

|  |    |
|--|----|
| 1. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation            | 67 |
| 2. Positionnement dans le plan de travail                      | 68 |
| 2.1 Fixation à la structure de soutien                         | 68 |
| 3. Branchement électrique                                      | 70 |
| 4. Raccordement gaz  | 71 |
| 4.1 Raccordement au gaz liquide                                | 72 |
| 4.2 Ventilation des pièces                                     | 72 |
| 4.3 Évacuation des produits de la combustion                   | 72 |
| 5. Adaptation aux différents gaz                               | 73 |
| 5.1 Enlèvement du plan de cuisson                              | 73 |
| 5.2 Réglage pour gaz liquide                                   | 74 |
| 5.3 Réglage pour gaz méthane                                   | 74 |
| 5.4 Réglage de l'air primaire                                  | 75 |
| 5.5 Remontage du plan de cuisson                               | 75 |
| 5.6 Réglage du débit réduit pour le gaz de ville et le méthane | 75 |
| 5.7 Réglage du débit réduit pour le gaz liquide                | 75 |
| 5.8 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson            | 76 |
| 5.9 Graissage des robinets gaz                                 | 76 |
| 6. Description des commandes                                   | 77 |
| 6.1 Le panneau frontal   | 77 |
| 7. Utilisation de la table de cuisson                          | 78 |
| 7.1 Allumage des brûleurs avec dispositif de sécurité          | 78 |
| 7.2 Positionnement du grille-viande                            | 78 |
| 7.3 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs         | 78 |
| 7.4 Diamètre des récipients                                    | 79 |
| 8. Nettoyage et entretien                                      | 80 |
| 8.1 Nettoyage de l'acier inox                                  | 80 |
| 8.2 Nettoyage des composants                                   | 80 |

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION SONT REPORTÉS SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL. CETTE TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE EST DE CLASSE 3.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR :** elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit faire un contrôle de l'installation du gaz, effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR :** elles indiquent 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 FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. CONSERVER AUSSI LA SÉRIE D'INJECTEURS FOURNIS EN ÉQUIPEMENT. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.**



NE JAMAIS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



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

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ.

**NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.**



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE LA TABLE DE CUISSON EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-APRÈS. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.

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



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION « ZÉRO » (ÉTEINT).



**NE PAS POSER** SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DES CASSEROLES AVEC LE FOND QUI N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



**NE JAMAIS UTILISER** DE RÉCIPIENTS OU DE GRILLE-VIANDE QUI DÉPASSENT LE PÉRIMÈTRE EXTÉRIEUR DE LA TABLE.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, SE TROUVE VISIBLEMENT POSITIONNÉE SOUS LE CARTER, ANNEXÉE À CE MANUEL ET APPLIQUÉE SUR L'ATTESTATION DE QUALITÉ.

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



**L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



*Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.*



## 2. Positionnement dans le plan de travail

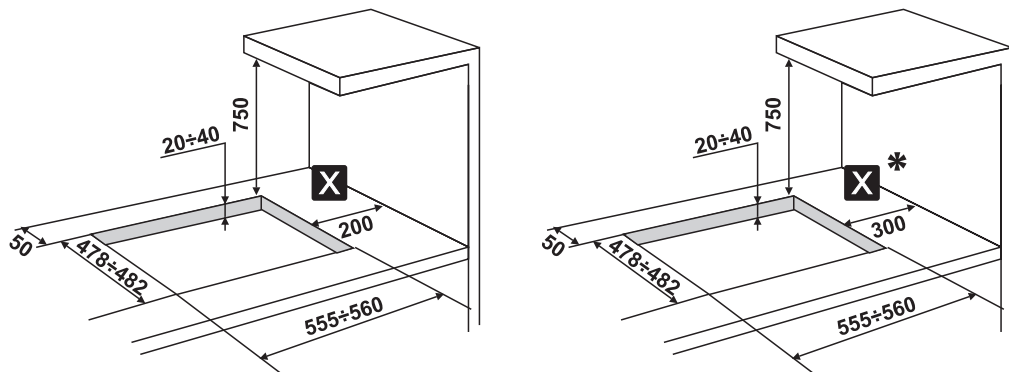


L'intervention suivante demande un ouvrage de maçonnerie et/ou de menuiserie : par conséquent elle doit être exécutée par un technicien compétent.

L'installation est réalisable sur des matériaux différents tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois recouvert de laminés plastiques pourvu qu'ils résistent à la chaleur ( $T 90^{\circ} C$ ).

