

**FR** **BE** **LU**

**Notice d'utilisation, d'installation  
et de raccordement**

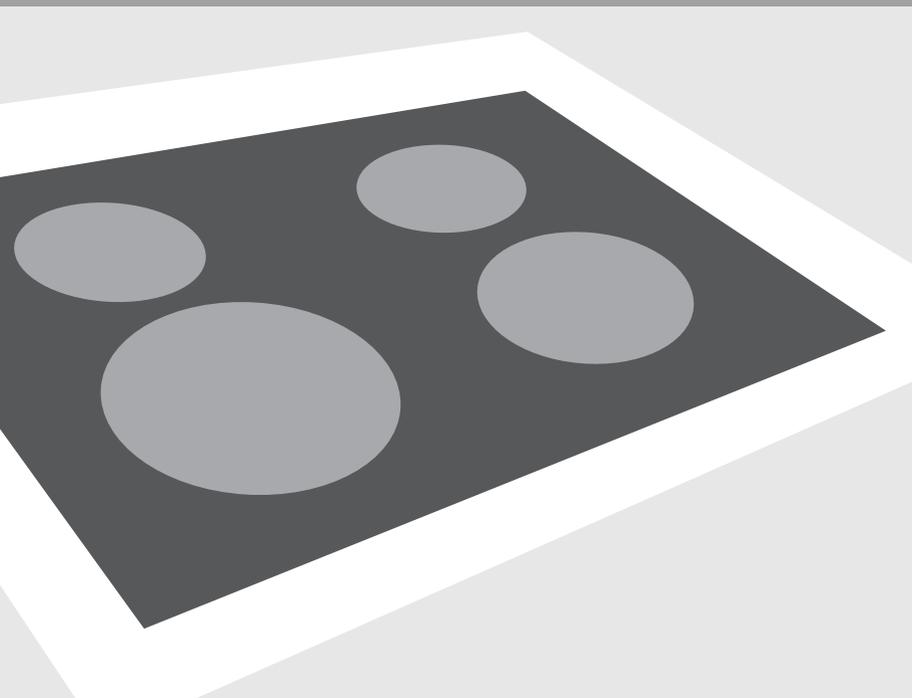


Table de cuisson encastrable à gaz ou mixte

# Table de cuisson encastrable à gaz ou mixte

**Chère Cliente, Cher Client,**



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

Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement.

## **Notice d'utilisation**

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et son fonctionnement. Étant rédigée pour différents modèles, il se peut qu'elle décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. En l'absence de symbole, il convient de se reporter aux instructions techniques pour adapter l'appareil à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays.

## **Instructions de raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans la section « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

## **Plaque signalétique**

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

<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>3</b>
<b>Description de l'appareil .....</b>	<b>4</b>
<b>Foyers.....</b>	<b>5</b>
<b>Fonctionnement des brûleurs .....</b>	<b>7</b>
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>8</b>
<b>Fonctions de sécurité et signalisation des erreurs...</b>	<b>10</b>
<b>Installation.....</b>	<b>11</b>
<b>Raccordement au réseau électrique.....</b>	<b>14</b>
<b>Raccordement à l'arrivée de gaz.....</b>	<b>15</b>
<b>Tableau des injecteurs .....</b>	<b>18</b>
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>19</b>

# Consignes de sécurité

- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- La table de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité. En cas d'utilisation prolongée ou intensive, il est recommandé de bien ventiler la pièce ou d'utiliser une hotte aspirante.
- N'utilisez jamais les brûleurs si la flamme est instable.
- Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou de la tuyauterie fixe, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes) et aérez la pièce. Ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz.
- Lorsque vous prévoyez de ne pas vous servir de votre appareil pendant un certain temps (départ en vacances, par exemple), fermez l'arrivée principale du gaz.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ils risqueraient de se brûler !
- Durant la cuisson, l'huile très chaude peut facilement s'enflammer, ce qui représente un risque d'incendie et de brûlures. Il faut donc surveiller vos fritures en permanence.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce. Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson vides sur les foyers.
- Vérifiez que tous les éléments des brûleurs sont correctement positionnés.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour réchauffer le contenu de récipients en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les foyers chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. Si une fente apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, mettez immédiatement l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites ou n'ayant pas une expérience ou des connaissances suffisantes, de se faire aider par une personne sachant utiliser l'appareil. Cette recommandation s'applique également aux mineurs.
- 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.



