

1. Avertissements pour la sécurité et l'emploi	36
2. Positionnement sur le dessus	37
2.1 Fixation à la structure de support	37
2.2 Positionnement de la mousse adhésive	38
2.3 Positionnement des pinces de fixation	38
2.4 Installation du plan de cuisson dans l'ouverture du plan de travail	38
3. Branchement électrique	39
4. accordement gaz	40
4.1 Branchement au gaz liquide	41
4.2 Aération des locaux	41
4.3 Évacuation des produits de la combustion	41
5. Adaptation aux différents types de gaz	42
5.1 Démontage du plan	42
5.2 Réglage du gaz liquide	43
5.3 Réglage pour le méthane	43
5.4 Réglage de l'air primaire	43
5.5 Remontage du plan	44
5.6 Réglage du minimum pour le méthane	44
5.7 Réglage du minimum pour le gaz liquide	44
5.8 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson	44
5.9 Lubrification des robinets	44
6. Description des commandes	45
6.1 Le panneau frontal	45
7. Utilisation du plan de cuisson	46
7.1 Positionnement des grilles	46
7.2 Allumage des brûleurs munis d'un dispositif de sécurité	48
7.3 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs	48
7.4 Diamètre des récipients	48
8. Nettoyage et entretien	49
8.1 Nettoyage du plan	49
8.2 Nettoyage du plan en verre dépoli à l'acide	49
8.3 Nettoyage des éléments	49

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



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



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## 1. Avertissements pour la sécurité et l'emploi



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DU PLAN DE CUISSON. CONSERVER EGALEMENT LA SERIE D'INJECTEURS FOURNIS. 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 EST CONSTRUIT POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE. **LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUEES.**



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



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



LA FICHE RELIEE AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE APRES L'ENCASTREMENT DE L'APPAREIL. **NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CEBLE.**



APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ RAPIDEMENT LE PLAN DE CUISSON SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE. **N'ESSAYEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.**



APRES CHAQUE UTILISATION DU PLAN DE CUISSON, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR "ZERO" (ETEINT).



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



**N'UTILISEZ PAS** DE CASSEROLES OU DE GRILS A VIANDE DONT LE DIAMETRE DEPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST SITUEE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE, ANNEXEE A CE MANUEL ET APPLIQUEE SUR L'ATTESTATION DE QUALITE. **N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE SITUEE SUR LE CARTER.**



**L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU D'EN SERVIR POUR JOUER.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



*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.*



## 2. Positionnement sur le dessus



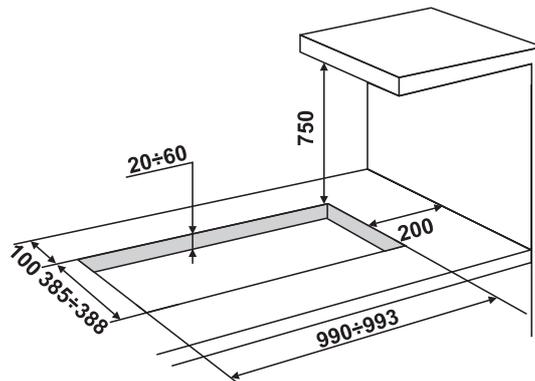
*Si nécessaire, adaptez le plan de cuisson à un type de gaz différent du type réglé à l'usine ; effectuez le réglage avant de l'encaster, en suivant les instructions "5. Adaptation aux différents types de gaz".*



*Cette intervention exige des travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie ; par conséquent, elle doit être effectuée par un technicien qualifié. L'installation est réalisable sur différents matériaux comme du matériel de maçonnerie, du métal, du bois massif et du bois revêtu de laminés plastique, à condition qu'ils résistent à la chaleur (T 90°C).*

