

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	4
2. MISES EN GARDE DE SECURITE .....	6
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	8
4. USAGE DU PLAN DE CUISSON.....	9
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	11
6. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL.....	12
7. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	18
8. OPERATIONS FINALES .....	20

CES INSTRUCTIONS SONT UNIQUEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



**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.



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



## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. LE CONSERVER EN BON ETAT ET A LA PORTEE DE LA MAIN PENDANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR LE PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON D'ALIMENTS; TOUT AUTRE USAGE DOIT ETRE CONSIDERE COMME IMPROPRE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE DANS UN BATEAU OU UNE CARAVANE, NE PAS L'UTILISER COMME CHAUFFAGE D'APPOINT.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CETTE DIRECTIVE DEFINIT LES NORMES POUR LA MISE A LA DECHARGE ET LE RECYCLAGE DES APPAREILS HORS SERVICE VALIDES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, RETIRER OBLIGATOIREMENT TOUS LES FILMS DE PROTECTION.



POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE D'UTILISER DES GANTS THERMIQUES PREVUS A CET EFFET.



EVITER ABSOLUMENT L'USAGE D'EPONGES EN ACIER ET DE RACLOIRS COUPANTS POUR NE PAS ABIMER LES SUPERFICIES. UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ECHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.



NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE AU COURS DE CUISSONS QUI PEUVENT LIBERER DES GRAISSES OU DES HUILES. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



APRES AVOIR UTILISE LE PLAN, TOUJOURS VERIFIER SI LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR **O** (ETEINT).



## Avertissements généraux

FR-BE



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



NE PAS UTILISER DES RECIPIENTS QUI DEPASSENT LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN.



## 2. MISES EN GARDE DE SECURITE

CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET 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 DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DES PERSONNES QUALIFIEES DANS LE RESPECT DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, COMPARER LES DONNEES INDIQUEES SUR LA PLAQUETTE AVEC CELLES DU RESEAU



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION CONTENANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUÉE DE FAÇON VISIBLE SOUS LE CARTER.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE SITUÉE SUR LE CARTER.**

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, S'ASSURER QU'IL EST REGLE POUR LE TYPE DE GAZ AVEC LEQUEL IL SERA ALIMENTE, EN VERIFIANT L'ETIQUETTE APPLIQUEE SOUS LE CARTER.



AVANT D'EFFECTUER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN S'ASSURER QUE L'APPAREIL N'EST PAS ALIMENTE PAR LE RESEAU ELECTRIQUE.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORME A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL MONTE DANS LA CUISINE EQUIPEE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D 'ALIMENTATION EST ABIME, CONTACTER IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERA DE LE REMPLACER



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE

NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. FAIRE ATTENTION A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS.



## Avertissements généraux

FR-BE



L'USAGE DE CET APPAREIL EST INTERDIT AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET PSYCHIQUES REDUITES, OU AYANT PEU D'EXPERIENCE DANS L'USAGE D'APPAREILS ELECTRIQUES, A MOINS QU'ILS NE SOIENT SURVEILLES OU FORMES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES DE LEUR SECURITE.



NE PAS AUTORISER LES ENFANTS A S'APPROCHER DE L'APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU DE L'UTILISER COMME JOUET.



NE PAS INTRODUIRE D' OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU OUTILS) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



NE PAS UTILISER DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR POURRAIT ATTEINDRE LES COMPOSANTS ELECTRIQUES CE QUI LES ABIMERAIT ET PROVOQUERAIT DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



NE PAS VAPORISER DES PRODUITS EN SPRAY A PROXIMITE DE L'ELECTROMENAGER QUAND IL EST EN MARCHÉ, NE PAS UTILISER DE PRODUITS EN SPRAY TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



*Le Constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages personnels et matériels provoqués par la non-observation des instructions ci-dessus ou dérivant de la modification ne fût-ce que d'un seul composant de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.*



### 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

#### 3.1 Notre respect de l'environnement

---



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

#### 3.2 Votre 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 prions de collaborer en veillant à une mise à la décharge correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



**Ne pas abandonner ou laisser l'emballage ou des parties de celui-ci sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.**

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil. **Important** : remettre l'appareil à une entreprise locale, autorisée à la collecte des électroménagers hors service. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux. Avant de jeter votre appareil, il est important de retirer les portes et laisser les grilles et les plaques à leur emplacement, de manière à éviter que des enfants, en jouant, restent prisonniers à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.