### 2.1 Fixation à la structure de soutien

Faire une ouverture dans le plan de travail de la structure ; ses dimensions sont indiquées sur la figure ; le bord arrière de la découpe doit être à une distance minimum de **50 mm**. Cet appareil peut être installé à côté de parois qui dépassent en hauteur le plan de travail, à la condition de maintenir la distance « X » représentée sur la figure, pour éviter des endommagements dus à la surchauffe. Une étagère (ou une hotte) peut être installée à une hauteur minimale de **750 mm**. au-dessus de la table de cuisson.



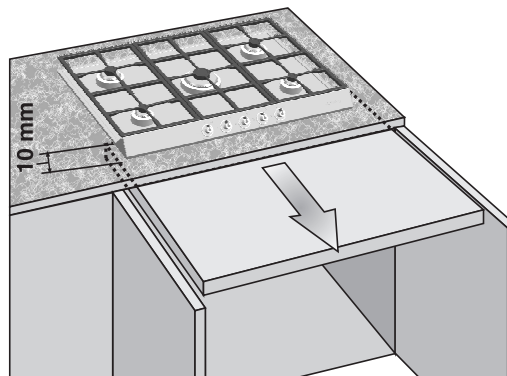
En cas d'installation sur un meuble avec portes, placer un panneau de séparation sous la table de cuisson. La distance minimum entre le fond de la table de cuisson et la surface du panneau doit être de 10 mm. Ce panneau doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.



*Sous la table de cuisson il est interdit d'installer un four qui n'est pas équipé de ventilateur de refroidissement*

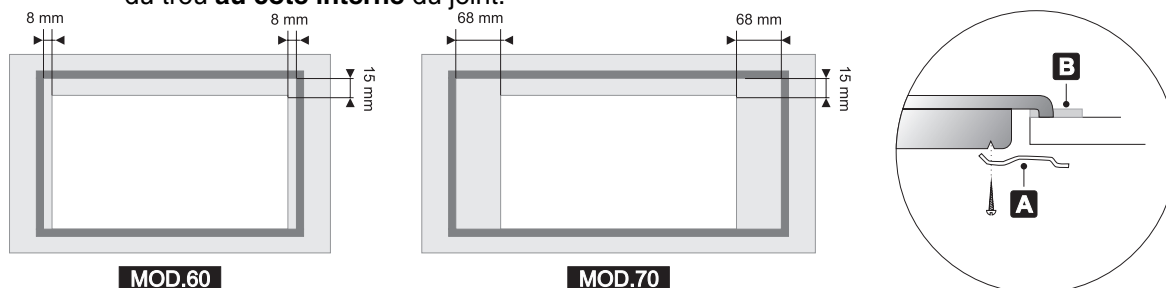


En cas d'installation sur un élément à portes, il est nécessaire de mettre en place un panneau de séparation sous la table de cuisson. Maintenir une distance minimum de 10 mm entre le fond de l'appareil et la surface du panneau. En outre, la surface du panneau, devra être facilement amovible pour permettre l'accès pour les éventuelles interventions d'assistance technique.





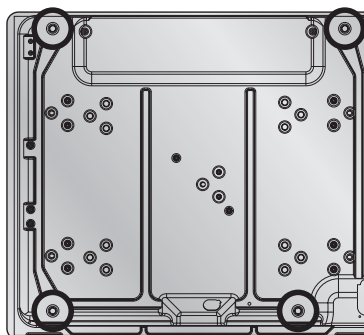
Positionner avec le plus grand soin le joint isolant fourni, sur le périmètre extérieur de la découpe faite dans le plan de travail comme indiqué sur les figures ci-dessous ; le faire adhérer sur toute sa surface en appuyant légèrement avec les mains. Selon le modèle de table à installer, respecter les mesures indiquées sur la figure, en tenant compte que pour les deux modèles le côté long avant doit être au ras de la découpe. Fixer la table de cuisson à la structure à l'aide des étriers **A** fournis en équipement. Bien rogner le bord **B** en excédent du joint. Les dimensions du dessin ci-dessous vont du trou **au côté interne** du joint.



MOD.60

MOD.70

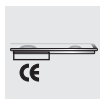
Dans la figure ci-contre sont indiqués les trous exacts à utiliser pour fixer la table de cuisson au plan de façon correcte.



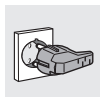


# Instructions pour l'installateur

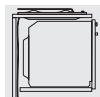
## 3. Branchement électrique



S'assurer que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette placée sous le carter de l'appareil. **Cette plaquette ne doit jamais être enlevée.**



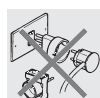
La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale devront être du même type et conformes aux normes en vigueur sur les installations électriques. Vérifier que la ligne d'alimentation soit équipée d'une mise à la terre appropriée.



