

LU BE FR

Notice d'utilisation, d'installation et  
de raccordement

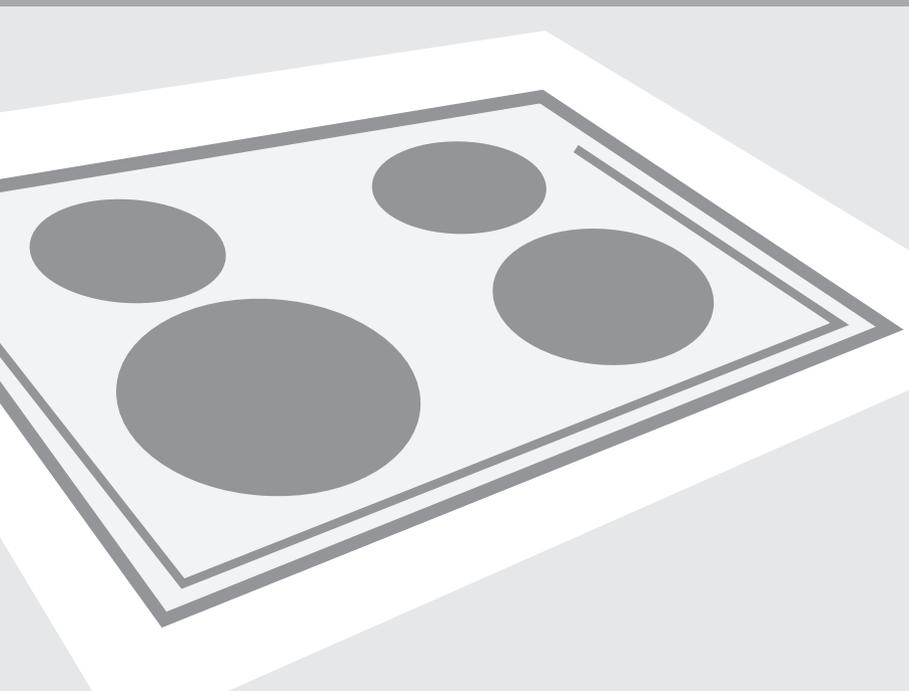


Table de cuisson encastrable tout gaz ou mixte

# TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE TOUT GAZ OU MIXTE

**Chère Cliente,  
Cher Client,**



Cette table de cuisson encastrable tout gaz ou mixte est prévue exclusivement pour un usage domestique.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement.

## **Notice d'utilisation**

Cette notice d'utilisation est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions que votre appareil ne possède pas.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. Si aucun symbole n'est présent, il faudra vous référer aux instructions techniques correspondant à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays quand vous voudrez adapter cet appareil à un autre type de gaz.

## **Raccordements**

Les raccordements doivent être effectués selon les instructions figurant dans cette notice et en conformité avec la réglementation et les normes en vigueur. Ils doivent être réalisés exclusivement par un professionnel qualifié.

## **Plaque signalétique**

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

# SOMMAIRE

<b>IMPORTANT - À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL</b> .....	<b>4</b>
Précautions à prendre.....	4
Mises en garde.....	5
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>7</b>
Manettes.....	8
<b>LES FOYERS</b> .....	<b>9</b>
Avant la première utilisation.....	9
Recommandations importantes .....	9
Batterie de cuisine.....	9
Conseils pour les économies d'énergie .....	10
Précautions à prendre à l'égard des brûleurs.....	10
Batterie de cuisine.....	11
<b>FONCTIONNEMENT DES PLAQUES ÉLECTRIQUES</b> .....	<b>12</b>
<b>FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS</b> .....	<b>13</b>
Allumage et commandes des brûleurs.....	13
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>14</b>
Plaques électriques.....	14
Brûleurs .....	15
<b>GARANTIE ET DÉPANNAGE</b> .....	<b>16</b>
Important.....	16
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>17</b>
Consignes de sécurité.....	17
Dimensions d'encastrement.....	17
Procédure d'installation.....	18
<b>RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE</b> .....	<b>19</b>
Consignes de sécurité.....	19
Schéma des connexions.....	20
<b>RACCORDEMENT AU GAZ</b> .....	<b>21</b>
Consignes de sécurité.....	21
Raccordement.....	21
Adaptation à un autre type de gaz.....	22
Éléments de réglage.....	23
<b>TABLEAU DES INJECTEURS</b> .....	<b>24</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	<b>25</b>
Plaque signalétique.....	25

# IMPORTANT - À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## Précautions à prendre

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.
- ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.
- ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.
- Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de contrôle spécial.

- Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).
- ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

## Mises en garde

- Seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien de notre service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil. En outre, le raccordement devra être réalisé conformément à la législation en vigueur dans votre pays et aux prescriptions techniques de votre fournisseur de gaz. Des instructions importantes sur le raccordement figurent dans le chapitre «Raccordement au gaz».
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, de choc électrique ou de court-circuit qui peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel agréé.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux caractéristiques techniques de votre appareil.
- Les caractéristiques techniques de votre appareil figurent sur la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion ni à une ouverture de ventilation. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant le raccordement. Durant son utilisation, l'appareil de cuisson dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : ouvrez la fenêtre ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- La distance entre l'appareil de cuisson et la hotte doit être au moins de 650 mm, ou au minimum celle indiquée dans la notice d'installation de la hotte.
- Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Tout autre usage serait inadapté, en particulier le chauffage de la pièce. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits peu résistants à la chaleur tels que détergents, aérosols, etc.
- Veillez à assembler correctement les pièces des brûleurs.
- Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou du tuyau fixe, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes), aérez la pièce, ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz naturel.

- Fermez également l'arrivée principale de gaz si vous prévoyez de ne pas utiliser les brûleurs pendant un certain temps (avant de partir en vacances par exemple).
- Les plaques électriques en fonte et leurs collerettes peuvent se décolorer à l'usage. La garantie ne couvre pas la remise en état d'origine.



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



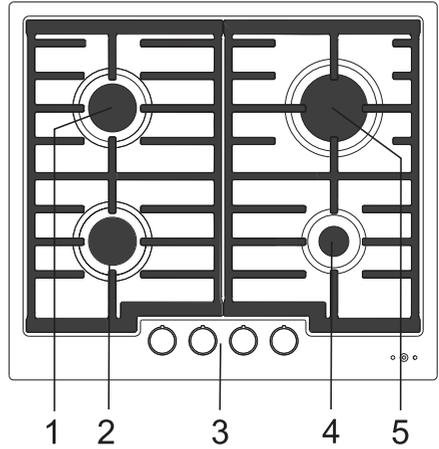
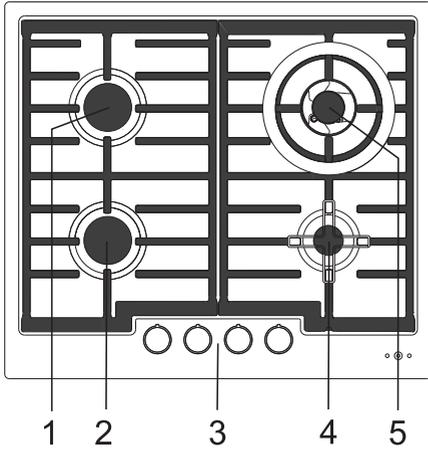
CARTON ET PAPIER À RECYCLER

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Les équipements dépendent des modèles)

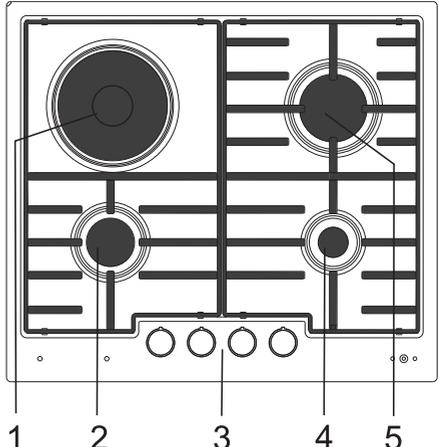
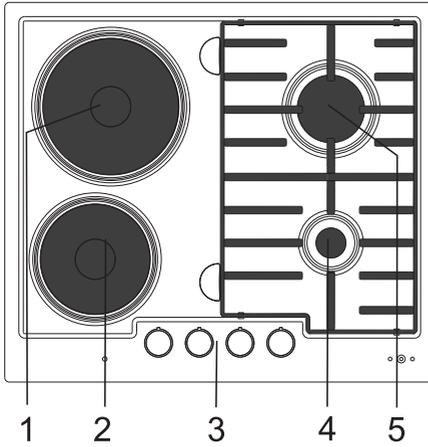
## Table de cuisson tout gaz (Vue de dessus)

tip PVK4...



## Table de cuisson mixte (Vue de dessus)

tip KVK4...