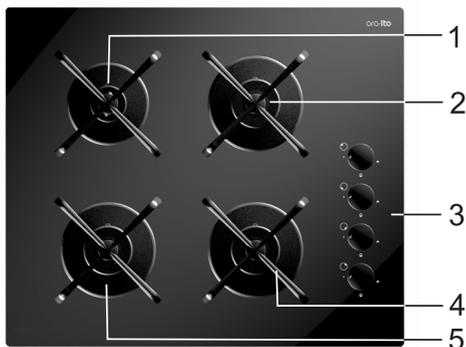
Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE).

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 déchetterie 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.

## Description de l'appareil

(appareil - selon le modèle)

### Table de cuisson à gaz (vue de dessus)



1. Foyer arrière gauche
2. Foyer arrière droit
3. Manettes
4. Foyer avant droit
5. Foyer avant gauche

### Manette

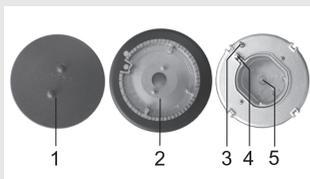
(selon le modèle)

### Brûleurs



●	Arrivée de gaz fermée
	Puissance maximale
	Puissance minimale

## Consignes de sécurité



## Batterie de cuisine



## Brûleurs

- Pour saisir ou frire rapidement vos aliments, réglez la puissance du brûleur au maximum, puis réduisez-la progressivement.
- **Sur certains modèles, les brûleurs sont équipés d'une protection thermoélectrique qui coupe automatiquement l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air, etc.), empêchant ainsi le gaz de se répandre dans la pièce.**
- **Sur les modèles sans protection thermoélectrique, si la flamme s'éteint brusquement, le gaz s'échappe dans la pièce.**
- 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 Protection thermoélectrique (uniquement sur certains modèles)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

- Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour bénéficier d'une durée de cuisson et d'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 risque de s'abîmer et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les récipients sont trop grands, l'air parvient difficilement au brûleur, affectant son rendement.

### Grille adaptatrice (uniquement sur certains modèles)

Lorsque vous utilisez un récipient de petit diamètre, placez la grille adaptatrice sur le porte-casserole au-dessus du brûleur auxiliaire.



### Accessoire pour wok

- Utilisez la grille adaptatrice lorsque vous cuisinez dans un wok.
- Placez la grille adaptatrice sur le support de casserole du brûleur.

Type de brûleur	Diamètre des récipients
<b>Rapide</b> (3 kW)	220 - 260 mm
<b>Normal</b> (1 kW)	180-220 mm
<b>Auxiliaire</b> (1 kW)	120 - 180 mm
<b>Triple</b> (3,8 kW)	220-260 mm

### Consignes de sécurité relatives à la table de cuisson vitrocéramique

- Les foyers atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- La table de cuisson résiste aux variations de température.
- Elle est également résistante aux chocs. Vous pouvez y poser les ustensiles de cuisson sans précaution particulière, sans risquer de l'abîmer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour réchauffer le contenu de récipients en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet acéré sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique, provoquant des dégâts qui seront visibles immédiatement ou seulement après un certain temps. Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface en vitrocéramique chaude, essuyez-la immédiatement.

# Fonctionnement des brûleurs

## Allumage et commandes des brûleurs



### Modèles avec deux brûleurs :

- Les brûleurs s'utilisent à l'aide des manettes du bandeau de commandes. L'allure de chauffe est indiquée par des repères représentant une grande et une petite flamme (voir la section « Description de l'appareil »).
- Vous pouvez tourner la manette de la grande flamme (☀) vers la petite flamme (☀) et en sens inverse. Réglez l'allure de chauffe en tournant la manette sur la position choisie, entre les deux flammes.
- Vous pouvez allumer les brûleurs à l'aide de l'allumeur électrique intégré (uniquement sur certains modèles).