Faire passer le câble d'alimentation derrière le meuble, en faisant attention qu'il ne soit pas en contact avec le carter inférieur de la table de cuisson ou avec un four encastré sous celle-ci.



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 un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.



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

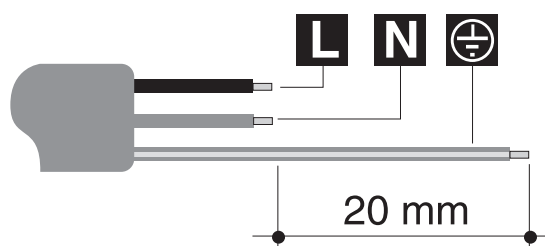


En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à  $0,75 \text{ mm}^2$  (câble de  $3 \times 0,75$ ) ; l'extrémité à raccorder à l'appareil devra avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm. Utiliser uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximale de  $90^\circ\text{C}$ . Son remplacement sera effectué par un technicien spécialisé qui devra faire le raccordement au réseau suivant le schéma ci-dessous.

**L** = marron

**N** = bleu

⊕ = jaune-vert



*Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un SAV agréé afin d'éviter tout risque.*



*Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes et des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil.*



## 4. Raccordement gaz

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:

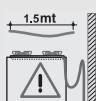
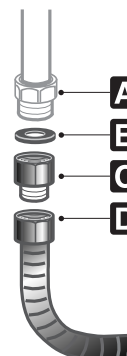
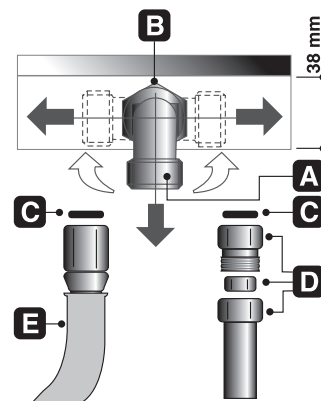
- **Arrêté du 2 août 1977**  
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204**  
Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations 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. Pour faciliter le branchement, le raccord A situé à l'arrière de l'appareil peut être orienté latéralement; desserrer l'écrou hexagonal B, tourner le raccord A dans la position voulue et serrer de nouveau l'écrou hexagonal B (sa tenue est assurée par une bague bicône en laiton). 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 "Erreur. L'origine riferimento non è stata trovata. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ". Le raccord d'admission du gaz est fileté 1/2" 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.

**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.

**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 l'adaptateur C, fourni avec l'appareil, 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. Veillez à interposer le joint B fourni entre le raccord A et l'adaptateur C.



La mise en marche avec un tuyau flexible devra être effectuée de façon à ce que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximum ; s'assurer que les tuyaux ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou ne soient pas écrasés.



# Instructions pour l'installateur

## 4.1 Raccordement au gaz liquide



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le raccordement sur la bouteille conformément aux normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation soit comprise dans les valeurs indiquées dans le tableau du chapitre « 5.2 Réglage pour gaz liquide ».

## 4.2 Ventilation des pièces



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.

## 4.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par des hottes reliées à une cheminée à tirage naturel d'efficacité sûre ou par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace demande une conception soignée par un spécialiste en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.



## 5. Adaptation aux différents gaz



**Avant d'effectuer les opérations suivantes, débrancher l'appareil.**

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 mbar. En cas d'utilisation avec d'autres types de gaz, remplacer les injecteurs et régler l'air primaire. Pour le remplacement des injecteurs et le réglage des brûleurs, il faut enlever le table de la façon décrite au paragraphe suivant.

### 5.1 Enlèvement du plan de cuisson

Retirer tous les composants du brûleur en respectant la séquence numérique montrée dans les figures ci-dessous :

- Enlever les grilles (Fig. 1) en les levant vers l'arrière (dét. 1) et en les extrayant (dét. 2). (Dans les tables de 70 cm retirer d'abord celle centrale, dans les tables de 60 cm retirer d'abord celle de droite) ;
- extraire toutes les manettes (Fig.2 dét. 3) en les tirant vers l'extérieur ;
- soulever tous les composants des brûleurs (Fig. 2 dét. 4-5) ;
- après avoir enlevé tous les composants décrits ci-dessus, soulever le plan de l'avant vers le haut (Fig. 4 dét. 8).
- on ne pourra accéder aux brûleurs et aux robinets gaz qu'après avoir exercé une légère pression vers le haut dans la partie arrière du plan en utilisant un outil (Fig. 5 dét. 9 – dét. 10).