### 2.1 Fixation à la structure de support

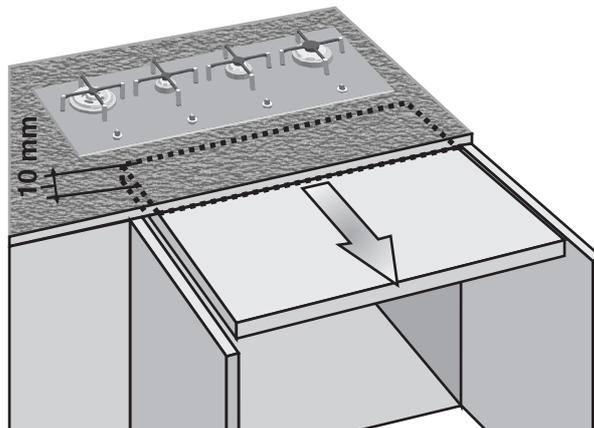
Réalisez une ouverture sur le dessus de la structure ayant les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant une distance minimum de **100 mm** par rapport au bord postérieur. Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que le plan de cuisson, à condition de respecter la distance indiquée sur la figure, pour éviter toute détérioration due à une surchauffe. Assurez-vous que la distance minimale entre les feux et une éventuelle étagère ou hotte située au-dessus à la verticale est bien de **750 mm**.



S'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.



*En cas d'installation sur le compartiment neutre à capote, positionnez un panneau de séparation sous le plan de cuisson. Maintenez une distance minimum de 10 mm entre le fond de l'appareil et la surface du panneau qui devra être facilement extractible pour permettre une accessibilité adéquate aux interventions éventuelles du service après vente.*



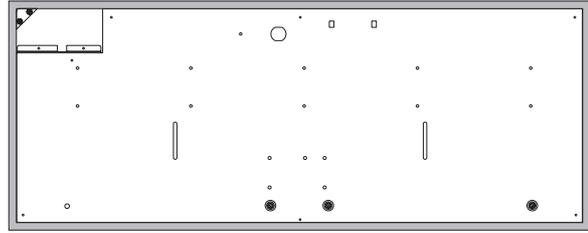


# Instructions pour l'installateur

## 2.2 Positionnement de la mousse adhésive

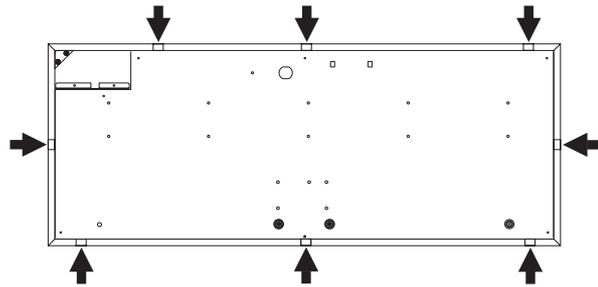
Positionnez minutieusement la mousse adhésive (fournie) sur le périmètre externe du cadre du plan de cuisson.

Elle servira à séparer la surface du cadre de celle du meuble. La figure ci-contre illustre le positionnement correcte de la mousse. Faites très attention durant le positionnement, **évit**ez de sortir du périmètre externe du cadre.



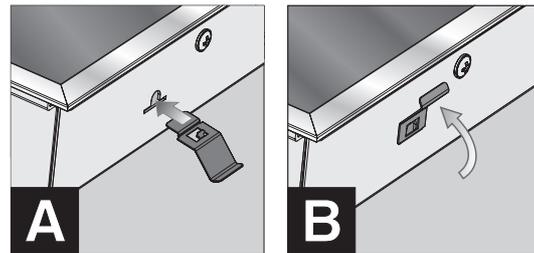
## 2.3 Positionnement des pinces de fixation

Placez les pinces de fixation à tous les endroits indiqués par les flèches. Les pinces garantissent une fixation et un centrage optimaux.



Pour encastrer les pinces dans le plan, il suffit de les pousser horizontalement en exerçant une légère pression (**fig. A**) dans l'ouverture prévue à cet effet.

Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement (**fig. B**).