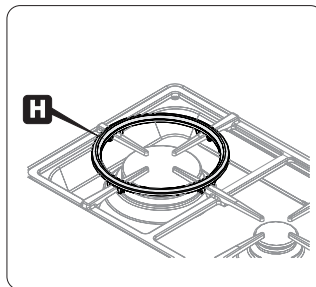
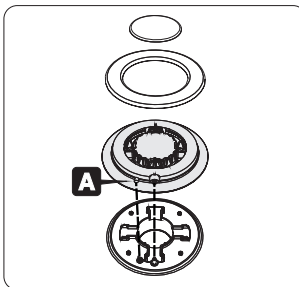
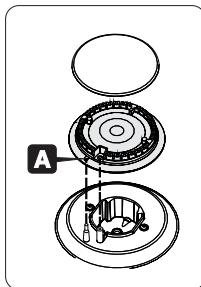



## 4. USAGE DU PLAN DE CUISSON

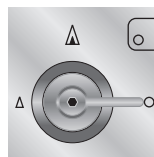
### 4.1 Allumer les brûleurs du plan



Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien placées dans leurs logements avec leurs calottes respectives, en faisant attention à ce que les orifices **A** des chapeaux correspondent aux bougies et aux thermocouples.



A côté de chaque bouton, il est indiqué le brûleur associé. L'appareil possède un allumage électronique. Il suffit de presser et tourner dans le sens antihoraire le bouton sur le symbole de flamme maximale , pour obtenir la flamme.



Dans les modèles à thermocouple, une fois la flamme obtenue, maintenir le bouton pressé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il se peut que le brûleur s'éteigne au moment où on relâche le bouton. cela veut dire que le thermocouple ne s'est pas suffisamment chauffé. Attendre quelques instants et répéter l'opération en maintenant le bouton pressé plus longtemps. Cette opération n'est pas nécessaire si les brûleurs sont sans thermocouple. Une fois le brûleur allumé, il est possible de régler la flamme suivant les nécessités. Après avoir terminé la cuisson, toujours vérifier si les boutons de commande sont sur **O** (ETEINT).



Si les brûleurs s'éteignent involontairement, après un intervalle d'environ 20 secondes, un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert. Fermer le bouton de commande et réessayer de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.



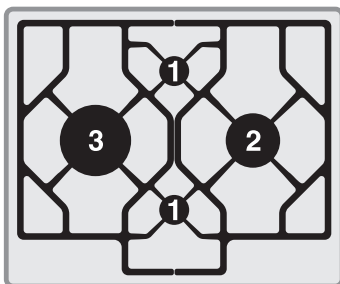
## 4.2 Conseils pratiques pour l'usage des brûleurs



Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimale de gaz, il faut utiliser des récipients à fond plat et régulier, avec couvercle et proportionnel au brûleur, pour ne pas que la flamme en lèche le pourtour (voir rubrique "4.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, diminuer la flamme juste ce qu'il faut pour ne pas que le liquide déborde. Pendant la cuisson, pour ne pas se brûler ou abîmer le plan de travail, tous les récipients doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson. Si on utilise des graisses ou des huiles, faire très attention à ce qu'elles ne s'enflamment pas en se surchauffant,



## 4.3 Diamètre des récipients

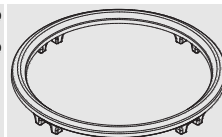


### BRULEURS DU PLAN Ø min. et Max (en cm)

1 Auxiliaire	12-16
2 Rapide	18-24
3 Ultra rapide	22-26



**Le réducteur grille fourni dans le kit doit être utilisé uniquement pour des récipients "wok" (poêle chinoise).**







## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute intervention, il faut mettre l'appareil hors tension!



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



### 5.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

#### 5.1.1 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les superficies en acier inox, utiliser **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

**Mode d'emploi:** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la superficie, rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

#### 5.1.2 Taches d'aliments ou résidus

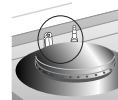
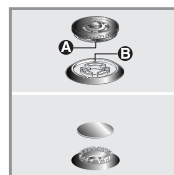
Eviter absolument l'usage d'éponges métalliques et des raclours coupants pour ne pas abîmer les superficies. Utiliser les produits normaux pour acier, non abrasifs, en utilisant le cas échéant des outils en bois ou en plastique. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.



