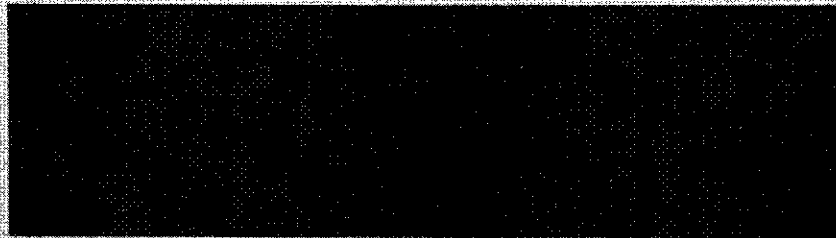


FAURE



TABLES ENCASTRABLES

CPG 100

CPT 110

CPT 512 R

CPT 514 R

Pour être sûr de réussir
tous vos projets

Appareil de Classe 3



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- **90/683; 73/23** (Basse Tension) et modifications successives;
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives;
- **90/396** (Appareil Gaz); **93/68** (Directives Générales); et modifications successives.

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté par votre fournisseur.

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier, sur la commande, le numéro de l'appareil et le numéro de série.

Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le certificat de garantie en votre possession.

En cas d'intervention sur votre appareil, exiger du service après-vente les pièces de Rechange certifiées Constructeur.



AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS RELATIFS AUX TABLES DE CUISSON

Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Toute modification de l'installation électrique de votre habitation qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Cette table est fabriquée pour fonctionner en 230 V mono. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction des plaques/brûleurs.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés; ils pourraient provoquer des accidents en se renversant.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse.
- Pendant le fonctionnement, la table de cuisson aussi bien que les récipients s'échauffent. Veillez donc à tenir les enfants à distance. N'oubliez pas que la table et les récipients restent chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Si la table est équipée d'un couvercle, celui-ci sert à protéger l'appareil de la poussière lorsqu'il est fermé, et à recueillir les projections de graisse lorsqu'il est soulevé; ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Nettoyez soigneusement le couvercle et ne le fermez qu'après que les brûleurs/plaques soient refroidis.
- L'appareil doit être nettoyé après chaque usage pour le maintenir en bon état le plus longtemps possible et pour éviter un mauvais fonctionnement des brûleurs et des éventuelles bougies d'allumage.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme avant d'enlever un récipient de la table de cuisson.
- Cet appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel ou en gaz liquéfié.
- L'appareil doit être installé dans une pièce bien aérée. Une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie locale de distribution du gaz.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si le brûleur ne présente pas une flamme régulière, nettoyez-le soigneusement. Si l'inconvénient subsiste, prévenez le service après-vente ou un installateur dûment qualifié.
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera l'adresse d'un service après-vente.
- En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les Pièces de Rechange Certifiées Constructeur.



- Avant d'appeler un service après-vente relevez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.
- Service Conseil Consommateurs
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03.44.62.28.28
- UFAM
43, avenue Félix Louat - BP 142
60307 SENLIS
Tél.: 03.44.62.28.28
SNC au Capital de 450 000 000 F
RCS Senlis B 552 042 285
- Dans le souci d'une amélioration de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

SOMMAIRE

Caractéristiques techniques	Page	4
A l'intention de l'utilisateur	Page	5
Installation	Page	5
Comment utiliser votre table de cuisson	Page	5
Entretien et nettoyage	Page	6
A l'intention de l'installateur	Page	7
Raccordement gaz	Page	7
Raccordement électrique	Page	8
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	Page	9
Réglage du ralenti	Page	9
Instructions pour l'encastrement	Page	10
Possibilités d'encastrement	Page	11

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CATEGORIE: II 2E + 3 +

Appareil réglé en Usine pour fonctionner avec gaz type: G20/G25 - 20/25 mbar

Mod. CPG 100 T / CPG 100 W

Un brûleur auxiliaire	ø 55 mm (avant droit)	1,0 kW
Deux brûleur semi-rapides	ø 71 mm (arrières)	2,0 kW
Un brûleur rapide	ø 102 mm (avant gauche)	3,0 kW (2.8 kW GPL)
Puissance totale		8,0 kW
Alimentation		230V - 50 Hz
Air nécessaire à la combustion		16 m ³ /h

