
PIANI DI COTTURA DA INCASSO

PLANS DE CUISSON ENCASTRABLES

BUILT-IN COOKING HOBS

EINBAU - KOCHMULDEN

ENCIMERAS ENCASTRABLES

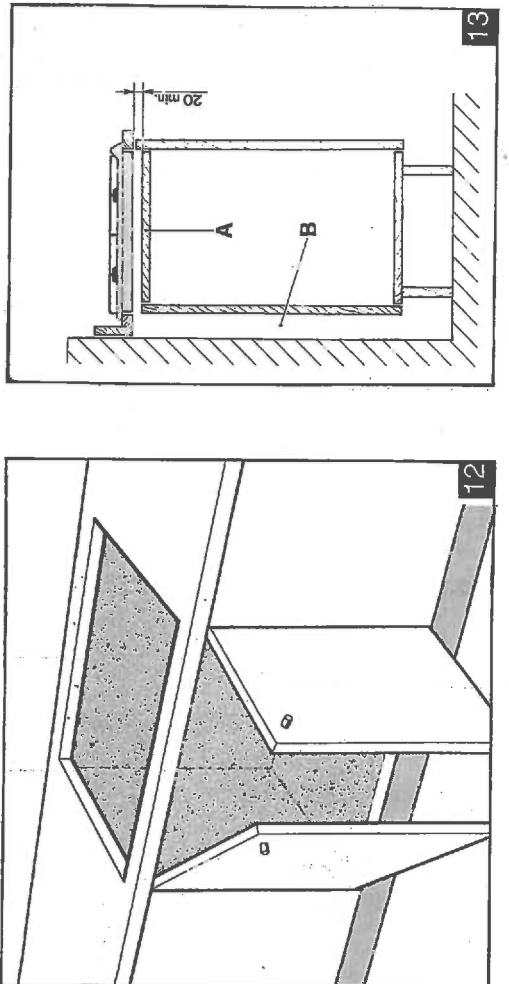
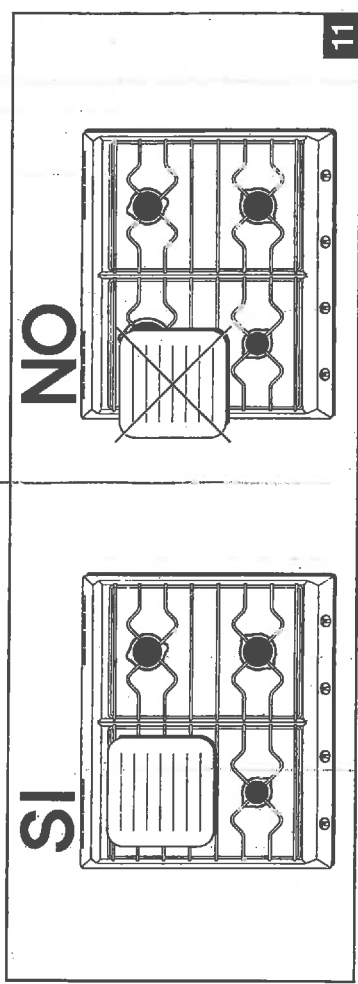