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

### Allumage une main

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et positionnez-la sur l'allure de chauffe maximale (grande flamme). La bougie produit automatiquement une étincelle électrique qui enflamme le gaz.
- Si l'allumeur électrique ne fonctionne pas (par exemple en cas de panne de courant ou si la bougie d'allumage est humide), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Une fois le foyer allumé, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que la flamme se stabilise.
- Vous pouvez ensuite régler la puissance du brûleur entre la position maximale et la position minimale. Il est déconseillé de régler la puissance entre les positions (☀) et (●) : la flamme serait instable et pourrait s'éteindre.

 **Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir maintenu la manette enfoncée pendant 15 secondes, tournez la manette en position Arrêt, puis attendez au moins une minute avant de recommencer.**

 **Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez la manette en position Arrêt, puis attendez au moins une minute avant de le rallumer.**

- Pour éteindre la flamme et couper l'alimentation en gaz, tournez la manette en position Arrêt (●).

## Nettoyage

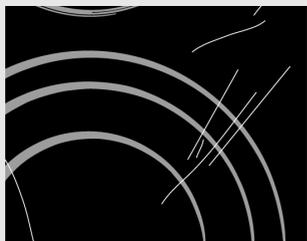


Figure 1

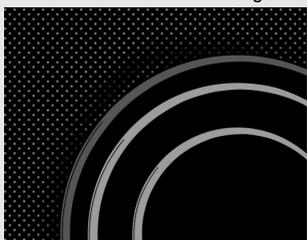


Figure 2

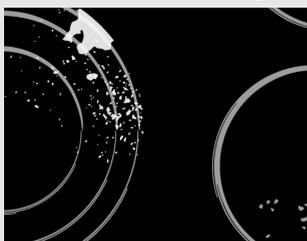
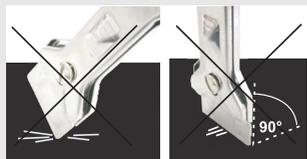


Figure 3



Figure 4



La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

**Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique.** Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

**Essuyez la poussière** ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).

**Attention:** les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants agressifs ou abrasifs, ou bien si le fond de vos récipients est endommagé (figure 2).

**Les éclaboussures légères** peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).

**Les taches d'eau** peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

**Les taches desséchées** peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

Enlevez les résidus carbonisés à l'aide d'une raclette à vitrocéramique (figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

**⚠ Utilisez la raclette seulement si vous ne parvenez pas à enlever les salissures avec une éponge humide ou un nettoyant destiné spécialement à la vitrocéramique.**

Inclinez la raclette sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-la doucement sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les salissures pour les enlever. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette (sur certains modèles) ne touche pas la surface chaude.

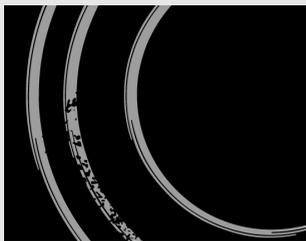


Figure 5

 **N'appuyez pas la raclette perpendiculairement à la vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche de la raclette ou le coin de sa lame.**

**Le sucre et les aliments contenant du sucre** peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4).

**Le changement de couleur de la surface vitrocéramique** n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

**Important:** Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

## **Brûleurs**

Pour nettoyer la grille, le plan de cuisson et les différents éléments des brûleurs, utilisez de l'eau chaude et un détergent destiné à la vaisselle. Nettoyez la protection thermoélectrique et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Pour un fonctionnement optimal, ces pièces doivent toujours être parfaitement propres. Nettoyez également la couronne et le chapeau des brûleurs. Veillez à ce que tous les orifices de la couronne soient toujours propres et dégagés. Après nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces et remettez-les en place correctement. **Si les pièces sont mal positionnées, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.**

**Important :** le chapeau des brûleur est recouvert d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur les brûleurs.

# Fonctions de sécurité et signalisation des erreurs

**Au cours de la période de garantie, les réparations doivent être effectuées exclusivement par les professionnels agréés par le fabricant.**

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

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

Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour tenter de résoudre vous-même les défauts ou problèmes mineurs.

