

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION _____	99
2	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE _____	101
3	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT _____	104
4	MISE EN PLACE DANS LE PLAN _____	105
5	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE _____	107
6	BRANCHEMENT AU GAZ _____	108
7	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ _____	111
8	OPÉRATIONS FINALES _____	115
9	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON _____	118
10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN _____	121

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



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.

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ÉTAT ET À PORTÉE 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 ÉGALEMENT LA SÉRIE D'INJECTEURS FOURNIS. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR LE PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME **AUX DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT** DES ALIMENTS ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. </cs>

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



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 RECHAUFFER 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).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



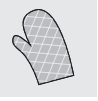
LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APOSSÉE SUR L'APPAREIL DE MANIÈRE BIEN VISIBLE.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.

Avertissements généraux



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



POUR TOUTE OPÉRATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS ET, LE CAS ÉCHEANT 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 LIBÉRER DES GRAISSES OU DES HUILES.

LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



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



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



NE PAS UTILISER DES RÉCIPIENTS QUI DÉPASSENT LE PÉRIMÈTRE 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 INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT 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, COMPARER LES DONNEES INDIQUEES SUR LA PLAQUETTE AVEC CELLES DU RESEAU.



LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, 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 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.

Avertissements généraux



IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUEZ UN CONTRÔLE RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDICUÉES CI-APRÈS. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU D'ALIMENTATION EN ENERGIE ELECTRIQUE ET FAITES APPEL AU CENTRE D'ASSISTANCE LE PLUS PROCHE. N'ESSAYEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. FAIRE ATTENTION A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUVANT ASSURER LEUR SÉCURITÉ.



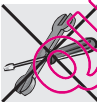
NE PERMETTEZ PAS À DES ENFANTS DE S'APPROCHER DE L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT OU D'EN FAIRE UN JEU.



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



N'UTILISEZ PAS DE JET 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.

Avertissements généraux

FR-BE



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels et matériels, occasionnés par l'utilisation de pièces détachées non originales, par la violation des consignes suscitées ou encore par une modification, ne fût-ce que d'un seul composant, de l'appareil.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

3 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. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.



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 collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une bonne élimination permet une récupération intelligente des 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.

3.1 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.



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 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. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



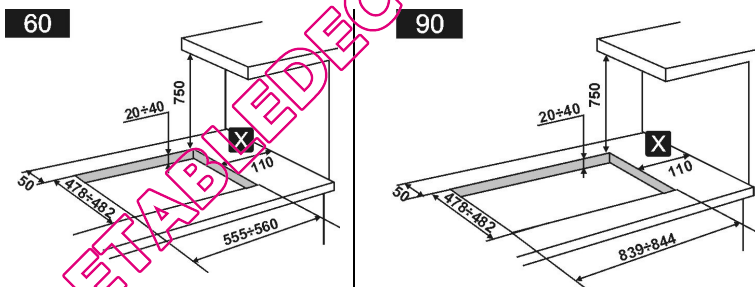
4 MISE EN PLACE DANS LE PLAN



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 ($T 90^{\circ}\text{C}$).

4.1 Fixation à la structure de soutien

Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de 50 mm. Cet appareil est classé "type Y" en ce qui concerne les risques d'incendie et peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement. S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de 750 mm.



Positionnez minutieusement le joint isolant fourni, sur le périmètre externe du trou réalisé sur le dessus d'après la **figure 4** (les dimensions indiquées dans la figure se rapportent au trou du côté interne du joint), en essayant de le faire adhérer sur toute la surface par une légère pression des mains. Fixer le plan de cuisson au meuble par l'intermédiaire des étriers **B** et de l'entretoise **A** tel qu'on l'illustre dans les images **1**, **2** et **3**. L'entretoise **A** aidera à maintenir le plateau à la bonne distance du bord du dessus pour éviter les futures surchauffes durant le fonctionnement ; ne l'utiliser **que dans le coin avant gauche de l'appareil**. Rogner soigneusement le bord **C** en excès du joint (**Fig.5**).