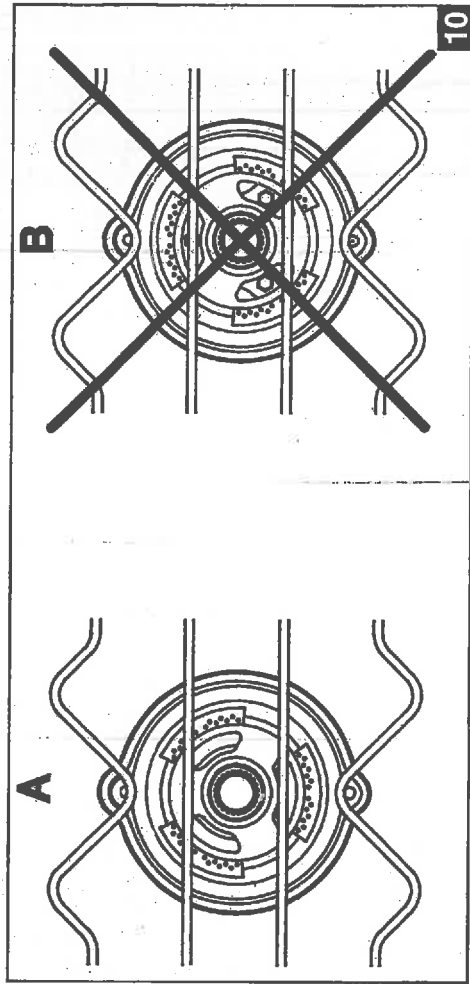
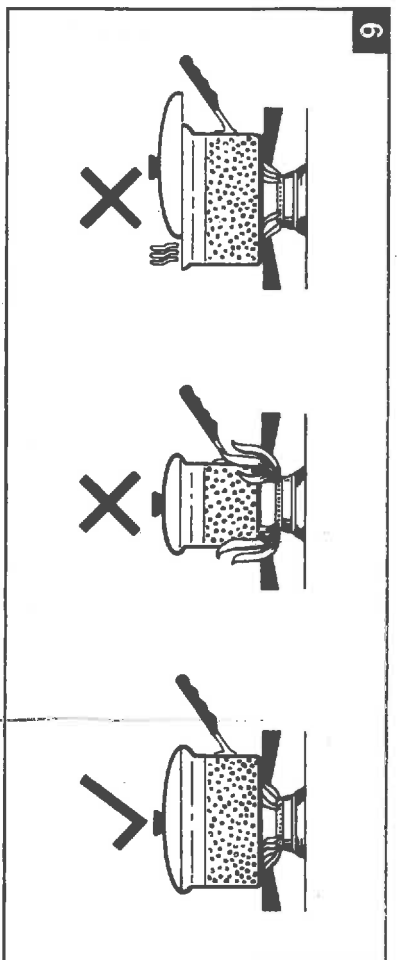
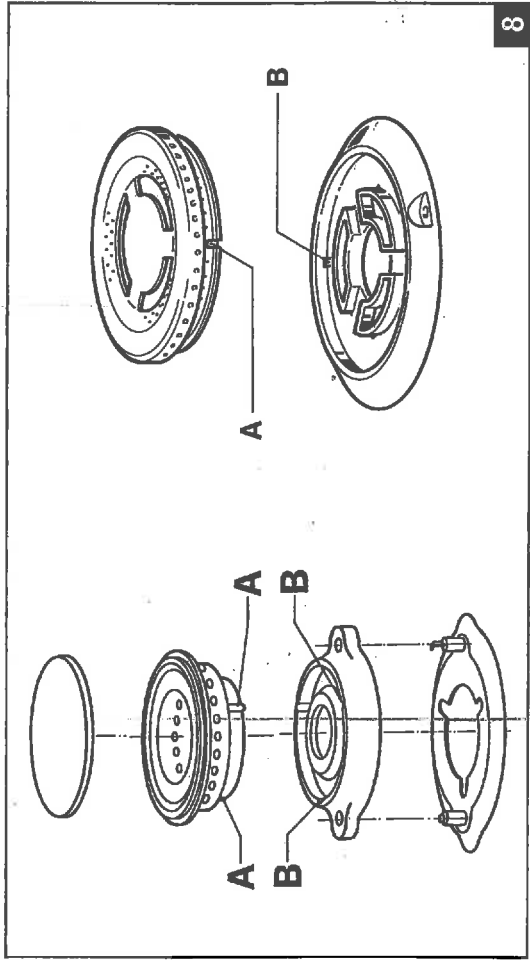
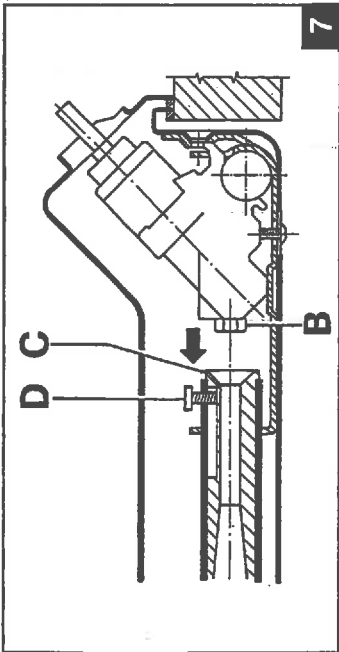
Istruzioni per l'uso