## **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 à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.

<b>Anomalie</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Les brûleurs fonctionnent mal. La flamme est instable.	Le réglage du gaz est incorrect.	Faites vérifier les injecteurs par un professionnel.
La flamme du brûleur varie brusquement.	Les pièces du brûleur ont été mal repositionnées.	Repositionnez correctement les pièces du brûleur.
L'allumage du brûleur est très lent.	Les pièces du brûleur ont été mal repositionnées.	Repositionnez correctement les pièces du brûleur.
La flamme s'éteint peu après avoir été allumée.	La manette n'a pas été maintenue enfoncée correctement ou assez longtemps.	Maintenez la manette enfoncée plus longtemps. Avant de la relâcher, appuyez fermement dessus.
La grille a changé de couleur autour des foyers.	Ce phénomène, dû aux températures élevées, est normal.	Nettoyez la grille à l'aide d'un détergent destiné au 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'allumage 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 soigneusement l'interstice entre le brûleur et la bougie.
Les chapeaux des brûleurs sont sales.	Ces salissures sont dues à l'utilisation régulière de l'appareil.	Nettoyez les chapeaux à l'aide d'un détergent destiné au métal.

Si le problème persiste, 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 ne sera pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

## **Consignes de sécurité**

- L'appareil ne doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique que par un professionnel qualifié.
- Les placages et autres finitions du plan de travail doivent être fixés au moyen d'une colle réfractaire (100 °C), et ce, afin d'éviter qu'ils ne se décollent ou ne se déforment.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail d'au moins 600 mm de large.
- La table de cuisson doit être encastrée de manière à ce que les deux éléments de fixation situés à l'avant soient accessibles par le dessous après l'installation.
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit comporter aucun tiroir. Si le meuble intègre une étagère, celle-ci doit être éloignée d'au moins 100 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas comme rangement.
- 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 conforme aux instructions de montage de la hotte et atteindre au moins 650 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance entre ce meuble et l'appareil doit être d'au moins 100 mm.
- Des profils de finition en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur éventuellement situé à l'arrière est spécifiée sur le schéma d'installation.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.

## FR Pose du joint en mousse

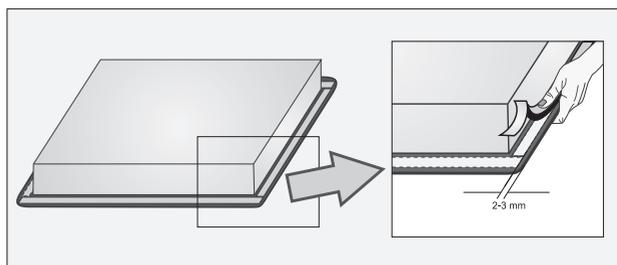
Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure de la table de cuisson en vitrocéramique ou en verre le joint en mousse fourni (voir la figure ci-dessus). **N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !**

### Pour poser le joint, procédez de la façon suivante:

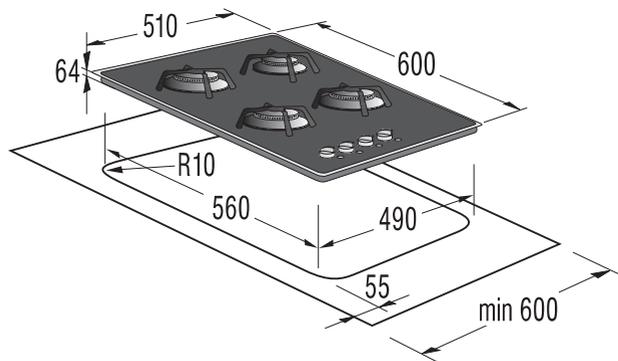
- Retirez la bande adhésive qui protège le joint.
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure de la vitrocéramique (ou du verre), à 2 ou 3 millimètres du bord (comme indiqué sur l'illustration). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la vitrocéramique / du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que la vitrocéramique / le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

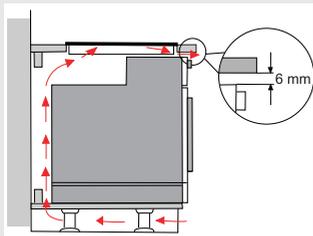
### NOTE

Sur certains appareils, le joint est déjà posé.



