

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	27
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	29
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	31
4. DESCRIPTION DES COMMANDES	32
5. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	33
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36
7. MISE EN PLACE SUR LE PLAN DE TRAVAIL	38
8. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	40
9. RACCORDEMENT DU GAZ	41
10. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	43

CES INSTRUCTIONS SONT UNIQUEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL. CE PLAN DE CUISSON ENCASTRABLE APPARTIENT A LA CLASSE 3.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, 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 contrôle fonctionnel de l'appareil.



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ÉTAT ET À PORTÉE 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 FOURNIES AVANT D'UTILISER LE PLAN DE CUISSON. CONSERVEZ ÉGALEMENT LA SÉRIE D'INJECTEURS FOURNIS. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST CONSIDÉRÉ COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLÉ SUR DES EMBARICATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE L'UTILISEZ PAS EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.



N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



CET APPAREIL EST MARQUÉ CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ELLE DÉFINIT LES NORMES DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE D'ENLEVER TOUS LES FILMS DE PROTECTION QUI SE TROUVENT À L'EXTÉRIEUR.



POUR TOUTE OPÉRATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SUR VEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ÉCOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU.



APRÈS TOUTE UTILISATION, VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT DANS LA POSITION ● (ÉTEINT).



NE PLACEZ PAS SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET RÉGULIER.



N'UTILISEZ PAS DE CASSEROLES NI DE POÊLES DONT LE DIAMÈTRE DÉPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



2. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE SUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS AU GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTRÔLEZ QUE LES DONNÉES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT À CELLES DE VOTRE RÉSEAU ÉLECTRIQUE.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION CONTENANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUÉE DE FAÇON VISIBLE SOUS LE CARTER.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE SITUÉE SUR LE CARTER.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, S'ASSURER QU'IL EST RÉGLÉ POUR LE TYPE DE GAZ AVEC LEQUEL IL SERA ALIMENTÉ, EN VÉRIFIANT L'ÉTIQUETTE APPLIQUÉE SOUS LE CARTER.



AVANT D'EXÉCUTER DES TRAVAUX D'INSTALLATION / D'ENTRETIEN, VÉRIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ DU SECTEUR.



LA FICHE À BRANCHER SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DOIVENT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DOIT DEMEURER ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL ENCASTRÉ. NE DÉBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CÂBLE.



SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI LE REMPLACERA.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMÉMENT AUX MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, PROCÉDEZ À UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DÉBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE TENTEZ JAMAIS DE RÉPARER L'APPAREIL.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUVANT ASSURER LEUR SÉCURITÉ.



NE PERMETTEZ PAS À DES ENFANTS DE S'APPROCHER DE L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT OU D'EN FAIRE UN JEU.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS MÉTALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUERAIT D'ATTEINDRE LES PARTIES ÉLECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL MÉNAGER LORSQU'IL EST EN MARCHÉ.

N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



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.



3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

3.2 Votre 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 et ne le laissez jamais sans surveillance. 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.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de raccordement aurés eau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

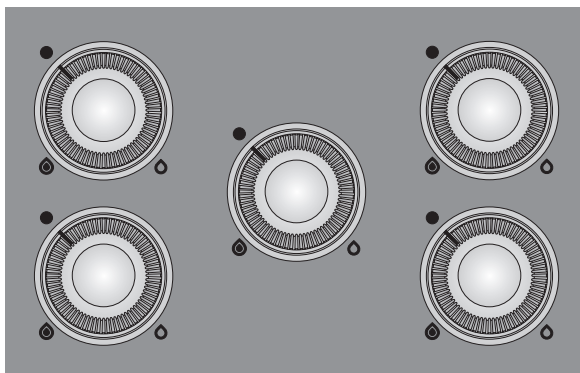


4. DESCRIPTION DES COMMANDES


4.1 La zone des commandes

Toutes les commandes et les contrôles du plan de cuisson sont réunis dans la partie avant centrale.


ZONE DES COMMANDES

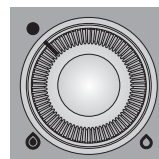


DESCRIPTION DE LA MANETTE

Pour allumer la flamme, appuyez sur la manette tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la flamme maximale' .

Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum'  et le minimum .