Mod. CPT 110 T / CPT 110 W / CPT 512 R / CPT 514 R

Un brûleur auxiliaire	ø 55 mm (avant droit)	1,0 kW
Un brûleur semi-rapide	ø 71 mm (arrière droit)	2,0 kW
Un brûleur rapide	ø 102 mm (avant gauche)	3,0 kW (2.8 kW GPL)
Une plaque rapide	ø 145 mm (arrière gauche)	1,5 kW
Puissance totale gaz		6,0 kW
Puissance totale électrique		1,5 kW
Alimentation		230V - 50 Hz
Air nécessaire à la combustion		12 m ³ /h

Votre appareil ayant été installé suivant les recommandations de la seconde partie de cette notice par un installateur qualifié, nous vous remercions de bien vouloir lire les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson.

Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent au verso de la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

INSTALLATION

Il est indispensable que toutes les opérations concernant le branchement de la table de cuisson soient effectuées par un installateur qualifié, selon les normes en vigueur.

COMMENT UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON

Votre table de cuisson est équipée, selon modèle, de 4 brûleurs, ou de 3 brûleurs + 1 plaque électrique (table mixte). Reportez-vous au paragraphe "CARACTERISTIQUES TECHNIQUES" pour connaître la définition complète de votre appareil.

BRÛLEURS

Les brûleurs sont commandés par des manettes avec trois positions principales d'utilisation:

- fermé
- 🔥 ouvert (débit maximum)
- 🔥 réduit (débit réduit)

Allumage des brûleurs

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité: il est impossible de tourner la manette sans la pousser.

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur le poussoir d'allumeur repéré par une petite étincelle et tournez simultanément la manette du brûleur correspondant vers la gauche jusqu'au repère «grande flamme». Réglez ensuite le débit selon les nécessités.

• **Pour éteindre**, tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'à la butée, sur la position "●" (arrêt). Le verrouillage de sécurité est en place.

Important:

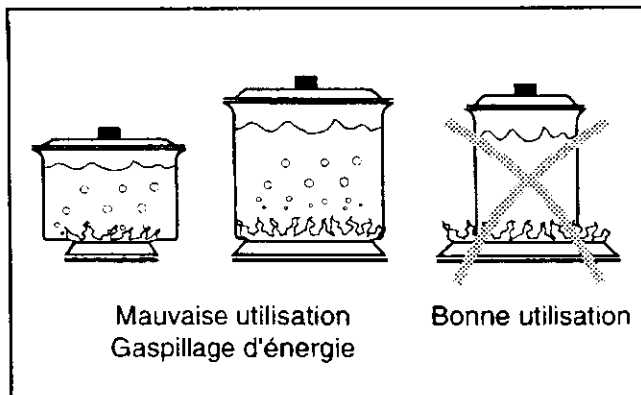
Ne placez le récipient sur le brûleur qu'après l'avoir allumé.

Afin d'obtenir le plus grand rendement des brûleurs, utilisez des casseroles adaptées au diamètre des brûleurs en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond du récipient. Nous vous recommandons, de plus, de réduire l'allure du brûleur dès que l'ébullition est atteinte.

Dimensions conseillées des récipients à utiliser pour les brûleurs gaz:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| Brûleur rapide: | diamètre 24-26 cm |
| Brûleur semi-rapide: | diamètre 18-20-22 cm |
| Brûleur auxiliaire: | diamètre 10-14-16 cm |

Si vous devez utiliser des récipients dont le diamètre est supérieur à 28 cm, nous vous recommandons d'effectuer vos cuissons sur le foyer avant gauche. Ceci afin d'éviter la détérioration des manettes de commande.