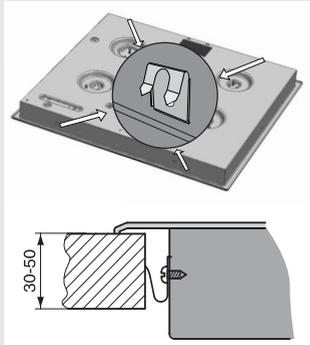
## Dimensions d'encastement





- Seuls les fours de type EVP4..., EVP2..., etc. équipés d'un ventilateur de refroidissement peuvent être installés sous cette table de cuisson.
- Avant d'encaster un four, il convient de retirer le panneau arrière du meuble de cuisine sur toute la largeur de la découpe destinée à la table de cuisson. Par ailleurs, un espace d'au moins 6 mm doit être ménagé en façade.

### Procédure d'installation



- Le plan de travail doit être parfaitement de niveau.
- Protégez convenablement les surfaces découpées.
- À l'aide des 4 vis fournies, fixez les 4 éléments de fixation (également fournis) aux côtés avant et arrière de la table de cuisson et au plan de travail.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique et à l'arrivée de gaz (voir les sections « Raccordement au réseau électrique » et « Raccordement à l'arrivée de gaz »).
- Appliquez le joint adhésif fourni sur le pourtour de la face inférieure de la table de cuisson.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et exercez une forte pression sur sa surface.
- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.



# Raccordement au réseau électrique

## Consignes de sécurité

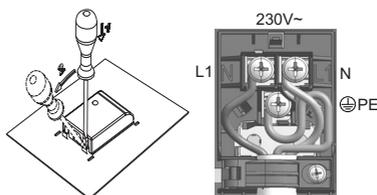
- Le raccordement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.
- Le dispositif de protection du système doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez ou retirez les cache-bornes.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un interrupteur omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm permettant, le cas échéant, de couper la table de cuisson du réseau électrique (fusibles, disjoncteurs différentiels, etc.).
- Lors du raccordement, prenez toujours en compte la capacité de l'installation et des fusibles.
- Étant donné la classe de protection contre l'incendie de la table de cuisson, elle peut être encastrée à côté d'un meuble haut, mais dans ce cas, l'élément installé de l'autre côté ne doit pas dépasser la hauteur du plan de travail.
- Une fois l'installation terminée, les pièces conductrices et isolées doivent être protégées de façon à éviter tout contact accidentel.

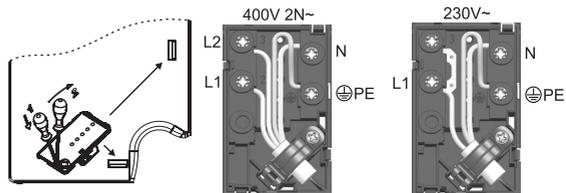
## ATTENTION !

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Ce dernier doit être raccordé conformément à la tension du réseau, selon le schéma de connexion électrique fourni. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne repérée par le symbole standard de mise à la terre.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble, qui le protège contre l'arrachement.
- Après avoir effectué le raccordement, allumez tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

## Schéma de connexion

- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que 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, en raison de la température élevée de ce dernier durant le fonctionnement.





**NB :**

Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés aux emplacements appropriés dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées. Il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Lorsque vous les serrerez, vous entendrez un déclic indiquant que le serrage est correct.

Câbles appropriés au raccordement :

- 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 de classe équivalente ou supérieure.

## Raccordement à l'arrivée de gaz

### Consignes de sécurité

- L'appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur et ne doit être utilisé que dans une pièce bien ventilée. Lisez attentivement les présentes instructions avant de procéder au raccordement.
- Avant de procéder à l'installation et au raccordement, vérifiez que les caractéristiques du réseau de gaz (type de gaz et pression) et le type de raccord correspondent aux spécifications de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.
- Cet 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 impératif de prévoir une ventilation suffisante.