Cette opération est nécessaire pour décrocher les pièces de fixation internes accouplées par pression. Il sera ainsi possible d'enlever le plan de cuisson. Sur certains modèles, deux autres pivots latéraux peuvent être présents (Fig. 5) ; ils doivent être démontés de la même façon avec un outil pour faire levier sur la table de cuisson.

Fig 1)

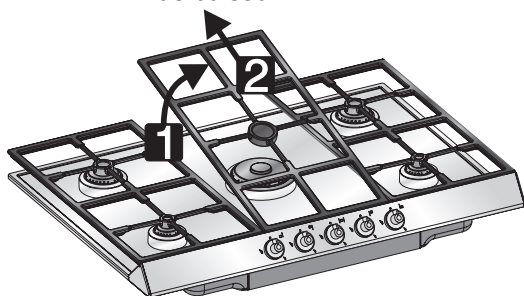


Fig 2)

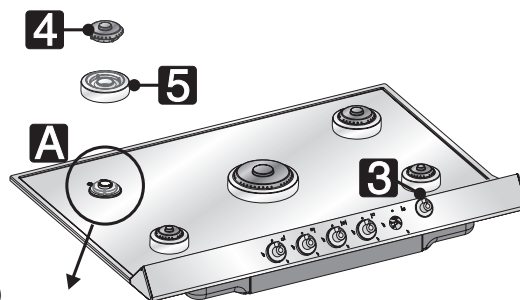


Fig 3)

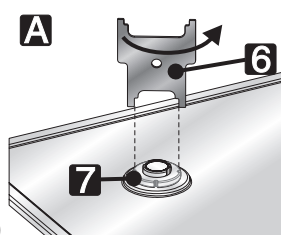


Fig 4)

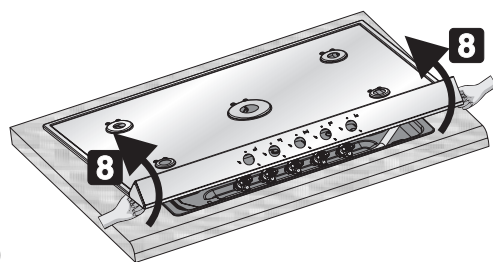
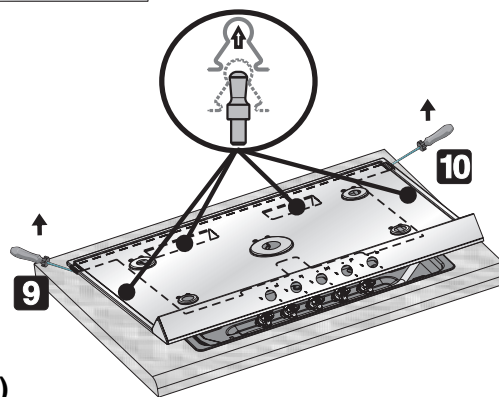


Fig 5)





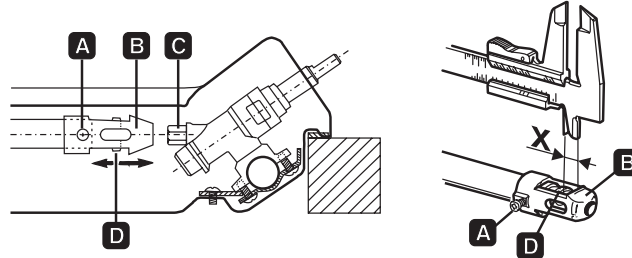


# Instructions pour l'installateur

## 5.2 Réglage pour gaz liquide

Desserrer la vis **A** et pousser à fond le support **B**. Avec une clé fixe, enlever l'injecteur **C** et monter celui adapté en suivant les indications reportées dans les tableaux de référence au type de gaz à utiliser. Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**. Reporter le support **B** à sa position initiale, afin de couvrir parfaitement l'injecteur **C**.