Pour éteindre le brûleur, remettez la manette dans la position zéro sur le symbole .



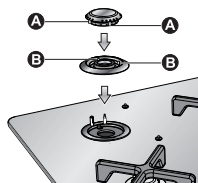


5. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON



Assurez-vous que les bagues de fixation, les brûleurs, les couronnes et les grilles sont montés correctement.

Les pivots A de la couronne doivent entrer dans les logements B du brûleur. Les 2 orifices du brûleur doivent être insérés dans la bougie et le thermocouple présents sur le plan de cuisson.

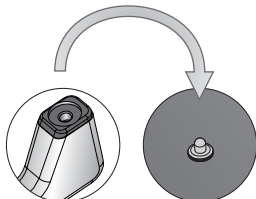


5.1 Positionnement des grilles

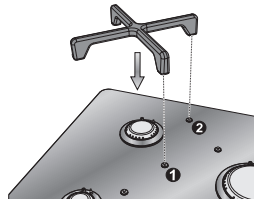
Lorsque vous recevrez le plan de cuisson, les grilles ne seront pas positionnées sur le plan. Pour mettre correctement chaque grille en place sur son brûleur, suivez les instructions ci-après :



Positionnez chaque grille sur le brûleur correspondant pour garantir un fonctionnement correct. Faites très attention d'associer les grilles aux différentes couronnes en respectant bien les différents diamètres centraux.



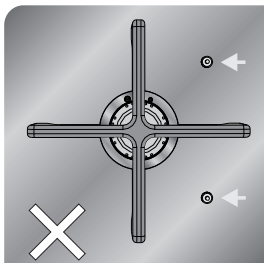
À l'extrémité des pieds des grilles se trouvent des pastilles en silicone dont il faut centrer le trou sur l'axe de fixation situé sur le plan de cuisson.



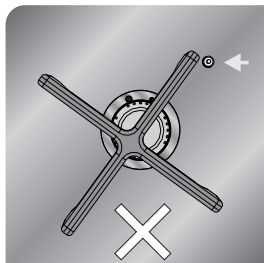
Pour positionner la grille, il faut avant tout centrer les axes de fixation (1) et (2) puis l'abaisser pour la poser sur le plan de cuisson. Après le positionnement, les pieds des grilles ne doivent pas rester en suspension au-dessus du plan, mais bien reposer dessus.



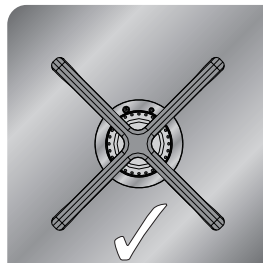
Assurez-vous que les grilles sont simplement centrées sur les brûleurs correspondants, sans devoir être soulevées ou inclinées ; le cas échéant, recommencez les opérations de positionnement.



ERRONÉ




ERRONÉ



CORRECT

5.2 Allumage des brûleurs munis d'un dispositif de sécurité



L'appareil est équipé d'un allumage électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner simultanément la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la flamme minimale , jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenez la manette enfoncée pendant environ 2 secondes pour laisser la flamme allumée et activer le dispositif de sécurité. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette. Si cela arrive, répétez l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps.



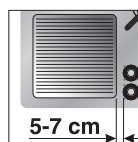
Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité se déclenche au bout d'un intervalle d'environ 20 secondes, pour bloquer l'arrivée du gaz, même si le robinet est ouvert.

5.3 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, utilisez des récipients à fond plat et régulier munis d'un couvercle et de dimensions adaptées au brûleur (voir paragraphe «5.5 Diamètre des récipients»).