Important: Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

Attention: Si la flamme d'un brûleur s'éteint accidentellement, ramenez la manette correspondante sur la position "arrêt" et attendez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

PLAQUE ELECTRIQUE (Selon modèle)

La table mixte est équipée d'une plaque électrique standard à 7 positions.

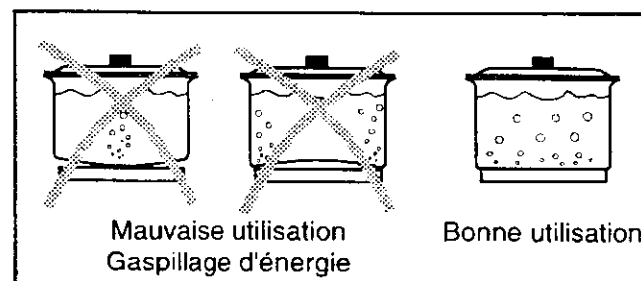
Un voyant lumineux indique que la plaque est en fonctionnement.

La manette peut être tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Avant la première utilisation, faites chauffer les plaques à vide 3 à 5 minutes pour durcir le vernis protecteur.

NOS CONSEILS

Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé) et utilisez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé (voir figure ci-dessous). Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.



Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie. Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

Tournez la manette jusqu'au repère 6 et, après quelques minutes, ramenez-la sur le repère correspondant au mets à cuire.

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-après guidera vos premiers essais.

ARRET	0
Maintien au chaud beurre et chocolat fondus	1
Mijotage - sauces délicates - riz - légumes secs - oeufs au plat	2
Maintien à ébullition, pâtes - pommes de terre - légumes frais - potages	3
Poêlage (veau - porc) - omelettes	4
Poêlage (boeuf) - crêpes - steaks	5
Fritures	6

Important: Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position arrêt et attendez que l'appareil soit refroidi.

Brûleurs: lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux en ayant soin d'enlever toute incrustation.

Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux de brûleurs sont bien en place et parfaitement secs.

Grilles émaillées: lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux et si besoin est avec un produit spécifique légèrement abrasif.

Dessus de table de cuisson: Revêtement émaillé: Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ce qui risquerait de rayer la surface.

Bien que l'émail soit anti-acide, il est souhaitable d'enlever rapidement les taches de vinaigre, de citron et les substances acides en général.

Bandeau de commande et manettes: Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Plaque électrique:

Après chaque utilisation, essuyez la plaque avec un papier absorbant. Elle doit être maintenue bien sèche. Si nécessaire, faites-la chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.

De temps en temps, et avant toute période prolongée de non utilisation, graissez légèrement la plaque (huile de table, huile pour machine à coudre ou vaseline). Vous trouverez également des produits spécifiques de protection et d'entretien dans le commerce.

Évitez de passer un chiffon humide sur la plaque encore chaude. Bien qu'elle puisse résister à ce traitement, il pourrait subsister des "peluches" sur son revêtement. Attendez son complet refroidissement.

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

Emplacement

L'appareil est de type "X" et il a été conçu pour être encastré et placé à côté d'autres meubles selon la normative en vigueur (I.E.C. 335.2.6).

Les parois latérales des meubles ne doivent pas dépasser en hauteur le plan de travail de l'appareil. Eviter d'installer l'appareil près de matériaux inflammables (par ex.: rideaux, torchons, etc.).

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 combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P 45 • 204, Installations de gaz (ancrage 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.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Recommandations

- vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches.
- n'oubliez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.

Débranchez l'appareil avant toute intervention.

RACCORDEMENT GAZ

Raccordez la table à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions légales en la matière.

Assurez-vous que l'appareil est réglé pour le type de gaz auquel il sera alimenté. Pour le passage d'un gaz à un autre, reportez-vous au paragraphe «Adaptation des brûleurs au gaz utilisé».

