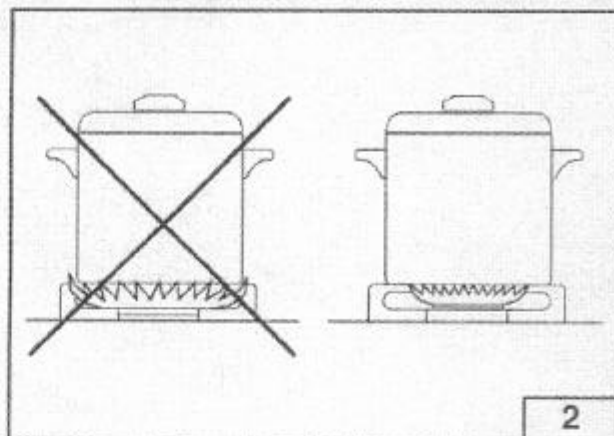
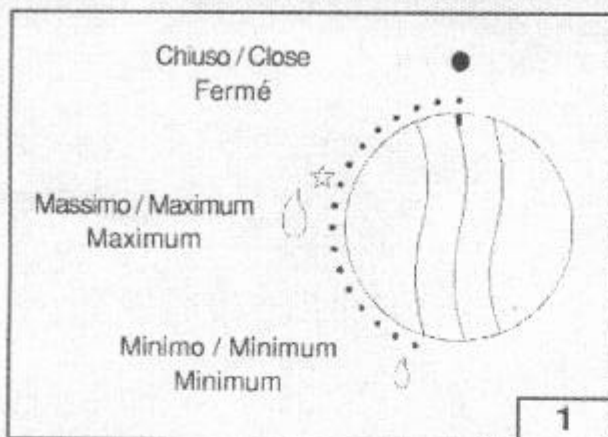
### Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3 x 0,75 mm<sup>2</sup> pour table de cuisson à gaz ou section 3 x 1 mm<sup>2</sup> pour table de cuisson mixte avec 1 plaque électrique (1500 W).

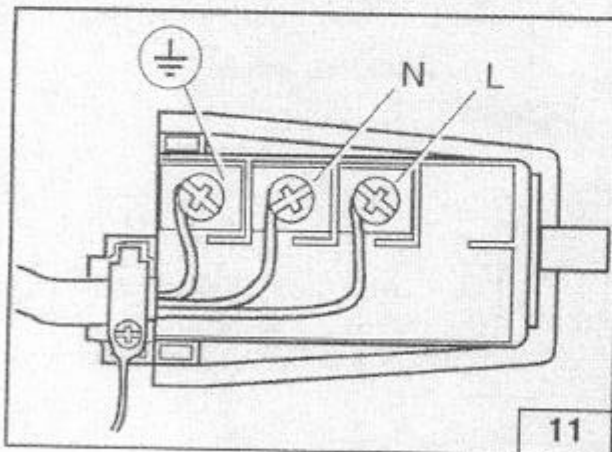
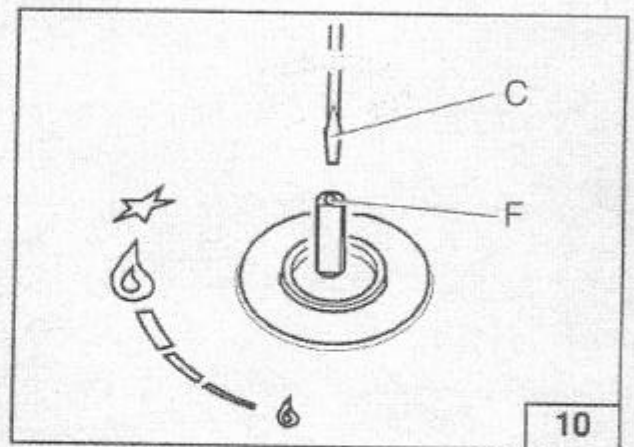
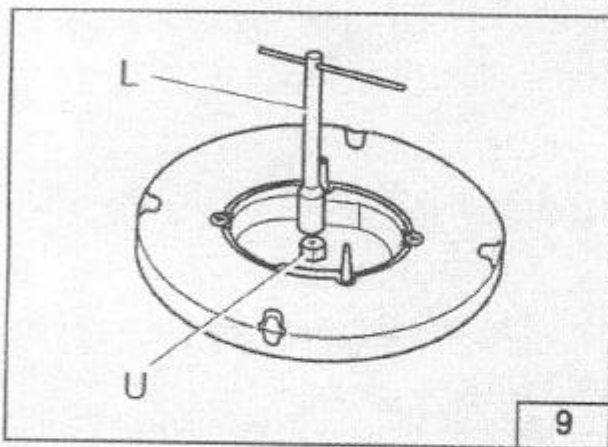
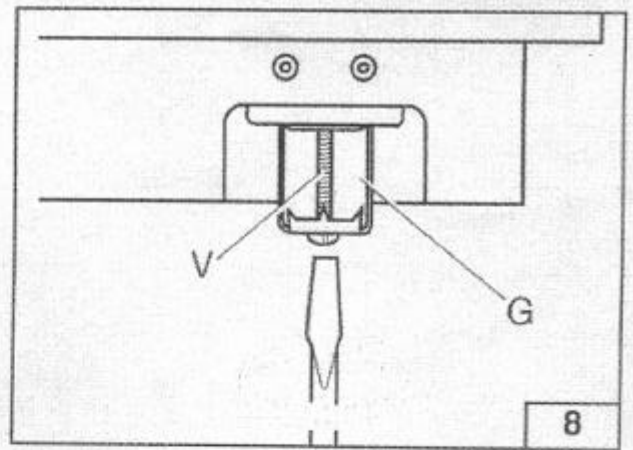
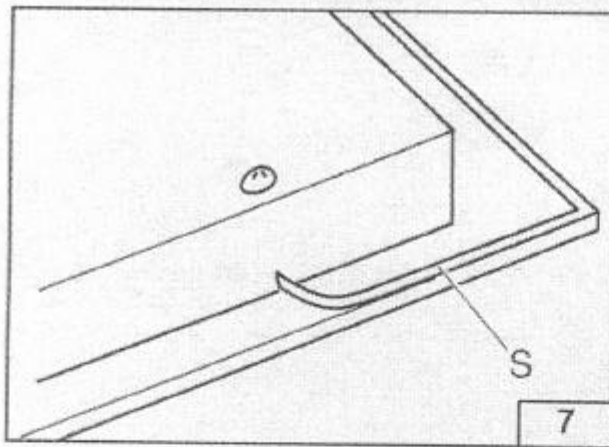
Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 11 :