## 2.4 Installation du plan de cuisson dans l'ouverture du plan de travail

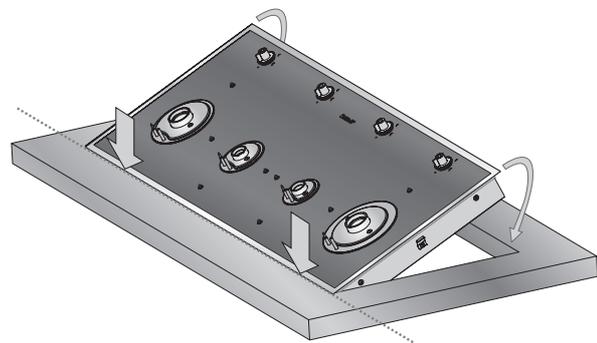


Faites très attention durant la manœuvre d'installation du plan de cuisson. Si les opérations ne sont pas effectuées d'après les instructions, vous risquez d'endommager le plan de cuisson.

**Avant l'installation du plan, enlevez les grilles (si elles sont montées) ainsi que les brûleurs.**

Positionnez la plan de cuisson en posant le cadre complètement sur le bord postérieur de l'ouverture du plan de travail. Ne faites pas lever sur le cadre : il est très fragile et risque de se casser.

Ensuite, abaissez le plan à l'avant pour son positionnement complet.

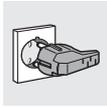




## 3. Branchement électrique



Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



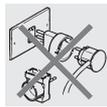
La fiche reliée au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur sur les installations électriques. Vérifiez que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate.



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



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



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

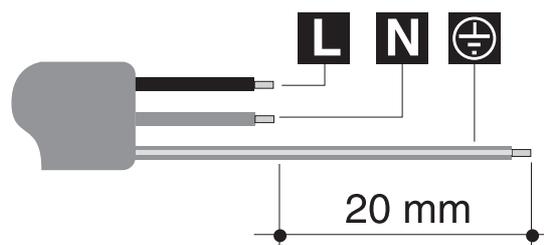


En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à  $0,75 \text{ mm}^2$  (câble de  $3 \times 0,75$ ), en tenant compte du fait que l'extrémité à raccorder à l'appareil devra posséder un fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm. Utilisez uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximum de  $90^\circ\text{C}$ . Le remplacement devra être effectué par un technicien spécialisé qui devra réaliser le branchement sur le réseau d'après le schéma ci-après.

**L** = marron

**N** = bleu

 = jaune-vert



*Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un centre d'assistance autorisé de manière à prévenir tout risque.*



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



# Instructions pour l'installateur

## 4. accordement 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:

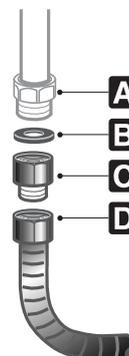
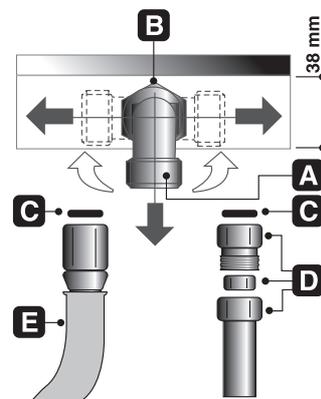
- **Arrêté du 2 août 1977**  
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204**  
Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations 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 biconne 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 « 5. 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 biconne, 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. Veuillez 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.



## **4.1 Branchement au gaz liquide**

Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur. Assurez-vous que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau au chapitre "5.2 Réglage pour le gaz liquide".



## **4.2 Aération des locaux**

L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce dans laquelle est installé l'appareil doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée selon les normes en vigueur et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

Le local devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.



## **4.3 Évacuation des produits de la combustion**

L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. A la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



# Instructions pour l'installateur

## 5. Adaptation aux différents types de gaz



*Pour effectuer ces opérations, l'appareil ne doit être ni encastré ni sous tension.*

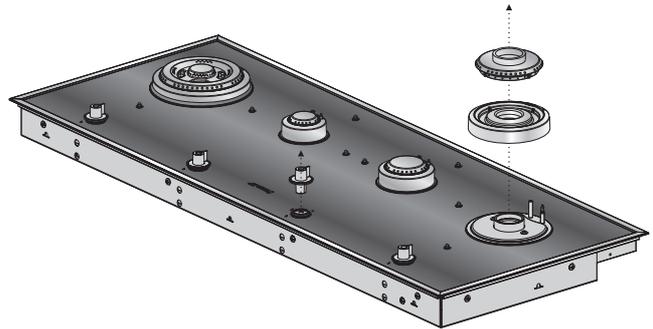
Ce plan de cuisson est réglé pour le **gaz MÉTHANE G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs puis régler l'air primaire.

