

LIVRET POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

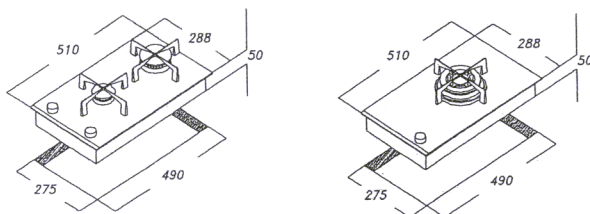
TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES DOMINO

PCDVG1CPN
PCDVG2CPN

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	PCDVG1CPN	PCDVG2CPN
Tension/Fréquence	230V/50Hz	230V/50Hz
Brûleur semi-rapide		1
Brûleur rapide		1
Brûleur triple couronne	1	
Allumage automatique	si	si
Dispositif de sécurité gaz	si	si
Dimension produit (l x p) mm	288x510	288x510
Dimension de l'encastrement (l x p) mm	275x490	275x490



1. Montage

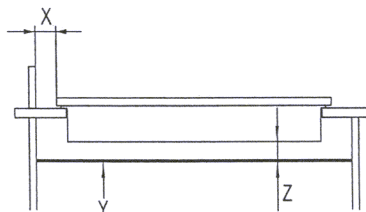
L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.

Les tables de cuisson encastrables sont prévues pour l'installation sur des plans de travail réalisés dans n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à une température de 100 °C, et d'une épaisseur pouvant varier de 25 à 40 mm. Si la table de cuisson est encastrée de manière qu'il y ait, à droite ou à gauche, la paroi d'un meuble, la distance entre la paroi verticale et le bord du plan doit être d'au moins 150 mm ; tandis que la distance entre la paroi arrière et le bord du plan doit être au moins de 55 mm. Il faut prévoir entre la table de cuisson et le compartiment se trouvant en dessous, une épaisseur de matériau isolant (bois ou similaires). Cette couche d'isolation doit se trouver à au moins 10 mm du fond du caisson de la table de cuisson.

X = minimum 150 mm

Z = 10mm

Y = cloison



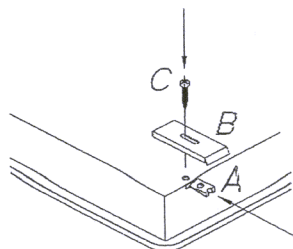
Fixation au meuble

La fixation au meuble est assurée par des pattes de fixation fournies comme accessoires. Des trous sont déjà prévus dans la partie inférieure du caisson dans lesquels il faut introduire les plaquettes auto-taraudeuses (A) où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

A = plaquettes à introduire sur le fond de la table de cuisson à encastrement

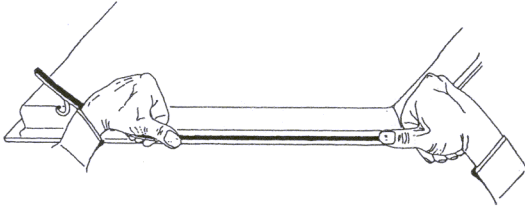
B = patte de fixation

C = vis



Application joint

Important - La figure ci-dessous indique comment appliquer le joint sur tout le périmètre.
Cet appareil a été conçu pour un usage de type non professionnel à l'intérieur d'habitations.



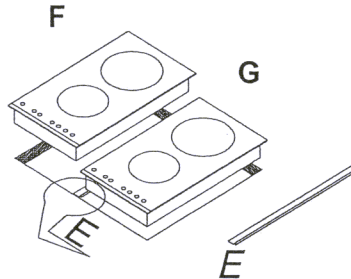
Juxtaposition de deux tables de cuisson domino ou plus

Effectuer une découpe dans le plan de travail de manière à pouvoir encastrer deux tables de cuisson domino ou plus.

Tout d'abord, positionner le support en acier (E) fourni dans l'emballage puis encastrer la table de cuisson (G) comme l'indique la figure ci-dessous. Dans l'espace resté libre, encastrer la table de cuisson (F).

Le support en acier, avec le joint présent sur les deux tables de cuisson domino, garantira une fermeture étanche contre l'éventuelle infiltration de liquides.

