

1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI .....	4
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	5
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE .....	6
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL .....	7
5. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON.....	8
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
7. INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	11
8. RACCORDEMENT DU GAZ.....	17
9. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	19
10. OPERATIONS FINALES POUR LES APPAREILS AU GAZ.....	21



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : indiquent les conseils pratiques, 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 test de l'appareil.

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE D LA TABLE DE CUISSON.

NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SELECTIVE LE PLUS PROCHE.



L'APPAREIL QUI N'EST PLUS UTILISE DEVRA ETRE REMIS A UN CENTRE DE COLLECTE SELECTIVE.



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



L'APPAREIL EST DESTINE A LA CUISSON DES ALIMENTS ET NE DOIT PAS ETRE UTILISE COMME CHAUFFAGE AMBIANT.



NE PAS UTILISER DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE DE FACON VISIBLE SOUS LE CARTER.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



### **2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE 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. 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.

Par ailleurs, couper le câble de branchement au réseau électrique et l'enlever avec sa fiche.

### 3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ AINSI QUE POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHEES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

**NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, PROCEDEZ A UN ESSAI RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DEBRANCHER ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

**NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.**



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES SPECIFIQUES.



**L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE PAS L'UTILISER COMME UN CHAUFFAGE AMBIANT.



APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR 0 (ETEINTS).



*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.*



## Instructions pour l'utilisateur

FR

### 4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL



- 1** Brûleur Auxiliaire (AUX)
- 2** Brûleur Semi rapide (SR)
- 3** Brûleur Rapide (R)
- 4** Brûleur Ultra-Rapide (URP)



## 5. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### 5.1 Table de cuisson au gaz



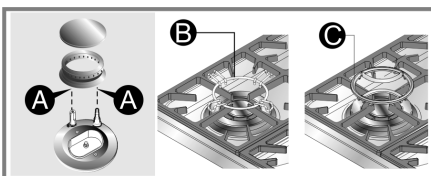
Avant d'allumer les brûleurs de la table, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.



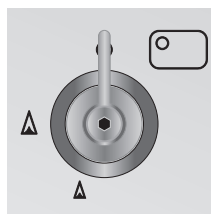
Lorsque vous utilisez les plaques électriques ou le barbecue (s'ils sont prévus) pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



La grille **B** est utilisée pour les récipients de type "wok" (poêle chinoise). Pour prévenir les dégâts de la table de cuisson, nous avons équipé le produit d'une grille rehaussée **C**. Celle-ci sera positionnée sous les casseroles dont le diamètre est supérieur à celui indiqué dans le tableau du paragraphe "5.3 Diamètre des récipients". **Dans tous les cas, la grille C ne devra pas être utilisée sur le brûleur ultra rapide.**



En dessous de chaque manette est indiqué le brûleur auquel il correspond. L'appareil est doté d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, tourner la manette sur 0 et attendre 60 seconde avant d'effectuer un nouvel essai.



Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est suffisamment chaud. Attendre quelques instants et répéter l'opération en maintenant la manette plus longuement enfoncée. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple. Une fois le brûleur allumé, on peut régler la flamme selon les besoins. Après chaque utilisation, toujours s'assurer que les manettes se trouvent sur **O** (éteint).



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité interviendra après un intervalle d'environ 20 secondes, pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, tourner la manette sur "éteint" et attendre 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.



# Instructions pour l'utilisateur

FR

## 5.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

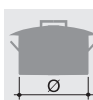


Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des récipients à fond plat et régulier dotés d'un couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe "5.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

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

Faire attention en utilisant des graisses ou de l'huile qui pourraient s'enflammer en surchauffant.

## 5.3 Diamètre des récipients



BRULEURS	Ø MIN. ET MAX. (EN CM)
1 Auxiliaire	12 - 14
2 Semi-rapide	16 - 20
3 Rapide	18 - 24
4 Ultrarapide	20 - 26

On indique ci-après les diamètres des casseroles utilisables avec la grille rehaussée :



BRULEURS	Ø MIN. ET MAX. (EN CM)
1 Auxiliaire	16 - 24
2 Rapide	26 - 28

*Si l'on dispose de la plaque Tepanyaki (option non fournie) ne jamais l'utiliser sur le brûleur ultrarapide.*



**Attention :**



A la fin des cuissons effectuées avec des récipients avec un fond en aluminium, on peut remarquer des résidus blanchâtres sur les **grilles en fonte**. Normalement ces résidus sont dus au frottement des récipients sur les grilles et généralement un nettoyage normal ne suffit pas pour les éliminer. L'utilisation de produits abrasifs ou trop agressifs pour le nettoyage de la grille peut endommager l'émail de surface.



## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.**



**Avant toute intervention, débranchez l'appareil.**



### 6.1 Nettoyage de l'acier inox

*Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

#### 6.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou 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 une peau de chamois.

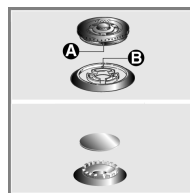
#### 6.1.2 Tâches ou résidus de nourriture

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 se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

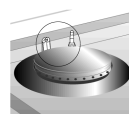


### 6.2 Nettoyage des éléments pour le gaz

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; les laver à l'eau chaude et au détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**. Remontez les chapeaux sur les couronnes correspondantes en s'assurant que les niches **A** soient centrées sur les axes **B** des brûleurs.



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.







# Instructions pour l'installateur

FR

## 7. INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 7.1 Positionnement

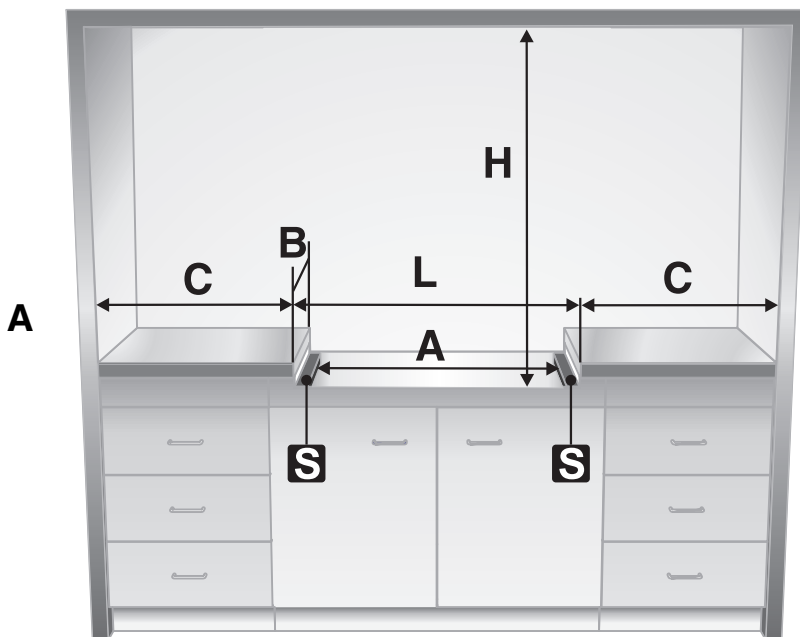


Cet appareil appartient à la classe 3.

Les interventions suivantes exigent des travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie ; par conséquent elles doivent être effectuées 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).

### 7.2 Cotes pour le type A d'installation (base vide)



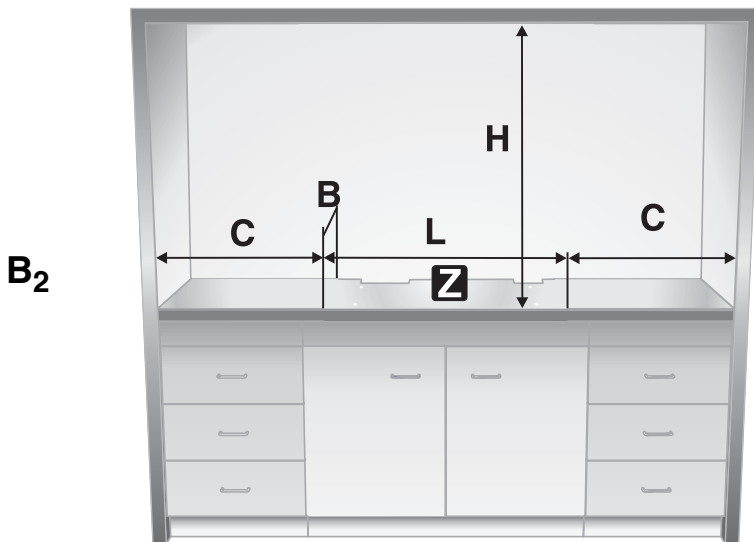
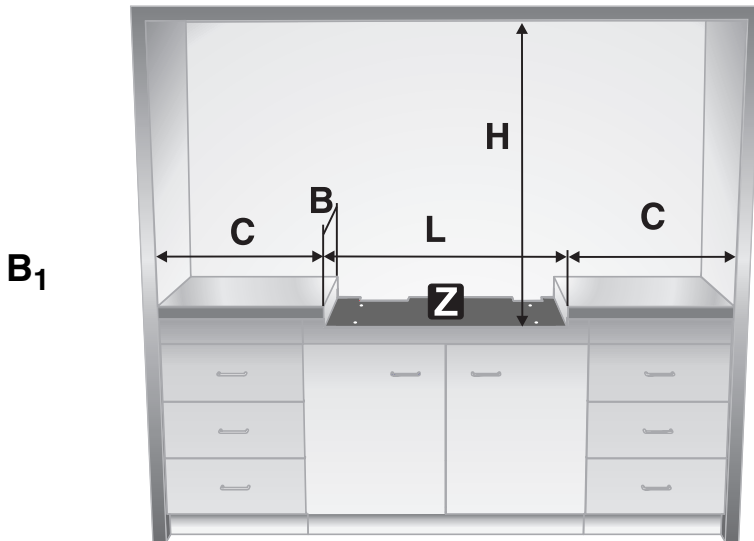
DISTANCES	A	B	C	L	H
MINIMUM	866 mm	630 mm	50 mm	904 mm	750 mm
MAXIMUM	866 mm	650 mm	-	-	-



