

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	22
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	23
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	25
4. USAGE DU PLAN DE CUISSON.....	26
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	28
6. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL.....	29
7. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	36
8. OPERATIONS FINALES	38

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'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.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. On recommande de le garder intact et à portée de main pendant toute la durée 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 doit être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour une utilisation de type domestique, et il est conforme aux directives CE actuellement en vigueur. L'appareil est construit pour l'utilisation suivante : cuisson et réchauffement d'aliments ; toute autre utilisation est impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisations différentes de celles qui sont indiquées.



Si l'appareil est installé sur des embarcations ou dans des caravanes, ne l'utilisez pas en guise de chauffage ambiant.



N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer une pièce.



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Elle définit les normes de collecte et de recyclage des appareils usagés en vigueur sur tout le territoire de l'union européenne.



Avant de mettre l'appareil en service, retirez obligatoirement tous les films de protection.



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler. Les graisses et les huiles peuvent s'incendier.



Après chaque utilisation du plan de cuisson, vérifiez toujours si les boutons de commande sont sur **O** (éteint).



Ne placez pas sur les grilles du plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.



N'utilisez pas de récipients dont le diamètre dépasse le périmètre externe du plan de cuisson.



Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'utensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.



2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

Consultez les instructions d'installation pour les consignes de sécurité concernant les appareils électriques ou au gaz et pour les fonctions de ventilation. Dans votre intérêt et pour votre sécurité, la loi établit que l'installation et l'assistance de tous les appareils électriques et au gaz soient effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Nos installateurs agréés garantissent un travail satisfaisant.

Les appareils au gaz ou électriques doivent toujours être désinstallés par des personnes compétentes.



Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau.



La plaque d'identification fournissant les données techniques, le numéro de série et le marquage, est située sous le carter dans une position visible.

N'enlevez jamais la plaque située sur le carter.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez qu'il est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté, en vérifiant l'étiquette appliquée sous le carter.



Avant d'exécuter les travaux d'installation / entretien, vérifiez que l'appareil est débranché du réseau électrique.



La fiche à raccorder au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur. La prise devra être accessible après l'installation de l'appareil. N'ôtez jamais la fiche en tirant sur le câble.



Si le câble d'alimentation est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



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



Immédiatement après l'installation, effectuez un essai rapide de bon fonctionnement de l'appareil d'après les instructions indiquées ci-après. En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service d'assistance technique le plus proche.

N'essayez jamais de réparer l'appareil.



Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques et mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils sont en mesure d'en comprendre les risques connexes.

Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne permettez pas aux enfants sans surveillance d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien.



N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.



N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

La vapeur risque d'atteindre les parties électriques, de les endommager et de provoquer des courts-circuits.



Ne modifiez pas cet appareil.

N'essayez jamais de réparer l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien autorisé ou auprès d'un centre d'assistance technique agréé. L'utilisation impropre d'outils peut représenter un danger.



N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil ménager lorsque celui-ci est en fonction. N'utilisez pas de produits en spray tant que le produit est encore chaud. Les gaz contenus dans les bombes risquent de prendre feu.



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.



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 équipements 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 remercions de collaborer en procédant à une élimination 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.



N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne les laissez jamais 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 : remettez l'appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer 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 Allumage des brûleurs du plan

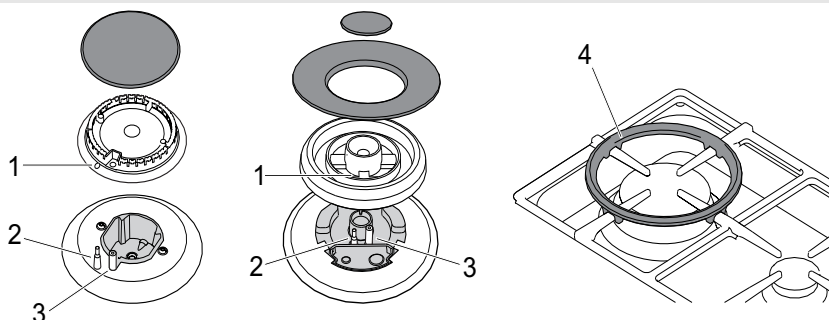



Avant d'allumer les brûleurs du plan, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **1** des couronnes sont bien en face des bougies **3** et thermocouples **2**.



Pour prévenir la détérioration du plan de travail, nous avons équipé le plan de cuisson d'une grille rehaussée **4** : elle devra être positionnée sous les casseroles ayant un diamètre supérieur à ceux indiqués dans le tableau du paragraphe « 4.3 Diamètre des récipients ». Quoiqu'il en soit, les casseroles d'un diamètre supérieur à 28 cm devront être exclusivement utilisées sur le brûleur central.