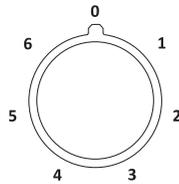
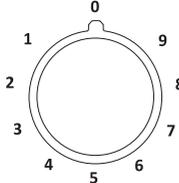
1. Foyer arrière gauche
2. Foyer avant gauche
3. Manettes

4. Foyer arrière droit
5. Foyer avant droit

## Manettes

(en fonction des modèles)

### Plaques électriques

	<b>1 à 6</b>	Allure de chauffe
	<b>1 à 9</b>	Allure de chauffe

### Brûleurs

	●	L'arrivée du gaz est fermée
	🔥	Puissance maximale
	🔥	Puissance minimale

## A) Plaques électriques

Après réception de votre appareil, nettoyez avec un linge humide la totalité de la table de cuisson, y compris les foyers.

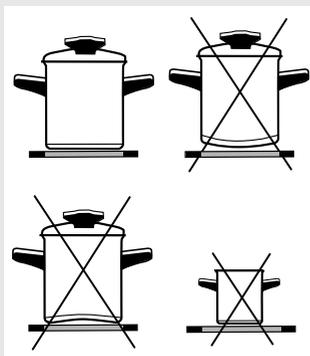
### Avant la première utilisation

Mettez les foyers en marche et laissez-les chauffer à la puissance maximale pendant 3 à 5 minutes ; il est possible que de la fumée se dégage de la table de cuisson. Le revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.

### Recommandations importantes

- Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles, et n'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Pour assurer une bonne transmission de la chaleur entre les foyers et les récipients, veillez à ce que les surfaces en contact soient sèches et propres ; dans le cas contraire, les foyers pourraient se détériorer.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures (frites par exemples) et surveillez-les en permanence.
- Ne posez jamais sur les foyers des casseroles mouillées ni des couvercles embués. L'humidité endommage les foyers.
- Ne laissez jamais refroidir des récipients chauds sur des foyers froids, car la condensation qui se produirait sous le fond des récipients provoquerait la corrosion des foyers.

### Batterie de cuisine



### Conseils sur l'utilisation des récipients

N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en porcelaine ou en verre à feu (Pyrex), observez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis diminuez la puissance selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur les plaques électriques, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si

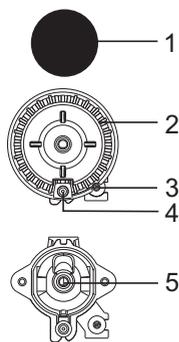
## Conseils pour les économies d'énergie

- le diamètre est supérieur, le récipient risque d'éclater en raison du stress thermique.
- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la zone de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans une petite quantité d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

## Précautions à prendre à l'égard des brûleurs

### B) Brûleurs

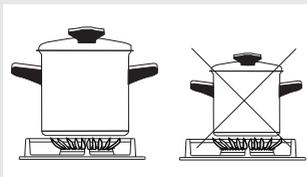
- Pour saisir ou faire dorer vos ingrédients, régler d'abord le brûleur au maximum puis réduisez sa puissance.
- **Tous les modèles sont équipés d'un dispositif de sécurité thermo-électrique. Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement (liquide qui déborde, courant d'air) l'alimentation en gaz est coupée automatiquement et tout risque de fuite de gaz dans la pièce est éliminé.**
- Le chapeau du brûleur doit toujours être positionné avec précaution sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Thermocouple
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

## Batterie de cuisine

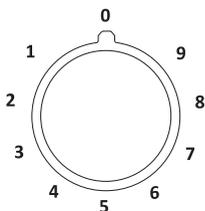
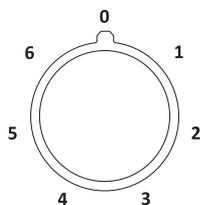
- Seuls les récipients aux dimensions adéquates pourront vous garantir une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une **casserole trop petite**, cette dernière s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les **récipients sont trop grands**, l'oxygène de l'air parvient difficilement au brûleur et il en résulte un rendement réduit.



**Grille adaptatrice** (uniquement sur certains modèles)  
Quand vous utilisez un récipient de petit diamètre, placez la grille adaptatrice sur le porte-casserole au-dessus du brûleur auxiliaire.