Les listels de support **S** devront être correctement dimensionnés et fixés à la base de manière à pouvoir soutenir le poids du produit et son utilisation.



### 7.3 Cote pour le type B d'installation (base complète)



DISTANCES	B	C	L	H
MINIMUM	630 mm	50 mm	904 mm	750 mm
MAXIMUM	650 mm	-	-	-



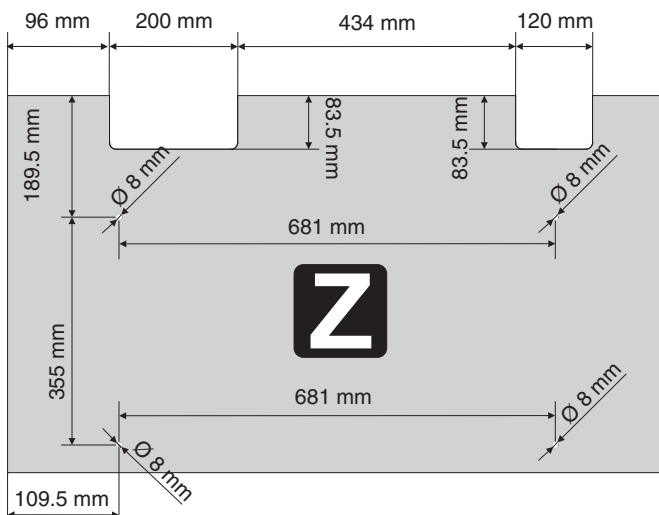
## Instructions pour l'installateur

FR

### 7.3.1 Base d'appui



Réaliser deux ouvertures dans la partie postérieure de la base d'appui d'après la figure ci-après. L'ouverture de gauche devra être utilisée pour les raccordements du gaz et celle de droite pour les raccordements électriques. Avant de fixer la table de cuisson à la base d'appui, réaliser 4 trous d'un diamètre de 8mm aux endroits indiqués à travers lesquels passeront les vis à serrer dans les rivets situés dans la partie inférieure du produit.

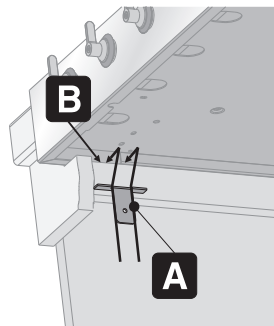


Les entraxes et les dimensions des ouvertures se réfèrent à une table de cuisson installée contre le mur postérieur.



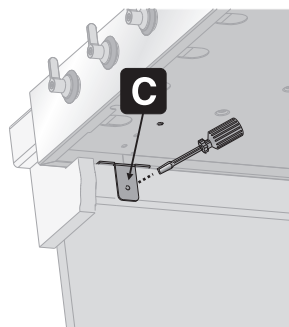
#### 7.4 Fixation pour installations de type A

Une fois que la table de cuisson est correctement positionnée dans son logement, superposer les équerres (A) et la partie inférieure du produit (B). Pour la fixation, 2 équerres sont nécessaires pour chacune des parois latérales de la table de cuisson.



