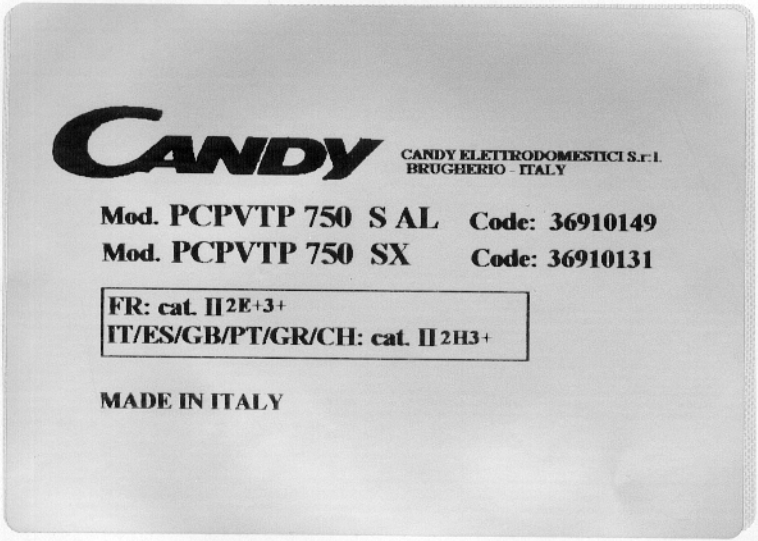
ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE



ITALIANO IT

DEUTSCH DE

ESPAÑOL ES

ENGLISH GB

FRANCAIS FR

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'EMPLOI
PLAQUE DE CUISSON ENCASTRABLE

INDEX:

1. Avertissement général . . . . . Page 1
2. Données techniques . . . . . Page 2
3. Instructions pour l'installation . . . . . Page 3-4-5-6
4. Instructions pour l'utilisation . . . . . Page 7
5. Entretien et nettoyage . . . . . Page 8
6. Schéma electrique . . . . . Page 8

1. *Avertissement général*

- Lire attentivement les avertissements contenus dans ce manuel car ils fournissent d'importantes indications sur la sécurité pour l'installation, l'utilisation et l'entretien. Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation ultérieure. Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles d'identification sont reportés sur la couverture du présent manuel et sur les plaques techniques de l'appareillage. Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage doivent être nécessairement effectuées par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur. Les instructions spécifiques sont décrites dans les parties réservées à l'installateur. En particulier, après toute opération de réglage ou d'adaptation à différents types de gaz, il faudra sceller les dispositifs intéressés.

- Pour un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la cuisine où il est installé soit bien aérée (l'installateur doit à ce sujet s'en tenir aux normes en vigueur) de façon à ce qu'il y ait la quantité d'air nécessaire au réglage de la combustion du gaz et à la ventilation de l'environnement.

- L'appareil doit décharger les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet, celle ci doit être reliée à une cheminée, un conduit de gumée ou directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'appliquer une hotte, l'utilisation d'un électroventilateur installé sur une fenêtre ou sur le mur donnant vers l'extérieur est autorisé, il devra être mis en marche en même temps que l'appareil. Il faudra toujours respecter les indications pour la bonne ventilation de la cuisine.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur des habitations individuelles pour une utilisation de type non professionnel. Avant d'installer les plans de cuisson, contrôler la prédisposition reportée sur la plaque de données de l'appareil, sur la plaque supplémentaire et sur l'emballage relative au pays de destination.