La fixation des tables domino au plan de travail s'effectue en utilisant les pattes de fixation fournies.



Pièce d'installation

L'emploi d'un appareil de cuisson à gaz engendre de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veuillez assurer une bonne aération à la pièce en gardant ouverts les orifices de ventilation naturelle ou en installant une hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation (Fig. 1-2). Un emploi intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance du dispositif d'aspiration mécanique s'il y en a un.

Au cas l'installation d'une hotte serait impossible (Fig.2), il est nécessaire d'utiliser un électroventilateur placé sur la paroi externe ou sur la fenêtre de la pièce, à condition que cette dernière soit munie des ouvertures pour l'entrée de l'air. Cet électroventilateur doit avoir un débit suffisant à garantir pour une cuisine, un rechange d'air de 3-5 fois son volume.

L'installateur doit respecter les normes en vigueur UNI-CIG 7129 et 7131.

Au cas où l'appareil serait muni d'un thermocouple (dispositif de sécurité) la prise de ventilation (fig.1) devra être de 200cm² minimum.

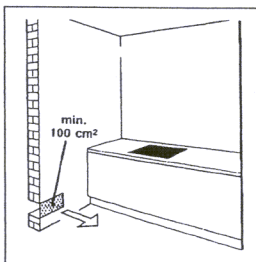


Fig. 1

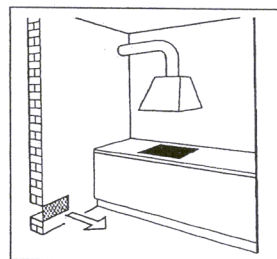


Fig. 2

2. Branchement électrique

Contrôler les données figurant sur la plaque située sur le fond de la table de cuisson puis s'assurer que la tension nominale du secteur et la puissance disponible sont adaptées à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux choses dérivant de la non-observation de cette norme.

Pour les éventuels modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de terre du câble est identifié par les couleurs jaune/vert. Dans tous les cas, la fiche doit être accessible.

Si l'on désire réaliser un branchement fixe au secteur, il faudra intercaler, entre l'appareil et la ligne d'alimentation, un dispositif omnipolaire d'interruption avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

Pour connecter le câble à la table de cuisson, il faut enlever le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, le câble doit être bloqué avec le système de fixation fourni et le couvercle du bornier doit être immédiatement refermé.

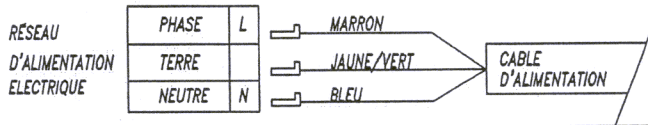
En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de ligne.

Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F, la section des conducteurs doit être de 3x1.5 mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ. Cet appareil, dans les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la directive CEE89/109 et au Décret Législatif de transposition N° 108 du 25/01/92.

CE Appareil conforme aux directives européennes 90/396/CEE, 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

Possibilité de connexion



RACCORDEMENT (PARTIE AU GAZ)

Sur la table de cuisson au gaz se trouvent des plaquettes qui indiquent le type de gaz pour lequel l'appareil est conçu.

Toutefois d'autres types de gaz peuvent être employés après avoir effectué quelques adaptations simples.

(Voir les indications des paragraphes suivants.)

Raccordement à l'alimentation

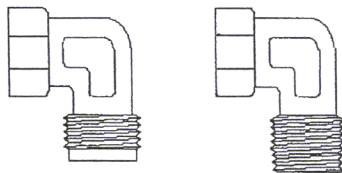
Le raccordement de l'appareil au tuyau ou à la bouteille du gaz devra être fait conformément aux exigences des Normes UNI-CIG7129 et 7131, seulement après avoir contrôlé qu'il est réglé pour le type de gaz auquel il sera alimenté. En cas contraire, effectuer les opérations indiquées au paragraphe <<Adaptation aux différents types de gaz>>. En cas d'alimentation au gaz liquide, en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes UNI-CIG 7432.

Important: pour un fonctionnement sûr, un emploi approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, contrôler que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau (« Données techniques brûleurs » page 6)

Montage du raccord d'alimentation gaz

Les instructions s'adressent au personnel autorisé à l'installation conformément aux normes UNI-CIG-7131. Toute intervention doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

ATTENTION: dans l'emballage se trouvent deux raccords, un cylindrique et un conique, choisir le raccord le plus approprié en fonction du pays d'installation.



