

**PIANI DA INCASSO** (IT)

**BUILT-IN HOB** (GB)

**ENCIMERA ENCASTRABLES** (ES)

**PLACAS ENCASTRAVEIS** (PT)

**TABLES DE CUISSON** (FR-BE)

**EINBAU-KOCHMULDE** (DE-BE)

**INBOUWKOOKPLATEN** (NL-BE)

Istruzioni per l'uso  
Instructions for use  
Instrucciones de uso  
Instruções para utilização  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing

# Index

<b>1. Recommandations préliminaires</b>	66
<b>2. Installation</b>	68
Mise en place	68
Ventilation de la pièce	69
Evacuation des produits de la combustion	69
Branchement électrique	70
Raccordement au gaz	71
Raccordement avec tuyau rigide	71
Raccordement avec tuyau flexible en acier	71
Raccordement au gaz butane-propane	71
<b>3. Adaptation aux différents types de gaz</b>	72
Réglages au gaz butane-propane	72
Réglage au gaz naturel	73
Réglage minimum	73
<b>4. Disposition des brûleurs à gaz</b>	74
<b>5. Tableau réglage de l'air primaire</b>	74
<b>6. Tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs</b>	75
<b>7. Utilisation de la table de cuisson</b>	76
Manettes commande brûleurs à gaz	76
Conseils pour l'utilisation des brûleurs à gaz	77
Plaque électrique	78
Conseils pour l'utilisation de la plaque électrique	78
<b>8. Nettoyage et entretien</b>	79
Le bandeau et les manettes	79
Les grilles	79
Les couronnes	79
Surface de la table	79
Les bougies et les thermocouples	80
La plaque électrique	80
Le couvercle	80
Lubrification des robinets du gaz	80

# 1. Recommandations préliminaires

**Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur la couverture du mode d'emploi et sur l'appareil.**

**Attention!** Conservez toujours cette notice d'instructions avec l'appareil et avec la série d'injecteurs en équipement. Vous pourrez l'utiliser pour toute consultation future.

Assurez-vous que la notice accompagne toujours l'appareil car elle permet de s'informer à tout moment sur son fonctionnement. Avant la mise en place et l'utilisation de l'appareil lisez attentivement les consignes de sécurité ci-après.

Cet appareillage doit être utilisé exclusivement par des adultes. Ne laissez pas les enfants toucher les commandes ou jouer avec.

**L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.**

La sécurité électrique est garantie uniquement si le table de cuisson est raccordée correctement à un circuit de mise à la terre en bon état.

Toute modification du circuit d'alimentation électrique ou de l'appareil nécessaire pour installer la table de cuisson, **devra être réalisée uniquement par un technicien spécialisé.**

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les caractéristiques indiquées sur la plaque correspondent à celles du secteur d'alimentation électrique.

Cet appareil doit être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été fabriqué. Toute autre utilisation (par exemple: chauffage de pièces) est considérée impropre et donc dangereuse.

**Notre société décline toute responsabilité dans le cas de dommages dus à une utilisation impropre.**

Ne posez pas de casseroles avec le fond déformé sur les grilles ou sur les plaques électriques pour éviter qu'elles se renversent ou qu'elle débordent. Utilisez des récipients ou des poeles qui ne dépassent pas la surface de la table de cuisson pour ne pas l'abîmer.

Pendant et après les cuissons, surveillez attentivement que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil et ne touchent pas les surfaces chaudes. Les brûleurs, les plaques, les grilles et les casseroles restent chaudes très longtemps, même après avoir arrêté les cuissons.

Si l'appareil est équipé de couvercle, éteignez et laissez toujours refroidir les brûleurs et/ou les plaques avant de le fermer. Ne l'utilisez pas pour d'autres emplois.

**Quand l'appareil n'est pas en marche, contrôlez toujours** que les manettes de commande des brûleurs à gaz soient sur la pos. «●» sur les modèles à plaque électrique le commutateur doit être sur la pos. «○».