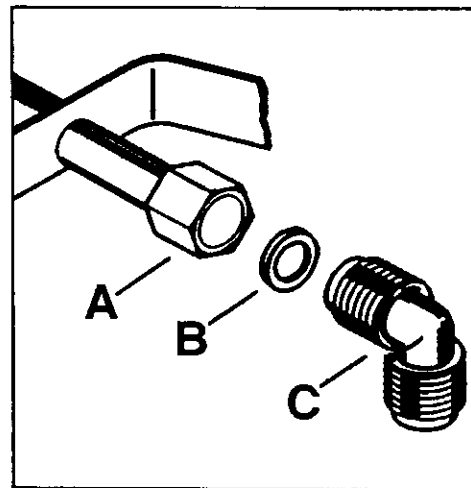
Important

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau.

Si la table est alimentée en gaz Butane ou Propane (bonbonne), contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

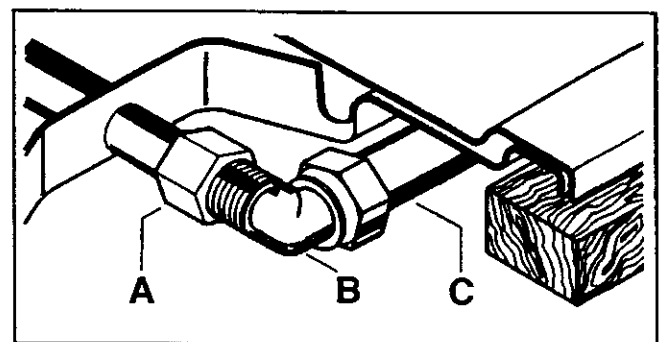
Vissez le raccord orientable C dans l'écrou A situé à l'extrémité de la rampe d'alimentation, sans omettre d'intercaler le joint d'étanchéité B (fig. 1).

Orientez le raccord C dans la direction voulue, puis effectuez un serrage correct. Remarque: la forme de l'embout sous l'appareil, permet de faire cheminer le tube d'arrivée de gaz dans l'épaisseur de la table (à l'horizontale). Effectuez ensuite le raccordement du tube d'arrivée de gaz (fig. 2-exemple d'alimentation avec tube rigide).



A) Ecrou situé à l'extrémité de la rampe
B) Joint
C) Raccord orientable

Fig. 1



A) Ecrou
B) Raccord orientable
C) Exemple d'alimentation avec tube rigide

Fig. 2

RACCORDEMENT "RIGIDE"

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux rigides métalliques (cuivre avec embout mécanique).

RACCORDEMENT "FLEXIBLE" AVEC EMBOUT MÉCANIQUE

– Gaz naturel

Le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil (la tuyauterie doit être visitable sur toute sa longueur). Elle doit être conforme à la norme "NFD 36-100" (durée de vie 5 ans) ou "NFD 36-103" (durée de vie 10 ans). Le raccordement peut se faire aussi avec un flexible métallique "NFD 36-121"

– Butane/Propane

Un tube souple, équipé de ses colliers (conforme à XPD 36-110) peut être utilisé s'il est visitable sur toute la longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un flexible conforme à la norme XPD 36-112 ou un flexible métallique conforme à "NFD 36-125".

Pour assembler les différentes pièces il est conseillé de suivre l'ordre suivant:

- fixez le raccord orientable à l'embout en interposant le joint;
- fixez le raccord orientable à la rampe d'alimentation de l'appareil;
- orientez le raccord dans la direction voulue;
- contrôlez la parfaite étanchéité du raccord et de l'embout en utilisant une solution savonneuse;
- fixez l'appareil au meuble.

ENTRETIEN

Contrôlez périodiquement le tuyau d'arrivée du gaz et l'éventuel régulateur de pression. En cas d'anomalie remplacez la pièce défectueuse.

Pour garantir un bon fonctionnement et une bonne sécurité, il est nécessaire de procéder périodiquement au graissage des robinets de réglage du gaz. Confiez cette opération à un technicien qualifié.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Reliez l'appareil à la terre, conformément aux prescriptions de la norme NF.C 15100 et aux règlements en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- le disjoncteur et l'installation électrique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur principal soient facilement accessibles.

