

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	11
4.	OPÉRATIONS FINALES	13
5.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	14
6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16

**CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.**

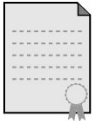


**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR:** elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



**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.

## 1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.**



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



LA FICHE A BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

**NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.**

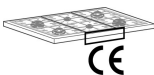


APRES L'INSTALLATION, CONTRÔLER LA TABLE DE CUISSON SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

**NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



AU TERME DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION **O** (ÉTEINT).



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST SITUÉE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE.

**LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.**



**NE PAS PLACER** SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DE CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



**NE PAS UTILISER** DE RÉCIPIENTS OU DE GRILS DÉPASSANT LE PÉRIMÈTRE DE LA TABLE.



**L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE TABLE.



LES APPAREILS QUI NE SONT PLUS UTILISÉS DEVRONT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE.



**Le fabricant décline toute responsabilité** touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.



## 2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

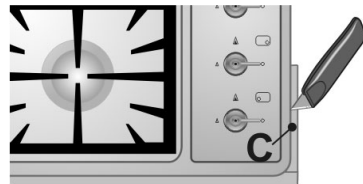
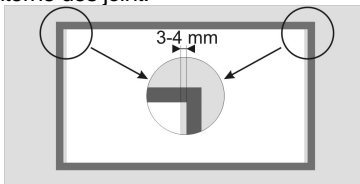
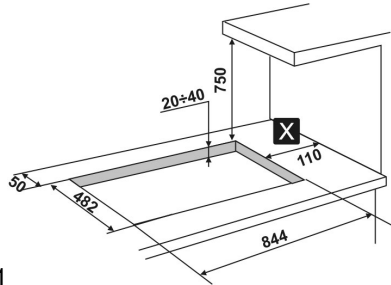


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

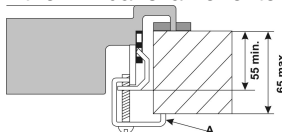
L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

### 2.1 Fixation à la structure de soutien modèle encastrable traditionnel (fig. 1)

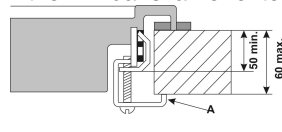
Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de 50 mm. Cet appareil est classé "type Y" en ce qui concerne les risques d'incendie et peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement. S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de 750 mm. Bien placer le joint isolant compris dans la fourniture tout autour de l'orifice pratiqué dans la table top comme l'indiquent les figures ci-dessous, en essayant de le faire adhérer à toute la surface en exerçant une légère pression avec les mains. Selon le modèle de la table de cuisson à installer, se reporter aux cotes indiquées dans la figure, en sachant que pour les modèles, le côté avant et le côté arrière doivent être au ras de l'orifice. Fixer la table de cuisson au meuble au moyen des étriers A ou B prévus à cet effet fournis avec l'appareil. Éliminer soigneusement le bord C en excédent des joints. Les mesures du dessin ci-dessous se rapportent à la distance de l'orifice au côté interne des joint.



Etrier 'A' dans la 1e fente



Etrier 'A' dans la 2e fente



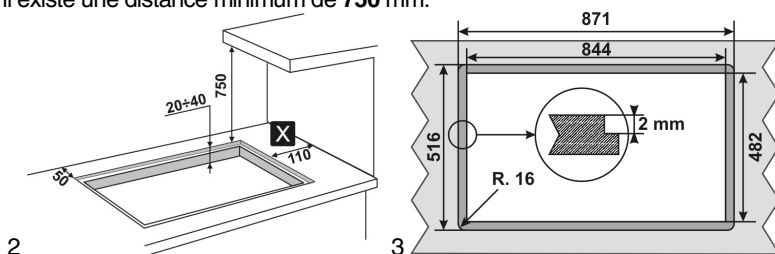


# Instructions pour l'installateur

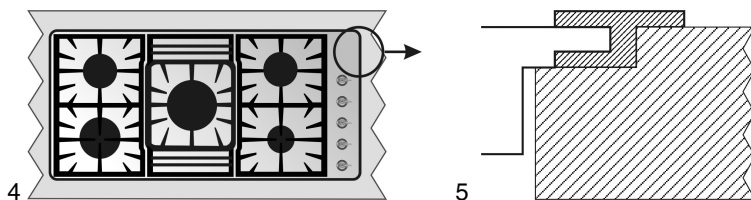
FR-BE

## 2.2 Fixation à la structure de soutien modèle linéaire.

Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de 50 mm. Cet appareil est classé "type Y" en ce qui concerne les risques d'incendie et peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement. S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.