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

### 5.1 Démontage du plan

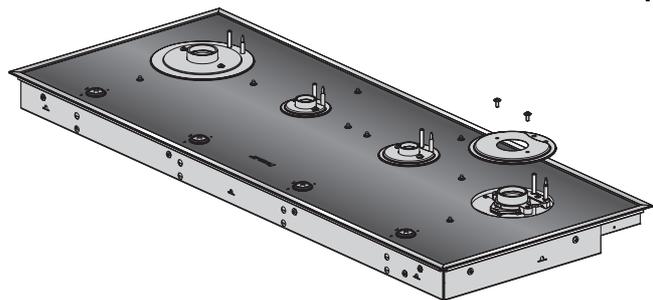
Enlevez tous les éléments du brûleur dans l'ordre numérique illustré dans les figures ci-après :

- Extrayez toutes les manettes en les tirant vers le haut.
- Soulevez au-dessus du plan tous les éléments des brûleurs.



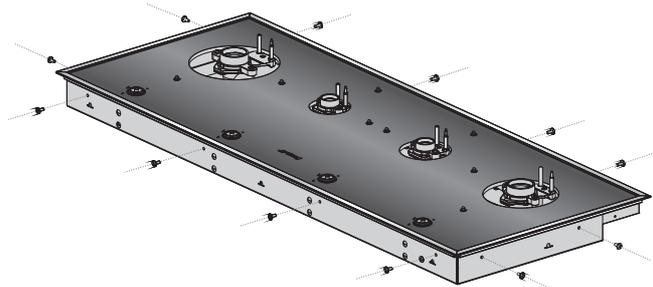
1

- Enlevez les couvercles de chaque brûleur en desserrant les deux vis.



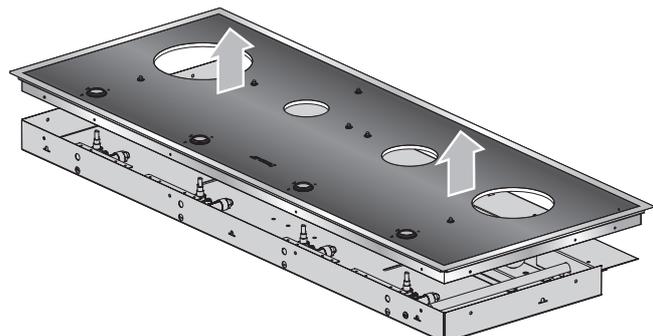
2

- Enlevez les vis de fixation du plan, en veillant à n'extraire que les vis illustrées dans la figure ci-contre.



3

- Après avoir démonté tous les éléments décrits ci-dessus, soulevez le plan en le tirant vers le haut.



4



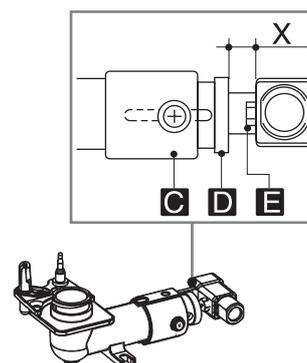
## 5.2 Réglage du gaz liquide

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

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

Réglez l'air en faisant coulisser le régulateur **D** jusqu'à la distance "**X**" indiquée dans le tableau du paragraphe "5.4 Réglage de l'air primaire".