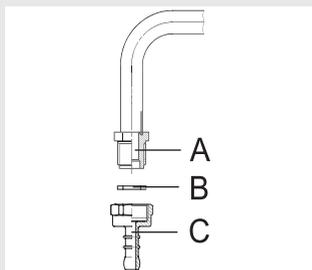
### Raccordement

- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- La table de cuisson est équipée, dans sa partie inférieure, d'un raccord 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 de flexible pour butane ou propane et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, maintenez fermement le raccord coudé

R1/2 pour l'empêcher de tourner.

- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agrésés.
- Les joints non métalliques sont à usage unique. Leur épaisseur ne doit pas être déformée de plus de 25 %.
- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau flexible certifié.
- Le tuyau flexible de raccordement doit pouvoir bouger librement. Il ne doit pas être en contact avec le panneau inférieur de la table de cuisson ni avec des éléments mobiles des meubles adjacents (tiroir, par exemple).
- Si le meuble de cuisine situé sous la table de cuisson comporte un four encastré, celui-ci devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement. Par ailleurs, 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.**



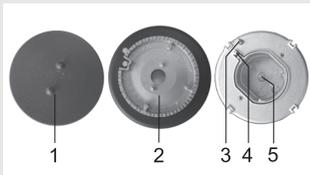
### Pièces de raccordement

- A** Raccord EN ISO 10226-1/2 ou EN ISO228-1 (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 de flexible pour butane ou 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 doit être de couleur bleue et verte au centre. Si la flamme n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur comment utiliser les brûleurs et lisez ensemble les instructions 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'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi selon la puissance nominale spécifiée (voir le tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz liquéfié (butane ou propane), la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée au maximum.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais de plus d'un tour et demi par rapport au serrage maximum.



## Brûleur

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Protection thermoélectrique (uniquement sur certains modèles)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

## Éléments de réglage

Pour accéder aux éléments de réglage, procédez comme suit :

- Retirez la grille support, 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.
- Retirez les manettes, ainsi que leur joint d'étanchéité.



## Robinet de gaz du brûleur

Vis pointeau permettant de régler le ralenti

## Tableau des injecteurs

Type de gaz, pression		Brûleur auxiliaire		Brûleur standard		Brûleur rapide		Brûleur triple (Wok)	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Gaz naturel H Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> , Gaz naturel E, Gaz naturel E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,8	1,56
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4	361,8	148,5
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	72	*	97	*	115	*	135	
	Code de l'injecteur	690771		690772		690773		279803	
Gaz liquéfié 3+, 3B/P Wo=72,9+87,3MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,8	1,56
	Consommation (g/h)	72,71	26,2	127,24	33,4	218,12	55,3	276,3	113,4
	Repère sur l'injecteur (1/100mm)	50	29/24	65	33/26	85	43/33	98	
	Code de l'injecteur	690780		690781		690782		279802	
Gaz naturel H Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20 p=13mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,8	1,56
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4	361,8	148,5
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	85	*	110	*	145	*	165	
	Code de l'injecteur	690782		690778		690779		279807	

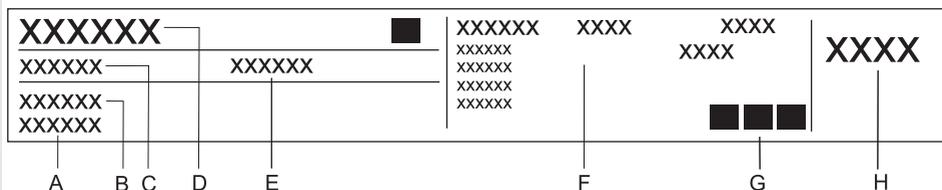
- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille). Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- En cas d'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage 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 au serrage maximum).

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

**Attention : seul un professionnel agréé par la compagnie de distribution de gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à ces interventions !**

# Caractéristiques techniques

## Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Modèle
- C** Type
- D** Marque de fabrique
- E** Code
- 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 N'AYANT PAS D'INCIDENCE SUR LE  
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

PVK,KVK62S\_ORA ITO



266872

fr (10-12)