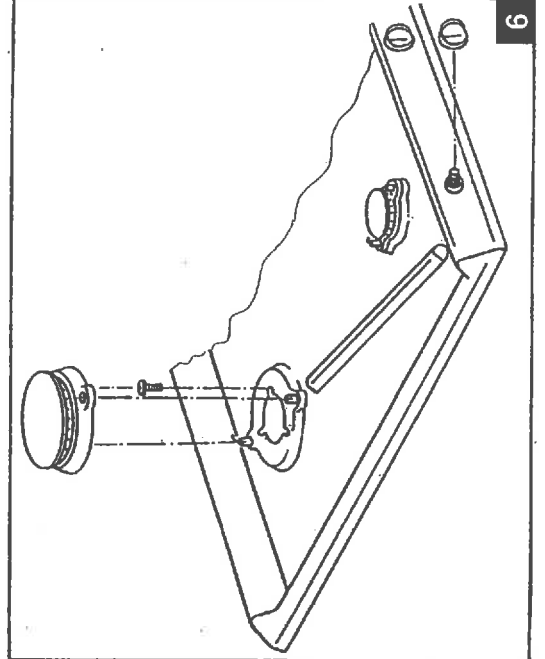
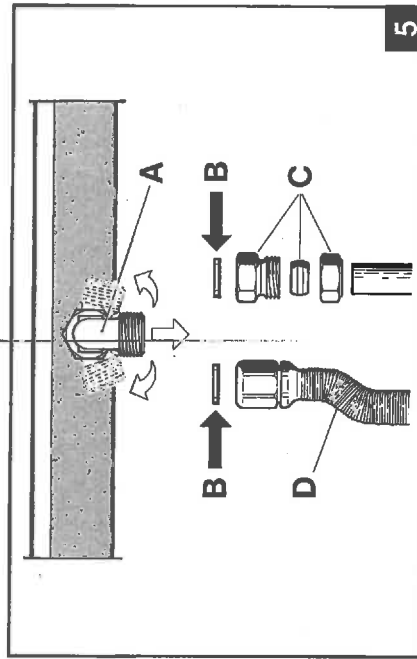
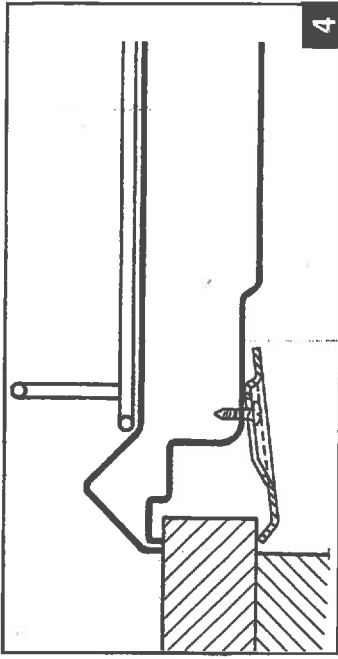