Tous les soirs et lorsque vous devez partir quelques jours n'oubliez pas de fermer le robinet général du gaz.

N'essayez pas de réparer l'appareil tout seul. Les réparations qui ne sont pas exécutées correctement peuvent être la source de dangers. Adressez-vous au Centre d'Assistance le plus proche.

Avant le nettoyage ou l'entretien, déconnectez la table de cuisson du secteur d'alimentation électrique ou débranchez la prise, ou bien éteignez l'interrupteur général et laissez refroidir l'appareil.

Avant de vous débarrasser d'un vieil appareil prenez soin de rendre inutilisables les parties pouvant constituer un danger, surtout pour les enfants qui en jouant pourraient être en danger.

Cet appareil est prévu pour une utilisation non professionnelle dans des habitations ordinaires et est conforme aux directives CEE actuellement en vigueur.

## 2. Installation (voir fig. 1 - 2 - 3 dans dernières pages)

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur. Pour la France faire référence aux normes suivantes:

– **Arrêté du 2 août 1977**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

– **Norme DTUP 45-204** – Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

– **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

– **Norme NF C 15-100** – Installations électriques à basse tension - Règles.

### Mise en place

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, dans le métal, le bois ou le bois revêtu de laminés plastiques, à condition qu'ils résistent à une température maximale de 90°C. Effectuer dans le plan de travail du meuble une ouverture pour l'encastrement des dimensions indiquées dans les figures, en laissant un espace d'au moins **50 mm.** du bord arrière et en cas d'éventuelles parois latérales, une distance minimum de **110 mm.** pour éviter de les brûler. Garder une distance minimum de **750 mm.** entre les grilles de la table de cuisson et l'éventuel meuble suspendu ou autre.

**Niveau de protection contre les incendies:**

l'appareil a le degré de protection contre les incendies «type Y» et peut être placé contre des parois dont la hauteur dépasse celle de la table de cuisson (min. **40 mm.** du bord arrière et **95** des deux côtés).

La table de cuisson est fournie avec un joint spécial qui évite toute infiltration dans le meuble. Décoller le joint de son support transparent, le poser soigneusement sur le périmètre extérieur du trou et appuyer légèrement

avec les mains pour qu'il adhère dans tous les points. Garder sur les côtés courts «**A**» une distance libre de **3-4 mm.** de largeur du bord intérieur au trou et dans les côtés longs «**B**» la garder au fil du trou (fig. 2). Fixer l'appareil au meuble avec les brides «**A**» fournis en dotation (fig. 3). Ebarber soigneusement l'excès du joint «**B**».

### Ventilation de la pièce

Cet appareil doit être installé et peut fonctionner uniquement dans des locaux ventilés de façon permanente selon les normes en vigueur. Pour le bon fonctionnement de l'appareil à gaz il est indispensable que, dans la pièce, l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse arriver de façon naturelle directement par des ouvertures pratiquées sur des parois extérieures. Les ouvertures doivent permettre un passage d'air de **2 m<sup>3</sup>/h** par kW de puissance gaz de l'appareil. Elles doivent être réalisées de façon à ne pas être obstruées de l'intérieur ou de l'extérieur et positionnées de préférence près du sol du côté opposé à l'évacuation des fumées de la combustion. S'il n'est pas possible de faire ces ouvertures dans la pièce où l'appareil est installé, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce proche à la condition que ce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce avec danger d'incendie.

### Evacuation des produits de la combustion

Dans la pièce, il faut prévoir un système d'évacuation des fumées de la combustion vers l'extérieur: des hottes seront directement reliées à des conduits de fumée ou à l'extérieur.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, un électroventilateur devra être placé sur une paroi ou sur une fenêtre donnant sur l'extérieur.

## Branchement électrique

S'assurer que la tension du réseau et la puissance correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique fixée à l'appareil.