### 5.2 Nettoyage des composants du plan de cuisson

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage; les laver à l'eau chaude et au savon non abrasif; veiller à éliminer toutes les incrustations puis attendre qu'ils soient **parfaitement secs**. Remonter les chapeaux sur les couronnes, en s'assurant que les niches **A** se centrent sur les broches **B** des brûleurs.

Pour bien fonctionner, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres ("4.3 Diamètre des récipients"). Les contrôler fréquemment et, le cas échéant, les nettoyer avec un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec un instrument en bois ou une aiguille.





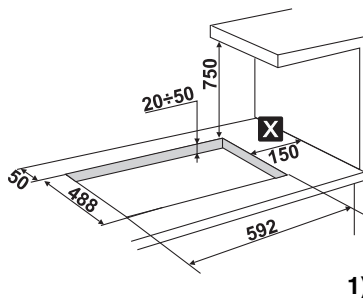
## 6. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL



Cette intervention requiert un ouvrage de maçonnerie et/ou de menuiserie et doit être donc effectué par un technicien compétent. L'installation peut être réalisée sur des matériaux différents comme maçonnerie, bois massif et bois mélaminés à condition qu'ils résistent à la chaleur (T 90°C).

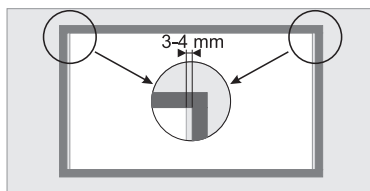
### 6.1 Fixation à la structure de support modèle à encastrer traditionnel (fig. 1)

Pratiquer une ouverture dans le top du meuble avec les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant une distance minimale de **50 mm** du bord. Cet appareil peut être mis contre un mur qui dépasse en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance "X" illustrée dans la figure, pour éviter un éventuel échauffement et les dégâts que ce dernier occasionnerait. S'assurer qu'il existe une distance minimale de **750 mm** entre les feux du plan de cuisson et une éventuelle étagère placée au-dessus.



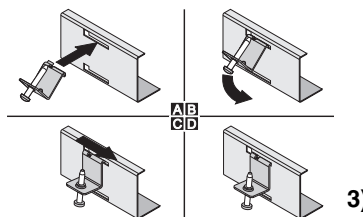
1)

Placer avec soin le joint isolant fourni dans le kit sur le périmètre externe de l'orifice pratiqué dans le top comme il est indiqué figure 2, en exerçant une légère pression des mains pour le faire bien adhérer sur toute sa superficie. Les côtés avant et arrière du joint doivent être affleurants par rapport à l'orifice.

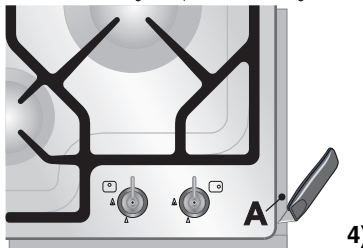


2)

Ces opérations terminées, poser le plan sur le joint isolant et avec les vis et les flasques de fixation (Fig. 3), fixer le plan à la structure de support de manière à ce qu'il soit parfaitement horizontal. Couper avec soin le bord A du joint en surplus (Fig.4). Les cotes de la figure 2 indiquent la distance entre l'orifice et la face interne du joint. Les brides de la figure 3 doivent être placées après avoir encastré le plan.



3)



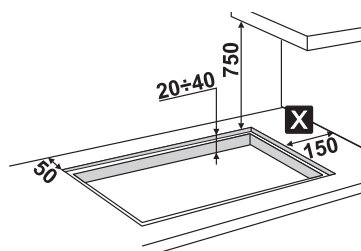
4)



## 6.2 Fixation à la structure de support modèle affleurant

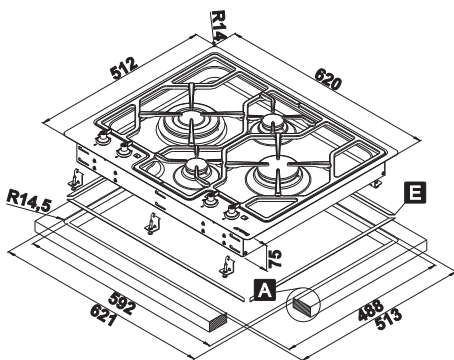
Pratiquer une ouverture dans le plan de travail avec les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant une distance minimale de 50 mm du bord arrière.