1)

Fixer les équerres aux parois de la base en serrant les vis fournies à travers les trous spécifiques (C). Ces opérations permettent une fixation stable de l'ensemble du produit.



2)



**Important :** pour la fixation du produit, il est opportun d'utiliser les pattes fournies sur tous les points de fixation.

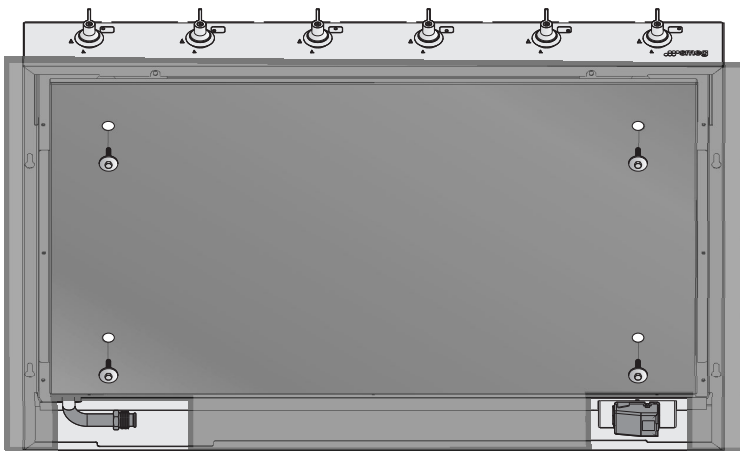


## Instructions pour l'installateur

FR

### 7.5 Fixation pour installations de type B

Après avoir positionné correctement la table sur la base d'appui, achever la fixation en vissant le produit avec les 4 vis métriques fournies en les faisant passer par les trous de Ø 8mm réalisés avant l'installation. S'assurer que les trous sur la structure soient centrés sur les trous présents sur le fond du produit.



**Important :** d'autres types d'installation sont possibles sous la supervision du constructeur.



**Important :** pour la fixation de ce produit à la structure de support, on conseille de ne pas utiliser de visseuses mécaniques ou électriques et d'exercer une légère pression à la main sur les organes de fixation.



Si le produit est installé au-dessus d'un four, équiper ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.



## 7.6 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.

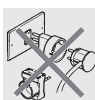
**Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.

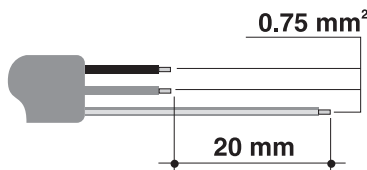


Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



**Fonctionnement à 220-240 V~ :**  
utiliser un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>)

L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



**Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



## 8. RACCORDEMENT DU GAZ

Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) ainsi que l'état de réglage de l'appareil, sont compatibles.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau du gaz, utiliser un raccord flexible **B** permettant le raccordement à l'entrée du gaz du plateau **A**. Toujours interposer un joint **C** entre les deux raccords (Fig.1) et serrer les composants au couple de serrage maximum de 10 Nm.

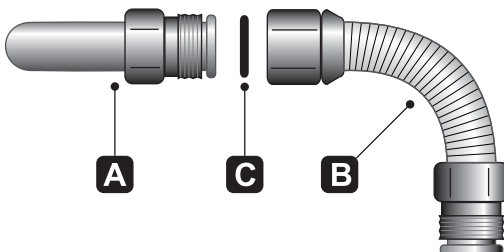


Fig. 1

Le raccordement au réseau du 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 UNI-CIG 7129.

Au terme de l'opération, contrôlez l'étanchéité parfaite en utilisant une solution savonneuse et jamais de flamme. Cette table de cuisson est réglée pour le **gaz méthane G20 (2H)** à la pression de 20 mbar.

Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre "9. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ".

Il raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

**Raccordement avec un tube rigide en cuivre** : Le raccordement au réseau du 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. Serrer les composants au couple de serrage maximum de 10 Nm.

**Raccordement avec un tuyau flexible en acier** : Utiliser uniquement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes à la norme UNI-CIG 9891, en interposant toujours le joint **C** fourni, entre le raccord **B** et le tuyau flexible **E**. Serrer les composants au couple de serrage maximum de 10 Nm.