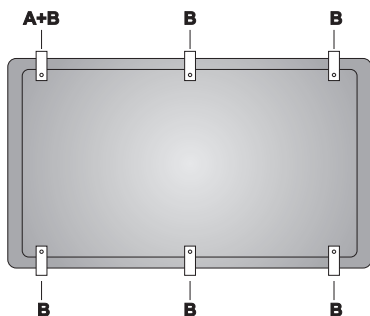


Fig.1

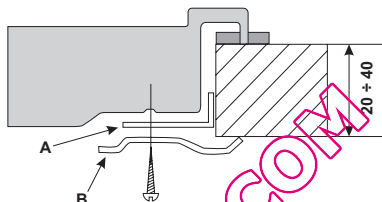


Fig.2

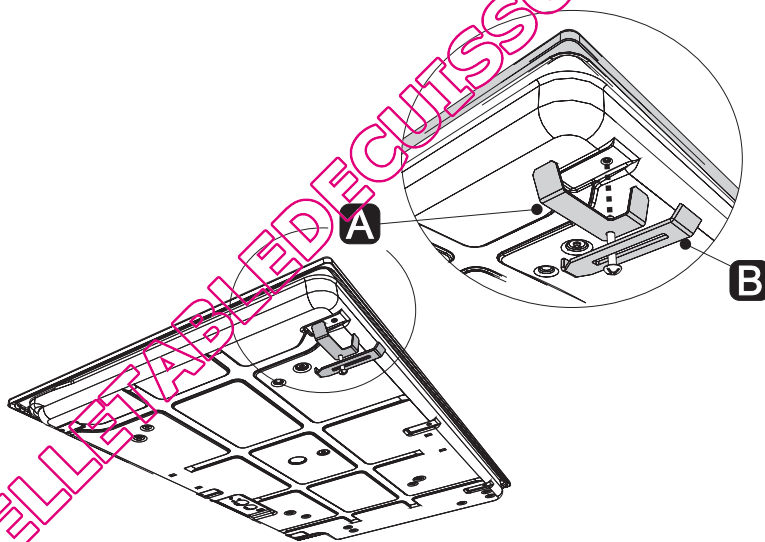


Fig.3

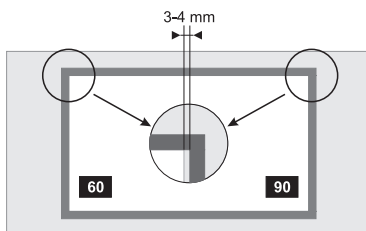


Fig.4



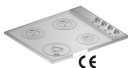
Fig.5



Instructions pour l'installateur

FR-BE

5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



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.

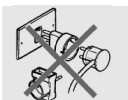
Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



La fiche située à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale doivent être du même type et conformes à la réglementation en vigueur en matière d'installations électriques. Vérifier que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à la terre appropriée.



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 et en proximité de l'appareil.



Éviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.

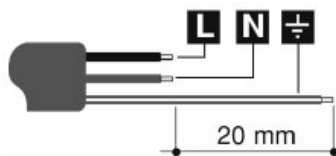


En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 1 mm² (câble de 3 x 1), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm. Utilisez un câble du type H05V2V2-F ou équivalent à l'exclusion de tout autre type de câble. Ce câble doit être résistant à une température maximale de 90°C. Le remplacement du câble doit être effectué par un technicien spécialisé, qui devra procéder au branchement au réseau suivant les schéma ci-dessous.

L = marron

N = bleu

 = jaune-vert



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages physiques ou matériels causés par le non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.



6 BRANCHEMENT AU GAZ

6.1 Branchement gaz avec tuyau souple

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

FR



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 DTUP 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.

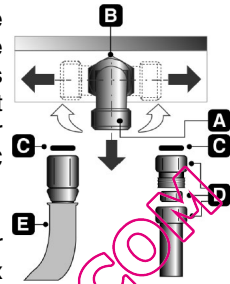
Le branchement au réseau du gaz peut être effectué avec un **tuyau rigide** en cuivre ou avec un **tuyau flexible** et dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. Pour faciliter le branchement, le raccord **A** situé à l'arrière de l'appareil peut être orienté latéralement; desserrer l'écrou hexagonal **B**, tourner le raccord **A** dans la position voulue et serrer de nouveau l'écrou hexagonal **B** (sa tenue est assurée par une bague bicône en laiton). Une fois cette opération effectuée, contrôler sa bonne tenue en utilisant une solution savonneuse mais jamais une flamme. La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 millibars. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz voir le Chapitre "7. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ". Le raccord d'admission du gaz est fileté ½" gaz externe (ISO 228-1).



Instructions pour l'installateur

FR-BE

Branchement avec tuyau rigide en cuivre: le branchement au réseau du gaz devra être effectué de façon à ne pas provoquer d'efforts quels qu'ils soient sur l'appareil. Le branchement peut être réalisé en utilisant le groupe adaptateur **D** à biconique, en interposant toujours le joint **C** fourni.