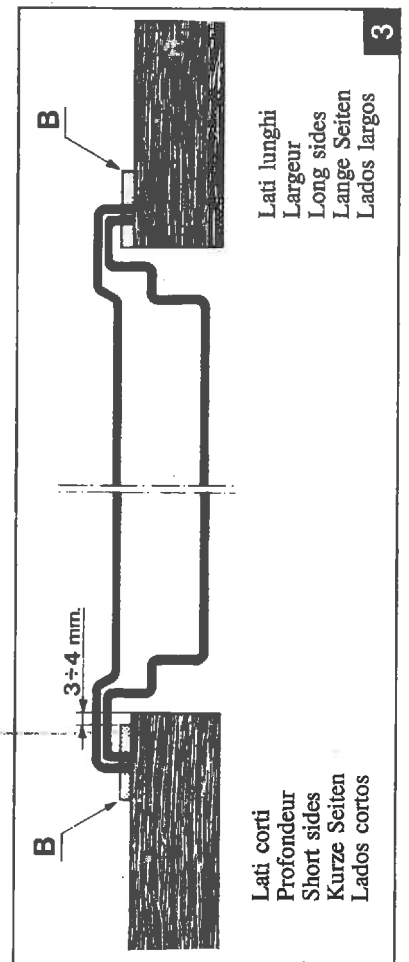
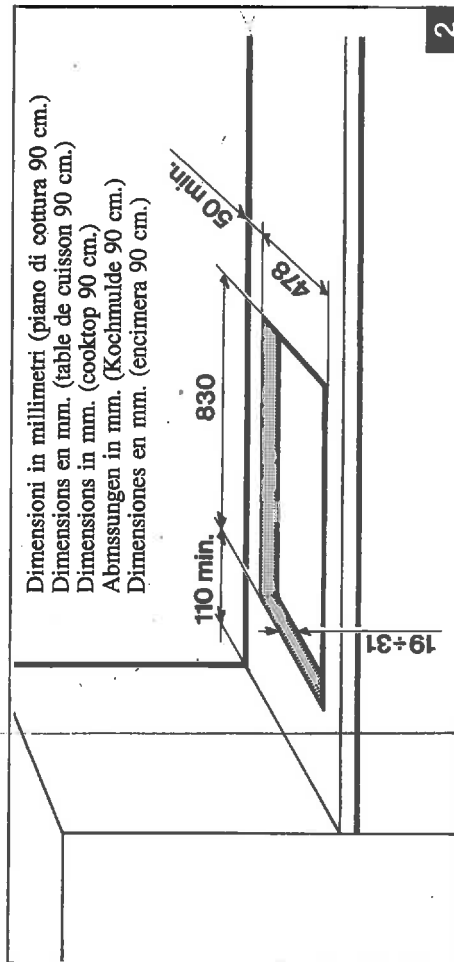
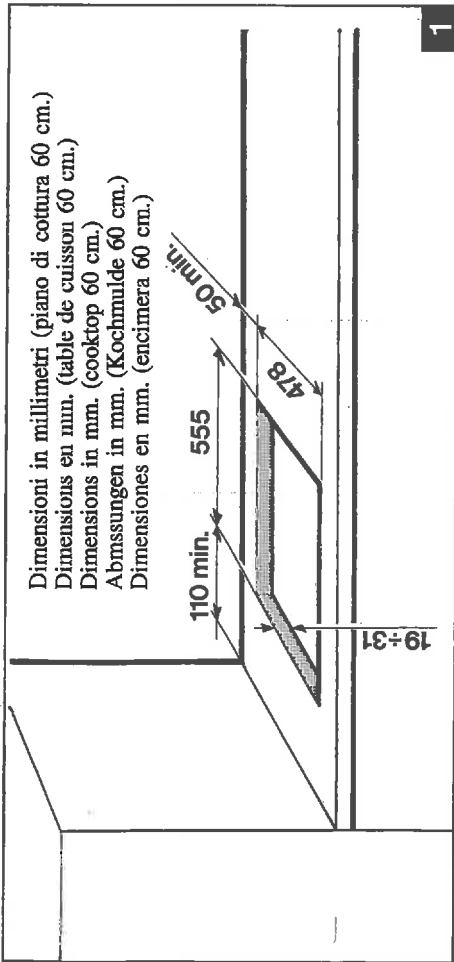
Mode d'emploi