Régler l'arrivée d'air en déplaçant le tube Venturi **D**, jusqu'à obtenir la distance « **X** » reportée dans le tableau au paragraphe « 5.5 Réglage de l'air primaire » et le fixer avec la vis **A**. Les réglages étant terminés, remettre les scellages en utilisant de la cire à cacheter ou une matière équivalente.



| Brûleur             | Débit calorifique nominal (kW) | Gaz liquide – G30/G31 30/37 mbar |                  |                  |               |               |     |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|---------------|---------------|-----|
|                     |                                | Diamètre injecteur 1/100 mm      | By-pass mm 1/100 | Débit réduit (W) | Débit g/h G30 | Débit g/h G31 |     |
| Auxiliaire          | 1.05                           | 48                               | 30               | 400              | 76            | 75            |     |
| Semi-rapide         | 1.7                            | 62                               | 33               | 500              | 124           | 121           |     |
| Rapide (3)          | 3.5                            | 89                               | 50               | 1050             | 254           | 250           |     |
| Rapide (7)          | 2.9                            | 80                               | 50               | 1050             | 211           | 207           |     |
| Rapide (6)          | 3.1                            | 85                               | 50               | 1050             | 225           | 221           |     |
| Ultra-Rapide        | 4.2                            | 98                               | 65               | 1600             | 305           | 300           |     |
| Double couronne (4) | Interne                        | 0.9                              | 45               | 30               | 400           | 62            | 61  |
|                     | Externe                        | 3.3                              | 87               | 55               | 1200          | 240           | 236 |
| Double couronne (8) | Interne                        | 0.9                              | 45               | 30               | 400           | 62            | 61  |
|                     | Externe                        | 4.0                              | 95               | 55               | 1200          | 291           | 286 |

## 5.3 Réglage pour gaz méthane

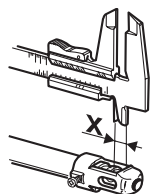
La table de cuisson est à **gaz méthane G20** (2H), pression 20 mbars. Pour reporter l'appareil à la condition de fonctionnement avec ce type de gaz, exécuter les opérations décrites au paragraphe « 5.2 Réglage pour gaz liquide » en choisissant les injecteurs et en réglant l'air primaire conformément au gaz méthane, comme indiqué dans le tableau suivant et au paragraphe « 5.5 Réglage de l'air primaire ».

| Brûleur             | Débit calorifique nominal (kW) | Gas méthane – G20 20 mbar        |                  |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------|
|                     |                                | Diamètre de l'injecteur 1/100 mm | Débit réduit (W) |
| Auxiliaire          | 1.05                           | 73                               | 400              |
| Semi-rapide         | 1.7                            | 92                               | 500              |
| Rapide (3)          | 3.5                            | 135                              | 1050             |
| Rapide (7)          | 2.9                            | 123                              | 1050             |
| Rapide (6)          | 3.1                            | 126                              | 1050             |
| Ultra-Rapide        | 4.2                            | 145                              | 1400             |
| Double couronne (4) | Interne                        | 0.9                              | 70               |
|                     | Externe                        | 3.3                              | 132              |
| Double couronne (8) | Interne                        | 0.9                              | 70               |
|                     | Externe                        | 4.0                              | 140              |



## 5.4 Réglage de l'air primaire

Référé à la distance « X » en mm.



| BRÛLEUR                |         | G20<br>20 mbar | G30/G31<br>30/37 mbar |
|------------------------|---------|----------------|-----------------------|
| Auxiliaire             |         | 2.0            | 10.0                  |
| Semi-rapide            |         | 2.0            | 10.0                  |
| Rapide (3)             |         | 2.5            | 8.0                   |
| Rapide (7)             |         | 2.5            | 8.0                   |
| Rapide (6)             |         | 2.5            | 10.0                  |
| Ultra-Rapide           |         | 2.5            | 12.0                  |
| Double<br>couronne (4) | Interne | 5.0            | 5.0                   |
|                        | Externe | 10.0           | 10.0                  |
| Double<br>couronne (8) | Interne | 5.0            | 5.0                   |
|                        | Externe | 10.0           | 13.0                  |

Pour identifier les brûleurs sur la table de cuisson, voir les dessins du paragraphe « 5.8 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson »

## 5.5 Remontage du plan de cuisson

Procéder en sens inverse par rapport aux instructions reportées dans le paragraphe « 5.1 Enlèvement du plan de cuisson ».



En remontant les anneaux des brûleurs, se rappeler qu'ils seront serrés **en fin de course** avec la clé fournie en équipement.

Positionner les grilles sur le plan de cuisson, d'abord celles latérales puis celle centrale.

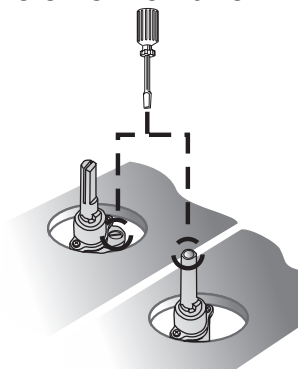
## 5.6 Réglage du débit réduit pour le gaz de ville et le méthane

Repositionner les composants sur le brûleur et enfiler les manettes sur les tiges des robinets.