Si l'on désire un branchement direct au réseau (branchement fixe) il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la borne du conducteur de protection.

Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" de la planchette à bornes) doit toujours être relié à la phase du réseau d'alimentation.

Le câble d'alimentation doit être placé de telle manière qu'il ne touche aucune partie chaude.

Après le branchement essayez les éléments chauffants en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

REPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un atelier de réparations reconnu par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type H05V2V2-F T90 d'une section adaptée à la charge.

En outre, il faut que le petit câble de terre jaune-vert soit plus long d'environ 2 cm que les petits câbles de phase et neutre.

ADAPTATION DES BRÛLEURS AU GAZ UTILISÉ

Pour la conversion de l'appareil d'un type de gaz à l'autre opérez comme suit:

1. REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Transformation de gaz Butane ou Propane

Otez les grilles
Enlevez les brûleurs

Avec une clé de 7 dévissez les injecteurs (fig. 3) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau).

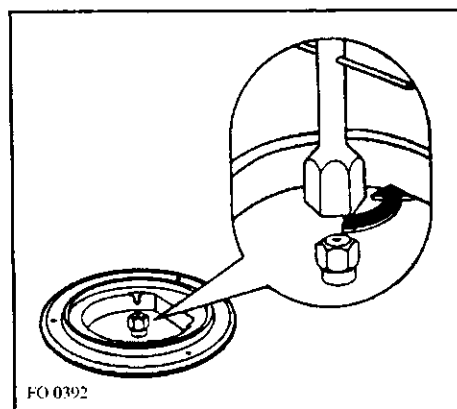


Fig. 3

TYPE DE BRÛLEUR	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL kW	DÉBIT CALORIFIQUE MINIMUM kW	BUTANE PROPANE-PROPANE 28-30/37 mbar			GAZ NATUREL		
			Repère injecteur	g/h		Repère injecteur 100 m/m	m³/h	
				G 30	G 31		G 20 20 mbar	G 25 25 mbar
AUXILIAIRE (Petit) Ø 55 mm	1	0,33	50	72.5	71.5	70	0.095	0.111
SEMI-RAPIDE (Moyen) Ø 71 mm	2	0,45	71	145	143	96	0.190	0.221
RAPIDE (Grand) Ø 102 mm	GAZ BUTANE/PROPANE 2.8 GAZ NATUREL 3	0.65	86	203	200	119	0.286	0.332

2. REGLAGE DU RALENTI

Allumez chacun des brûleurs. Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit. Enlevez les manettes.

Pour le modèle CPT 512 R: Retirez le bandeau de commande fixé au moyen de 3 clips. Pour cela, exercez une pression sous le pare-flamme et soulevez le bandeau.

● Alimentation en gaz naturel

Agissez sur la vis de réglage (a-fig.4) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.

● Alimentation en gaz Butane ou Propane

Vissez à fond la vis (a-fig.4), celle-ci étant déjà prévue pour assurer le débit minimum.

Contrôlez en tournant la manette de la position de débit maximum à celle de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

Remarque: La vis "a" étant de petite dimension, utilisez un tournevis plat très fin.

Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

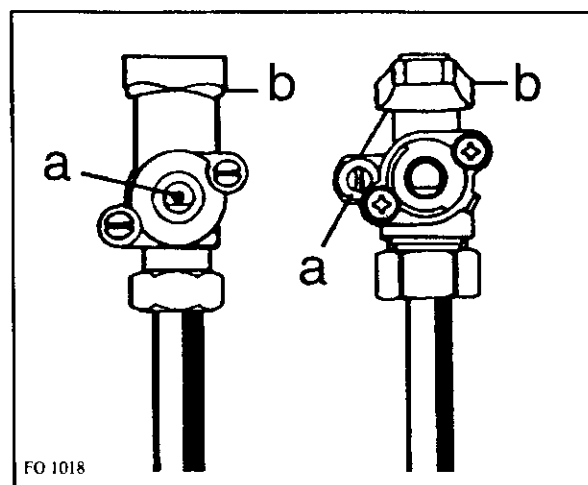
Les opérations ci-dessus peuvent être effectuées aisément après encastrement de la table de cuisson dans le meuble de cuisine.