Type de brûleur	Diamètre des récipients
<b>Rapide (3,0kW)</b>	220-260 mm
<b>Semi-rapide (1,9kW)</b>	160-200 mm
<b>Auxiliaire (1,0kW)</b>	120-140 mm
<b>Triple couronne (3,5kW)</b>	220-260 mm

# FONCTIONNEMENT DES PLAQUES ÉLECTRIQUES



- Pour mettre en marche et régler les foyers, utilisez les boutons montés sur le bandeau de commandes.
- Le symbole à côté de chaque bouton indique le foyer qu'il pilote.
- L'allure de chauffe des foyers se règle en continu (1 à 9) ou pas à pas (1 à 6).
- Il est possible de tourner dans les deux sens les boutons de réglage pas à pas. En ce qui concerne les boutons de réglage en continu, la puissance augmente quand vous les tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, et elle diminue quand vous les tournez en sens inverse.
- Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

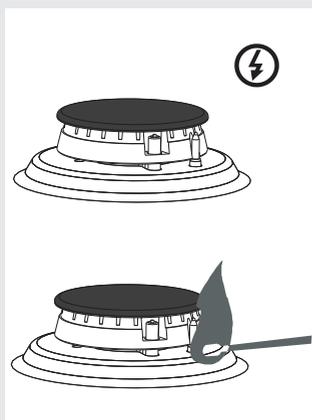
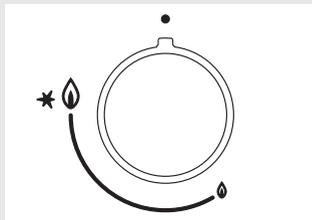
E	S	
0	0	Foyer à l'arrêt / utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	1	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités (puissance minimale)
3	2	Poursuite de la cuisson
4-5	3	Poursuite de la cuisson / friture de grandes quantités
6	4	Friture, roux
7-8	5	Friture dans un bain d'huile
9	6	Ébullition, cuisson à feu vif

Les foyers rapides (disponibles uniquement sur certains modèles) se différencient des foyers conventionnels par une plus grande puissance qui leur permet de chauffer plus vite.

Ces foyers sont repérés par un point rouge au centre ; cette marque peut disparaître avec le temps, en raison des utilisations et nettoyages répétés.

# FUNCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

## Allumage et commandes des brûleurs



## Modèles avec deux brûleurs

- Les brûleurs sont commandés à l'aide des manettes montées sur le bandeau de commandes. L'allure de chauffe des brûleurs est indiquée par des repères représentant deux flammes, la grande et la petite (voir le chapitre Description de l'appareil).
- Vous pouvez tourner la manette dans les deux sens : soit de la grande flamme (🔥) vers la petite (🔥), soit en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.
- Vous pouvez allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique monté sur chaque brûleur (uniquement sur certains modèles).

**⚠ Appuyez toujours sur la manette avant de la tourner.**

## Allumage une main

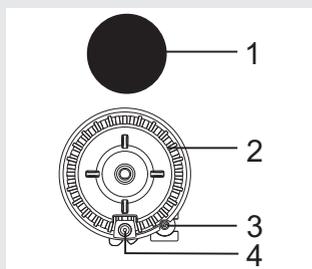
- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale (symbole grande flamme). La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.
- Si l'allumeur électronique ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz. Après l'inflammation du gaz, maintenez la manette en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- Ensuite, vous pouvez régler la puissance du brûleur entre la position maximale et la position minimale, en fonction de la cuisson désirée. Nous vous déconseillons les réglages entre (🔥) et (●) car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.

**⚠ Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur la manette, mettez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.**

**⚠ Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, mettez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de le rallumer.**

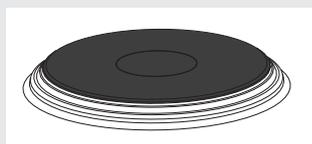
- Pour éteindre la flamme et couper l'arrivée de gaz du brûleur, tournez la manette sur la position Arrêt (●).

L'appareil doit être nettoyé avec de l'eau chaude, un détergent liquide et une éponge douce. N'utilisez jamais de produits agressifs ni d'objets pointus. Humectez les débris d'aliments desséchés ou calcinés, puis nettoyez les taches avec un détergent approprié. Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec un détergent spécialement prévu pour l'inox. Étalez une fine pellicule de produit sur la surface sèche et refroidie à l'aide d'un chiffon sec et bien absorbant. Frottez dans le sens du traitement de la surface. Pour enlever les taches résistantes, frottez-les d'abord avec une éponge humide, puis essuyez la surface avec un torchon sec pour la faire briller. N'utilisez jamais pour l'inox des produits destinés à l'aluminium.