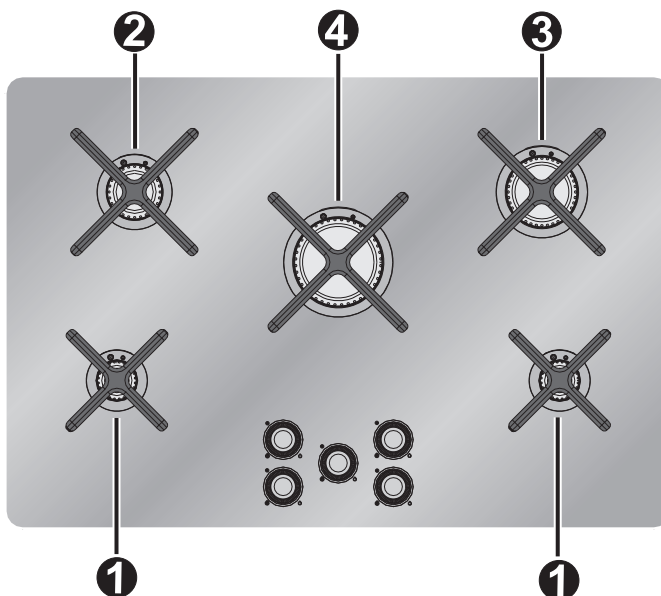
Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le planét doivent rester à une distance minimale de **5 à 7 cm** des manettes.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermer le bouton de commande et réessayer de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.





5.4 Diamètre des récipients



BRÛLEURS

Ø mini et maxi (en cm)

1	Auxiliaire	7-18
2	Semi-rapide	10-24
3	Rapide moyen	18-24
4	Rapide grand	20-26



- **Ne pas utiliser de grils à viande ni de plaques pour la cuisson ou le réchauffage des aliments sur le brûleur ultrarapide/triple couronne ;**
- **Ne pas appliquer de feuilles d'aluminium sous les brûleurs durant le fonctionnement.**
- **On déconseille l'utilisation de casseroles en terre cuite ou en pierre ollaire pour la cuisson ou le réchauffage des aliments.**



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, prenez soin de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

6.1 Nettoyage du plan



Pour une bonne conservation du plan de cuisson, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

6.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en verre et en laiton, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni 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 en microfibre.

6.1.2 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.

En cas de saleté normale, sur les tâches de calcaire et les auréoles, il est conseillé d'utiliser un crème pour inox appliquée à l'aide d'un chiffon en microfibre. En cas de saleté résistante et carbonisée, utilisez un produit de nettoyage pour four appliqué sur un chiffon en microfibre.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.





6.2 Nettoyage des éléments

6.2.1 Les manettes

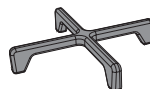
Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez le démonter en les tirant vers le haut.



Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

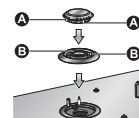
6.2.2 Les grilles

En cas de saleté ordinaire, utilisez un chiffon en microfibre humide. En cas d'incrustations, laissez tremper les grilles avec du produit vaisselle et de l'eau bouillante puis essuyez avec une éponge de type « Scotch bright » ou une petite brosse en laiton, rincez et séchez avec un chiffon en microfibre et réinstallez les grilles. ATTENTION : ne lavez pas les grilles au lave-vaisselle.



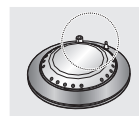
6.2.3 Les couronnes

Vous pouvez démonter les couronnes. Nettoyez-les dans de l'eau chaude avec un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Pour éliminer la saleté résistante et carbonisée, utilisez du produit de nettoyage pour four avec une éponge de type « Scotch bright ». Pour les saletés moins incrustées et pour faire briller, utilisez une crème pour inox et un chiffon en microfibre. Remettez les couronnes en place en vous assurant qu'elles sont **parfaitement sèches** et qu'elles sont insérées correctement dans leurs logements (voir chapitre « 5. Utilisation du plan de cuisson »).



6.2.4 Les bougies et les thermocouples

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. MISE EN PLACE SUR LE PLAN DE TRAVAIL

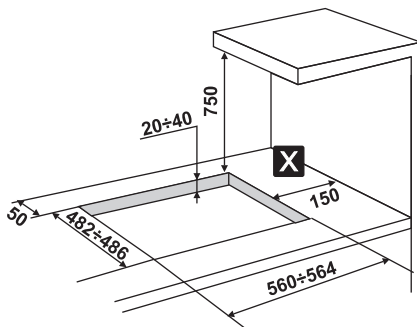


Cette intervention exige des travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie et doit par conséquent être réalisée par un technicien qualifié.

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).

7.1 Fixation à la structure de support

Réalisez une ouverture dans le plan de travail du meuble aux dimensions indiquées sur la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimale de **50 mm**. Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que le plan de travail, à condition de respecter la distance « **X** » indiquée sur la figure, pour éviter toute détérioration due à une surchauffe. Vérifiez qui l'existe une distance minimale de **750 mm** entre les feux du plan de cuisson et les éventuelles étagères installées au-dessus.