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



Brûleur	Débit thermique nominal (KW)	Gaz liquide – G30/G31 30/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
AUXILIAIRE	1.05	48	400	76	75
SEMI-RAPIDE	1.7	62	500	124	121
RAPIDE	3.0	82	1050	218	214
ULTRA-RAPIDE	4.9	105	1600	356	350

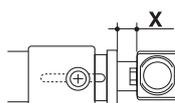
## 5.3 Réglage pour le méthane

Ce plan de cuisson est réglé pour le **méthane G20 (2H)** à une pression de 20 mbar. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement avec ce type de gaz, effectuez les opérations décrites au paragraphe "5.2 Réglage pour le gaz liquide" mais en choisissant les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le méthane, d'après le tableau suivant et le paragraphe "5.5 Réglage de l'air primaire".

Brûleur	Débit thermique nominal (KW)	Méthane – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
AUXILIAIRE	1.05	73	400
SEMI-RAPIDE	1.7	92	500
RAPIDE	3.0	123	1050
ULTRA-RAPIDE	5.0	165	1400

## 5.4 Réglage de l'air primaire

Référez à la distance "**X**" en mm.



BRULEURS	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar
Auxiliaire	0.5	9.5
Semi-rapide	1	1
Rapide	2	3
Ultra-rapide	4	OUVERT

Pour identifier les brûleurs sur votre plan de cuisson, voir les dessins aux paragraphes suivants "5.8 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson".



# Instructions pour l'installateur

## 5.5 Remontage du plan

Effectuez dans l'ordre inverse les opérations indiquées dans les instructions du paragraphe "5.1 Démontage du plan".



*En remontant les couvettes, contrôlez que les joints sont correctement positionnés.*

Positionnez les grilles d'après les indications fournies au chapitre 8.1 Positionnement des grilles.

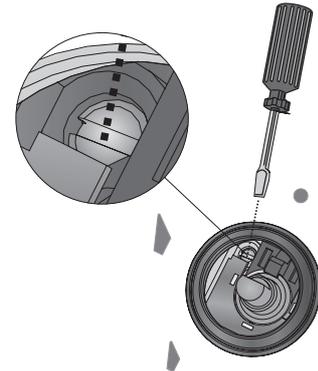
## 5.6 Réglage du minimum pour le méthane

Repositionnez les éléments sur le brûleur et introduisez les manettes sur les robinets.

Allumez le brûleur et tournez-le au minimum.

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

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



## 5.7 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 au paragraphe "5.2 Réglage pour le gaz liquide".



*Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs GPL (G30 – G31).*

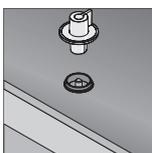
## 5.8 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



### Type de brûleur

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

## 5.9 Lubrification des robinets



Avec le temps, il peut arriver que les robinets tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez 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 les contrôles du plan sont réunis sur le panneau frontal.

#### ZONE DES COMMANDES



Plan 4 feux

#### DESCRIPTION DE LA MANETTE

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez simultanément cette manette en sens inverse horaire en la positionnant sur le symbole de la flamme minimum.

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

Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur 0.



#### ASSOCIATION MANETTE - BRULEUR





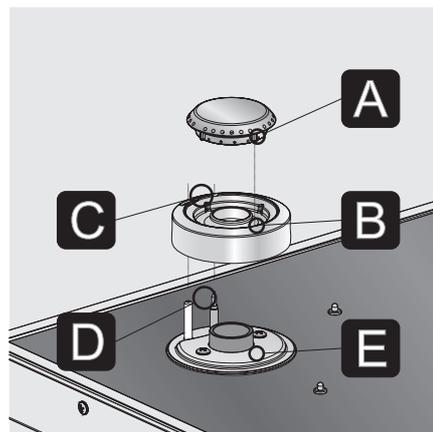
# Instructions pour l'utilisateur

## 7. Utilisation du plan de cuisson

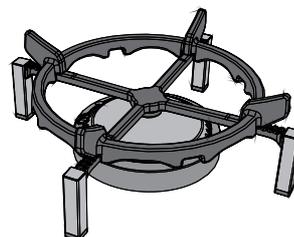


Assurez-vous que les couvercles **E** de fixation, les brûleurs, les couronnes et les grilles sont correctement montés.