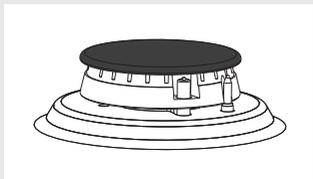
- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une protection thermoélectrique)
- 4 Bougie d'allumage

## Plaques électriques



- Nettoyez **les surfaces autour des plaques électriques** avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Auparavant, ramollissez les résidus desséchés avec une éponge humide.
- Il est recommandé de nettoyer immédiatement après utilisation **les plaques électriques souillées**. Si elles ne sont pas très sales, il suffit de les essuyer avec un chiffon humide trempé dans de l'eau additionnée de détergent. Si elles présentent des salissures incrustées, utilisez un tampon grattant en laine d'acier et du détergent. Après nettoyage, essuyez toujours les plaques électriques avec un chiffon sec.
- Les liquides salés qui ont débordé et les moisissures peuvent endommager les plaques électriques. Il faut donc les nettoyer et les essuyer avec soin pour qu'elles restent toujours propres et sèches.
- Pour **entretenir les plaques électriques**, il est conseillé de les graisser de temps en temps avec de l'huile à machine ou d'autres produits similaires disponibles dans le commerce pour le nettoyage et l'entretien. N'utilisez jamais de beurre, bacon, lard, ou autres graisses

## Brûleurs



alimentaires équivalentes (risque de corrosion). Si la plaque chauffante est tiède, le produit pénétrera plus rapidement dans les pores du matériau.

- **Les collerettes autour des plaques sont en acier inoxydable** et la chaleur de la cuisson peut les décolorer ou les jaunir. Ce phénomène est dû à un processus physique. Ce jaunissement peut être éliminé à l'aide d'un détergent classique destiné à l'inox. N'utilisez jamais d'éponge grattante, car elle rayerait les collerettes.

- Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent destiné à la vaisselle.
- Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres, car ce sont elles qui assurent le fonctionnement impeccable des brûleurs.
- Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les orifices sur la couronne soient toujours propres.
- Après le nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces avec un torchon sec et remettez-les bien en place.

**Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.**

**NB:** Les chapeaux des brûleurs sont revêtus d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

# GARANTIE ET DÉPANNAGE

**Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.**

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

## Important

Les prestations du Service Après-vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil. Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à l'acheteur. Voici quelques conseils qui vous permettront de résoudre les petits problèmes les plus courants.

Anomalie	Cause probable	Remède
Les brûleurs fonctionnent mal. La flamme n'est pas stable.	La flamme n'est pas stable parce que l'arrivée du gaz est mal réglée.	Contactez un professionnel pour qu'il vérifie l'arrivée du gaz.
La flamme du brûleur change tout à coup.	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
L'allumage du brûleur est très lent.	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
La flamme s'éteint après s'être allumée.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps ou assez fort sur la manette.	Appuyez plus longtemps sur la manette. Avant de la relâcher, appuyez fermement dessus.
La grille porte-casserole est décolorée autour du brûleur.	C'est un phénomène normal en raison des températures élevées.	Nettoyez la grille support avec un produit d'entretien pour le métal.
L'alimentation électrique générale ne fonctionne pas.	Le fusible a peut-être sauté.	Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.
L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus.	Des résidus de nourriture ou de détergent se sont incrustés entre la bougie et le brûleur.	Démontez le brûleur et nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie.
Les chapeaux des brûleurs sont sales.	Ces salissures sont normales.	Nettoyez les chapeaux avec un produit d'entretien pour le métal.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème malgré les conseils ci-dessus, contactez un technicien du service après-vente. Si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement non conforme ou à une utilisation incorrecte, l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

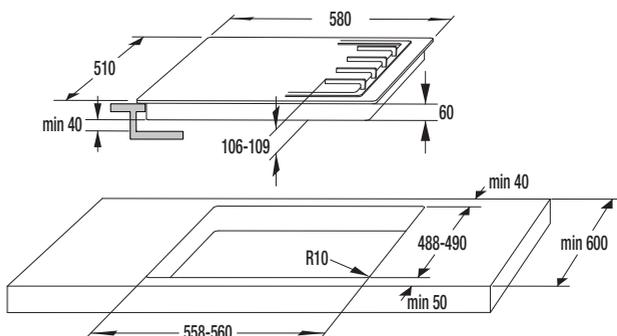
# INSTALLATION

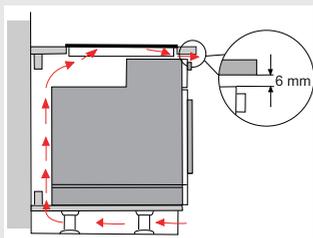
## Consignes de sécurité

- Par mesure de sécurité, l'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de largeur ou plus.
- Après installation, les deux éléments de fixation situés à l'avant doivent rester accessibles par en-dessous.
- Le meuble sous la table de cuisson doit être sans tiroir. Si le meuble comporte une étagère, elle ne devra pas être à moins de 10 cm de la surface inférieure de la table de cuisson. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas pour y ranger différents objets.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650 mm.
- Si un meuble est installé à côté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 100 mm.
- Des couvre-joints en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur les schémas d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.