Allumer le brûleur et l'amener sur la position débit réduit.

Extraire de nouveau la manette et tourner la vis de réglage à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement la manette de la position de débit maximal à celle de débit réduit la flamme ne devra pas s'éteindre).



## 5.7 Réglage du débit réduit pour le gaz liquide

Pour le réglage du débit réduit avec gaz liquide, visser complètement en sens horaire la vis logée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet (selon les modèles).

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont reportés dans le paragraphe « 5.2 Réglage pour gaz liquide ».

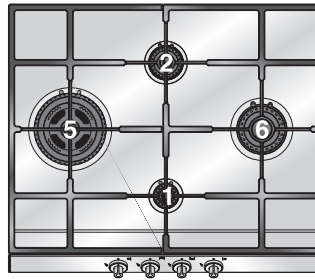
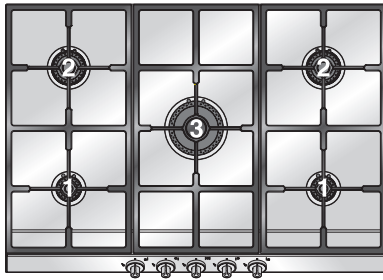


Après le réglage avec un gaz différent de celui d'essai, remplacer l'étiquette placée sur le carter de l'appareil par celle correspondant au nouveau gaz. L'étiquette se trouve à l'intérieur du sachet des injecteurs GPL (G30 ^ G31)



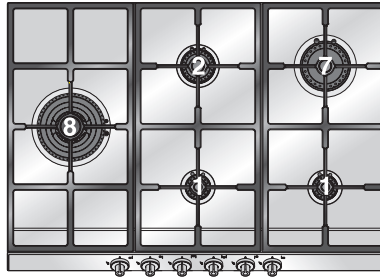
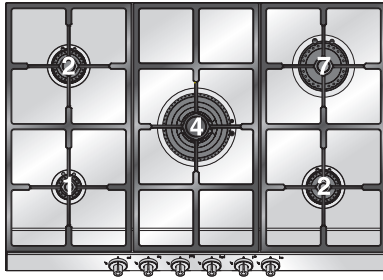
# Instructions pour l'installateur

## 5.8 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson

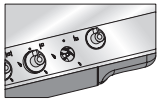


### Type de brûleur

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Double flamme
- 5 Ultra-rapide
- 6 Rapide
- 7 Rapide
- 8 Double flamme



## 5.9 Graissage des robinets gaz



Avec le temps, les robinets gaz peuvent devenir anormalement durs et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**



## 6. Description des commandes

### 6.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et tous les contrôles de la table de cuisson sont réunis sur le panneau frontal.

