

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	48
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	50
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	52
4. USAGE DU PLAN DE CUISSON	53
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	57
6. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL.....	59
7. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	61
8. RACCORDEMENT DU GAZ.....	62
9. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ.....	64

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. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LE PLAN DE CUISSON. CONSERVEZ EGALEMENT LA SERIE D'INJECTEURS FOURNIS. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE PAS L'UTILISER COMME UN CHAUFFAGE AMBIANT.



N'UTILISEZ JAMAIS 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).

ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, RETIREZ OBLIGATOIREMENT TOUTS LES FILMS DE PROTECTION.



POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.

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 LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



Avertissements généraux

FR-BE



APRES AVOIR UTILISE LE PLAN DE CUISSON, VERIFIEZ TOUJOURS SI LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR ● (ETEINT).



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. AVERTISSEMENTS POUR LA 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 SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES 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, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



LA PLAQUETTE SIGNALETIQUE, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE SOUS LE CARTER DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE.

LA PLAQUETTE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ETRE RETIREE.

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



AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

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'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



NE PERMETTEZ PAS À DES ENFANTS DE S'APPROCHER ET DE JOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.
N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



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 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 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 le 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 la collecte des 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

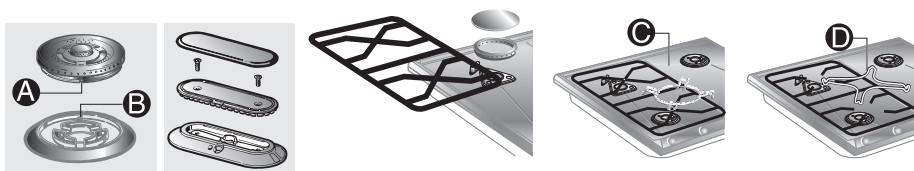


Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les couronnes brise-flamme, les chapeaux et les grilles sont installés correctement.

Sur le brûleur ultrarapide, le renforcement A doit être centré avec l'axe B.

La grille C fournie est utilisée pour les récipients de type "wok" (poêle chinoise).

Le réducteur D n'est fourni qu'avec les modèles à grilles ouvertes et s'utilise pour les petits récipients.



4.1 Allumage des brûleurs



Les commandes sont facilitées par des indicateurs en relief : en effet, un trait part de chaque manette, le reliant au brûleur correspondant. La position de réglage est indiquée par le bout allongé de la manette ou par le repère figurant sur celui-ci.

(Uniquement sur les modèles prévus)

Le brûleur à double couronne, commandé par deux manettes, est indiqué par deux traits : un trait long concernant le petit brûleur central et un trait court concernant le brûleur externe.

Le brûleur à double couronne est formé d'un brûleur auxiliaire et d'un brûleur rapide; il est commandé par deux manettes qui permettent d'utiliser les deux feux ensemble ou séparément, selon les exigences.



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

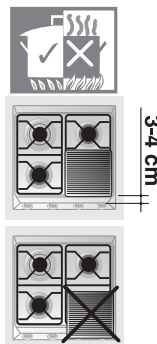


Si les brûleurs s'éteignent involontairement, après un intervalle d'environ 20 secondes, un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.



4.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, utilisez des récipients à fond plat et régulier munis d'un couvercle et de dimensions adaptées au brûleur (voir paragraphe "4.3 Diamètre des récipients").



Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan ou le couvercle en verre (uniquement sur les modèles prévus) et doivent rester à une distance minimale de 3-4 cm des manettes.

4.3 Diamètre des récipients



(*)	Brûleur	Ø mini et maxi (en cm)
1	Auxiliaire	12- 14
2	Semi-rapide	16 - 20
3	Rapide	22 - 26
4	Ultraprapide	22 - 26
5	Double couronne	12 - 34
6	Poissonnière	Récipients ovales spéciaux

(*) Pour les numéros d'emplacement des brûleurs sur la table, voir "9.6 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson".

4.4 Utilisation du grille-viande

Si l'on veut utiliser un grille-viande, tenir compte de ce qui suit :

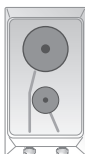
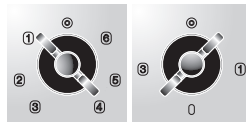
- laisser une distance de 160 mm entre la paroi latérale et le bord du grille-viande ;
- si l'un des brûleurs près de la paroi arrière en bois est un triple flamme, laisser une distance de 160 mm entre cette paroi et le bord du grille-viande ;
- faire attention que les flammes des brûleurs ne sortent pas du bord du grille-viande ;
- allumer pendant 10 minutes sur la puissance maximum les brûleurs qui se trouvent sous le grille-viande, après quoi les reporter à la puissance minimum. Ne jamais dépasser les 45 minutes d'utilisation.