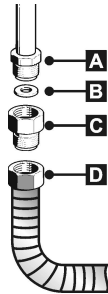


FR

Branchement avec tuyau flexible: utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121 pour gaz méthane; XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour gaz liquide), en interposant toujours le joint **C**, fourni avec l'appareil, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **E**.

BE

Branchement avec tuyau flexible: utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (le tuyau devra porter la mention AGREE AGB/BGV), en interposant toujours l'adaptateur **C**, fourni avec l'appareil, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **D**. L'adaptateur **C** devra présenter un filetage interne cylindrique (ISO 228-1) à l'extrémité devant être raccordée à l'appareil, et un filetage externe conique (ISO 7-1) à l'extrémité devant être raccordée au tuyau. Veillez à interposer le joint **B** fourni entre le raccord **A** et l'adaptateur **C**.



1.5 mt



La mise en oeuvre avec tube flexible devra être effectuée de façon que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 1.5 mètres d'extension maximum, s'assurer que les tubes n'entrent pas au contact de parties mobiles et ne sont pas écrasés.



6.2 Branchement au gaz butane-propane



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau au paragraphe " 7.3 Réglage pour gaz butane-propane".

6.3 Aération des locaux



L'appareil peut être installé uniquement dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Dans le local où l'appareil est installé, il doit pouvoir arriver une quantité d'air égale à celle requise pour la combustion régulière du gaz et pour le renouvellement d'air du local. Les prises d'admission d'air, protégées par de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Le local devra être aéré en permanence de façon appropriée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par la cuisson. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des ventilateurs éventuels.

6.4 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soigneuse par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

7 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

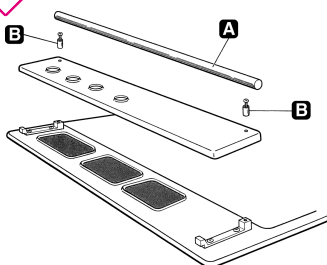


Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 millibars. En cas d'utilisation avec d'autres types de gaz, remplacer les injecteurs et régler l'air primaire. Pour le remplacement des injecteurs et le réglage des brûleurs, il faut enlever la table de la façon décrite au paragraphe suivant.

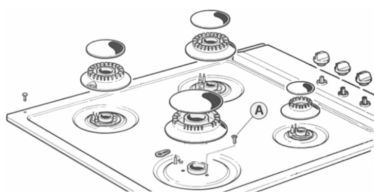
7.1 *Enlèvement de le panneau de commandes (modèles avec panneau de commandes séparable)*

1. Enlever les boutons et le tube de protection des boutons 'A' en tirant vers le haut.
2. Avec un tournevis cruciforme, ôter les vis et les deux supports cylindriques 'B'.
3. Lever légèrement le côté gauche du bandeau et le déplacer vers la droite pour l'extraire complètement.
4. Dans les modèles avec plaque électrique pour libérer le bandeau il faut extraire le corps du voyant.



7.2 *Enlèvement de la table (modèles avec panneau de commandes séparable)*

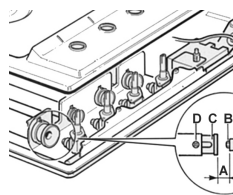
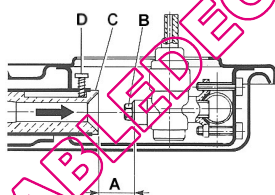
1. Enlever les boutons, les grilles, les chapeaux, les brûleurs et les deux bouchons arrière.
2. Ôter les vis 'A' qui fixent les supports des brûleurs.
3. Lever la taque en l'extrayant des bougies et/ou des thermocouples et des tiges des robinets.



7.3 Réglage pour gaz butane-propane

Contrôler que le raccordement ait été effectué comme décrit dans le chapitre "Raccordement gaz".

Desserrer la vis 'D' et pousser à fond le régulateur d'air 'C'. Avec une clé fixe, enlever les buses 'B' et monter celles adaptées en suivant les indications reportées dans les tableaux relatifs au **gaz liquide G30/G31** – 28/37 mbars. Le couple de vissage de la buse ne doit pas dépasser **3 Nm**. Régler l'arrivée d'air en déplaçant le tuyau Venturi 'C', jusqu'à obtenir la distance "A" reportée dans le tableau au paragraphe " 7.5 Réglage de l'air primaire" et le fixer avec la vis "D". Après avoir fait les réglages, remettre les cachets de cire ou d'une matière équivalente.



Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz butane-propane – G30/G31 28/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1.05	48	450	76	75
Semi-rapide	1.8	62	500	131	129
Rapide	2.55	76	750	185	182
Rapide grand	3.1	85	850	225	222
Poissonnière	2.9	82	950	211	207
Ultrarapide	4.0	95	1600	291	286



Instructions pour l'installateur

FR-BE

7.4 Réglage pour gaz naturel

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 millibars. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement pour ce type de gaz, effectuer les opérations décrites au paragraphe “ 7.3 Réglage pour gaz butane-propane” en choisissant toutefois les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le gaz naturel, comme indiqué dans le tableau suivant et au paragraphe “ 7.5 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 naturel – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.05	73	400
Semi-rapide	1.8	93	450
Rapide	2.55	115	750
Rapide grand	3.1	128	750
Poissonnière	2.9	123	950
Ultrarapide	4.0	142	1400

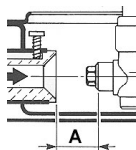
QUELLETABLEDCUISISON.COM



7.5 Réglage de l'air primaire

Rapporté à la distance "A" en mm.

Tables de 60cm. avec panneau de commandes séparable.

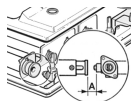


Brûleur	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)	3.0	4.0
Semi-rapide d (2)	1.0	1.5
Semi-rapide g (3)	1.0	1.5
Rapide grand (4)	1.0	3.5
Ultraparapide (5)	1.0	5.0

Tables de 90cm. avec panneau de commandes séparable.

Brûleur	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)	2.5	3.0
Semi-rapide (2)	1.0	2.0
Rapide (3)	1.5	1.5
Poissonnière (4)	0.5	8.0
Ultraparapide (5)	1.5	3.0

Tables de 60cm. avec panneau de commandes intégré.



Brûleur	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)	3.0	4.0
Semi-rapide d (2)	1.0	1.5
Semi-rapide g (3)	1.0	1.5
Rapide (4)	1.5	1.5
Ultraparapide (4)	1.0	4.0

Pour identifier les brûleurs sur la table de cuisson, voir les dessins du paragraphe « 8.3/8.4 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson »

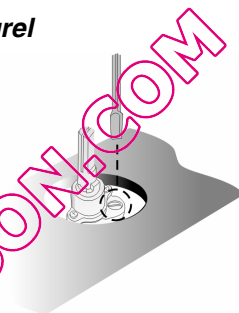


8 OPÉRATIONS FINALES

Après avoir effectué les réglages décrits ci-dessus, remonter l'appareil en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies au paragraphe " 7.1 Enlèvement de le panneau de commandes / 7.2 Enlèvement de la table".

8.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Repositionner les composants sur le brûleur et introduire les boutons sur les tiges des robinets. Allumer le brûleur et le tourner au minimum. Extraire de nouveau le bouton et agir sur la vis de réglage de la tige du robinet jusqu'à l'obtention d'une flamme minimum régulière. Remonter le bouton et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement le bouton du maximum au minimum, la flamme ne devra pas s'éteindre).



8.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec le gaz butane-propane, il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis logée à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles). Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués dans le tableau " 7.3 Réglage pour gaz butane-propane".



Après le réglage avec un gaz différent de celui de mise en service, remplacer l'étiquette appliquée sur le carter de l'appareil par l'étiquette correspondant au nouveau gaz. L'étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec l'appareil.

QUELLETTE PÉRETTISSON.COM



8.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson (Table avec panneau de commandes séparable)

Tables de 60cm.



BRÛLEURS

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide d
3. Semi-rapide g
4. Rapide grand
5. Ultrarapide

Tables de 90cm.



BRÛLEURS

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide
3. Rapide
4. Poissonnière
5. Ultrarapide



Instructions pour l'installateur

FR-BE

8.4 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson (Table avec panneau de commandes intégré)

Tables de 60cm.



BRÛLEURS

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide d
3. Semi-rapide g
4. Rapide grand
5. Ultrarapide

8.5 Lubrification des robinets du gaz



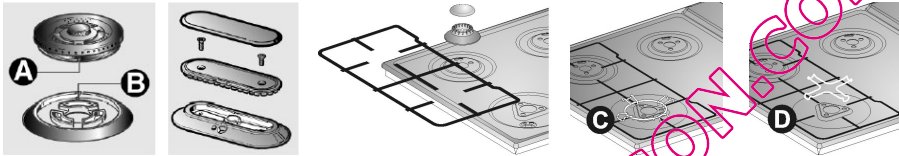
Avec le temps, il peut arriver que le robinet du gaz présente des difficultés de rotation et se bloque. Procéder à son nettoyage interne et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**



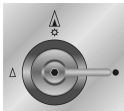
9 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON




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** comprise dans la fourniture s'utilise pour les récipients "wok" (poêle chinoise). Le réducteur **D** n'est fourni qu'avec les modèles à grilles ouvertes et s'utilise pour les petits récipients.