Instruction for use

Bedienungsanleitung

Instrucciones de uso





Caractéristiques générales

Avant de lire cette notice, ouvrez les dernière pages reportant les illustrations.

Les instructions ci-après fournissent d'importantes indications concernant les opérations d'installation, d'utilisation et d'entretien, conformément aux normes en vigueur.

Vous trouverez dans cette notice des instructions concernant des éléments qui ne sont pas montés sur votre appareil puisque notre gamme prévoit différents modèles pour la même série.

Tension d'alimentation électrique	220 V.
Fréquence	50 Hz.
Brûleurs:	adaptables à différents types de gaz

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la directive CEE 82/499 relative aux parasites radio et aux normes UNI 7129/7131/7432.

Niveau de protection contre les incendies et utilisation admise:
l'appareil a le degré de protection contre les incendies "type Y" et peut être placé contre des parois dont la hauteur dépasse celle de la table de cuisson (minimum 50 mm. du bord arrière et 110 mm. du côté gauche).

Instructions pour l'installation

Important: l'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur. Toute intervention de réglage, maintenance etc. doit être exécutée l'appareil débranché.

Mise en place

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, dans le métal, le bois et le bois revêtu de laminés plastiques, à condition qu'ils résistent à une température maximale de 90°C.

Il faut laisser un espace d'au moins 50 mm. du bord arrière du meuble et 110 mm. du côté gauche pour éviter de brûler les parois (voir fig. 1 et 2).

Si en dessous de l'appareil il y a un emplacement libre muni de portes (fig. 12), il faudra réaliser dans ses parois une ouverture d'aération d'au moins 200 cm² pour éviter que les brûleurs réglés au minimum s'éteignent quand les portes sont ouvertes ou fermées brusquement.

Une autre solution conseillée pour éviter cet inconvénient est illustrée sur la figure 13. Le panneau «A» sous la table de cuisson doit être facilement amovible pour permettre le blocage et le déblocage de la table pour les interventions d'assistance technique.

La table de cuisson est fournie d'un joint spécial qui évite toute infiltration dans le meuble. Le joint doit être posé soigneusement sur le périmètre extérieur du trou pratiqué dans le plan de travail en appuyant légèrement avec les mains pour qu'il adhère dans tous les points. Placez le joint à une distance de 3-4 mm. du trou sur les côtés courts et mettez-le au fil du trou sur le côtés longs (fig. 3). Enlevez le film protectif et ensuite posez la table de cuisson sur le joint.

Fixez la table de cuisson au meuble à l'aide de pattes livrées avec l'appareil (fig. 4). La table de cuisson 90 cm. est fournie de deux brides différentes des autres à installer sur la partie antérieure du carter. Puis découper soigneusement le bord extérieur de la garniture «B» qui dépasse (fig. 3).

Branchement électrique

S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque signalétique du constructeur fixée sur l'appareil.

Il est absolument nécessaire de relier l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à relier au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes).

Avant d'effectuer le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses, consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm., placé dans un endroit facilement accessible en proximité de l'appareil.

Important: Si vous remplacez le cordon d'alimentation, la section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1,5 mm. (câble de 3x1,5) en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) 20 mm. plus long.

N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques d'incendie.

Raccordement au gaz

(fig. 5)

Le raccordement de l'appareil au réseau du gaz doit être effectué à l'aide d'un **tuyau rigide** ou **flexible en acier inoxydable** à parois continue selon la norme en vigueur.

Le raccord «A» monté sur la parois arrière de l'appareil est pivotant à droite ou à gauche pour faciliter le raccordement et dont l'étanchéité est assurée par une bague bicône en laiton.

S'assurer que la table soit réglée au type de gaz utilisé. En cas contraire suivre les opérations du paragraphe "Raccordement aux différents types de gaz".

Raccordement avec tuyau rigide

Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué afin de ne provoquer aucune sollicitation à l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 mâle. On peut effectuer un raccordement en utilisant un groupe adaptateur «C» avec bicône (fig. 5), en interposant toujours le joint «B» en dotation.

Raccordement avec tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 gaz mâle. Utiliser exclusivement des tuyaux en acier inoxydable à parois continue conformes aux normes en vigueur en interposant toujours le joint «B» en dotation, entre le raccord «A» et le tuyau flexible «D».

L'installation des tuyaux doit être effectuée de façon que leur longueur, dans des conditions d'extension max, ne soit pas supérieure à 2000 mm.

Raccordement au gaz liquide

Pour effectuer le raccordement au gaz liquide, utiliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme aux normes en vigueur, et réaliser le reliage selon la norme en vigueur.

ATTENTION!

S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau "caractéristiques" (pages 23-24).

Une fois que le raccordement a été effectué, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites.

Adaptation aux différents types de gaz (fig. 6)

La table de cuisson a été essayée au gaz naturel à une pression de 18 mbar; si elle doit fonctionner avec d'autres types de gaz (gaz butane-propane ou gaz de ville) procédez de la manière suivante:

- Démonter les poignées et les brûleurs.
- Au moyen d'une clé plate de 7 mm. dévisser les vis de fixation des supports des brûleurs.
- Soulever le plan après l'avoir extrait des allumeurs, des thermocouples et des liges des robinets.

Après ces opérations l'accès à la zone des robinets pour effectuer les réglages est possible.