CYLINDRIQUE

CONIQUE

Séquence des opérations de montage:

-Visser le raccord orientable dans le tuyau rampe d'entrée du gaz de l'appareil (filetage 1/2 gaz mâle cylindrique) en introduisant le joint d'étanchéité A2 prévu à cet effet.

Bien serrer le raccord en se souvenant de l'orientation dans la direction voulue.

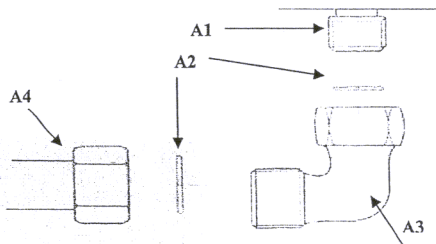
-Raccorder la table de cuisson au réseau d'alimentation du gaz en vissant le tuyau de réseau au raccord orientable en introduisant le joint d'étanchéité.

A1=Tuyau rampe

A2=Joint

A3=Raccord orientable

A4=Tuyau rigide ou flexible d'alimentation gaz



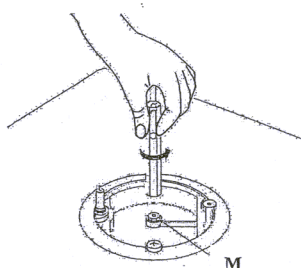
Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme UNI-CIG 9891 et des joints d'étanchéité conformes à la Norme UNI-CIG 9264. La mise en place de ces tuyaux doit être faite de façon à ce que leur longueur, en conditions d'extension maximum, ne soit pas supérieure à 2000 mm. Pour faciliter l'installation et pour éviter les risques de pertes de gaz, nous conseillons de raccorder le premier raccord orientable d'abord à la table de cuisson et ensuite au tuyau du réseau d'alimentation. L'inversion de cette séquence pourrait créer des problèmes d'étanchéité du raccord entre le tuyau et la table de cuisson.

Important: lorsque l'installation est terminée, contrôler l'étanchéité parfaite de tous les raccords à l'aide d'une solution savonneuse et jamais à l'aide d'une flamme. S'assurer en outre que le tuyau flexible ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du module à encastrer (ex. tiroir) et qu'il ne soit pas placé dans des endroits où il pourrait être endommagé.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été prévue, effectuer dans l'ordre les opérations suivantes :

- enlever la grille et le brûleur
- dévisser les buses (M) à l'aide d'une clé à tube appropriée et les remplacer avec des buses de diamètre approprié au nouveau type de gaz utilisé (voir tableau "Données techniques brûleurs").
- lorsque l'opération est terminée, remplacer l'ancienne étiquette de réglage avec l'étiquette fournie, correspondant à la nouvelle installation..



DONNÉES TECHNIQUES BRÛLEURS

Brûleurs		SR	R	TC
Débit thermique nominal	kw	1.75	3.00	3.8
Débit thermique réduit	kw	0.70	1.00	1.75
Débit thermique DE-AT	kw	0.90	1.30	
Ø INJECTEUR:				
G30/G31 28..30/30-37mbar	mm	0.65	0.85	0.98
G30/G31 50mbar	mm	0.58	0.75	0.77
G20 20mbar	mm	0.97	1.15	1.35
G25 25mbar	mm	0.94	1.21	1.45
G25 20mbar	mm	1.00	1.34	1.52
G110 8mbar	mm	1.85	2.60	3.20
G120 8mbar	mm	1.80	2.40	3.00
Ø BY-PASS:				
G30/G31 28..30/30-37mbar	mm	0.31	0.42	0.60
G30/G31 50mbar	mm	0.31	0.42	
G20 20mbar	mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar	mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar	mm	Reg.	Reg.	Reg.
G110 8mbar	mm	Reg.	Reg.	Reg.
G120 8mbar	mm	Reg.	Reg.	Reg.