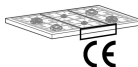


Ce type d'appareil demande aussi un fraisage sur le plan d'une profondeur de 2 mm, dont les mesures sont indiquées dans la figure 3. Avant de positionner le plan, enfilez le joint le long du périmètre de l'appareil et s'assurer qu'il adhère parfaitement à la tôle. Pour monter le joint, voir la figure 5.



L'appareil peut aussi être positionné en utilisant de la silicone en alternative au joint fourni. Dans ce cas, l'installateur devra vérifier la planéité de l'appareil avec le dessus du meuble.

## 2.3 Branchement électrique



S'assurer 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 située à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale doivent être du même type et conformes à la réglementation en vigueur en matière d'installations électriques. Vérifier que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à la terre appropriée.



Prévoir 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 et en proximité de l'appareil.



Éviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.

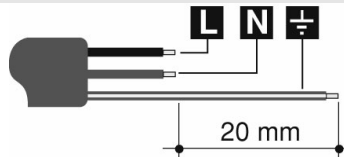


En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à  $0,75 \text{ mm}^2$  (câble de 3 x 0,75), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 mm. Utilisez un câble du type H05V2V2-F ou équivalent à l'exclusion de tout autre type de câble. Ce câble doit être résistant à une température maximale de 90°C. Le remplacement du câble doit être effectué par un technicien spécialisé, qui devra procéder au branchement au réseau suivant les schéma ci-dessous.

**L** = marron

**N** = bleu

$\frac{\text{—}}{\text{—}}$  = jaune-vert



**Le fabricant décline toute responsabilité** touchant les dommages physiques ou matériels causés par le non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.



#### 2.4 Aération des locaux

L'appareil peut être installé uniquement dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Dans le local où l'appareil est installé, il doit pouvoir arriver une quantité d'air égale à celle requise pour la combustion régulière du gaz et pour le renouvellement d'air du local. Les prises d'admission d'air, protégées par de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Le local devra être aéré en permanence de façon appropriée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par la cuisson. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des ventilateurs éventuels.



## 2.5 Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soignée par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.

## 2.6 Branchement gaz avec tuyau souple

**ATTENTION:** observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".



### **Important.**

*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, notamment:*

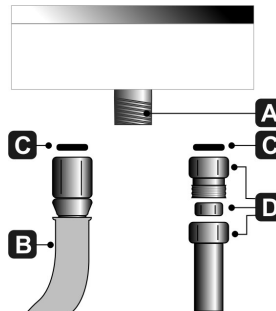
- **Arrêté du 2 août 1977**  
*Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.*
- **Norme DTUP 45-204**  
*Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations 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.*

Le branchement au réseau du gaz peut être effectué avec un **tuyau rigide en cuivre** ou avec un **tuyau flexible** et dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. Une fois cette opération effectuée, contrôler sa bonne tenue en utilisant une solution savonneuse mais jamais une flamme. La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 millibars. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz voir le Chapitre "3 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ". Le raccord d'admission du gaz est fileté ½" gaz externe (ISO 228-1).



### Branchement avec tuyau rigide en cuivre:

le branchement au réseau du gaz devra être effectué de façon à ne pas provoquer d'efforts quels qu'ils soient sur l'appareil. Le branchement peut être réalisé en utilisant le groupe adaptateur **D** à biconique, en interposant toujours le joint **C** fourni.