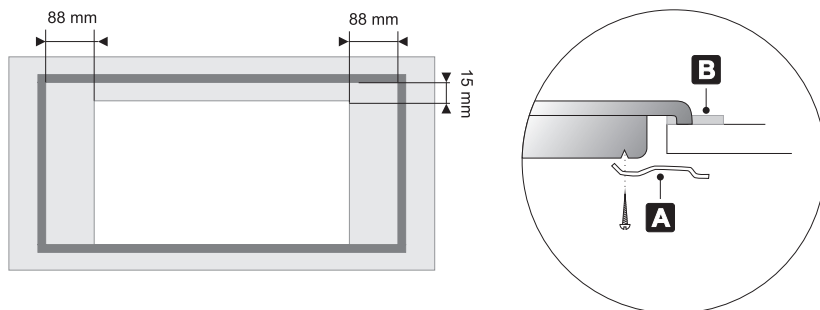
Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.



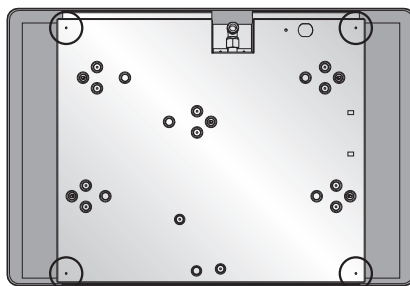
En cas d'installation sur un meuble à portes de type ordinaire, positionnez un panneau de séparation sous le plan de cuisson. Maintenez une distance minimum de 10 mm entre le fond de l'appareil et la surface du panneau qui devra être facilement extractible pour permettre un accès facile pour les interventions éventuelles du service après vente.



Positionnez minutieusement le joint isolant fourni, sur le périmètre externe du trou réalisé dans le plan de travail tel qu'indiqué sur la figure ci-dessous, en essayant de le faire adhérer sur toute la surface par une légère pression des mains. Selon le modèle du plan de cuisson à installer, veuillez vous référer aux dimensions indiquées sur la figure en gardant à l'esprit que le côté long antérieur devra raser le trou fait dans le plan de travail quel soit le modèle. Fixez le plan de cuisson à la structure à l'aide des étriers spéciaux **A** fournis. Rognez soigneusement le bord **B** qui dépasse du joint. Les dimensions du dessin suivant sont les dimensions du trou **jusqu'au côté interne** du joint.



Sur la figure ci-contre sont indiqués les trous exacts à utiliser pour fixer correctement le plan de travail avec les étriers.



IMPORTANT: En cas d'installation du plan de cuisson au-dessus d'un four, s'assurer que ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement.



8. RACCORDEMENT 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 reliée au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur sur les installations électriques. Vérifiez que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate.



Faites passer le câble d'alimentation derrière le meuble en évitant tout contact de ce dernier avec le carter inférieur du plan de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.



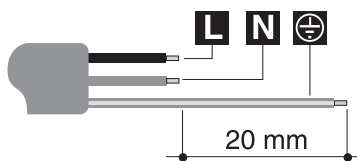
Prévoyez sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Évitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs.




En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 0,75 mm² (câble de 3 x 0,75), en tenant compte du fait que l'extrémité à raccorder à l'appareil devra posséder un fil de terre (jaune-vert) plus



long d'au moins 20 mm. Utilisez uniquement un câble de type H05V2V2-F ou analogue résistant à une 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 remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un centre d'assistance autorisé de manière à prévenir tout risque.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions mentionnées ci-dessus ou dérivant de l'altération d'une seule pièce de l'appareil.