La partie inférieure du carter devra être entièrement accessible une fois l'appareil installé. Cet appareil peut être mis contre un mur qui dépasse en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance "X" illustrée dans la figure, pour éviter un éventuel échauffement et les dégâts que cela occasionnerait.

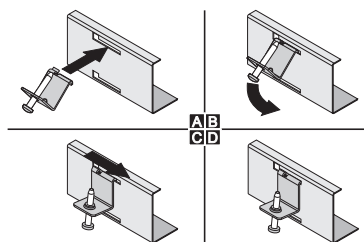


1)

S'assurer qu'il existe une distance minimale de 750 mm entre les feux de la table de cuisson et une éventuelle étagère placée au-dessus. Ce type d'appareil requiert également un fraisage sur le plan de travail de 3 mm de profondeur dont les mesures sont indiquées dans la figure (détail A, figure 2). Avant de positionner le plan, il faut étaler sur toute la superficie du fraisage une éponge abrasive "E" fournie dans le kit (fig. 2). Ces opérations terminées, poser le plan sur le fraisage et avec les vis et les flasques de fixation (séquence de la Fig. 3), fixer le plan à la structure de support de manière à ce qu'il soit parfaitement horizontal. Les brides de la figure 3 doivent être placées après avoir encastré le plan.



2)



3)



A 4)



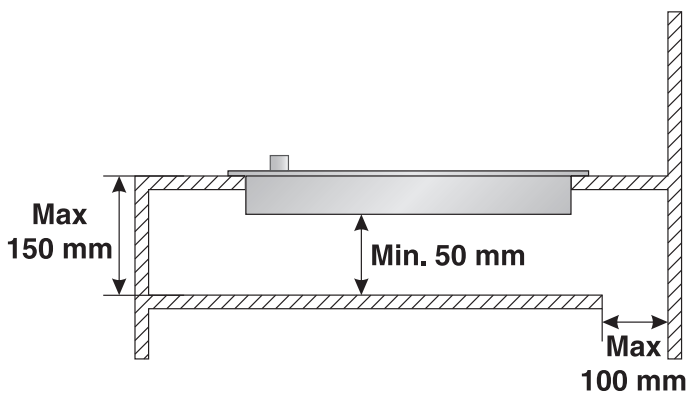
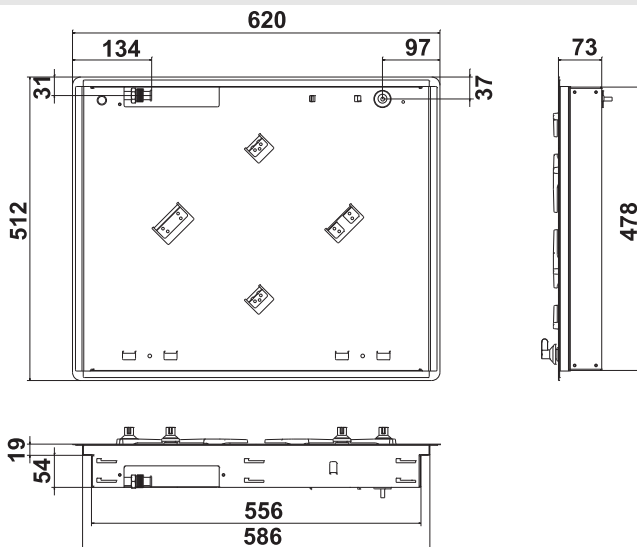
Si on utilise des plans mélaminés, il est conseillé d'étaler sur la superficie fraisée une sous-couche monocomposant anti-infiltration.



Important: D'autres types d'installation seront possibles sous la supervision du constructeur!



Dimensions hors tout: emplacement raccordement gaz et électricité (mesures en mm).



**IMPORTANT:** si l'appareil est monté sur un meuble, prévoir l'installation d'une tablette de séparation, comme il est montré dans la figure.

Si, en revanche, l'appareil se trouve sur un four installé sous le plan, il n'est pas nécessaire de prévoir une tablette de séparation. Si installé au-dessus d'un four, il doit être muni d'un ventilateur de refroidissement.



## 6.3 Raccordement électrique



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette placée en dessous du carter de l'appareil. Cette plaquette ne doit jamais être éliminée.



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. Vérifier que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate.



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 ou à proximité de l'appareil.

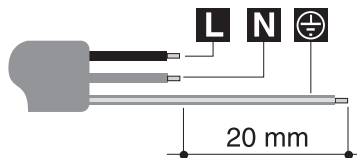


Eviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts.