Les crans **A** des couronnes doivent entrer dans les logements **B** du brûleur. Enfilez les trous **C** de ce dernier dans les bougies et les thermocouples **D** présents sur le plan.

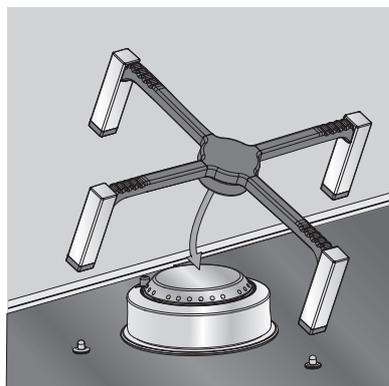


Les poêles chinoises "woks" doivent être utilisées avec un anneau qui permet de les stabiliser sur le feu (sur demande). Cet anneau doit être posé sur le plan de cuisson comme il est illustré ci-contre.



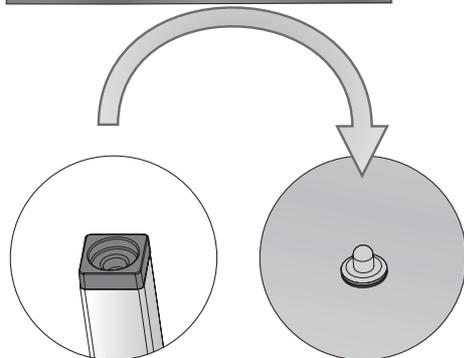
### 7.1 Positionnement des grilles

A la fourniture, les grilles ne sont pas positionnées sur le plan. Pour mettre correctement chaque grille en place sur son brûleur, suivez les instructions ci-après :

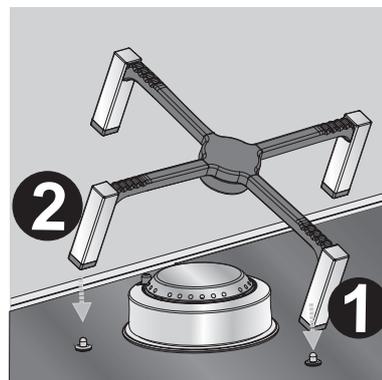


Positionnez chaque grille sur le brûleur correspondant pour garantir un fonctionnement correct.

Faites très attention en associant les différents diamètres centraux des grilles et les couronnes.



A l'extrémité des pieds des grilles se trouvent des éléments en silicone dont il faut centrer le trou sur l'axe de fixation sur le plan de cuisson

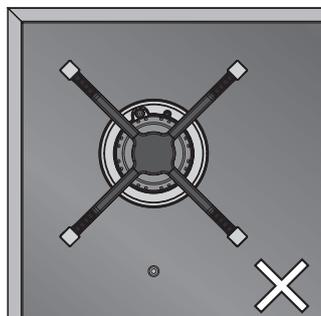


Pour positionner la grille, il faut avant tout centrer les axes de fixation (1) et (2) puis l'abaisser pour la poser sur le plan de cuisson.

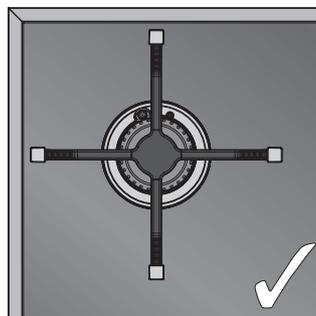
Après le positionnement, les pieds des grilles ne doivent pas pendre du plan, mais être posés dessus.



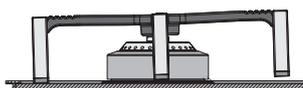
**Assurez-vous que les grilles sont simplement centrées sur les brûleurs correspondants, sans contraindre ces dernières à rester soulevées ou inclinées ; le cas échéant, recommencez les opérations de positionnement.**



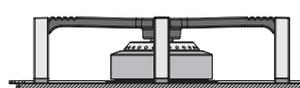
**ERRONE**



**CORRECT**



**ERRONE**



**CORRECT**

Après avoir effectué les opérations décrites précédemment (pour chaque grille), le plan se présentera tel que l'illustrent les figures ci-après, avec les pieds des grilles disposés suivant un motif de lignes horizontales et verticales.