## Dimensions d'encastrement

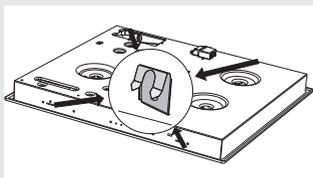
Type KVK4..., PVK4...



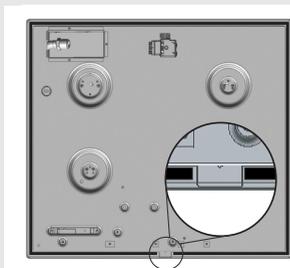
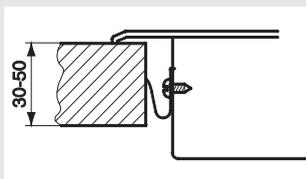


- Seuls les fours de type EVP4..., EVP3..., EVP2..., équipés d'un ventilateur de refroidissement peuvent être encastrés sous cette table de cuisson.
- Avant d'installer le four, il faudra retirer le panneau arrière du meuble d'encastrement ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, il est également indispensable de ménager une ouverture d'au moins 6 mm de haut sur toute la longueur du meuble.

## Procédure d'installation



- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Nettoyez et protégez convenablement les surfaces découpées.
- Fixez les 4 pattes de fixation jointes avec les 4 vis jointes sur les parois avant et arrière de la table de cuisson, au niveau de la découpe dans le plan de travail.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique et au gaz (voir les instructions des chapitres "Raccordement au réseau électrique" et "Raccordement au gaz").
- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.



### Type KVK4..., PVK4..

- Appliquez le joint adhésif fourni sur le pourtour du panneau inférieur de la table de cuisson (ne collez pas le joint sur le support avant).

# RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

## Consignes de sécurité

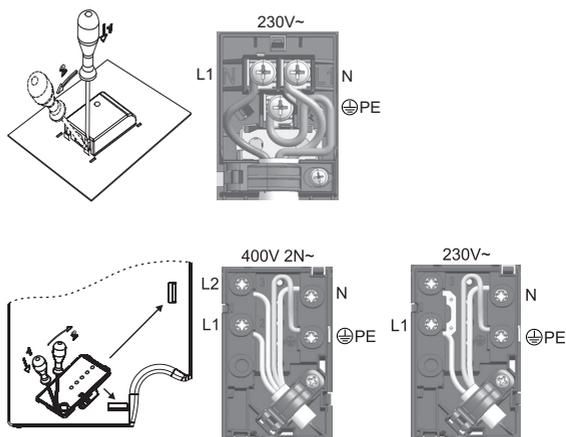
- Le raccordement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.
- La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques de la table de cuisson est apposée sous l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Vu sa classe de protection contre l'incendie, la table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

## ATTENTION !

- Avant toute intervention ou réparation, mettez l'appareil hors tension. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé .
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
- Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

## Schéma des connexions

- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez d'abord si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra vérifier cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, car celui-ci chauffe beaucoup durant le fonctionnement.



### NB:

Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous les avez serrées convenablement.

Pour le raccordement électrique on peut utiliser:

- des câbles à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert ;
- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

# RACCORDEMENT AU GAZ

## Consignes de sécurité

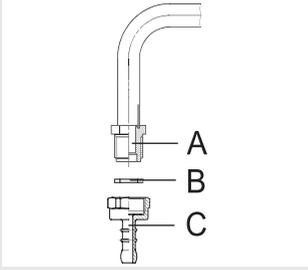
- L'appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur. Il ne peut être utilisé que dans une pièce bien aérée. Lisez attentivement ces instructions avant de procéder au raccordement.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz naturel (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de l'appareil.
- Les spécifications de l'appareil concernant son raccordement au gaz figurent sur la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Il est primordial d'assurer une aération suffisante.