4.5 Plaques électriques

4.5.1 Allumage des plaques électriques

Les plans peuvent être dotés de plaques électriques de différent diamètre. Celles-ci sont commandées par un commutateur et on les allume en tournant la manette dans la position voulue.



Les commandes sont facilitées par des indicateurs en relief : en effet, un trait part de chaque manette, le reliant à la plaque électrique correspondante. La position de réglage est indiquée par le bout allongé de la manette ou par le repère figurant sur celui-ci. Un témoin situé sur le bandeau avant indique que la plaque est allumée.

4.5.2 Comment utiliser les plaques électriques

Les plaques offrent l'avantage d'une cuisson ultrarapide.

A titre purement indicatif, nous donnons ci-après un tableau de réglage.

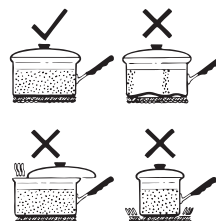
POSITION		INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS
0	0	Eteint	-
1	1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
	2	Doux	Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
2	3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire à la température d'ébullition ou à peine en dessous.
	4	Moyenne	Pour cuire des aliments qui doivent être amenés à ébullition, pour des rôtis de viandes délicates et de poisson.
3	5	Fort	Pour des rôtis, côtelettes, biftecks et pour le pot-au-feu.
	6	Vif	Pour amener à ébullition de grandes quantités d'eau, pour frire.



AVERTISSEMENTS

Au moment du premier allumage et en tout état de cause si la plaque est restée inactive pendant très longtemps, il est nécessaire, afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par la pâte isolante, de la sécher en mettant la plaque pendant 30 minutes sur la position 1 du commutateur.

Pour une utilisation correcte penser à :



- Allumer la plaque uniquement après avoir placé la casserole sur cette dernière.
- Utiliser des casseroles à fond plat et à fond épais.
- Ne jamais utiliser des casseroles plus petites que la plaque.
- Essuyer le fond de la casserole avant de poser sur la plaque.
- Pendant la cuisson d'aliments à l'huile et à la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.
- Même après l'utilisation, les plaques resteront chaudes pendant longtemps : ne pas y poser les mains ou d'autres objets afin d'éviter des brûlures.
- Dès que l'on remarque une fêlure à la surface des plaques, débrancher immédiatement l'appareil du secteur et contacter le centre après-vente agréé le plus proche.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER LE PLAN.



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



5.1 Nettoyage du plan



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

5.1.1 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et entretenir les surfaces, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni 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 en microfibre.

5.1.2 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des raclours 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.

En cas de saleté normale, sur les taches de calcaire et les auréoles, il est conseillé d'utiliser Crema Inox appliquée à l'aide d'un chiffon en microfibre. En cas de saleté résistante et carbonisée, utilisez Puliforno appliqué sur un chiffon en microfibre.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.





5.2 Nettoyage des éléments 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**.



ATTENTION : évitez de laver ces éléments dans le lave-vaisselle.

Lorsqu'on utilise normalement la table de cuisson, les grilles et les chapeaux en acier inox prennent une couleur brunâtre à cause de la température élevée. Les nettoyer avec une éponge abrasive fine ou des produits similaires que l'on trouve facilement dans le commerce. Repasser ensuite avec une pâte spéciale pour redonner de l'éclat à l'acier. S'adresser à un technicien agréé de zone qui conseillera des produits de type professionnel pour le nettoyage et l'entretien des appareils électroménagers.

5.2.1 Les bougies et les dispositifs de sécurité



Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les dispositifs de sécurité doivent toujours être bien propres.

Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide.

5.2.2 La plaque électrique



Après l'utilisation, pour une bonne conservation et pour faire en sorte que la surface soit toujours propre et brillante, la plaque électrique doit être traitée au moyen des produits prévus à cet effet présents dans le commerce. Cette opération nécessaire évite l'éventuelle oxydation (rouille).

5.2.3 Les bougies et les thermocouples



Sur les modèles dotés d'un couvercle en verre ou en acier, le nettoyage s'effectue à l'eau tiède sans utiliser de chiffons rugueux ou de matières abrasives. Pour faciliter le nettoyage à l'arrière du plan de cuisson, il est possible de démonter le couvercle en le soulevant vers le haut.