ENTRETIEN

Contrôlez périodiquement le tuyau d'arrivée du gaz et l'éventuel régulateur de pression. En cas d'anomalie, remplacez la pièce défectueuse.

- a) Vis de réglage du débit minimum
- b) Robinet

Fig. 4



FO 1018

INSTRUCTIONS POUR L'ENCASTREMENT

Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 550 à 600 mm.

Côtés d'encastrement (Fig. 5-6)

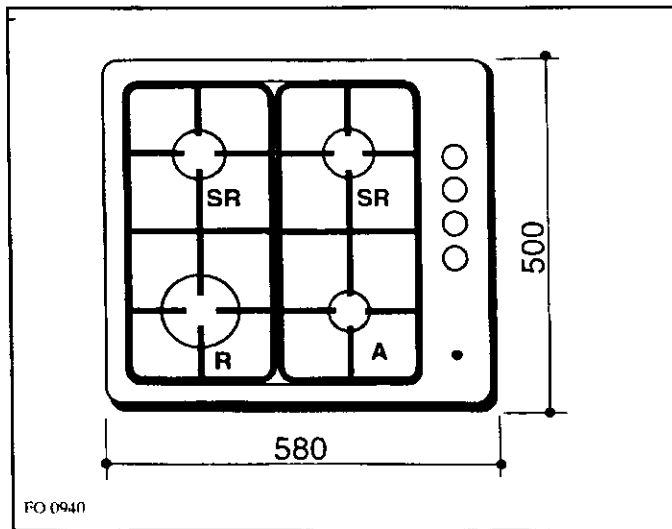


Fig. 5

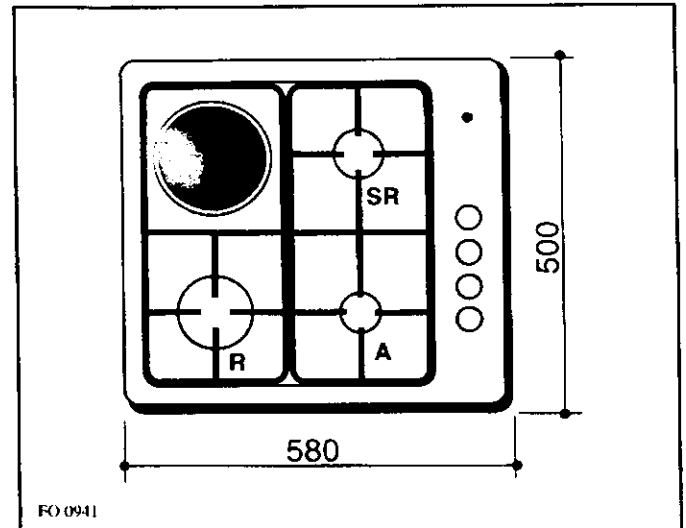


Fig. 6

A - Brûleur auxiliaire

SR - Brûleur semi-rapide

R - Brûleur rapide

ENCASTREMENT ET ASSEMBLAGE

Les tables de cuisson peuvent être encastrées dans un meuble ayant une ouverture aux dimensions indiquées dans la fig. 7.

Pour fixer la table de cuisson au meuble procédez comme suit:

Appliquez le joint d'étanchéité sous la table de cuisson. Les deux extrémités du joint doivent se toucher (et non se chevaucher).

Placez de préférence les extrémités du joint à l'arrière de la table.

Placez la table dans la niche d'encastrement en la centrant correctement; Fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage prévues à cet effet (fig. 8).