#### BANDEAU DE COMMANDES MODÈLE 60

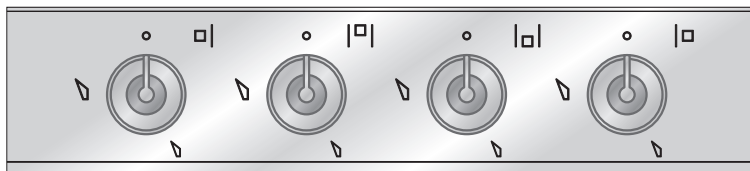


Table 4 brûleurs

#### BANDEAU DE COMMANDES MODÈLES 70

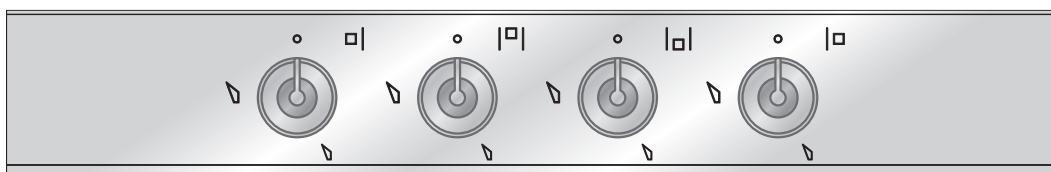


Table 4 brûleurs

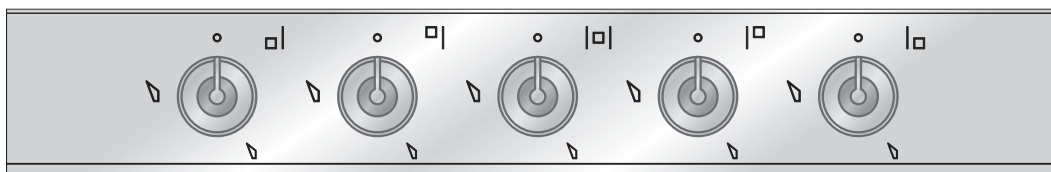


Table 5 brûleurs

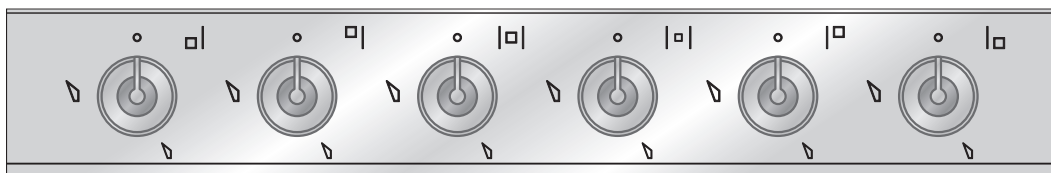


Table 6 brûleurs UR2 central

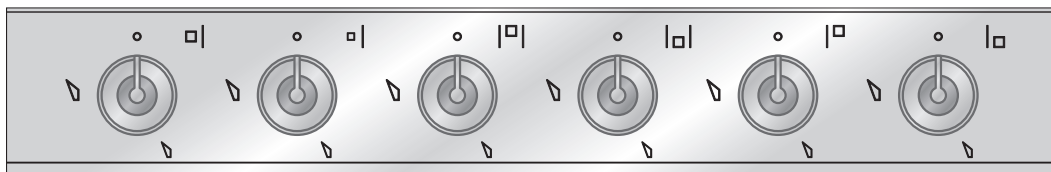


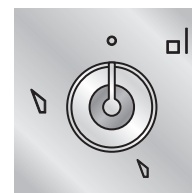
Table 6 brûleurs UR2 latéral

#### DESCRIPTION DE LA MANETTE

L'allumage de la flamme a lieu en pressant et en tournant simultanément la manette en sens anti-horaire sur le symbole de débit réduit.

Pour régler la flamme, tourner la manette sur la zone entre le débit maximum et le débit réduit.

Pour éteindre le brûleur, reporter la manette en position O.



#### DISPOSITION DES BRÛLEURS – Description des symboles

|  |   |  |  |  |                       |
|--|---|--|--|--|-----------------------|
|  | Brûleur avant gauche  |  | Brûleur central avant                          |  | Brûleur avant droit   |
|  | Brûleur central gauche /<br>Brûleur central gauche<br>extérieur |  | Brûleur central /<br>Brûleur central extérieur |  | Brûleur central droit |
|  | Brûleur central gauche<br>intérieur                             |  | Brûleur central intérieur                      |  | Brûleur arrière droit |
|  | Brûleur arrière gauche  |  | Brûleur central arrière                        |  |                       |

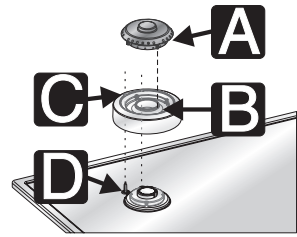


# Instructions pour l'utilisateur

## 7. Utilisation de la table de cuisson




S'assurer du montage correct des anneaux de fixation, des brûleurs, des couronnes et des grilles  
 Les pivots **A** du brûleur doivent être introduits dans les logements **B** de la couronne du brûleur. Les bougies et les thermocouples **D** présents sur la table de cuisson doivent s'encaster dans les trous **C** des couronnes.



### 7.1 Allumage des brûleurs avec dispositif de sécurité



En correspondance de chaque manette est indiqué le brûleur associé (l'exemple ci-contre correspond au brûleur avant gauche).

L'appareil est doté d'allumage électronique. Appuyer et simultanément tourner la manette en sens anti-horaire sur le symbole de débit réduit , jusqu'à l'allumage. Tenir la manette enfoncée pendant 2 secondes environ pour maintenir la flamme allumée et pour activer le dispositif de sécurité. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où on lâche la manette. Dans ce cas, répéter l'opération en tenant la manette enfoncée plus longtemps.



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, après un intervalle d'environ 20 secondes le dispositif de sécurité bloquera la sortie du gaz, même avec le robinet ouvert.

### 7.2 Positionnement du grille-viande

Auprès des revendeurs autorisés, il est possible d'acheter un grille-viande spécial à utiliser avec la table de cuisson. C'est une plaque qui est posée et CENTRÉE sur les grilles et ne remplace jamais une grille.

S'assurer du centrage correct du grille-viande sur la grille : un positionnement erroné pourrait causer une surchauffe des manettes pendant l'utilisation.