Après l'avoir nettoyé, remettre le couvercle et s'assurer qu'il est bien en place.

Avant d'ouvrir le couvercle, l'essuyer pour éliminer toute coulure.

Éviter de fermer le couvercle quand les brûleurs ou la plaque électrique sont allumés ou encore chauds.



6. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL



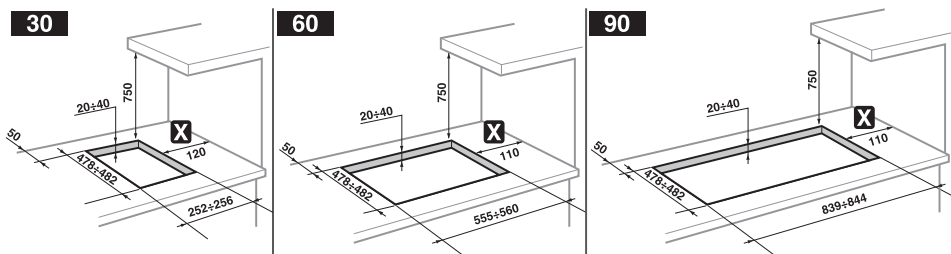
Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

6.1 Fixation à la structure de support

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.

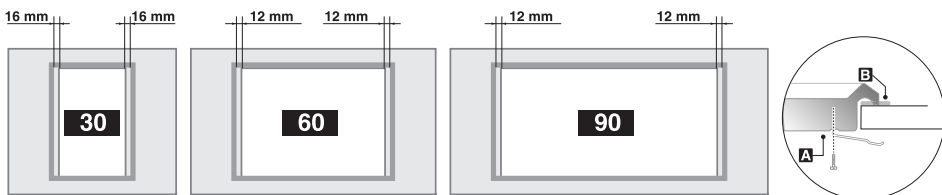
Cet appareil peut être mis contre un mur qui dépasse en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance « X » illustrée dans la figure, pour éviter un éventuel échauffement et les dégâts que ce dernier occasionnerait. S'assurer qu'il existe une distance minimale de **750 mm** entre les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



* : cette cote (150) représente la distance à maintenir si votre appareil est équipé d'un brûleur "Double couronne" d'une portée de 4,95 kW.

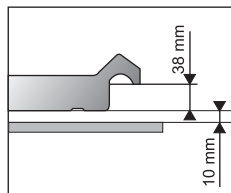
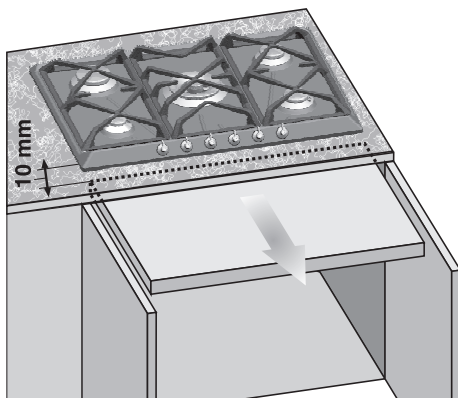
Positionnez minutieusement le joint isolant fourni, sur le périmètre externe du trou réalisé dans le plan de travail tel qu'indiqué sur les figures ci-dessous, en essayant de le faire adhérer sur toute la surface par une légère pression des mains. Selon le modèle du plan de cuisson à installer, veuillez vous référer aux dimensions indiquées sur la figure en gardant à l'esprit que pour les deux modèles les côtés antérieur et postérieur doivent se trouver au ras du trou. Fixez le plan de cuisson à la structure à l'aide des étriers spéciaux **A** fournis. Rognez soigneusement le bord **B** qui dépasse du joint.

Les dimensions du dessin suivant sont les dimensions du trou **jusqu'au côté interne** du joint.





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



(Seulement pour les modèles de 90 cm) s'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.



7. RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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



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



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



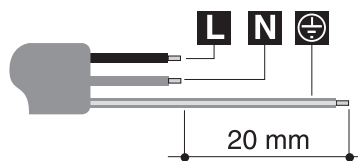
Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.



Éviter l'utilisation d'adaptateurs ou shunts.




En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 0,75 mm² (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 remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un centre d'assistance autorisé de manière à prévenir tout risque.



Le fabricant décline toute responsabilité 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.



8. RACCORDEMENT DU GAZ

ATTENTION : observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important"

Important.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- **Arrêté du 2 août 1977** : Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204** : Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- **Règlement Sanitaire Départemental** : Pour les appareils raccordés au réseau électrique.
- **Norme NF C 15 - 100** : Installations électriques à basse tension - Règles.