L'encastrement de la table de cuisson dans un lave-vaisselle est déconseillé lorsque le constructeur du lave-vaisselle ne l'a pas formellement prévu.

a) Joint d'étanchéité

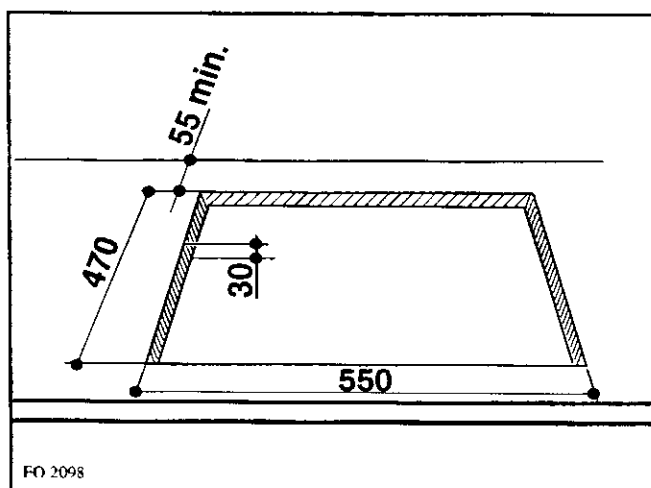


Fig. 7

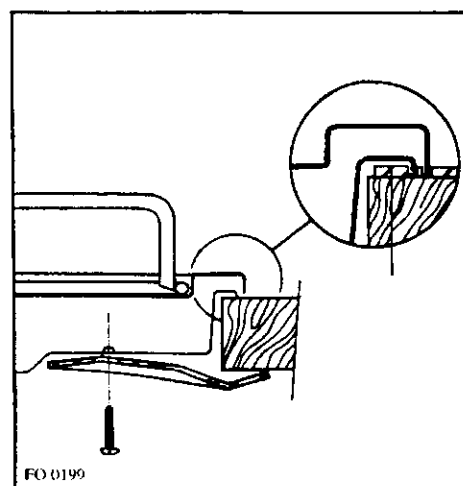


Fig. 8

POSSIBILITES D'ENCASTREMENT

DANS UN ELEMENT DE CUISINE AVEC PORTE

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon que l'ouverture et la fermeture, même violente de la porte, ne provoquent pas l'extinction des brûleurs, aussi bien en position «grand débit» qu'au ralenti. En outre, le contact avec les parties métalliques chaudes devra être évité. Pour éviter ces inconvénients reportez vous à la solution illustrée dans la fig. 9.

Le panneau au-dessous de la table de cuisson devra être facilement amovible, pour permettre le dégagement de la table à l'occasion d'un éventuel dépannage.

Au-dessus d'un four

Pour les cotes d'encastrement reportez vous aux fig. 10-11.

Prévoir deux supports pour l'aération.