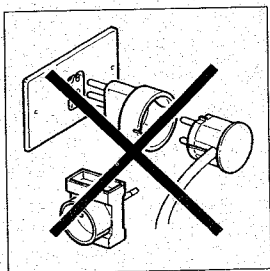
Il est absolument nécessaire de brancher l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à connecter au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes). Avant d'effectuer le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

**Notre société décline toute responsabilité en cas de dommage aux personnes ou aux choses, consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm., placé dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

**Important** - Si vous remplacez le cordon d'alimentation, la section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 1) en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) 20 mm. plus long. Utiliser seulement des câbles spéciaux disponibles chez les SAV agréés.

Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques d'incendie.



## Raccordement au gaz (fig. 4)

Le raccordement de l'appareil au réseau du gaz doit être effectué à l'aide d'un **tuyau rigide** en cuivre ou **flexible en acier** à paroi continue selon la norme en vigueur.

Le raccord «**A**» monté sur la paroi arrière de l'appareil est pivotant à droite ou à gauche pour faciliter le raccordement dont l'étanchéité est assurée par une bague bicône en laiton.

**S'assurer que la table est réglée au type de gaz utilisé.** En cas contraire suivre les opérations du paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz».

## Raccordement avec tuyau rigide

Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué de façon correcte.

Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 mâle. On peut effectuer un raccordement en utilisant un groupe adaptateur «**C**» avec bicône, en interposant toujours le joint «**B**» fourni.

## Raccordement avec tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 gaz mâle. Utiliser exclusivement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes aux normes en vigueur en interposant toujours le joint «**B**» en dotation, entre le raccord «**A**» et le tuyau flexible «**D**».

L'installation des tuyaux doit être effectuée de façon que leur longueur, dans des conditions d'extension maximum, ne soit pas supérieure à 2 mètres.

**NOTA** - En cas d'utilisation des tuyaux métalliques flexibles, s'assurer qu'ils ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou écrasés.

**Raccordement au gaz butane-propane** Pour effectuer le raccordement au gaz butane-propane, utiliser un détendeur sur la bouteille et réaliser le raccordement selon la norme en vigueur.

**NOTA** - S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs.

### 3. Adaptation aux différents types de gaz

(voir fig. 5 - 6 -7)

La table de cuisson a été essayée en usine au **gaz naturel** G20 à une pression de 20 mbar; si elle doit fonctionner avec d'autres types de gaz (**gaz butane-propane**), remplacer les injecteurs des brûleurs et régler l'air primaire.

Effectuer les opérations suivantes (voir fig. 6):

- Enlever les manettes, les grilles, les chapeaux des brûleurs, les couronnes et les deux bouchons arrière.
- Avec un tournevis, dévisser les vis «**A**» qui fixent les supports des brûleurs.
- Soulever la table en faisant attention aux bougies et/ou aux thermocouples et aux tiges des robinets.

Après quoi, vous pourrez accéder à la zone des robinets pour effectuer les réglages (voir fig. 7).

#### Réglages au gaz butane-propane (fig. 7)

- Dévisser la vis «**A**» et pousser à fond le régulateur «**B**».
- A l'aide d'une clé plate enlever l'injecteur «**C**» et monter l'injecteur approprié au gaz butane-propane en respectant scrupuleusement les indications du tableau caractéristiques des brûleurs et injecteurs. Ne pas visser l'injecteur au-dessus de 3 Nm.
- Régler le débit de l'air à l'aide du régulateur «**B**» afin d'obtenir la distance «**X**» indiquée sur le tableau réglage de l'air primaire.
- Bloquer ainsi le régulateur «**B**» en vissant la vis «**A**».

Remonter les pièces en procédant en ordre inverse au démontage.

**Important** - Après réglage avec un gaz différent de celui initial, remplacer l'étiquette placée sur le carter de l'appareil par celle correspondant au nouveau gaz et que l'on trouve dans les centres de dépannage agréés.