FR

2. Données techniques

MODÈLES	4 GAZ	4 GAZ	3 GAZ	3 GAZ	5 GAZ	4 GAZ
		PLAQUE ELECTRIQUE	+ 1 PLAQUE ELECTRIQUE	+ 1 TRIPLE FLAMME		+ 1 TRIPLE FLAMME
Portée nominale totale KW	7,5	7,5	5,75	8	10,5	11
Consommation Nominale G30/G31 g/h	546	546	418	582	764	801
Consommation Nominale G20 m³/h	0,71	0,71	0,55	0,76	1,00	1,05
Courant électrique KW	--	1,5	1,5	--	--	--
Câble électrique	3x0,75 mm²	3x1mm²	3x1mm²	3x0,75mm²	3x0.75mm²	3x0,75mm²
Branchement électrique	230 VAC - 50Hz					
Categorie d'appareil	II2H3+					
Branchement gaz	1/2"(avec la connexion du type ISO 7/1)					
Pression d'alimentation:						
Gaz liquide Butane/Propane G30/G31	30/37 mbar					
Gaz méthane G20	20 mbar					
Classe d'installation	3					
Type d'installation	X					
Réglage usine	Gaz liquide Butane/Propane G30/31					

TABLEAU DES BUSES	Portée Thermique nominale	Portée thermique nominale réduite	Diamètre buse (1/100 mm)	Diamètre by-pass (1/100 mm)
Rapide	3000 W	1000 W	G30/G31 : 85 Mèthane: 115	G30/31 : 42 Mèthane: Réglable
Semi-rapide	1750 W	700 W	G30/G31 : 65 Mèthane: 97	G30/31 : 31 Mèthane: Réglable
Auxiliarie	1000 W	450 W	G30/G31 : 50 Mèthane: 72	G30/31 : 28 Mèthane: Réglable
Triple flamme	3500 W	1750 W	G30/G31 : 95 Mèthane: 135	G30/31 : 60 Mèthane: Réglable

FR

3. *Instructions pour l'installation*

Pour le bon fonctionnement du plan de cuisson encastré dans un meuble ou dans un autre endroit, il faut que celui-ci en ait les bonnes caractéristiques. Tout travail de mise aux mesures doit être effectué avec le plan de cuisson débranché.

Dans la figure 1 sont reportées les distances minimum à respecter par rapports aux murs latéraux en cas d'installation en angle, dans la figure 2 les dimensions de l'espace d'encastrement.

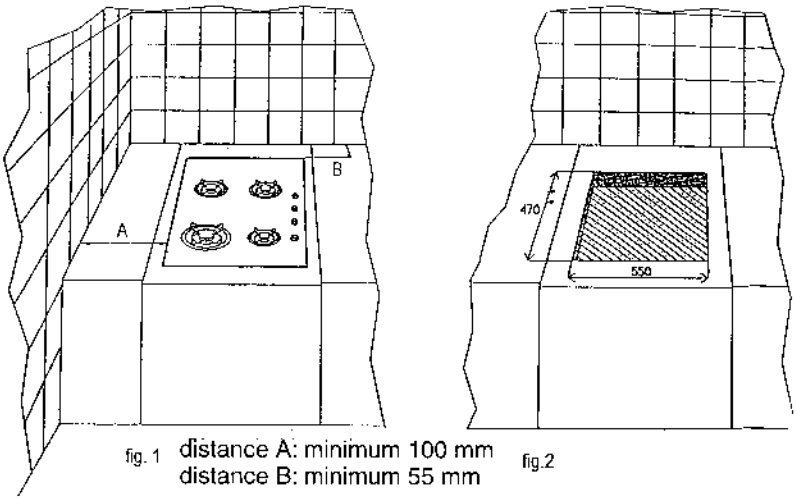


fig. 1 distance A: minimum 100 mm
distance B: minimum 55 mm

fig.2

3.1 Encastrement du plan de cuisson

Pour un fonctionnement sûr du plan de cuisson, il faut respecter les consignes suivantes:

- installer les appareils dans des meubles construits en matériaux résistant à la chaleur;
- s'assurer en particulier que les matériaux synthétiques annexes puissent supporter des températures pouvant aller jusqu'à 120°C;
- éviter d'utiliser des adhésifs qui peuvent entraîner des déformations des meubles;
- tous les dispositifs doivent être fixés au meuble de façon à pouvoir être démontés seulement avec des outils spécifiques.