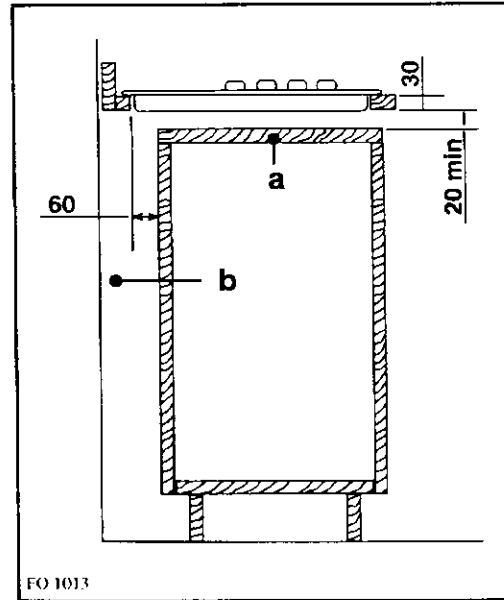


Fig. 9

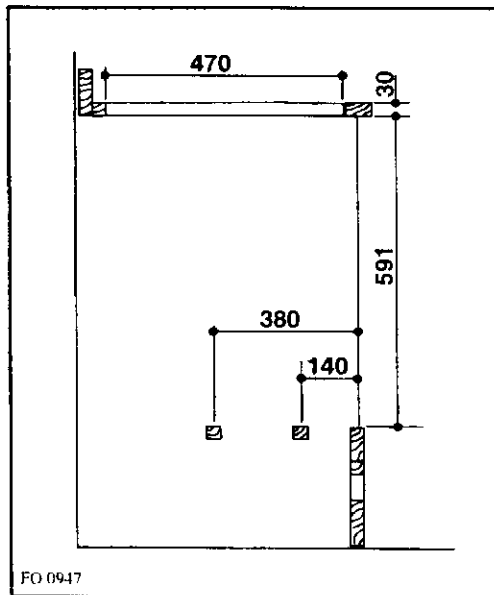


Fig. 10

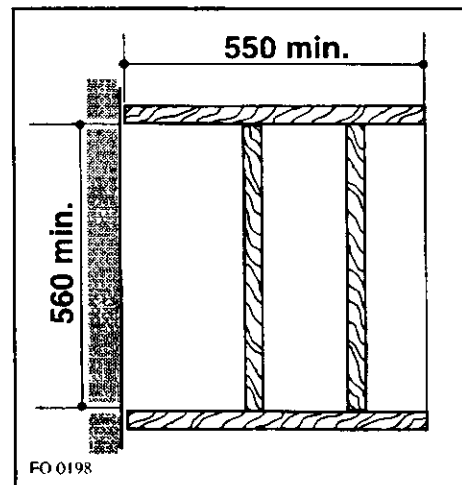


Fig. 11

Les figures 12 et 13 illustrent deux solutions possibles. Les raccordements électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effectués séparément.

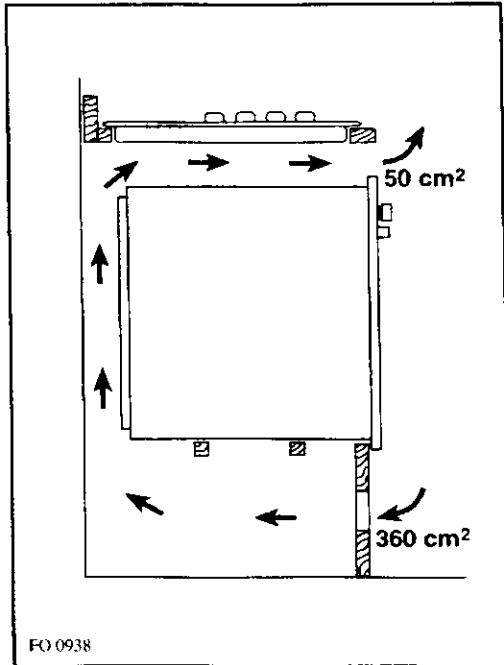


Fig. 12

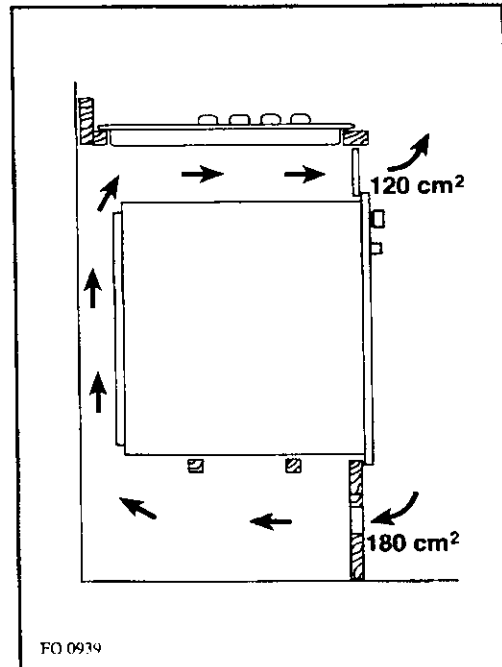


Fig. 13