DONNEES TECHNIQUES TABLES DE CUISSON

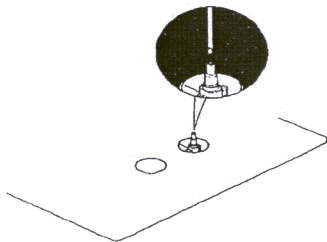
Modèle	PCDVG1CPN	PCDVG2CPN
Puissance Totale KW	3.8	4.75
Consommation		
G30	g/h	277
G20	m³/h	0.362
G25	m³/h	0.421
G110	m³/h	0.862
G120	m³/h	0.770

RÉGLAGE MINIMUM DE LA FLAMME

Allumer les brûleurs en amenant le robinet en position minimum et faire sortir le bouton (amovible puisque simplement monté à pression).

Ensuite, à l'aide d'un petit tournevis, faire tourner le vis de réglage en sens anti-horaire pour augmenter le débit de gaz et en sens horaire pour le diminuer, jusqu'à obtenir une flamme de 3-4 mm de longueur.

Pour l'emploi de gaz GPL (en bouteille) visser le by-pass en sens horaire, jusqu'à la fin de course.



EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

Instructions pour l'utilisateur

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été conçu, c'est à dire la cuisson domestique. Tout autre emploi doit être considéré impropre et donc dangereux.

Le constructeur ne peut pas être retenu responsable pour les éventuels dommages causés par des emplois impropres, incorrects et déraisonnables.

Emploi des brûleurs

Si les brûleurs restent allumés pendant plusieurs jours, attendre quelques secondes avant l'allumage, pour faire sortir l'air qui se trouve dans les tuyaux.

Pour allumer les brûleurs du plan de cuisson, puisqu'ils sont dotés d'allumage automatique, il suffit d'appuyer et de tourner le bouton jusqu'à la petite étoile. Le générateur d'allumage est de type à décharge électrique répétée.

Si la flamme ne s'allume pas dans les 5 secondes, ramener le bouton dans la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles dotés de robinet avec dispositif de sécurité (qui interrompent le débit de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme) les brûleurs sont allumés de la même façon, en faisant attention à garder le bouton pressé à fond pendant 5-6 secondes après l'allumage de la flamme.

Après ce délai, qui permet au dispositif de sécurité de s'enclencher, la flamme restera permanente.

ATTENTION: après avoir nettoyé la table de cuisson, contrôler que le brûleur soit bien placé dans son logement et n'interfère pas avec la bougie d'allumage.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, utiliser des casseroles à fond plat de diamètre approprié au brûleur choisi.

En cas de casseroles ou de poêles de petits diamètres (cafetières, théières, etc), il faudra régler la puissance du brûleur concerné en contrôlant que la flamme effleure le fond de la casserole sans dépasser. Il est interdit d'utiliser des casseroles à fond concave ou convexe.

NOTICE: en cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, tourner le bouton de commande dans la position 0 et attendre au moins 1 minute avant d'essayer de nouveau d'allumer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération, débrancher la fiche de la prise de courant ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Avant d'effectuer le nettoyage, il faut attendre que l'appareil se refroidisse, puis laver les parties émaillées, vernies ou chromées à l'eau tiède et au savon ou détergeant liquide non corrosif.

Pour les parties en acier, utiliser l'alcool ou les solutions appropriées qui se trouvent dans le commerce. Pour les panneaux et les profils en aluminium, utiliser du coton ou un chiffon imbibé d'huile de vaseline ou végétale. Nettoyer et passer avec de l'alcool.

Durant les opérations de nettoyage, ne jamais utiliser : des abrasifs, des détergents corrosifs, de l'eau de javel ou des acides.

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



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique:

Si la table de cuisson ne fonctionne pas nous vous conseillons de vérifier que la fiche est bien branchée dans la prise de courant et que l'arrivée de gaz est régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas identifiable :

éteindre l'appareil sans intervenir en aucune manière et appeler le Service d'Assistance Technique.

L'appareil est fourni avec son certificat de garantie qui vous permet de bénéficier du Service d'Assistance Technique. Vous devrez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer en cas de besoin au Service d'Assistance Technique agréé, accompagné d'un document fiscalement valable délivré par le revendeur au moment de l'achat (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse, autre) sur lequel figurent le nom du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de vente.