La grille **4** peut également être utilisée pour les récipients de type « wok » (poêle chinoise).



Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électrique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette en sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum , jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenez 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 pas suffisamment chaud.

Attendez quelques instants et répétez l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longuement. 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 avoir terminé la cuisson, toujours vérifier si les boutons de commande sont sur **O** (éteint).



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. Fermez la manette de commande et n'essayez pas de le rallumer avant au moins 1 minute.



4.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs



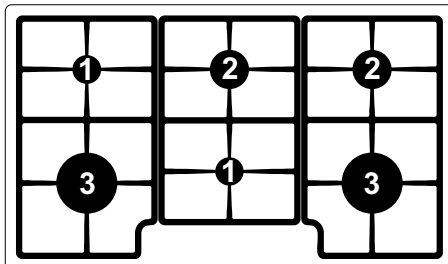
Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des récipients à fond plat et régulier munis d'un couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe « 4.3 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne 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.

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

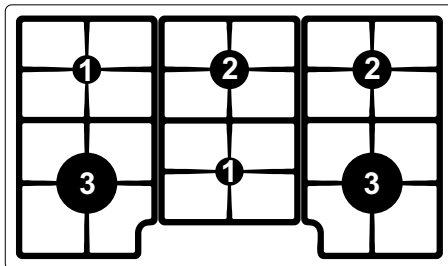
4.3 Diamètre des récipients



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

1	Auxiliaire	12-16
2	Semi-rapide	18-24
3	UR2	22-26

4.3.1 Diamètre des récipients avec grille rehaussée pour casseroles



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

1	Auxiliaire	16-26
2	Semi-rapide	24-28
3	UR2	26-34



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



N'UTILISEZ PAS DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



ATTENTION : Pour votre sécurité, avant d'effectuer une intervention de nettoyage ou d'entretien extraordinaire quelconque, il est recommandé d'utiliser des gants de protection.



5.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le 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, utilisez **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances 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.

5.1.2 Taches d'aliments ou résidus

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 vous servant éventuellement d'ustensiles de bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez 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 extractibles pour faciliter le nettoyage ; lavez-les à l'eau chaude et avec un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**. Remontez les chapeaux sur les couronnes respectives d'après le paragraphe « 4.1 Allumage des brûleurs du plan ».

Pour bien fonctionner, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les 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 nécessite de 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 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).

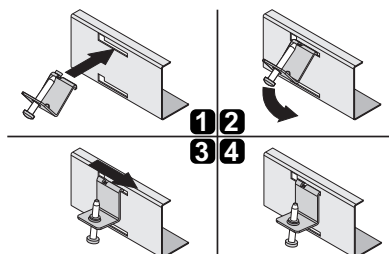
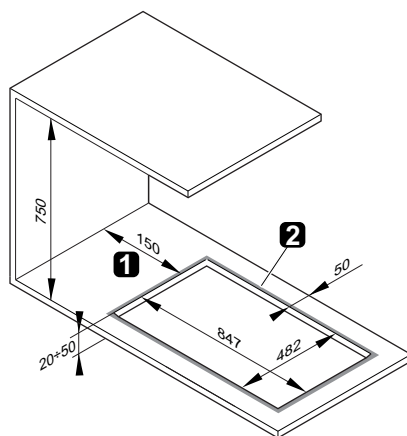
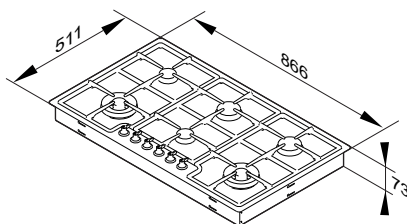
6.1 Fixation à la structure de support modèle à encastrement traditionnel

Pratiquez 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 placé contre un mur qui dépasse en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance « 1 » illustrée dans la figure, pour éviter un éventuel échauffement et les dégâts que ce dernier occasionnerait. Assurez-vous qu'il existe une distance minimale de **750 mm** entre les feux du plan de cuisson et une éventuelle étagère placée au-dessus.

Positionnez avec soin le joint isolant « 2 » fourni sur le périmètre externe de l'orifice réalisé dans le dessus d'après la figure 2, en exerçant une légère pression des mains pour bien le faire adhérer sur toute sa surface. Les côtés avant et arrière du joint doivent être affleurants par rapport à l'orifice.