**En cas d'instabilité particulière d'une casserole, contrôlez que les grilles sont correctement positionnées.**



# Instructions pour l'utilisateur

## 7.2 Allumage des brûleurs munis d'un dispositif de sécurité

Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur qui y est associé (l'exemple ci-contre correspond au brûleur antérieur gauche).



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



Quand le brûleur sera allumé, la manette d'actionnement correspondante s'illuminera pour indiquer l'allumage. La manette s'éteindra quelques secondes après l'avoir tournée sur O ou en cas d'extinction accidentelle. L'illumination et l'extinction de la manette sont graduels.



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.

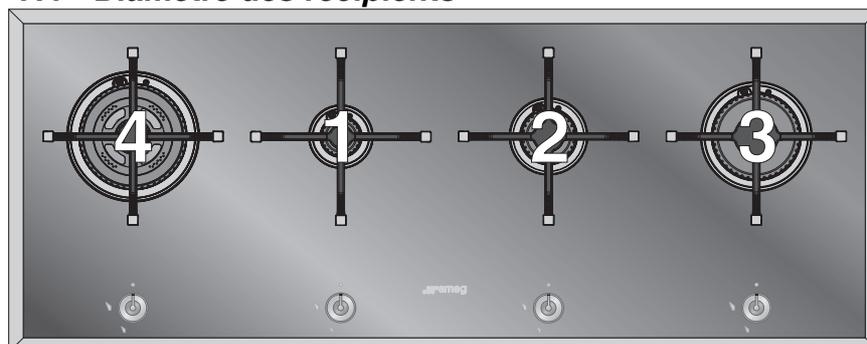
## 7.3 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, utilisez des récipients à fond plat et régulier munis d'un couvercle et proportionnés au brûleur (voir paragraphe "7.5 Diamètre des récipients").

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



## 7.4 Diamètre des récipients



**BRULEURS**                      **Ø min. et max. (en cm)**

1 Auxiliaire	7-18
2 Semi-rapide	10-24
3 Rapide	18-24
4 Ultra-rapide	20-28



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



## 8. Nettoyage et entretien



*Avant toute intervention, débranchez l'appareil.*



*N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.*

### 8.1 Nettoyage du plan



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

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en verre, 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.

#### 8.1.1 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 le verre, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles de bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.



### 8.2 Nettoyage du plan en verre dépoli à l'acide

#### 8.2.1 La graisse

Utiliser un détergent pour vaisselle et un chiffon en microfibres.

#### 8.2.2 Les traces et les incrustations

Utiliser une *Crème inox* ou une crème légèrement abrasive ; laisser agir le produit quelques minutes et passer un chiffon en microfibres.

#### 8.2.3 Incrustations persistantes

Si l'utilisation d'un chiffon en microfibres n'est pas suffisante, on peut se servir d'une éponge abrasive en laiton associée à une *Crème inox* ou à une crème abrasive vendue dans le commerce.



**Pour éviter les incrustations difficiles à éliminer, on conseille de nettoyer le plan après chaque cuisson.**

### 8.3 Nettoyage des éléments



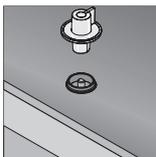
*Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.*



Les éléments décrits ci-après ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle.

#### 8.3.1 Les manettes

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Leur extraction est facile : il suffit de les tirer vers le haut.



#### 8.3.2 Les grilles

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Repositionnez-les sur le plan de cuisson en suivant les indications fournies au paragraphe " 8.1 Positionnement des grilles".



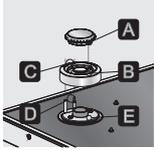


## Instructions pour l'utilisateur

### 8.3.3 Les couronnes

Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**.

Les axes **A** du brûleur doivent entrer dans les logements **B** de la couronne. Encastrez les trous **C** des couronnes dans les bougies et les thermocouples **D** présents sur le plan.



### 8.3.4 Les bougies et les thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.

