

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	33
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	35
3.	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	39
4.	OPÉRATIONS FINALES	42
5.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	43
6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	45

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 TOUTS 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 MATÉRIEAUX 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  OU  (ÉTEINT).

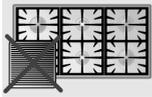


LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST SITUÉE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE.

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

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

2.1 Mise en place

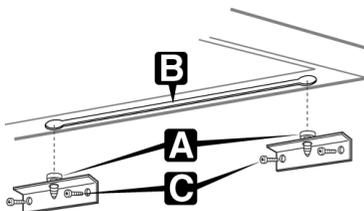


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

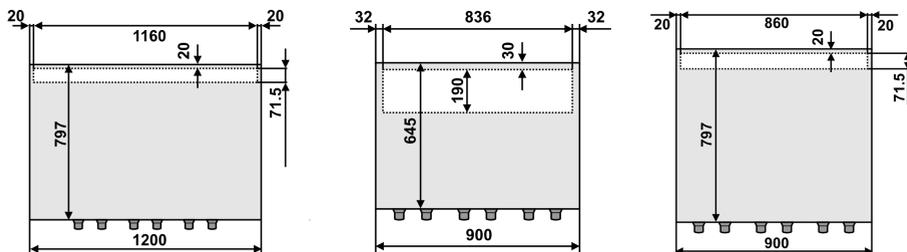
L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

2.1.1 Fixation

Introduire les vis **A** des supports dans les fentes **B** sous l'appareil ; faire coulisser les supports à l'intérieur des fentes **B**. Poser l'appareil contre la structure de soutien et le fixer au moyen des vis **C**.



Pour raccorder l'appareil au réseau, il est nécessaire de faire des ouvertures dans le meuble. Ces ouvertures varient selon le modèle et leurs mesures sont représentées par les zones hachurées dans les figures ci-dessous.





2.2 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.

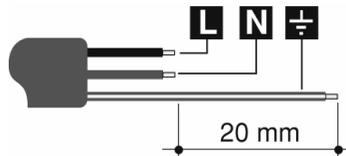


En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à $0,75 \text{ mm}^2$ (câble de $3 \times 0,75$), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 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

⏏ = 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.



Instructions pour l'installateur

FR-BE



2.3 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.



2.4 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.

2.5 Branchement gaz avec tuyau souple

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

FR



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.

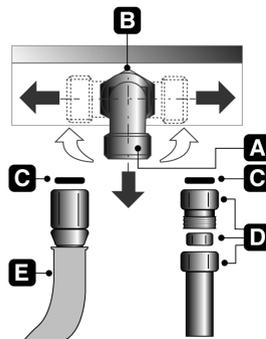
Le branchement au réseau du gaz peut être effectué avec un **tuyau rigide en cuivre** ou avec un **tuyau flexible** et dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. Pour faciliter le branchement, le raccord **A** situé à l'arrière de l'appareil peut être orienté latéralement; desserrer 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 "3 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.

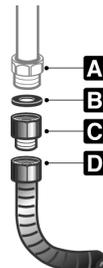


FR

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. Veillez 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.

2.6 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 Réglage pour gaz butane-propane".



3. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

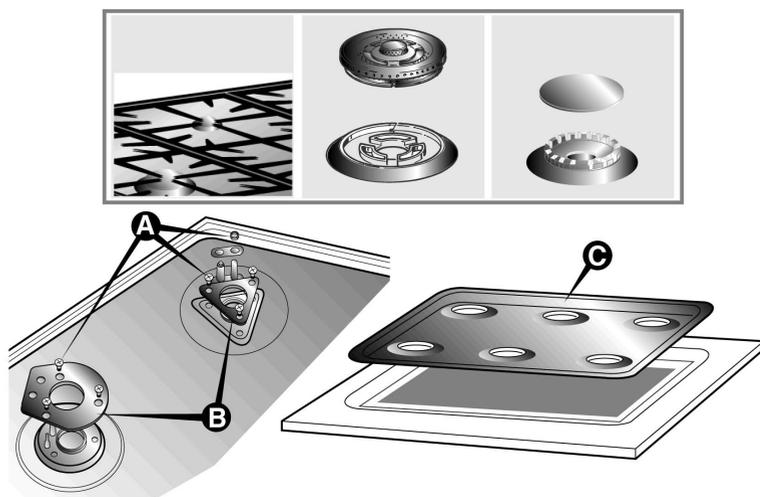


Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

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, régler l'air primaire sur les brûleurs et, pour finir, régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour le remplacement des injecteurs et le réglage des brûleurs, il faut soulever la table de cuisson de la façon décrite au suivant paragraphe.

3.1 Enlèvement du plan

1. Ôter les grilles; enlever tous les chapeaux brûleurs, les couronnes et les brûleurs;
2. Enlever les vis et les écrous **A** qui fixent les supports brûleurs;
3. Enlever les platines **B**;
4. Soulever le plan **C** au moyen d'un tournevis et l'enlever de son logement;
5. Procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs sur la base du tableau du gaz de référence;
6. Régler l'arrivée d'air primaire de la façon décrite au paragraphe "3.2 Réglage pour gaz butane-propane".





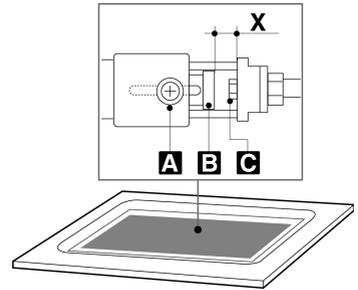
3.2 Réglage pour gaz butane-propane

Desserrer la vis **A** et pousser à fond le régulateur d'air **B**.