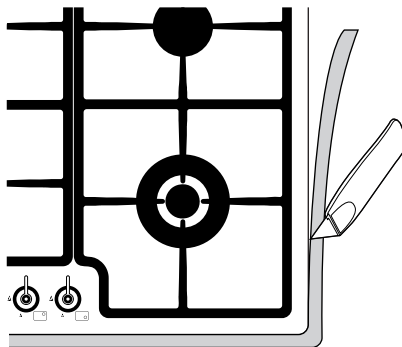
Ces opérations terminées, posez le plan sur le joint isolant et avec les vis et les pattes de fixation, fixez le plan à la structure de support de manière à ce qu'il soit parfaitement horizontal.

Les brides de la figure 3 doivent être placées après avoir encastré le plan.

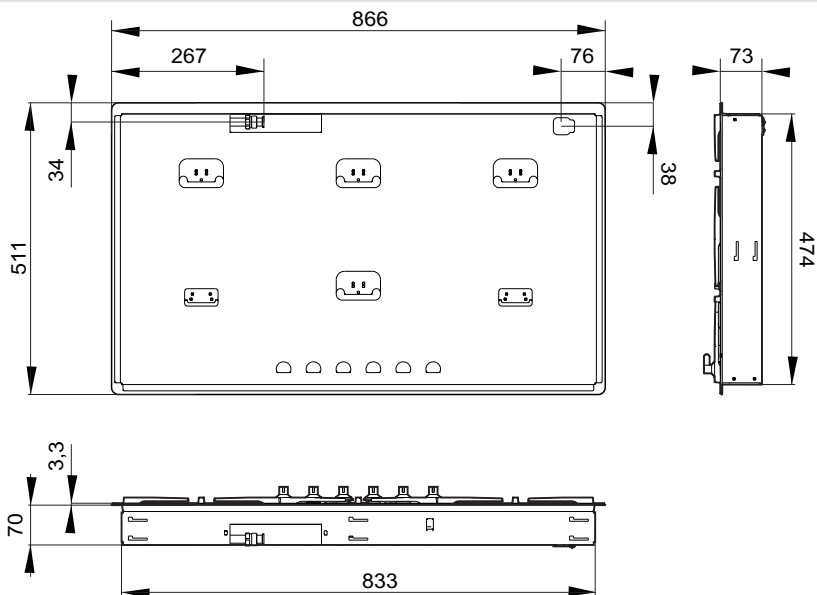


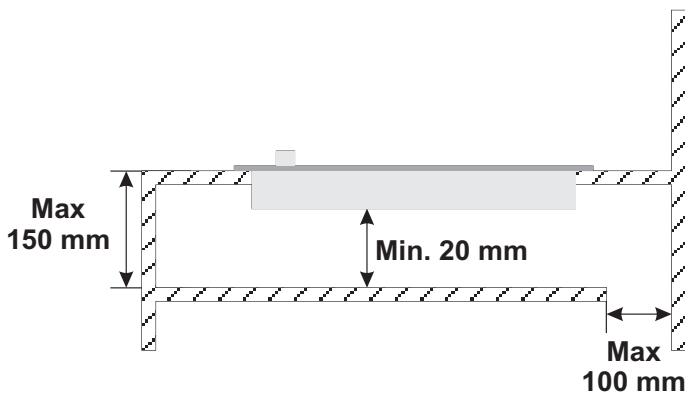


Rogez soigneusement le bord en excès du joint. Les cotes de la figure 2 indiquent la distance entre l'orifice et la face interne du joint.



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





IMPORTANT : si l'appareil est monté sur un meuble, prévoyez l'installation d'une tablette de séparation d'après la figure.

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

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



6.2 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 murale devront être du même type et conformes aux normes en vigueur concernant les installations électriques. Vérifiez que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate.



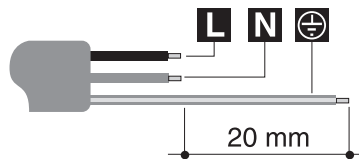
Prévoyez sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Évitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou des shunts.




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 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 maximale de $90 \text{ }^\circ\text{C}$. 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 touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



S'il est installé sur un four, veillez à ce que les câbles (four et plan de cuisson) le long de leur trajet évitent tout contact avec le four.



6.3 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 dans 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.

6.4 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.



6.5 Raccordement du gaz



Le raccordement avec des tuyaux en caoutchouc conformes à la réglementation en vigueur ne peut être réalisé que s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.



Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que les connexions du gaz sont correctement serrées.
On conseille un couple de serrage d'un minimum de 15 Nm à un maximum de 20 Nm.



Si le type de gaz l'exige, utilisez un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur.



Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.



La mise en place avec le tuyau flexible devra être effectuée de façon à ce que la longueur de la tuyauterie mesure 2 mètres maximum ; contrôlez si les tuyaux ne sont pas en contact avec des éléments mobiles ou bien s'ils ne sont pas aplatis.