Reglages pour fonctionnement au gaz butane-propane (fig. 7)

Contrôlez si le raccordement a été effectué conformément aux descriptions du chapitre «Raccordement au gaz».

Dévissez la vis «D» et poussez à fond le régulateur d'air «C». A l'aide d'une clé plate enlevez les injecteurs «B» et montez les injecteurs appropriés au gaz butane-propane en respectant scrupuleusement les indications du tableau ci-après.

- Extraire les régulateur d'air «C» jusqu'à faire correspondre le premier cran avec le bord du tuyau (voir fig. 7).
- Serrer modérément la vis «D» pour bloquer le régulateur «C».
- Monter les brûleurs, les couronnes et les chapeaux sur les supports.
- Allumer les brûleurs et régler l'air en faisant coulisser le régulateur «C» jusqu'à obtenir une flamme régulière.
- Bloquer ensuite le régulateur en vissant modérément la vis «D» et éteindre les brûleurs.
- Enlever les chapeaux, les couronnes et les brûleurs et remonter le pan de travail en faisant attention à mettre en place d'abord les tiges des robinets et ensuite les bougies d'allumage et les thermocouples.
- Visser les vis; avant de les serrer, contrôler que les brûleurs puissent être montés facilement sur les supports et puissent coulisser dans le bougies et les thermocouples.

Reglage pour fonctionnement au gaz de ville

(seulement pour les appareils équipés de ce système)
Mêmes opérations du chapitre «Réglage pour fonctionnement au gaz butane-propane», mais en utilisant les injecteurs prévus pour le gaz de ville.

Réglage du débit réduit

Allumer les brûleurs en les mettant sur la position de minimum et ensuite enlever les poignées; introduire un tournevis approprié dans l'évasement du trou du robinet et tourner lentement dans un sens et puis dans l'autre jusqu'à obtenir une flamme de minimum régulière (la flamme diminue en tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre). Remonter les poignées et contrôler le réglage en tournant rapidement le robinet de la position de débit maximum à la position de minimum: la flamme ne doit pas s'éteindre.

Graissage des robinets

Important: avant cette opération fermez le robinet d'arrivée du gaz.

- Démontez les poignées et les brûleurs.
 - Au moyen d'un tourne-vis cruciforme dévissez les vis de fixation des supports des brûleurs.
 - Soulevez le plan après l'avoir extrait des allumeurs, des thermo couples et des liges des robinets.
- Dévissez les deux vis du corps du robinet, enlever le capuchon qui entoure la tige de commande et tirez-la vers le haut.
- A l'aide d'un chiffon propre éliminez toute trace de graisse séchée sur le cône tournant et regraissez modérément en utilisant une graisse spéciale pour robinets.

Éliminez soigneusement la graisse excédentaire et faites attention à ne pas boucher les ouvertures de passage du gaz. Remettez ensuite en place le cône tournant, la tige, le ressort et les deux vis de blocage.

Positionnement correct du brûleur ultra-rapide (table 90 cm.) (fig. 10)

En cas d'enlèvement du brûleur ultra-rapide, placez-le correctement selon fig. 10 a.
Le montage dans la position indiquée en fig. 10 b résulte faisable mais pas correct.

Ventilation du local

S'assurer que dans la pièce où l'on a installé l'appareil il y ait des ouvertures permanentes pour permettre un passage correct d'air comburant selon la norme UNI-CIG 7129.

Toutes les ouvertures pratiquées doivent:

- avoir une section minimum de passage pas inférieur à 200 cm² pour les tables de cuisson pas équipées de dispositif de sécurité pour absence de flamma et pas inférieur à 100 cm² pour les tables équipées de ce dispositif.
- être réalisées de façon à ne pas pouvoir les obstruer ni de l'extérieur ni de l'intérieur;
- avoir des moyens de protection pour ne pas réduire la section de passage pour la ventilation.
- se trouver à une hauteur par rapport au plancher qui ne dérange pas la sortie de la combustion, en cas contraire augmenter du 50% la section de ventilation.