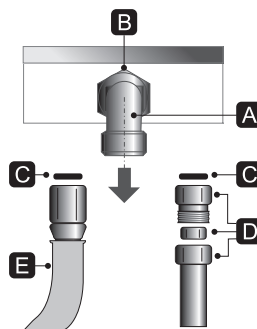
9. RACCORDEMENT DU GAZ

Si l'appareil est installé sur un four, évitez de faire passer le tuyau du gaz à l'arrière du four afin de prévenir les surchauffes. Le raccordement au réseau de 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. Pour faciliter le raccordement, le raccord A à l'arrière de l'appareil est orientable latéralement ; desserrez l'écrou à six pans creux B, tournez le raccord A dans la position souhaitée et serrez de nouveau l'écrou à six pans creux B (son étanchéité est assurée par un joint en caoutchouc). Au terme de l'opération, contrôlez que l'étanchéité est parfaite en utilisant une solution savonneuse mais jamais de flamme. Ce plan de cuisson est réglé pour fonctionner au gaz méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbar. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement au moyen d'un tube rigide en cuivre :

Le raccordement au réseau de 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 : utilisez 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 E.



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; assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.



9.1 Branchement au gaz liquide



Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.

Assurez-vous que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau figurant au paragraphe « 10.3 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 peut être assurée par une hotte reliée 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 habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



10. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

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



Ce plan de cuisson est réglé pour fonctionner au gaz méthane G20 (2H) à une pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs puis régler l'air primaire.

Pour remplacer les injecteurs et régler les brûleurs, démontez le plan en suivant les instructions fournies au paragraphe suivant.

10.1 Démontage du plan

Enlevez tous les éléments du brûleur dans l'ordre numérique illustré sur les figures ci-après :

- Extrayez toutes les manettes (1) en les tirant vers le haut (Fig. 1) ;
- Retirez les grilles (2) en les soulevant ;
- Soulevez au-dessus du plan tous les éléments des brûleurs (3 - 4) ;
- Dévissez les 10 vis (5) qui fixent les bagues (6) aux supports des brûleurs ; retirez en même temps le joint situé en dessous (7) ;
- Après avoir démonté tous les éléments décrits ci-dessus, soulevez le plan pour accéder aux brûleurs et aux robinets de gaz (Fig. 2).

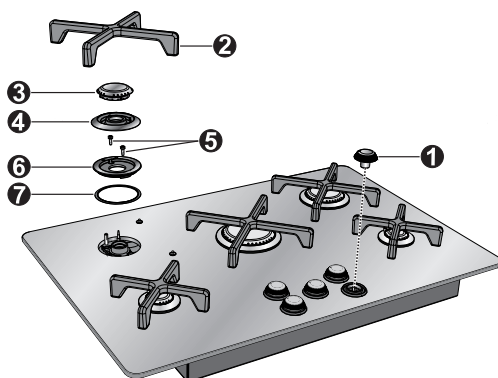


Fig. 1

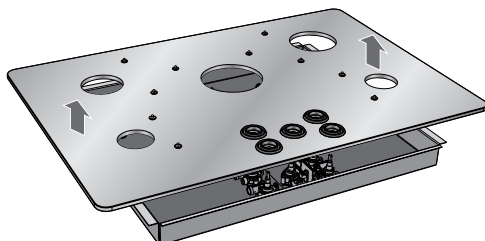


Fig. 2



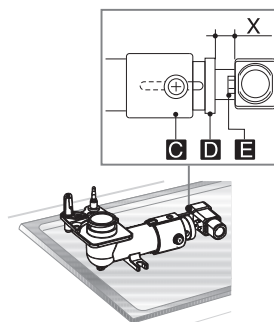
10.2 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

Desserrez la vis **C** et poussez à fond le régulateur d'air **D**.

Avec une clé de 7 mm, démontez l'injecteur **E** et remplacez-le par un injecteur opportun, en suivant les indications figurant dans les tableaux de référence concernant le gaz à utiliser. Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**.

Réglez l'air en faisant coulisser le régulateur **D** jusqu'à la distance « **X** » indiquée dans le tableau situé au paragraphe « 10.4 Réglage de l'air primaire ».

Bloquez le régulateur **D** en serrant la vis **C**.