## Raccordement

- L'appareil doit être raccordé conformément aux prescriptions de la compagnie du gaz.
- La table de cuisson est équipée dans sa partie inférieure d'un raccord mécanique fileté EN ISO 10226-1/-2 ou EN ISO228-1 (En fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays.) pour le raccordement au gaz.
- L'appareil est fourni avec un embout pour le tuyau de gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille) et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, il faut retenir fermement le raccord coudé R 1/2 pour qu'il ne tourne pas.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agrésés.
- Les joints non métalliques doivent être à usage unique. Leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25%.
- L'appareil doit être raccordé à la source de gaz par un tuyau flexible certifié.
- Le tuyau flexible de raccordement doit pouvoir se déplacer librement. Il ne doit pas toucher les parties mobiles d'un meuble adjacent (par exemple les tiroirs) ni le panneau inférieur de la table de cuisson.
- Si le meuble de cuisine au-dessus duquel se trouve la table de cuisson comporte un four encastré, ce dernier devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement. De plus, le flexible de raccordement au gaz devra être entièrement en métal (en acier inoxydable par exemple).



**Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.**



### Pièces de raccordement

- A** Raccord EN ISO 10226-1/-2 ou EN ISO 228-1 (En fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays.)
- B** Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm
- C** Embout du tuyau flexible pour le butane ou le propane (En fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays.)

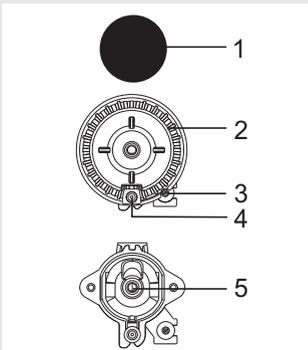
Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.

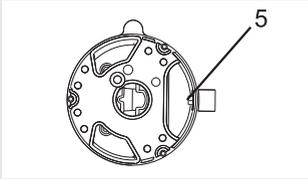
### Adaptation à un autre type de gaz

- Il n'est pas nécessaire de retirer l'appareil du plan de travail pour l'adapter à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- Remplacez les injecteurs existants, dont la puissance nominale est spécifiée, par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (voir le tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille), la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus d'un tour et demi par rapport à sa position « serrée à fond ».
- Une fois l'adaptation terminée, collez sur les anciennes caractéristiques une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé.
- Enfin, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.

### Brûleur

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Thermocouple
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur





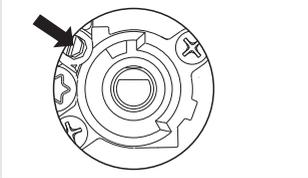
## Brûleur triple

### 5 Injecteur

## Éléments de réglage

Pour accéder aux éléments de réglage:

- retirez les grilles supports de casseroles, les couronnes et les chapeaux des brûleurs ;
- sur les brûleurs doubles, les éléments de réglage se trouvent derrière la plaque de protection de l'injecteur principal
- enlevez les manettes et leur joint d'étanchéité.



## Robinet de gaz du brûleur

Vis pointeau permettant de régler le ralenti.

# TABLEAU DES INJECTEURS

Type de gaz		Brûleur auxiliaire		Brûleur semi-rapide		Brûleur rapide		Brûleur double couronne	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Gaz naturel H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m <sup>3</sup> , Gaz naturel E, E+ Wo=40,9÷ 54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Débit de gaz (l/h)	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Marquage sur injecteur (µm) / N° bypass	78	24	104	26	129	33	135	57
	Réf. injecteur	431006		162083		431008		431245	
Gaz liquéfié 3+, 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Débit de gaz (g/h)	71,7	26,2	138,1	33,4	215	55,3	254,5	113,4
	Marquage sur injecteur (µm) / N° bypass	50	24	69	26	87	33	93	57
	Réf. injecteur	162162		162164		162165		162166	

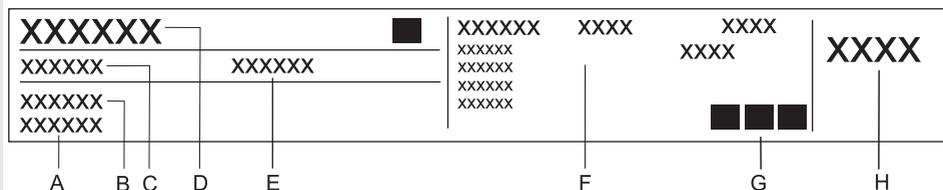
- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille). Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- Lorsque l'on adapte l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit être serrée ou desserrée en fonction du débit de gaz requis (cependant, ne desserrez pas la vis de plus d'un tour et demi par rapport à sa position « serrée à fond »).