En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 0,75 mm<sup>2</sup> (câble de 3 x 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. Utiliser uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximale de 90 °C. Le remplacement devra être effectué par un technicien spécialisé qui devra effectuer le branchement au réseau selon le schéma ci-dessous.



L = marron

N = bleu

⊕ = jaune-vert



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.



## **6.4 Aération des locaux**

---



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé 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 (aux 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.

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

---



L'évacuation des produits de la combustion peut 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. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



## 6.6 Raccordement du gaz

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 en vigueur.

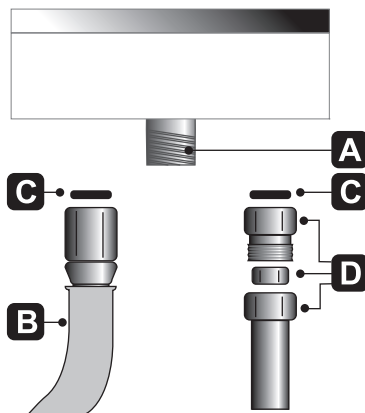
Au terme de l'opération, contrôler l'étanchéité parfaite en utilisant une solution savonneuse mais jamais de flamme.

Ce plan de cuisson est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbar. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre "3. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ". Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

Raccordement au moyen d'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 bico, en interposant toujours le joint **C** fourni.

**Raccordement avec un tuyau flexible en acier** : Utiliser uniquement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes à la norme en vigueur, en interposant toujours le joint **C** fourni, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **B**.



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 ; assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ou écrasés.

## 6.7 Branchement au gaz liquide



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le raccordement à 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 "7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".



## 7. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Débrancher l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes



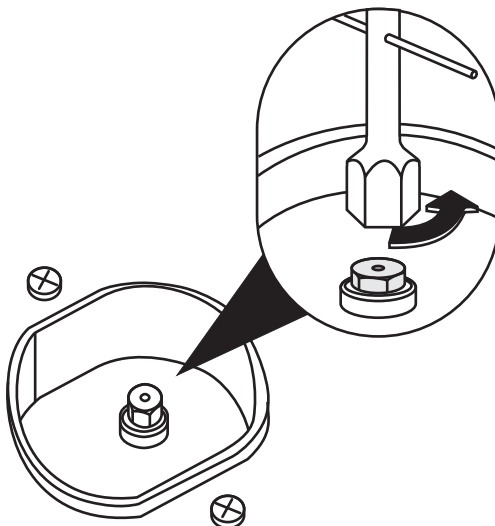
Ce plan de cuisson est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbars. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

### 7.1 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 Remplacer les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe "7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des 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.





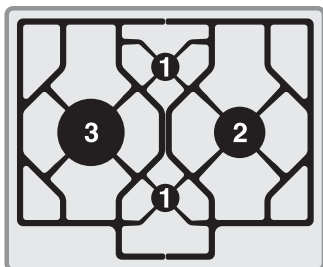


## 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz liquide - G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Débit réduite (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Auxiliaire (1)	1.05	50	28	400	76	75
Rapide (2)	2.50	79	42	800	182	179
Ultrarapide (3)	3.90	100	63	1600	284	279

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	Gaz méthane - G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
Auxiliaire (1)	1.05	72	400
Rapide (2)	2.50	108	800
Ultrarapide (3)	3.90	135	1600

## 7.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



### BRULEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Rapide
- 3 Ultra rapide



## 8. OPERATIONS FINALES

Après avoir effectué les susdits réglages, reconstituer l'appareil en effectuant en sens inverse les instructions reportées rubrique "7.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson".

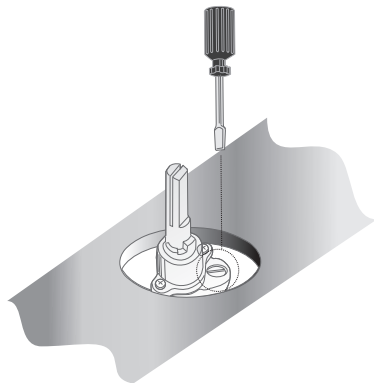


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacer l'étiquette apposée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. L'étiquette est disponible auprès du Centre Après-Vente Agréé le plus proche.

### 8.1 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 gaz.



### 8.2 Réglage du minimum pour le gaz liquide

Pour le réglage du minimum avec du gaz liquide, visser 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 la table "7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

### 8.3 Lubrification des robinets gaz



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