Si l'appareil est installé sur un four, évitez de faire passer le tuyau du gaz à l'arrière du four afin de prévenir les surchauffes.

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.

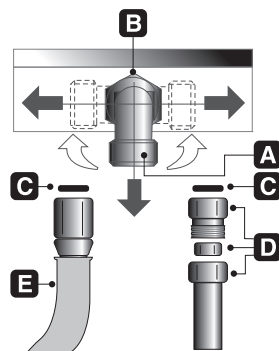
Pour faciliter le raccordement, le raccord **A** à l'arrière de l'appareil est orientable latéralement ; desserrez l'écrou à six pans creux **B**, tournez le raccord **A** dans la position souhaitée et serrez de nouveau l'écrou à six pans creux **B** (son étanchéité est assurée par un joint en caoutchouc). 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/G25** (2E+) à la pression de 20/25 mbar. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre "9. 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 de 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 bicon, en interposant toujours le joint **C** fourni.

Raccordement avec un tuyau flexible en acier : utilisez 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 **E**.





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.

8.1 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 « 3.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

8.2 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.

8.3 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.



9. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes.

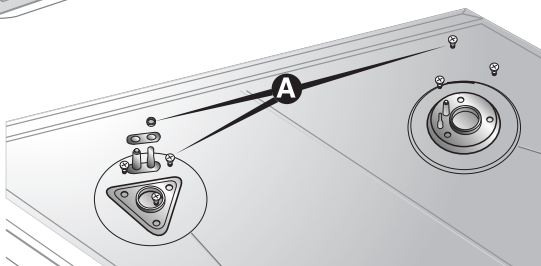


Ce plan de cuisson est réglé pour le **gaz méthane G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs puis régler l'air primaire.

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

9.1 Démontage du plan

- 1 Enlever tous les manettes, les grilles, les chapeaux et les couronnes ;
- 2 enlever les vis et les écrous A qui fixent les supports des brûleurs ;
- 3 soulever la table de son logement ;
- 4 remplacer les injecteurs des brûleurs selon le tableau du gaz de référence ;
- 5 régler l'air primaire de la façon décrite au paragraphe "9.4 Réglage de l'air primaire".

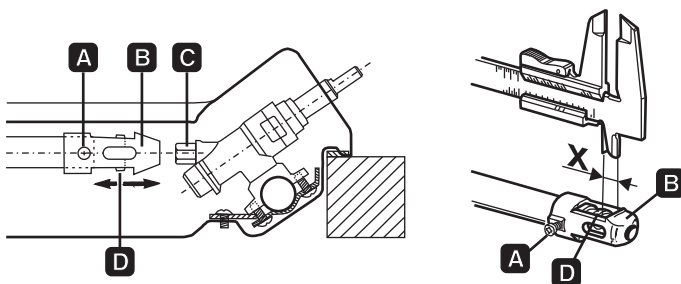




9.2 Réglage du gaz liquide

Desserrer la vis **A** et pousser à fond le support **B**. Au moyen d'une clef à fourche, démontez l'injecteur **C** et remplacez-le par un injecteur opportun, en suivant les indications figurant dans les tableaux de référence concernant le gaz à utiliser. Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**. Ramener le support **B** dans la position initiale, de façon à couvrir parfaitement l'injecteur **C**.

Régler l'arrivée d'air en déplaçant le tube Venturi **D**, jusqu'à obtenir la distance "X" indiquée dans le tableau du paragraphe "5.5 Réglage de l'air primaire" et fixer le tube au moyen de la vis **A**. Après avoir effectué les réglages, remettre en place les sceaux en cire ou matériau équivalent.



Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz liquide - G30/G31 28/37 mbar					
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Semi-rapide (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Rapide (3)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222
Ultrapapide (4)	3.3	87	55	65 (*)	1200	240	236
Double couronne interne (5)	1.15	48	30	33 (*)	380	76	75
externe (5)	3.8	92	55	65 (*)	1200	284	278
Poissonnière (6)	2.9	82	43	45 (*)	800	211	207

(*) Valeur de dérivation concernant les appareils sans soupapes.



9.3 Réglage pour le méthane

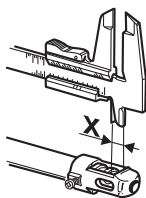
Ce plan de cuisson est réglé pour le **gaz méthane G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 mbar. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement avec ce type de gaz, effectuez les opérations décrites au paragraphe "9.2 Réglage du gaz liquide" mais en choisissant les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le méthane, d'après le tableau suivant et le paragraphe "9.4 Réglage de l'air primaire".