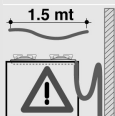
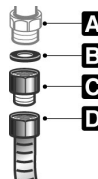


FR

**Branchement avec tuyau flexible:** utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121 pour gaz méthane; XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour gaz liquide), en interposant toujours le joint **C**, fourni avec l'appareil, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **E**.

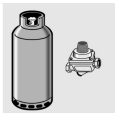
BE

**Branchement avec tuyau flexible:** utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (le tuyau devra porter la mention AGREE AGB/BGV), en interposant toujours un adaptateur **C** entre le raccord **A** et le tuyau flexible **D**. L'adaptateur **C** devra présenter un filetage interne cylindrique (ISO 228-1) à l'extrémité devant être raccordée à l'appareil, et un filetage externe conique (ISO 7-1) à l'extrémité devant être raccordée au tuyau. Veuillez à interposer le joint **B** fourni entre le raccord **A** et l'adaptateur **C**.



*La mise en oeuvre avec tube flexible devra être effectuée de façon que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 1.5 mètres d'extension maximum; s'assurer que les tubes n'entrent pas au contact de parties mobiles et ne sont pas écrasés.*

### 2.7 Branchement au gaz butane-propane



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau du paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".





## 3. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



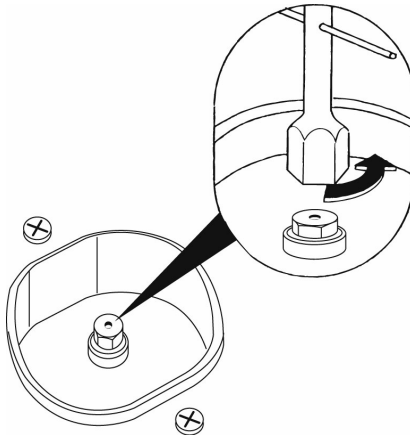
**Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.**

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 millibars. Pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs et régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour le remplacement des injecteurs il faut soulever la table de cuisson de la façon décrite au suivant paragraphe.

### 3.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

Cette intervention ne nécessite pas de réglage de l'air primaire.

1. Oter les grilles, enlever tous les chapeaux et les couronnes;
2. avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs;
3. procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs selon le gaz à utiliser et de la façon décrite au paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".
4. Remettre en place correctement les brûleurs dans leurs logements.



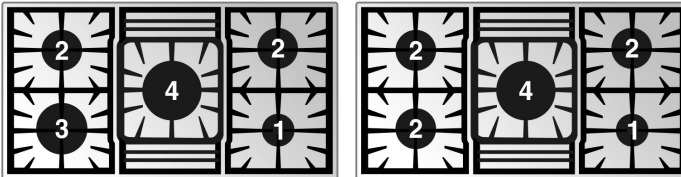


### 3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz butane-propane – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire ( 1 )	1.05	50	27	350	76	75
Semi-rapide (2)	1.8	65	33	450	130	128
Rapide (3)	2.3	75	43	800	166	164
Ultrapapide (4)	3.5	94	63	1.6	253	250

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz naturel – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire ( 1 )	1.05	72	350
Semi-rapide (2)	1.8	97	450
Rapide (3)	2.3	103	800
Ultrapapide (4)	3.5	133	1500

### 3.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



#### BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultrapapide



## 4. OPÉRATIONS FINALES

Après avoir effectué les réglages décrits ci-dessus, remonter l'appareil en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies au paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".

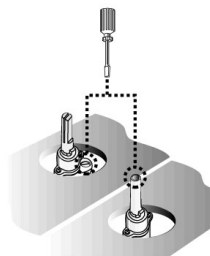


Après le réglage avec un gaz autre que celui utilisé pour le test, remplacer l'étiquette située à l'intérieur du logement chauffe-plats par celle correspondant au nouveau gaz. Il est possible de se procurer l'étiquette auprès du Centre de réparation agréé le plus proche.

### 4.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Allumer le brûleur et l'amener en position minimum. Enlever la manette du robinet du gaz et agir sur la vis de réglage à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (si l'on tourne rapidement la manette de la position maximum à la position minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre).