Attention

Si les ouvertures sont réalisées sur une paroi d'un local adjacent, ce dernier devra avoir une ventilation directe et en plus ne pas être:

- une chambre
- un local en commun de l'immeuble
- un local avec danger d'incendie

Important

Avant d'essayer l'appareil, vérifier que le local vers le lequel on a pratiqué l'ouverture de ventilation ne soit pas en dépression à cause du fonctionnement d'un autre utilisateur et que la ventilation entre les deux locaux soit assurée par les ouvertures libres permanentes, par ex. en augmentant la fente entre la porte et le plancher.

Tableau de disposition des brûleurs à gaz

BRULEURS	4 BRULEURS	Avant G.	Avant G.	Avant G.
Auxiliaire (Petit)	Avant G.	Avant G.	Avant G.	Avant G.
Semi-rapide (Moyen)	Arrière D.	Arrière D.	Arrière D.	Arrière D.
Rapide (Grand)	Arrière G.	Arrière G.	Arrière G.	Arrière G.
Ultra rapide (Grand)		Central		
Poissonnière				Central

Tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (tables sans soupape)

BRULEURS	Puissance kW	Gaz naturel (G 20) 18 mbar		Gaz butane-propane (G30) 30 mbar		Gaz de ville (G 110) 8 mbar	
		D. inject. L/h 15°C débit réduit	D. inject. L/h 15°C débit réduit	D. inject. g/h 15°C débit réduit	D. inject. g/h 15°C débit réduit	D. inject. L/h 15°C débit réduit	D. inject. L/h 15°C débit réduit
Auxiliaire (Petit)	1,05	76	100	48	75	21	135
Semi-rapide (Moyen)	1,65	93	157	62	119	24	165
Rapide (Moyen grand)	2,55	115	243	41	183	32	210
Rapide (Grand)	3,10	128	295	46	223	42	245
Ultra-rapide (Grand)	4,05	145	386	115	294	80	293
Poissonnière	3,10	128	295	85	223	580	245
							705
							500

Tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (tables avec soupape)

BRÛLEURS	Puissance KW	Gaz de ville (G 110) 8 mbar		Gaz butane-propane (G30) 30 mbar		Gaz naturel (G 20) 18 mbar		Auxiliaire (Petit)	Semi-rapide (Grand)	Rapide (Moyen grand)	Rapide (Grand)	Ultra-rapide (Grand)	Poissonière
		D. inject. réduit	débit L/h 15°C	D. inject. réduit	débit g/h 15°C	D. inject. réduit	débit L/h 15°C						
			55		63		63						
			239		375		375						
			135		165		165						
			21		24		24						
			75		119		119						
			48		62		62						
			23		27		27						
			100		157		157						
			76		93		93						
			1,05		1,65		1,65						
			2,55		2,55		2,55						
			115		243		243						
			123		276		276						
			145		386		386						
			4,05		4,05		4,05						
			2,90		2,90		2,90						
			123		276		276						
			276		480		480						
			79		95		95						
			211		211		211						
			80		80		80						
			245		245		245						
			679		679		679						
			480		480		480						

NB. Les valeurs relatives au gaz de ville se réfèrent uniquement aux appareils de la 3 catégorie

Utilisation de la table de cuisson

Attention: assurez-vous que le couronnes des brûleurs soient en position correct et vérifiez que les dents de positionnement «A» soient bien encastrés dans leurs logis «B» (fig. 8).

Manettes de commande des brûleurs à gaz

Face à chaque manette figure le point de repère (cercle) indiquant le brûleur correspondant à la manette. Pour allumer un des brûleurs à gaz, approchez-y une flamme ou un allumeur, poussez et tornez en même temps la manette de la droite vers la gauche sur la position de flamme grande et allumage.

En continuant de tourner dans le même sens jusqu'au repère «petite flamme», on obtient le débit minimum.

Chaque brûleur peut fonctionner à des puissances intermédiaires; réglez toujours la flamme dans la zone entre le maximum et le minimum, mais jamais entre le maximum et le zéro.

Allumage électronique

Quelques modèles sont équipés d'allumage électronique; dans ce cas le dispositif est placé à côté du brûleur à gaz. Pour allumer il suffit de tourner la manette correspondante dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, sur la position de flamme vive au d'allumage et appuyer en même temps sur celle-ci jusqu'à allumage de la flamme.