#### Réglage au gaz naturel

La table de cuisson est réglée d'origine pour le fonctionnement au gaz naturel. Si vous avez changé le type de gaz et qu'après vous voulez rétablir le fonctionnement au gaz naturel, il faut effectuer les mêmes opérations indiquées au chapitre «Réglage au gaz butane-propane» cependant, choisir les injecteurs adaptés au gaz naturel et régler l'air primaire (voir tableaux).

#### Réglage minimum (gaz naturel)

- Allumer le brûleur et le mettre sur la position de minimum (petite flamme).
- Enlever la manette (en la tirant vers soi) et agir sur la vis de réglage placée à l'intérieur de la petite tige (fig. 5) jusqu'à l'obtention d'une flamme minimum régulière.
- Remonter la manette et vérifier que, même en la tournant rapidement de la position maximum jusqu'à la position minimum, la flamme ne s'éteint pas.
- Après le réglage, remettre les cachets avec de la cire ou autres matériaux équivalents.

#### Réglage minimum (gaz butane-propane)

Pour le réglage du minimum avec gaz butane-propane il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis placée à l'intérieur de la petite tige (fig. 5).

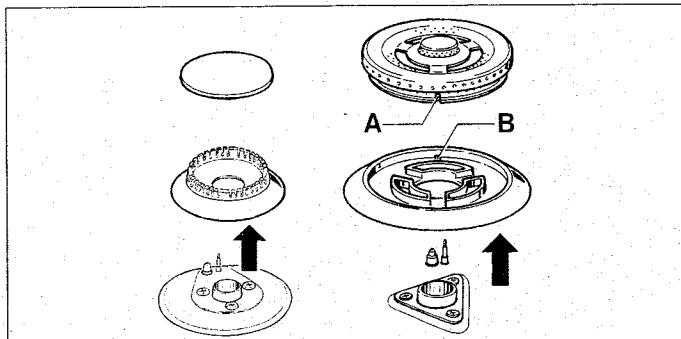
Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués sur le tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs.





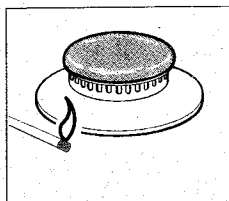
## 7. Utilisation de la table de cuisson

**ATTENTION** - Avant d'allumer les brûleurs à gaz s'assurer qu'ils sont positionnés correctement dans leurs logements ainsi que les chapeaux.



### Manettes commande brûleurs à gaz

Face à chaque manette figure le point de repère indiquant le brûleur correspondant à la manette.

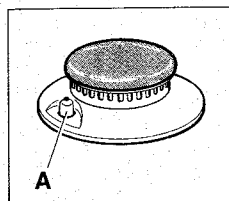


### Allumage manuel

Pour allumer un des brûleurs à gaz, y approcher une flamme ou un allumeur piézo; pousser et tourner en même temps la manette de la droite vers la gauche sur la position de flamme grande (Δ).

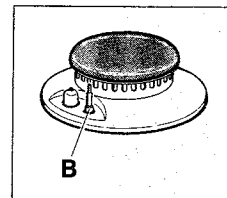
En continuant de tourner dans le même sens jusqu'au repère (petite flamme), on obtient le débit minimum.

**Chaque brûleur peut fonctionner à des puissances intermédiaires; régler toujours la flamme dans la zone entre le maximum et le minimum, mais jamais entre le maximum et le zéro.**



### Allumage électronique

Certains modèles de brûleurs à gaz sont équipés d'une bougie «A» pour l'allumage électronique. Pour allumer le brûleur choisi il faut donc appuyer sur la manette correspondante (ou sur le bouton d'allumage) et la tourner dans le sens anti-horaire sur le symbole (✱); la tenir pressée dans cette position jusqu'à ce que l'allumage ait eu lieu.