Répéter l'opération pour tous les robinets.



### 4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec le gaz butane-propane, il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis logée à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles).

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués dans le tableau "3.2 Réglage pour gaz butane-propane".



### 4.3 Lubrification des robinets gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets gaz présentent des difficultés de rotation et se bloquent. Procéder à leur nettoyage interne et les graisser. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**



## 5. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### 5.1 Allumage des brûleurs



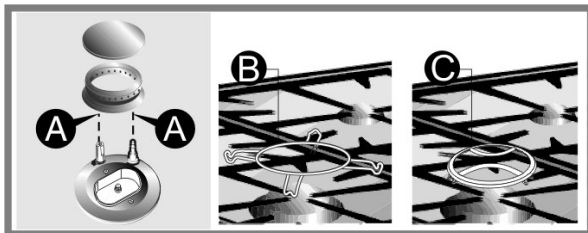
Avant d'allumer les brûleurs sur le plan, s'assurer que les couronnes sont placées dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.




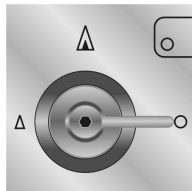
La grille **B**, sur demande, doit être utilisée pour des récipients "wok" (poêle chinoise).

Afin d'éviter des détériorations de la table de cuisson, nous avons équipé la cuisinière d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm. also

La réduction **C** en dotation doit être utilisée aussi pour de petits récipients.




En regard de chaque manette, le brûleur auquel il est associé est indiqué. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électrique. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettrica. Il suffit d'enfoncer et de tourner simultanément la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre, de façon à l'amener sur le symbole de la grande flamme  jusqu'à ce que l'allumage ait lieu.



Maintenir enfoncée la manette pendant environ 2 secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne quand on relâche la manette: cela signifie que le thermocouple ne s'est pas suffisamment réchauffé. Répéter l'opération en maintenant enfoncée la manette plus longtemps.

Lorsque le brûleur est allumé, la flamme peut être réglée selon les besoins.

Au terme de chaque utilisation de la table, vérifier que les manettes de commande se trouvent en position  (éteint).



# Instructions pour l'utilisateur



Si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, au bout d'un intervalle d'environ 20 secondes un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

## 5.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs



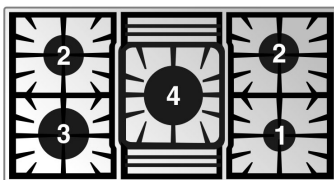
Pour assurer un rendement maximum des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut: utiliser des récipients dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en lèche les parois (voir paragraphes "5.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme de façon à empêcher la débordement du liquide.



Durant la cuisson, pour éviter de brûler ou d'abîmer la table, tous les récipients ou les grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.

Quand on utilise des graisses ou de l'huile, il convient de faire très attention car ces dernières, en se surchauffant, peuvent s'enflammer.

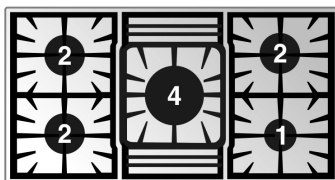
## 5.3 Diamètre des récipients



### BRÛLEURS

Ø min. et max.  
(en cm)

1	Auxiliaire	12-14
2	Semi-rapide	16-20
3	Rapide	18-24
4	Ultrarapide	20-26





## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Avant toute intervention il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.*

### 6.1 Nettoyage de l'acier inox



*Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

#### 6.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi:** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

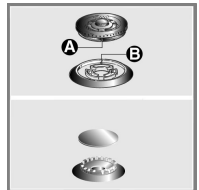
#### 6.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.



### 6.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles, de façon à faciliter le nettoyage. Ils doivent être lavés à l'eau chaude additionnée d'un détergent neutre. Veiller à éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient **parfaitement secs**. Remonter les chapeaux sur leurs couronnes, en s'assurant que les niches **A** sont bien centrées sur les axes **B** des brûleurs.



Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent être toujours bien nettoyés. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec une tige de bois ou une aiguille.