Pour allumer les brûleurs équipés de valve de sécurité, tourner de 90° la manette du brûleur en mettant l'aiguille dans la position de flamme vive ou d'allumage; ensuite poussez à fond la manette

Allumage de brûleurs avec soupape de sécurité

pour activer l'allumage électronique et pour tenir ouverte la soupape de sortie du gaz. Dès que l'allumage est effectué, attendez quelques secondes en continuant à pousser pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Si le brûleur s'éteint quand vous relâchez la manette, le thermocouple n'est pas suffisamment chaud: renouveler l'opération.

Si pour des causes accidentelles les brûleurs s'éteignent, environ 20 secondes après, la soupape de sécurité intervient pour arrêter la sortie du gaz même si le robinet est ouvert.

Pour un bon fonctionnement des soupapes de sécurité il est nécessaire que les thermocouples sur les brûleurs soient propres; contrôlez-les souvent et, au besoin, nettoyez-les avec un chiffon humide en éliminant les résidus secs éventuels à l'aide d'un bâtonnet en bois, sans utiliser d'outils métalliques.

fig. 9

Important: pour obtenir le rendement optimal des brûleurs avec une consommation minimale de gaz, suivez les conseils ci-après:

- Utilisez des récipients proportionnés aux brûleurs.
- Couvrez les récipients avec un couvercle.
- Utilisez de préférence des récipients larges et bas au lieu de récipients hauts et de petit diamètre.

Attention: si vous utilisez un gril à bifteck, vous devez l'appuyer toujours à l'intérieur du périmètre de votre table de cuisson pour ne pas endommager le plan de travail. (Voir figure 11).

Manettes de commande des plaques électriques

Les tables peuvent être équipées de plaques électriques standard ou rapides (ces dernières sont caractérisées par un cercle rouge au centre).

Le fonctionnement des plaques électriques est signalé par l'allumage du voyant prévu sur le bandeau.

Important: pour obtenir un bon rendement et une longue durée des plaques, utilisez uniquement des récipients appropriés à la cuisson sur plaques électriques, c'est-à-dire avec le fond renforcé et parfaitement plat. Le récipient doit avoir un diamètre égal ou légèrement supérieur à la plaque sur laquelle il sera posé, mais jamais inférieur.

On peut utiliser même des casseroles et poêles en pyrex, à condition que leur fond soit parfaitement plat. Ne laissez jamais fonctionner les plaques électriques sans aucun récipient au-dessus.

Conseils pour l'utilisation des plaques électriques

Position	Plaque standard ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes ou poissons
2	Cuisson de pommes de terre ou soupes
3	Grandes quantités d'aliments
4	Pour rôtir
5	Pour rôtir (fort)
6	Pour rissoleur ou bouillir en peu de temps

Nettoyage et entretien

Avant toute opération sur l'appareil, débranchez-le.
Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués seulement quand la table de cuisson est froide.

La grille

La coloration dans les zones des brûleurs vient du bleuâtre. Toutefois les grilles sont en acier inox et vous pouvez les nettoyer avec une éponge ordinaire "spéciales pour acier et aluminium".

Les couronnes et les brûleurs

Les couronnes et les brûleurs sont extractibles (voir fig. 8), il faut les laver à l'eau chaude et avec du détergent non abrasif en faisant attention à éliminer les incrustations.

N.B. Assurez-vous que les couronnes soient remises à la bonne place (voir fig. 8).

Le plan est en acier inox et doit être rincé à l'eau et essuyé avec un chiffon doux ou bien une peau de chamois.

Dans le cas de taches persistantes, utilisez les produits non abrasifs en vente dans le commerce.

Les plaques électriques

Réchauffez les plaques quelques instants quand vous devez carbomiser les résidus collés et ensuite frottez-les avec un chiffon humide. N'oubliez pas d'y étaler un peu d'huile quand elles sont encore tièdes.

Le tableau de bord et la surface de la table

La table de cuisson est de acier inox et doit être rincé avec de l'eau et essuyé avec un chiffon doux ou bien une peau de daim. Dans le cas de taches, utilisez des produits non abrasifs.

Chapeaux

Les chapeaux de ce plan sont en acier inox AISI 304; vous pouvez les nettoyer exactement comme les grilles.

Important: si le raccordement au réseau du gaz a été effectué avec un tuyau en caoutchouc, il faut contrôler périodiquement son état et le remplacer dès que l'on constate des anomalies.