### Allumage électronique avec soupape de sécurité

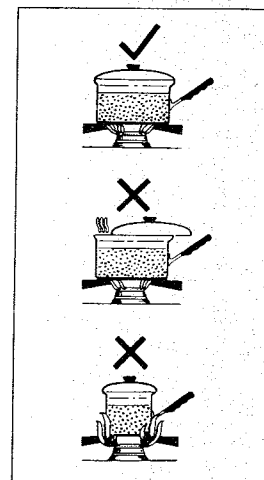
Ces modèles se distinguent par la présence d'un thermocouple «B» placé à côté de la bougie d'allumage. Pour allumer le brûleur choisi, il faut donc appuyer sur la manette correspondante et la tourner dans le sens anti-horaire sur le symbole (✱); en même temps (selon les modèles), presser la manette ou le bouton d'allumage.

**Dès que l'allumage est effectué, attendre quelques secondes en continuant à pousser** pour permettre au thermocouple de se réchauffer.

Si le brûleur s'éteint quand vous relâchez la manette, le thermocouple n'est pas suffisamment chaud: répéter l'opération en tenant la manette pressée plus longtemps après allumage.

**Attention!** Si pour des causes accidentelles les brûleurs s'éteignent, environ 20 secondes après la soupape de sécurité intervient pour arrêter la sortie du gaz même si le robinet est ouvert.

### Conseils pour l'utilisation des brûleurs à gaz

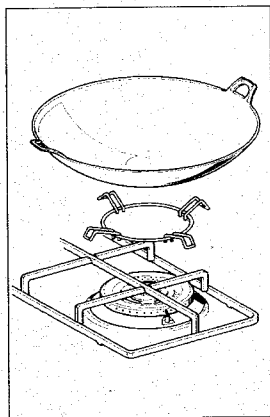


Pour obtenir le rendement optimal des brûleurs avec une consommation minimale de gaz, suivre les conseils ci-après:

1. S'assurer que les brûleurs et les chapeaux soient positionnés correctement.
2. Utiliser des récipients de diamètres proportionnés aux brûleurs afin d'éviter que les flammes sortent au-dessous des récipients.
3. Couvrir toujours les récipients avec un couvercle.
4. Au moment de l'ébullition, réduire la flamme suffisamment pour garder l'ébullition.
5. Utiliser des récipients qui ne dépassent pas le bord extérieur de la table de cuisson.
6. En cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs, fermer la manette et essayer l'allumage seulement après 1 minute.

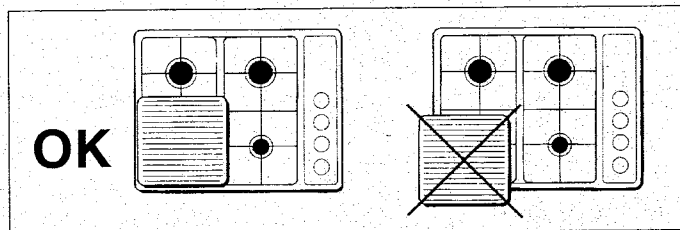


### Grille de réduction

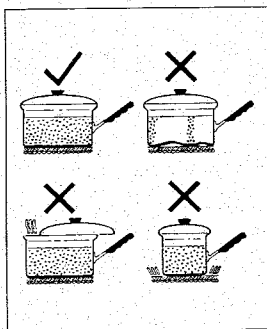


Sur certains modèles, il y a une grille qui sert uniquement pour les casseroles à fond concave (casseroles chinoises).

**ATTENTION** - Pendant la cuisson tous les récipients doivent être placés à l'intérieur de la table de cuisson pour éviter d'endommager le dessus du meuble.