La puissance des brûleurs indiquée tient compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.

**Attention : seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à cette intervention.**

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

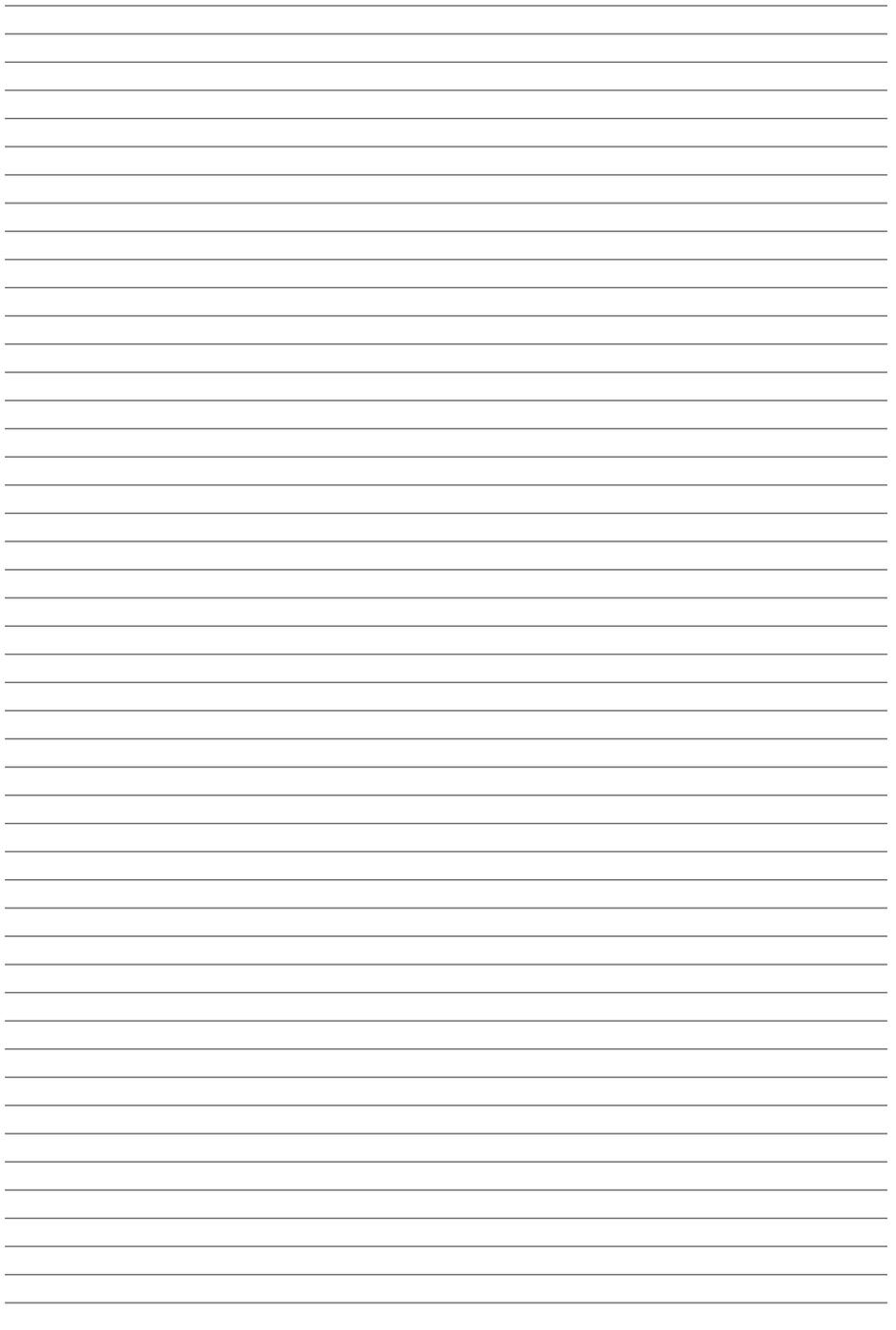
## Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Code
- C** Modèle
- D** Type
- E** Marque de fabrique
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles
- H** Réglages usine pour le type de gaz concerné

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

Vous trouverez aussi le mode d'emploi de l'appareil sur notre site internet : [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />





PVK\_KVK6,4K



456777

fr (09-19)