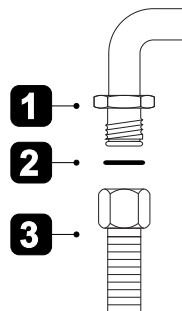
Le raccordement au réseau de distribution du gaz peut s'effectuer avec un tuyau flexible en acier à paroi continue ou avec un tuyau en cuivre conformément aux réglementations fixées par les normes en vigueur.

Au terme de l'opération, contrôlez 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 « 7. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 pouce gaz externe (ISO 228-1).

6.5.1 Raccordement au moyen d'un tuyau flexible en acier

Réalisez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la réglementation en vigueur. Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant le joint **2**.

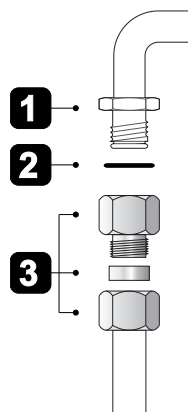




6.5.2 Raccordement avec tuyau en cuivre

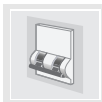
Le raccordement au réseau de distribution du gaz devra être effectué de manière à ne provoquer aucune sorte de contrainte à l'appareil.

Vissez soigneusement le groupe adaptateur **3** au raccord gaz **1** de l'appareil en interposant la garniture **2**.





7. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ



Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes

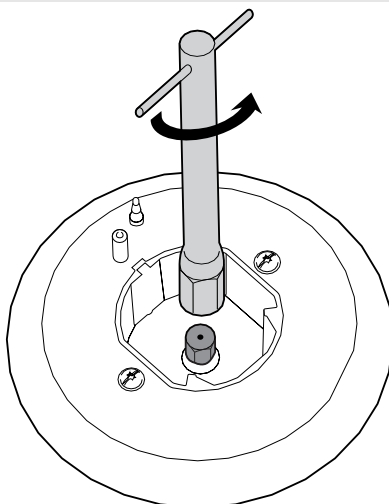
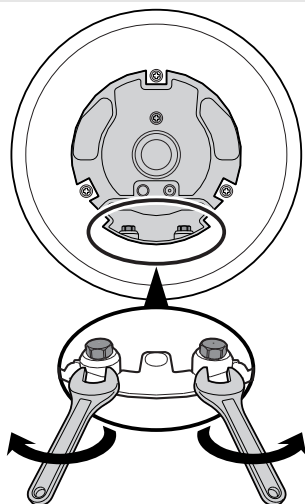
L'appareil est réglé pour le gaz méthane G20 (2H) à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivez les instructions décrites au paragraphe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

7.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

- 1 Enlevez les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
- 2 Avec une clé de 7 mm dévissez les injecteurs des brûleurs ;
- 3 Remplacez les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe « 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ») ;
- 4 Remettez bien 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.



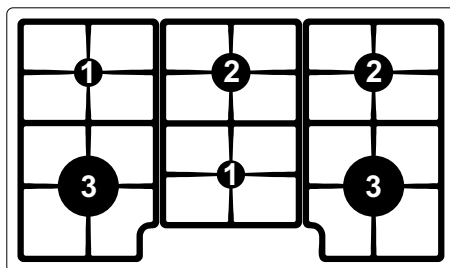


7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	Gaz liquide - G30/G31 28/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire (1)	1.05	50	400	76	75
Semi-rapide (2)	1.75	65	500	127	125
UR2 (3)	4.20	91 + 46	1800	305	300

Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	Gaz méthane - G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.05	72	400
Semi-rapide (2)	1.75	97	500
UR2 (3)	4.20	135 + 75	1800

7.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



BRULEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 UR2



8. OPERATIONS FINALES

Après avoir réalisé les susdits réglages, reassemblez l'appareil en effectuant en sens inverse les instructions indiquées au paragraphe « 7.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson ».

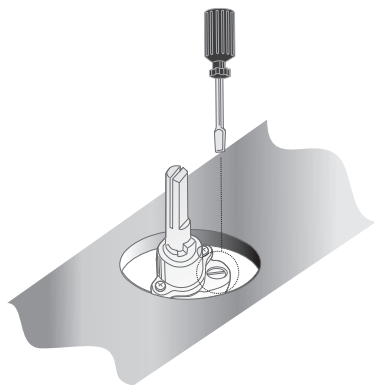


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette apposée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. L'étiquette est disponible auprès du Centre Après-Vente Agréé le plus proche.

8.1 Réglage du minimum pour le gaz méthane

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum. Extrayez la manette du robinet de gaz et agissez 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.

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). Répétez cette opération pour tous les robinets.



8.2 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 « 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. Nettoyez-les à l'intérieur et en remplacez la graisse lubrifiante.

Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.