Pour placer le plan de cuisson, il faut exécuter les opérations suivantes:

1. Effectuer le branchement au réseau de gaz seulement après s'être assuré que le plan de cuisson soit prédisposé au fonctionnement avec le type de gaz installé à cet endroit;
2. Appliquer un joint adhésif le long du bord du réceptacle prévu pour le plan de cuisson. Ne pas utiliser de silicone à cet effet.
3. Encastrer le plan de cuisson dans son emplacement en surveillant son centrage et en s'assurant que le bord adhère bien à l'adhésif au joint.
4. Veiller à bien faire adhérer le plan de cuisson au meuble grace aux serre-joints fournis.
5. Effectuer les branchements aux réseaux gaz et électrique.

FR

AVERTISSEMENTS !

- En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur. Il faudra en particulier veiller à ce que le cable électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 cm^2 et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm^2.

Au cas où aucun four serait prévu, il faut installer un panneau d'isolement, "S", qui devra être placé à une distance comprise entre 90 mm et 150 mm du plan de cuisson (fig. 3).

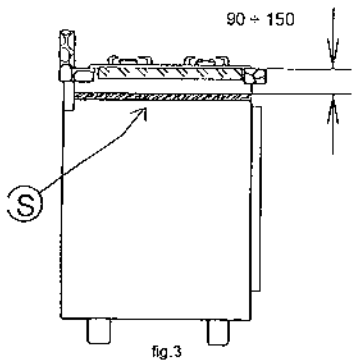


fig.3

3.2 Ventilation de la cuisine:

Il faut que dans l'environnement où sera installé le plan de cuisson encastrable puisse arriver une quantité d'air égale à celle requise par le réglage de combustion du gaz et de la ventilation de l'environnement.
L'afflux naturel de l'air doit se faire par des ouvertures permanentes pratiquées sur les parois de la pièce qui donnent sur l'extérieur ou par des conduits de ventilation uniques ou collectifs ramifiés et conformes aux normes en vigueur.
Les appareils dépourvus de dispositif de sécurité par absence de flamme peuvent être utilisés seulement dans des environnements avec une ventilation majorée, avec une ouverture d'aération de section minime de 200 cm^2.
L'air de ventilation doit etre prélevé directement à l'extérieur loin de sources de pollution.
L'ouverture d'aération doit avoir les caractéristiques suivantes:

- section libre totale nette de passage d'au moins 6 cm^2 pour chaque KW de puissance thermique nominale de l'appareil avec un minimum de 100 cm^2.
- être réalisée de maniere à ne pas pouvoir se boucher.
- être protégée par des grilles ou des filets métalliques ne réduisant pas le section de passage.
- être situées à une hauteur voisine du niveau du sol.

FR

Si pour l'évacuation des produits de la combustion on utilise un électroventilateur, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction de son débit d'air maximal.
L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant pour garantir à la cuisine un changement horaire de l air égal á son 3-5 fois son volume.

3.3 Branchement du gaz

Le branchement au réseau de distribution du gaz doit être exécuté après avoir contrôlé que le plan de cuisson soit conçu pour le type de gaz à disposition et pour la pression d'alimentation. Dans le cas contraire, il faudra faire procéder au changement des injecteurs par un technicien spécialisé.
S'assurer aussi que le tuyau de raccordement du gaz soit conforme aux normes en vigueur. En particulier le branchement au raccord placé sur le côté postérieur droit du plan de cuisson doit être effectué avec un tuyau métallique rigide et avec des raccords conformes aux normes en vigueur, ou bien avec un tuyau métallique flexible continu conforme aux normes en vigueur dont l'extension maximale ne doit pas dépasser les deux mètres. Vérifier attentivement que le tuyau de branchement ne soit pas en contact avec les parties mobiles qui peuvent l'endommager ou l'écraser. Une fois le branchement effectué, contrôler la tenue du circuit de gaz avec une solution savonneuse (ne jamais utiliser de flamme).Si le plan de cuisson est alimenté avec gaz butane ou propane, s'assurer que le règolateur de pression utilisé soit conforme aux normes en vigueur.