### Plaque électrique



La table peut être équipée de plaque électrique, le fonctionnement est signalé par l'allumage du voyant prévu sur le bandeau. Pour obtenir un bon rendement et une longue durée de la plaque, utiliser uniquement des récipients appropriés à la cuisson sur plaques électriques, c'est-à-dire avec le fond renforcé et parfaitement plat. Le récipient doit avoir un diamètre égal ou légèrement supérieur à la plaque sur laquelle il sera posé, mais jamais inférieur. On peut utiliser même des casseroles et poêles en pyrex, à condition que leur fond soit parfaitement plat. **Ne laisser fonctionner la plaque électrique sans aucun récipient au-dessus.**

### Conseils pour l'utilisation de la plaque électrique

Position	Type de cuisson à préparer
○	Eteint
1	Cuisson de légumes ou de poissons
2	Cuisson de pommes de terre ou de soupes
3	Grandes quantités d'aliments
4	Pour rôtir (normal)
5	Pour rôtir (fort)
6	Pour rissoler ou bouillir en peu de temps

## 8. Nettoyage et entretien

**Important - Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique.** Pour une longue durée, il faut nettoyer la table régulièrement, si possible après chaque usage, et quand elle est froide ou légèrement tiède.

### Le bandeau et les manettes

Sur le bandeau de commandes se trouvent les manettes pour le fonctionnement de la table de cuisson. Le bandeau et les manettes doivent être lavées soigneusement avec une éponge imbibée d'eau et de la poudre non abrasive, sans enlever les manettes de leur propre logement pour ne pas endommager l'appareil.

### Les grilles

(émaillées ou en acier inox selon les modèles)

- Les grilles et les chapeaux émaillés de la table peuvent être lavés aussi dans le lave-vaisselle. Les taches difficiles seront enlevées avec de l'eau tiède sans employer d'abrasifs qui pourraient les endommager.
- Les grilles en acier inox prennent une coloration bleuâtre dans la zone des brûleurs à cause de la haute température élevée. On peut faire revenir la couleur originale en les frottant avec une éponge spéciale pour l'acier.

### Les couronnes

Elles sont extractibles pour un meilleur entretien. Les laver avec de l'eau chaude et du produit non abrasif et éliminer toutes les incrustations. S'assurer que les couronnes **soient parfaitement sèches** et mises en place correctement.

### Surface de la table

(émaillée ou en acier inox selon les modèles)

- Nettoyer la surface émaillée avec de l'eau tiède et du savon sans employer d'autres produits abrasifs et l'essuyer soigneusement.

- L'acier inox doit être rincé avec de l'eau et essuyé avec un chiffon doux ou bien une peau de daim. Dans le cas de taches, utiliser du vinaigre ou des produits non abrasifs.

### Les bougies et les thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples (sur les modèles prévus) doivent toujours être propres.

Les contrôler fréquemment et si c'est nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. Enlever les éventuels résidus secs avec un cure-dent en bois. Ne pas utiliser d'outils métalliques.

### La plaque électrique

(seulement sur les modèles prévus)

Rechauffer la plaque quelques instants pour carboniser les résidus collés et ensuite la frotter avec un chiffon humide. Ne pas oublier d'y étaler un peu d'huile quand elle est encore tiède.

### Le couvercle

Pour les modèles avec couvercle en verre ou en acier, nettoyer avec de l'eau tiède sans utiliser de chiffons rêches ou de substances abrasives.

Pour faciliter le nettoyage dans la zone arrière de la table de cuisson, démonter le groupe couvercle en le levant parallèlement vers le haut.

Le nettoyage étant terminé, remonter le groupe couvercle en faisant attention que les côtes inférieurs adhèrent au plan de travail du meuble.

Essuyer les liquides qui pourraient être tombés sur le couvercle, avant de l'ouvrir.

**Ne pas fermer le couvercle lorsque les brûleurs ou la plaque électrique sont allumés ou encore chauds.**

### Lubrification des robinets du gaz

Avec le temps il pourrait se vérifier que la rotation d'un robinet devienne dure ou se bloque; dans ce cas il faudra le nettoyer à l'intérieur et changer la graisse.

**NB. Cette opération doit être effectuée uniquement par un technicien spécialisé.**