9.1 Allumage du brûleur



L'appareil est doté d'un système d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer la manette et, simultanément, de la tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre de façon à l'amener sur le symbole de la flamme minimum (jusqu'à ce que l'allumage se produise). Dans les modèles avec soupapes de sécurité, positionner le bouton en correspondance du symbole d'allumage  avant de presser et, après allumage, presser le bouton pendant environ 2 secondes pour tenir la flamme allumée et activer le dispositif de sécurité.

Il peut arriver que le brûleur s'éteigne lorsque l'on relâche le manette. Dans ce cas, répéter l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps.

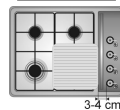


Sur les modèles à valve, si les brûleurs s'éteignent accidentellement, au bout de 20 secondes environ, un dispositif de sécurité bloquera la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

9.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour une efficacité plus grande des brûleurs et pour une consommation minimum de gaz, utiliser des récipients à fond plat et régulier dotés de couvercle et proportionnés aux dimensions du brûleur (voir paragraphe " 9.3 Diamètre des récipients").

Pour éviter de brûler ou d'abîmer le plan supérieur pendant la cuisson, tous les récipients ou les grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson et doivent se trouver à une distance minimum de 3-4 cm des manettes.

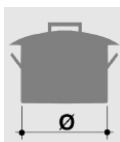




Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9.3 Diamètre des récipients

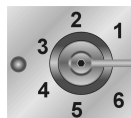


Brûleurs	Ø min. et max. (en cm.)
Auxiliaire	12-14
Semi-rapide	16-20
Rapide medio	22-26
Rapide grand	22-26
Ultrarapide	22-26
Poissonnière	Récipients de forme ovale

9.4 Plaques électriques

9.4.1 Allumage plaques électriques

Les tables peuvent être dotées 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.



9.4.2 Comment utiliser les plaques électriques

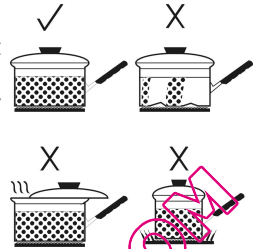
A titre purement indicatif, nous donnons ci-après un tableau de réglage.

POSITION	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS
0	Eteint	
1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer des quantités de liquide plus importantes.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire à la température d'ébullition ou à peine en dessous.
4	Moyen	Pour cuire des aliments qui doivent être amenés à ébullition, pour des rôtis de viandes délicates et de poisson.
5	Fort	Pour des rôtis, côtelettes, biftecks et pour le pot-au-feu.
6	Vif	Pour amener à ébullition de grands 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 la 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; faire attention aux enfants.
- 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.
- Ne pas poser de feuilles minces d'aluminium directement sur la surface de la plaque.

9.5 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.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

10.1 Nettoyage



Pour assurer une bonne conservation de la table de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

10.1.1 Nettoyage quotidien de la table

Pour nettoyer et conserver les surfaces, utiliser exclusivement des produits spécifiques ne contenant pas d'abrasifs ou de constituants acides à base de chlore.

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

10.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits normaux non abrasifs au moyen d'éponges anti-rayure et, éventuellement, d'ustensiles en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.



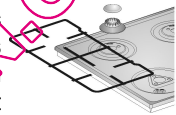


10.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

ATTENTION: éviter de laver ces composants dans un lave-vaisselle.

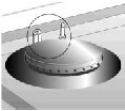
Lorsqu'on utilise normalement la table de cuisson, les grilles et les chapeaux en acier inox prennent une couleur brunâtre à cause de la température élevée. Les nettoyer avec une éponge abrasive fine ou des produits similaires que l'on trouve facilement dans le commerce. Repasser ensuite avec une pâte 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.

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles, de façon à faciliter le nettoyage. Ils doivent être lavés à l'eau chaude additionnée d'un détergent neutre. Veiller à éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs. Des résidus d'humidité dans les trous des brûleurs pourraient compromettre leur bon fonctionnement.



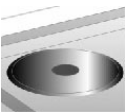
10.2.1 Les bougies et les dispositifs de sécurité

Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, les bougies d'allumage et les dispositifs de sécurité doivent être toujours bien propres. Les contrôler très souvent et, le cas échéant, les nettoyer au moyen d'un chiffon humide.



10.2.2 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).



10.2.3 Le couvercle

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. 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.

Important: le couvercle en verre peut se briser si surchauffé. S'assurer que tous les brûleurs soient éteints et refroidis avant de fermer le couvercle.