Après avoir effectué les réglages, remettre en place les sceaux en cire ou matériau équivalent.

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz méthane - G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire (1)	1.05	73	380
Semi-rapide (2)	1.65	92	380
Rapide (3)	3.1	126	750
Ultra-rapide (4)	3.3	130	1200
Double couronne interne (5)	1.05	73	380
externe (5)	3.9	140	1200
Poissonnière (6)	2.9	123	800

9.4 Réglage de l'air primaire

Les valeurs du tableau indiquent la distance « X » en mm.



BRULEURS	G30/G31 28/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
Auxiliaire (1)	1.0	1.5
Semi-rapide (2)	1.5	1.5
Rapide (3)	1.5	1.0
Ultra-rapide (4)	2.5	2.0
Double couronne interne (5)	6.0	3.0
externe (5)	10.0	3.0
Poissonnière (6)	2.5	2.0

Pour identifier les brûleurs sur votre plan de cuisson, voir les dessins aux paragraphes suivants "9.6 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson".



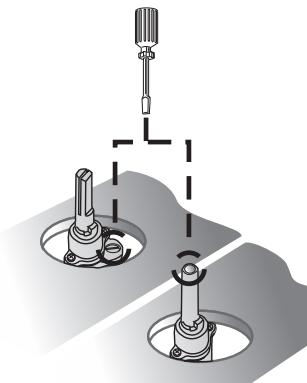
9.5 Opérations finales

Après avoir effectué les susdits réglages, recomposez l'appareil en effectuant en sens inverse les opérations fournies au paragraphe "9.1 Démontage du plan".

9.5.1 Réglage du minimum pour le gaz de ville et le méthane

Repositionnez les éléments sur le brûleur et enflez les manettes sur les tiges des robinets. Allumez le brûleur et tournez-le au minimum. Retirez de nouveau la manette et agissez sur la vis de réglage située à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à l'obtention d'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).



9.5.2 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).

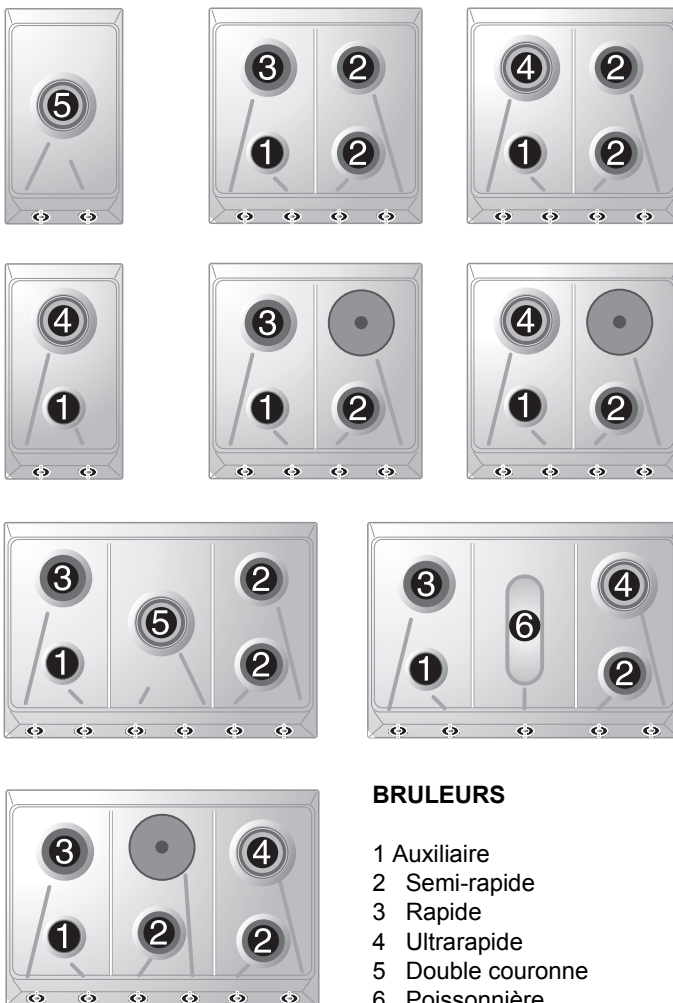
Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits dans le tableau "9.2 Réglage du gaz liquide".



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 se trouve dans le sachet avec les injecteurs fournis avec l'appareil.



9.6 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



9.7 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 en remplacer la graisse lubrifiante.

Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.