10.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

DE	Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz liquide - G30/G31 50 mbar			
			Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduite (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
	Auxiliaire	1.05	42	400	76	75
	Semi-rapide	1.7	54	500	120	118
	Rapide moyen	2.6	67	750	189	186
	Rapide grand	3.5	76	1050	247	243

DE	Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz méthane – G20 20 mbar	
			Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
	Auxiliaire	1.05	76	400
	Semi-rapide	1.7	95	500
	Rapide moyen	2.6	117	750
	Rapide grand	3.5	135	1050

DE	Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz méthane – G25 20 mbar	
			Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
	Auxiliaire	1.05	82	400
	Semi-rapide	1.7	105	500
	Rapide moyen	2.5	126	750
	Rapide grand	3.5	150	1050



BE

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz liquide - G30/G31 28/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduite (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Auxiliaire	1.05	48	400	76	75
Semi-rapide	1.65	62	500	120	118
Rapide moyen	2.5	76	750	182	179
Rapide grand	3.4	87	1050	247	243

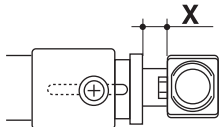
BE

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz méthane – G20/G25 20/25 mbars	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
Auxiliaire	1.05	76	400
Semi-rapide	1.7	95	500
Rapide moyen	2.6	117	750
Rapide grand	3.5	135	1050



10.4 Réglage de l'air primaire

Les valeurs du tableau indiquent la distance « X » en mm.



	DE	DE	DE	BE	BE
BRULEURS	G30/G31 50 mbar	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Auxiliaire	5	1	1	7	1
Semi-rapide	1.5	0.5	1	2	0.5
Rapide moyen	1	1	0.5	2	1
Rapide grand	1	1.5	1	10	1.5

Pour identifier les brûleurs sur votre plan de cuisson, référez-vous aux dessins situés au paragraphe suivant « 10.7 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson ».



Si, une fois le réglage de l'air effectué, la flamme présente l'un des aspects illustrés sur la figure :



A



B



C

il faut effectuer les modifications suivantes :

A : la flamme est « bruyante », instable et se « détache » du brûleur : l'air primaire est trop ouvert.

B : la flamme est opaque, peu lumineuse ou avec des pointes jaunes et elle « s'enroule » autour du brûleur : l'air primaire est trop fermé.

C : la flamme est bleue, nette et stable, elle ne « se détache » pas et ne « s'enroule » pas sur le brûleur : l'air est réglé correctement.

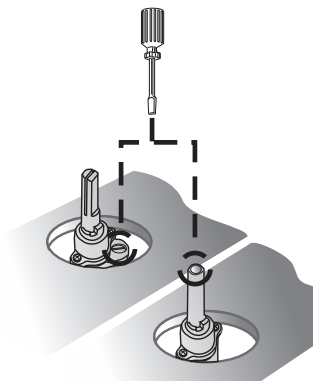
10.5 Réglage du minimum pour le gaz de ville et le méthane

Repositionnez les éléments sur le brûleur et enflez les manettes sur les tiges des robinets.

Allumez le brûleur et tournez-le au minimum .

Retirez de nouveau la manette et agissez sur la vis de réglage située à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à l'obtention d'une flamme minimum régulière.

Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (lorsque vous tournez la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre).





10.6 Réglage du minimum pour le gaz liquide

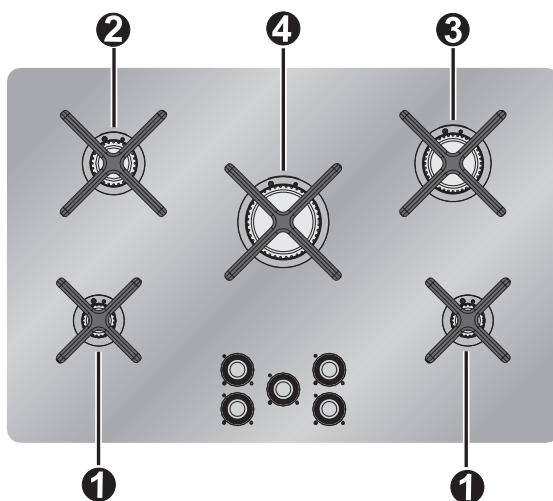
Pour le réglage du minimum avec du gaz liquide, vissez complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis située à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles).

Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont indiqués dans le tableau « 10.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs »



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. L'étiquette se trouve dans le sachet avec les injecteurs fournis avec l'appareil.

10.7 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



Type de brûleur

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide moyen
- 4 Rapide grand

10.8 Lubrification des robinets de gaz



Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Il convient alors de nettoyer leurs parties internes et de remplacer la graisse lubrifiante.

Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.