3.4 Branchement du circuit électrique

Il est obligatoire d'effectuer le branchement de l'appareil à la terre. Tous les appareillages sont conçus pour fonctionner à 220 - 230 V~ 50 Hz. S'assurer que la tension locale disponible corresponde à ce qui est reporté sur la plaque matricule de l'appareil.
Pour ce qui concerne le branchement du câble électrique au réseau, si on veut un branchement direct, il faut placé entre l'appareil et le réseau un interrupteur unipolaire, avec ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, adapté à la charge et répondant aux normes en vigueur.
Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Dans tous les cas le câble d'alimentation doit être placé de façon qu'en aucun point il n'arrive à une température supérieure de 50° C à la température ambiante.
Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que:
• la valve limitatrice et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareillage;
• l'installation d'alimentation est munie d'un branchement à la terre fonctionnant selon les normes et les dispositions en vigueur
• la prise ou l'interrupteur unipolaire sont faciles d'accès avec l'appareil installé.
Pour remplacer le câble, utiliser un nouveau câble avec des caractéristiques techniques convenables (il doit résister aux hautes températures, au moins 105° C, et avoir une section des conducters conforme au charge absorbé).
S'assurer que, au moment du raccord au terminale de la borne du plan, le conducteur de terre (celui jaune/vert) doit être plus long que les autres deux d'environ 2-3 cm.

FR

3.5. Adaptation aux différents types de gaz

La prédisposition d'usine des plans de cuisson a été effectuée pour un fonctionnement à yaz liquide G30 à une pression nominale de 30 mbars. Si l'on désire prédisposer le plan de cuisson pour un fonctionnement avec gaz metane, il faudra remplacer les injecteurs das bruleurs qui pourront être requis au Centre d'Assistance Technique.
Pour remplacer les injecteurs il faut procéder dans la manière suivante.
a) Oter les grilles et les brûleurs.
b) Dévisser les injecteurs avec la clé conçue à cet effet et les remplacer par les buses de diamètre approprié au nouveau type de gaz utilisé, selon les données reportées dans le tableau.
c) A la fin de l'opération, remplacer l'étiquette de la plaque par celle correspondant à la nouvelle installation.

3.6 Réglage du débit minimum (figure 4)

a) Oter la poignée "M" du robinet du gaz.
b) Accéder à la vis de by-pass "F" avec le tournevis destiné à cet usage et la régler en fonction du type de gaz installé:
- Pour le G20: régler la vis de by-pass jusqu'à obtention du meilleur réglage du minimum. Une fois le minimum réglé, avec le brûleur allumé, vérifier que le passage de la position minimale à la position maximale n'éteigne pas ou ne provoque pas de retour de flamme.
- Pour le G30 / G31: visser à fond la vis de by-pass.

c) A la fin de l'opération, sceller à nouveau les by-pass.

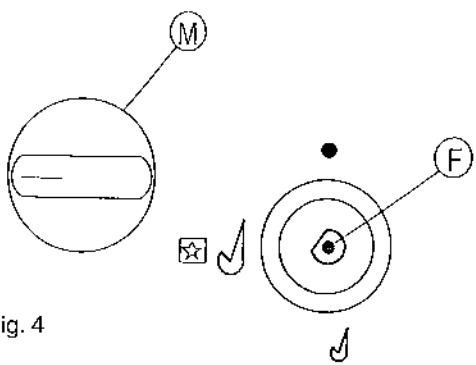


Fig. 4

FR

AVERTISSEMENTS !

Après toute adaptation à un autre gaz, ne pas oublier de placer sur l'appareil une nouvelle plaquette contenant les nouvelles données relatives à l'installation.