<i>câble L marron</i>	<i>(phase)</i>
<i>câble N bleu</i>	<i>(neutre)</i>
<i>câble <math>\perp</math> vert-jaune</i>	<i>(terre)</i>

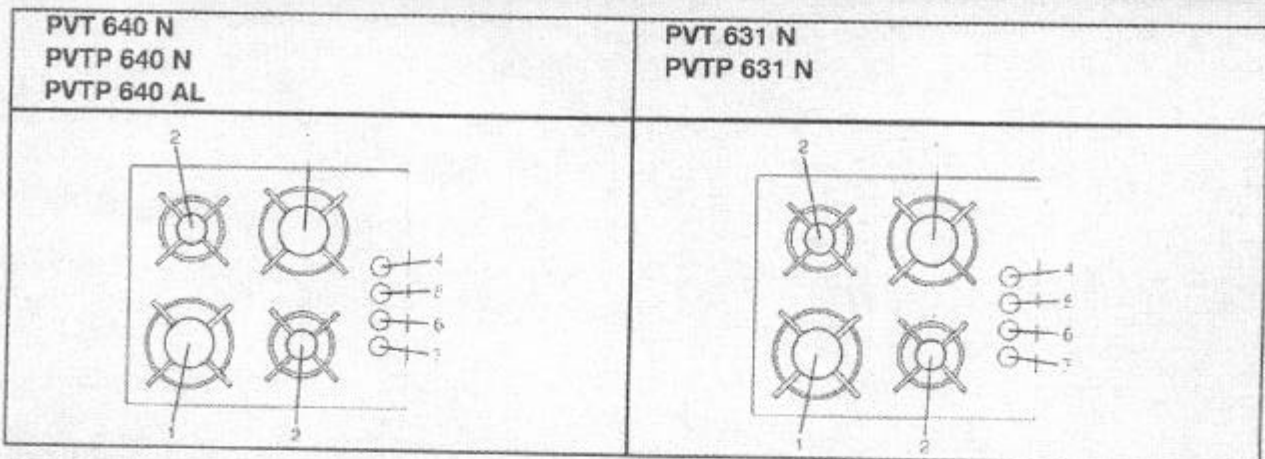
# FIGURE FIGURES



# FIGURE FIGURES







**IT**

- 1 Bruciatore rapido di 3000 W
- 2 Bruciatore semirapido di 1650 W
- 3 Piastra rapida Ø 145 mm di 1500 W
- 4 Manopola comando bruciatore n°1 (posteriore destro)
- 5 Manopola comando bruciatore n°2 (posteriore sinistro)
- 6 Manopola comando bruciatore n°1 (anteriore sinistro)
- 7 Manopola comando bruciatore n°2 (anteriore destro)

**FR**

- 1 Brûleur rapide de 3000 W
- 2 Brûleur semi-rapide de 1650 W
- 3 Plaque électrique Ø 145 mm de 1500 W
- 4 Bouton commande brûleur n° 1 (postérieur droit)
- 5 Bouton commande brûleur n° 2 (postérieur gauche)
- 6 Bouton commande brûleur n° 1 (antérieur gauche)
- 7 Bouton commande brûleur n° 2 (antérieur droit)

**GB**

- 1 Rapid burner (3000 W)
- 2 Semi-rapid burner (1650 W)
- 3 Electric hot plate Ø 145 mm 1500 W
- 4 Control knob for burner 1 (Rear right)
- 5 Control knob for burner 2 (Rear left)
- 6 Control knob for burner 1 (Front left)
- 7 Control knob for burner 2 (Front right)

	BRUCIATORI BURNERS BRULEURS	GAS GAS GAZ	PRESSIONE PRESSURE PRESSION	PORTATA FLOW DEBIT		UGELLO NOZZLER INJECTEUR	BY PASS	POTENZA TERMICA THERMAL POWER PUISANCE THERMIQUE	
				g/h	L/h			1/100 mm	1/100 mm
1	RAPIDO	G30	30	218	-	85	40	3000	900
	RAPID	G31	37	214	-	85	40	3000	900
	RAPIDE	G20	20	-	274	128	Reg.	3000	900
2	SEMIRAPIDO	G30	30	120	-	65	29	1650	600
	SEMI-RAPID	G31	37	118	-	65	29	1650	600
	SEMI-RAPIDE	G20	20	-	154	94	Reg.	1650	600

**PREDISPOSTO A GAS :**  
**GAS PRESET :**  
**PREVU A GAZ :**

**G20**                      **20 mbar**