Avec une clef 7 mm, enlever l'injecteur **C** et le remplacer par l'injecteur approprié, suivant les indications fournies dans les tableaux de référence, au type de gaz à utiliser.

Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**.

Régler l'air en faisant glisser le régulateur **B** jusqu'à obtenir la distance "**X**" indiquée dans le tableau au paragraphe "3.4 Réglage de l'air primaire". Rébloquer le régulateur **B** en vissant la vis **A**.



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
Plan à commandes en façade:						
Auxiliaire	1.05	48	33	420	76	75
Semi-rapide	1.65	62	33	420	120	118
Rapide	2.55	75	50	900	185	182
Ultrarapide	3.25	85	68	1500	236	232
Plan à commandes latérales:						
Auxiliaire	1.05	48	33	450	76	75
Semi-rapide	1.65	62	33	450	120	118
Rapide	2.55	75	45	800	185	182
Ultrarapide	3.25	85	65	1500	236	232



Instructions pour l'installateur



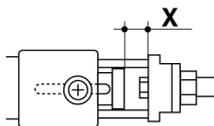
3.3 Réglage pour gaz naturel

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 millibars. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement pour ce type de gaz, effectuer les opérations décrites au paragraphe "3.2 Réglage pour gaz butane-propane " en choisissant toutefois les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le gaz naturel, comme indiqué dans le tableau suivant et au paragraphe "3.4 Réglage de l'air primaire".

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz naturel – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Plan à commandes en façade:			
Auxiliaire	1.05	73	380
Semi-rapide	1.65	92	420
Rapide	2.55	115	650
Ultrap rapide	3.25	130	1400
Plan à commandes latérales:			
Auxiliaire	1.05	73	380
Semi-rapide	1.65	92	450
Rapide	2.55	115	650
Ultrap rapide	3.25	130	1400

3.4 Réglage de l'air primaire

Rapporté à la distance "X" en mm.



BRÛLEUR	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Plan à commandes en façade:		
Auxiliaire	2.5	2.5
Semi-rapide	1.5	2
Rapide	2.5	2
Ultrap rapide	1.5	2.5
Plan à commandes latérales:		
Auxiliaire	3	3
Semi-rapide	2	1.7 (*)
Rapide	3	2.5
Ultrap rapide	1.7	3 (**)

(*) Semi-rapide arrière: 2.5

(**) Ultrap rapide avant: 4



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 "3.1 Enlèvement du plan".

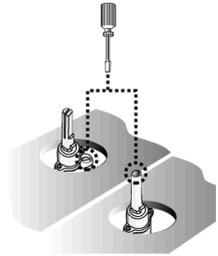


Après le réglage avec un gaz autre que celui utilisé pour le test, remplacer l'étiquette située à l'intérieur du logement chauffe-plats par celle correspondant au nouveau gaz. Il est possible de se procurer l'étiquette auprès de du Centre de réparation agréé le plus proche.

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.

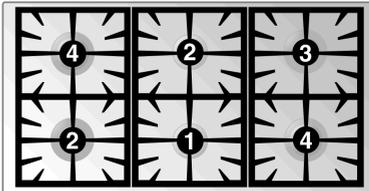


4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

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 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS

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

4.4 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 regraisser. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**

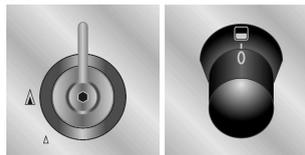




5. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

5.1 Manette de commande des brûleurs

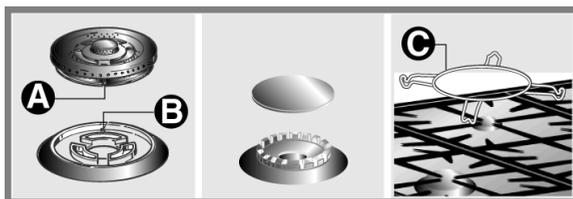
L'allumage de la flamme se fait en enfonçant et en tournant simultanément la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre, de façon à l'amener sur le symbole de la grande flamme. Pour régler la flamme, tourner la manette à l'intérieur de la plage allant du maximum au minimum. L'extinction du brûleur se fait en amenant la manette en position  ou 0.



5.2 Allumage des brûleurs



Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements, avec leurs chapeaux brûleurs: la niche **A** doit être centrée sur l'axe **B**. La grille **C** (présente sur certains modèles) doit être utilisée pour les récipients "wok" (poêle chinoise).



En regard de chaque manette, le brûleur auquel il est associé est indiqué. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. 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.



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.



5.3 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

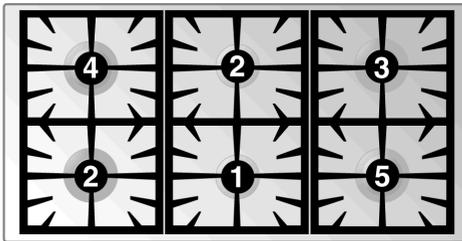
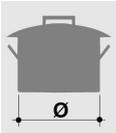


Pour assurer un rendement maximum des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut: utiliser des récipients dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en lèche les parois (voir paragraphes "5.4 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire 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.

5.4 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	20-24
5	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 non 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.

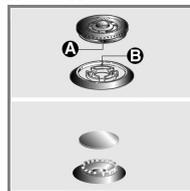
6.1.2 Taches de nourriture ou résidus

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.