4. *Mode d'emploi*

Les plans de cuisson sont doués respectivement de trois, quatre, ou cinq flammes gaz avec les puissances suivantes:

- Auxiliaire: 1.00 KW
- Semirapide: 1.75 KW
- Rapide: 3.00 KW
- Triple flamme: 3.50 KW

Dimension des casseroles	Diamètres min. (mm)	Diamètres max (mm)
Auxiliaire	100	140
Semi rapide	160	200
Rapide	200	260
Triple flamme	200	300

Allumer

Pour la correspondance des boutons avec les brûleurs, suivre les symboles placés en face de chaque bouton.
Presser le bouton et le touner en sens contraire à celui des aiguilles d'une montre de la position éteinte (•) jusqu'à faire coïncider l'aiguille en position de la flamme grande et de l'allumage électrique (débit maximum). Une fois l'allumage terminé, si nécessaire, porter le bouton à la position de la flamme petite qui correspond à la cuisson de type économisé avec un débit reduit.
Pour obtenir des brûleurs un rendement maximum, il est conseillé d'utiliser seulement des casseroles à fond plat de diamètre adaptè au brûleur choisi et d'éviter que la flamme ne ressorte pas du fond de la casserole. Il est conseillé aussi de réduire la flamme après ébullition.

FR

Eteindre

Reporter le bouton en position éteinte (•).
Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, s'assurer que le robinet principal d'alimentation en gaz est bien fermé.

Allumage de la plaque électrique (pour les modèles où il est prévu)

Tourner le bouton correspondent de la position éteinte (•) à celle correspondente le débit térmique desiré. Pour l'éteindre reporter le bouton à la position éteinte.

5. *Entretien et nettoyage*

AVERTISSEMENT!

fermer le robinet principal d'alimentation en gaz avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien. Respecter les avertissements suivants:

• Éviter de nettoyer l'appareil si certaines parties sont encore chaudes.

• Éviter d'utiliser des éponges métalliques ou des produits abrasifs pour le nettoyage.

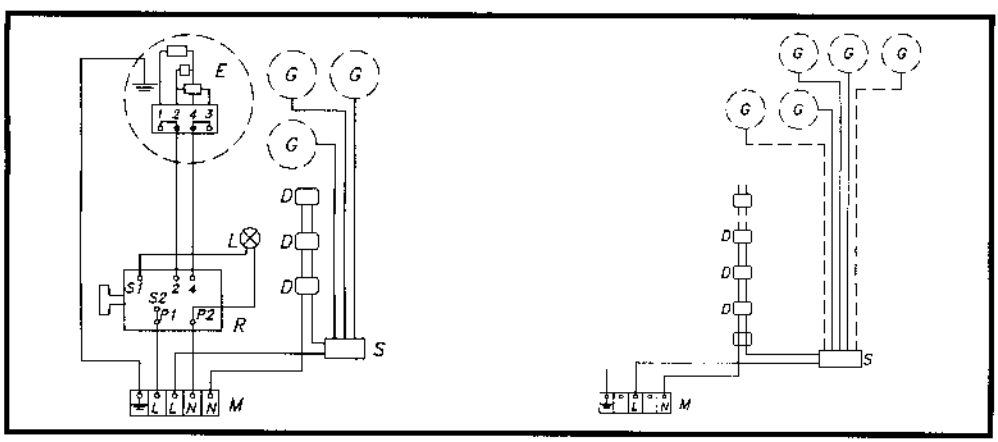
• Nettoyer le plan et les parties émaillées avec une éponge humidifié par, de l'eau tiède et un détergent non abrasif.

• Les brûleurs du plan de cuisson peuvent être nettoyés, après les avoir enievés de leur emplacement dans le plan de cuisson, avec de l'eau chaude et un détergent; les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.

• En cas de fêlures du plan en verre, débracher l'alimentation électrique et s'adresser à l'Assistance Technique autorisée.

• Robinets: Si, au fil du temps les boutons devaient avoir des difficultés à tourner, cela veut dire que les robinets doivent être graissés et lubrifiés; contacter immédiatement un centre d'assistance technique autorisé.

ATTENTION!!! Pour tout intervention de entretien extraordinaire, on doit s'adresser aux techniciens spécialisés. Tout tentative de altération, ainsi que l'utilisation incorrecte du plan de cuisson pourra resulter dangereux. La maison productrice n'est pas responsable pour ce qui concerne les conséquences entraînées par ces situations.

6. *Schéma electrique*

FR