### 7.3 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

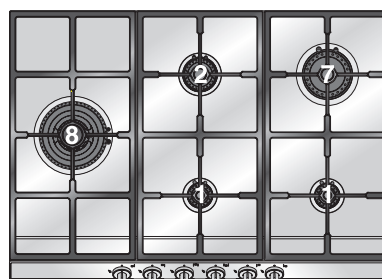
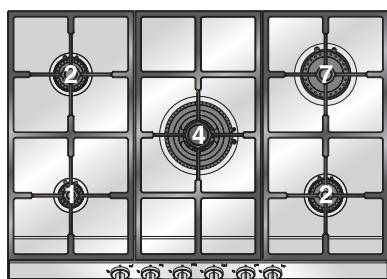
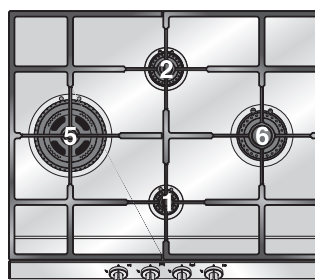
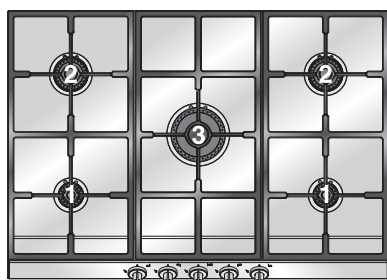
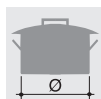
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, utiliser des récipients à fond plat et régulier, avec couvercle, et proportionnés au brûleur (voir paragraphe « 7.3 Diamètre des récipients »).

Pendant la cuisson, pour éviter des brûlures ou des endommagements du plan de cuisson, tous les récipients ou les grille-viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson et à une distance minimum de **3-4 cm** des manettes.





## 7.4 Diamètre des récipients



### BRÛLEURS

Ø min. et max. (en cm)

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 1 Auxiliaire    | 7-18  |
| 2 Semi-rapide   | 10-24 |
| 3 Rapide        | 18-24 |
| 4 Double flamme | 12-28 |
| 5 Ultra-rapide  | 20-28 |
| 6 Rapide        | 18-24 |
| 7 Rapide        | 18-24 |
| 8 Double flamme | 12-30 |



# Instructions pour l'utilisateur

## 8. Nettoyage et entretien



*Avant toute intervention, débrancher l'appareil.*

### 8.1 Nettoyage de l'acier inox



*Pour une bonne conservation de la table de cuisson, la nettoyer régulièrement après chaque utilisation lorsqu'elle est complètement froide.*

#### 8.1.1 Nettoyage ordinaire journalier de la table de cuisson

Pour nettoyer et conserver les surfaces en 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 très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

#### 8.1.2 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de raclours tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux pour acier, non abrasifs, en se servant d'éponges à face non abrasive et éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.



### 8.2 Nettoyage des composants

#### 8.2.1 Les manettes



Nettoyer les manettes et le bandeau de commandes avec un chiffon doux, trempé dans de l'eau tiède. Les sécher soigneusement. On peut extraire facilement ces manettes en les tirant vers l'extérieur.



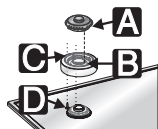
*Pour le nettoyage des manettes et du bandeau de commandes, ne pas utiliser de produits agressifs contenant de l'alcool ou des produits pour l'acier et le verre, car ils pourraient provoquer des dommages permanents.*

#### 8.2.2 Les grilles et les brûleurs



Extraire les grilles et les nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation. Les remonter sur la table de cuisson. Ces composants ne doivent jamais être lavés dans un lave-vaisselle.

#### 8.2.3 Les chapeaux et les couronnes

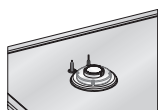


Les chapeaux et les couronnes des brûleurs sont extractibles pour le nettoyage ; les laver avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation et d'attendre qu'ils soient **parfaitement séchés**.

Les pivots **A** du brûleur doivent être introduits dans les logements **B** de la couronne du brûleur. Les bougies et les thermocouples **D** présents sur la table de cuisson doivent s'encaster dans les trous **C** des couronnes.

**NE JAMAIS ENLEVER LES ANNEAUX DE FIXATION POUR EFFECTUER LE NETTOYAGE DE LA TABLE.**

#### 8.2.4 Les bougies et les thermocouples



Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. D'éventuels résidus secs doivent être enlevés avec un petit bâton pointu en bois ou une aiguille.