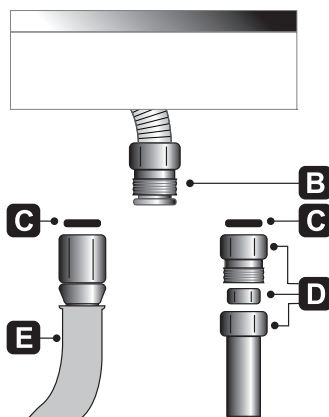
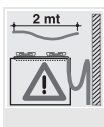


Fig. 2



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 ; s'assurer que les tuyaux ne soient pas au contact de parties mobiles ou écrasés.

## 8.1 Branchement au gaz liquide



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le raccordement sur la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.

S'assurer que la pression d'alimentation respecte celle indiquée dans le tableau figurant au paragraphe "9.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs".

## 8.2 Aération des locaux



L'appareil peut uniquement être installé dans des locaux aérés en permanence, d'après les normes UNI-CIG 7129 / 7131. Dans le local où est installé l'appareil, l'air nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération du local ne doit jamais manquer. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (UNI CIG 7129 / 7131) 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.

## 8.3 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 au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. A la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.





## Instructions pour l'installateur

FR

### 9. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

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



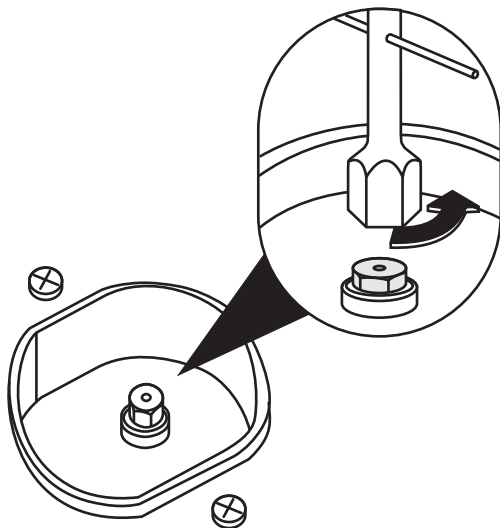
L'appareil est testé pour le **gaz méthane G20** (2H) à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour le remplacement des injecteurs, procédez d'après les indications fournies aux paragraphes suivants.

#### 9.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

- 1 Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
- 2 Avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
- 3 Remplacez les injecteurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe "9.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs").
- 4 Bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.



Les injecteurs pour le gaz de ville (G110 – 8 mbar) sont disponibles dans les centres après vente agréés.





## 9.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	PORTEE THERMIQUE NOMINALE (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire (1)	1.05	50	30	400	76	75
Semi rapide (2)	1.8	65	33	500	131	129
Rapide (3)	3	85	45	800	218	214
Ultrapapide (4)	3.9	100	65	1600	284	279

Brûleur	PORTEE THERMIQUE NOMINALE (kW)	GAZ METHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.05	72	400
Semi rapide (2)	1.8	97	500
Rapide (3)	3	115	800
Ultrapapide (4)	3.9	135	1600

Brûleur	PORTEE THERMIQUE NOMINALE (kW)	GAZ METHANE – G25 25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.05	72	400
Semi rapide (2)	1.8	94	500
Rapide (3)	3	121	800
Ultrapapide (4)	3.9	145	1600



Pour identifier les brûleurs sur votre table de cuisson, voir les dessins aux paragraphes suivants "4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL".



## Instructions pour l'installateur

FR

### 10. OPERATIONS FINALES POUR LES APPAREILS AU GAZ

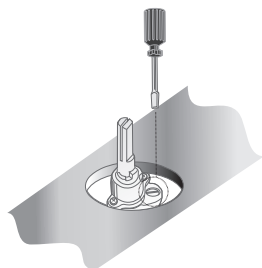
Après avoir effectué les susdits réglages, recomposez l'appareil en procédant en effectuant en sens inverse les opérations fournies au paragraphe "9.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson".



*Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette de réglage de gaz appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve au Centre Après Vente Agréé le plus proche.*

#### 10.1 Réglage du minimum pour le gaz de ville et le méthane

Allumer le brûleur et le mettre en position minimum. Extraire la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur et 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 (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répéter cette opération pour tous les robinets.



#### 10.2 Réglage du minimum pour le gaz liquide

Pour le réglage du minimum avec du gaz liquide, vissez complètement en sens horaire la vis logée à l'intérieur et à côté de la tige du robinet (selon les modèles). Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits dans le tableau "9.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs".

#### 10.3 Lubrification des robinets

Avec le temps, il peut arriver que les robinets tournent difficilement et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**