INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR L'UTILISATION, L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON EN VERRE ENCASTRABLES

Cher client,
Nous vous remercions d'avoir acheté l'un de nos produits.
Nous sommes certains que ce nouvel appareil moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de la plus haute qualité, répondra au mieux à vos besoins. Son utilisation est simple. Toutefois, il est important de lire attentivement les instructions de ce manuel afin d'obtenir les meilleurs résultats.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture du manuel et sur l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

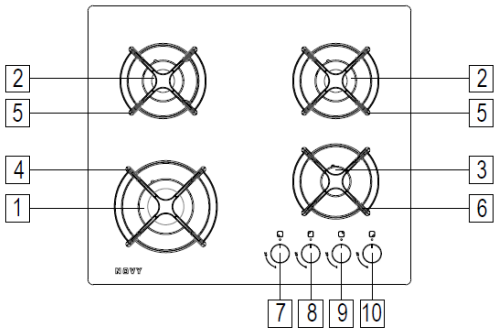
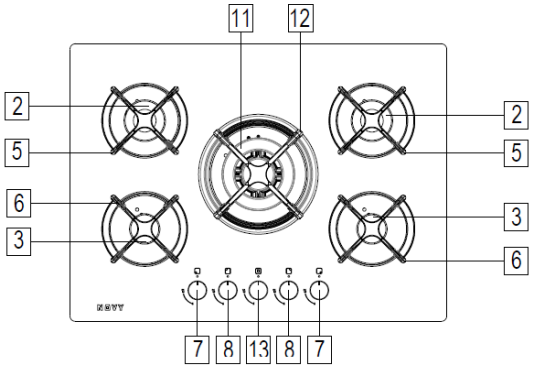
NOVY®

INSPIRED BY QUALITY

FR

Le fabricant ne répond pas des inexactitudes de ce manuel imputables à des erreurs d'impression ou de transcription. Les figures contenues dans ce manuel sont uniquement à titre indicatif. Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification estimée utile ou nécessaire, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de bon fonctionnement et de sécurité du produit.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

1916	1918
	

1.	Brûleur à gaz rapide	de 3000W
2.	Brûleur à gaz semi-rapide	de 1750W
3.	Brûleur à gaz auxiliaire	de 1000W
4.	Grille en acier émaillé pour brûleur rapide	
5.	Grille en acier émaillé pour brûleur semi-rapide	
6.	Grille en acier émaillé pour brûleur auxiliaire	
7.	Bouton de commande du brûleur n°1	
8.	Bouton de commande du brûleur n°2 (gauche)	
9.	Bouton de commande du brûleur n°2 (droite)	
10.	Bouton de commande du brûleur n°3 (avant)	
11.	Brûleur à gaz ultra-rapide	de 3350W
12.	Grille en acier émaillé pour brûleur ultra-rapide	
13.	Bouton de commande du brûleur n°11	

Attention : cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique et privé.

UTILISATION

1) BRÛLEURS

Un schéma indiquant le brûleur correspondant est sérigraphié au-dessus de chaque bouton sur le panneau avant. Après avoir ouvert le robinet d'arrivée de gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs comme décrit ci-dessous :

– ***Allumage électrique automatique***

Enfoncez et tournez le bouton correspondant au brûleur à utiliser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum (grande flamme, fig. 1), puis relâchez- le.

– ***Allumage des brûleurs dotés d'un appareil de contrôle de la flamme***

Tournez le bouton correspondant au brûleur à utiliser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum (grande flamme, fig. 1) et atteindre une butée, puis relâchez-le et répétez les étapes précédentes. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton relâché pendant 10 secondes environ.

UTILISATION DES BRÛLEURS

Pour obtenir un rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, suivez les instructions suivantes :

- Utilisez des casseroles appropriées pour chaque brûleur (reportez-vous au tableau suivant et à la fig. 2).
- Une fois l'ébullition atteinte, tournez le bouton jusqu'à la position minimum (petite flamme, fig. 1).
- Mettez toujours un couvercle sur votre casserole.

Brûleurs	*Puissances (W)*	*Ø Casseroles (cm)*
Ultra-rapide	3 350	24 ÷ 26
Rapide	3 000	20 ÷ 22
Semi-rapide	1 750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1 000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS :

- ***Les brûleurs dotés d'un appareil de contrôle de la flamme ne peuvent être allumés que lorsque le bouton est sur la position maximum (grande flamme, fig. 1).***
- ***En cas de coupure de courant, des allumettes peuvent être utilisées pour allumer les brûleurs.***
- ***Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et en éloignez les enfants. Assurez-vous en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveillez la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sontfacilement inflammables.***
- ***N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.***
- ***Ne frottez pas les casseroles sur la table de cuisson car cela éraflerait sa surface.***

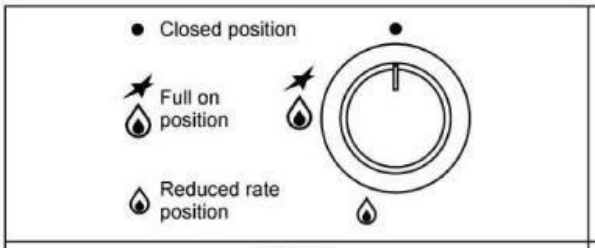


FIG. 1

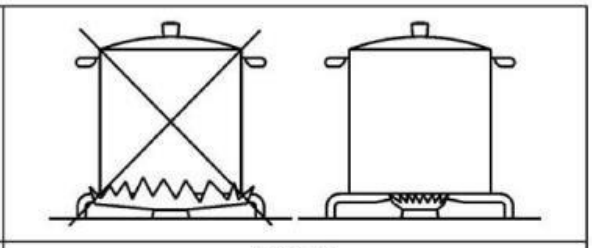


FIG. 2

UTILISATION

AVERTISSEMENT : cet appareil et ses parties accessibles en cours de fonctionnement sont chaudes.
Ne touchez pas les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de cet appareil, s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes aux capacités physiques, mentales et auditives réduites, tant qu'ils sont surveillés ou informés des dangers. Les enfants ne doivent toucher cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : la cuisson à l'huile ou à la graisse sans précaution peut être dangereuse et causer un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Mettez l'appareil hors tension, puis recouvrez le feu d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
AVERTISSEMENT : risque d'incendie : n'entreposez aucun matériel sur la surface de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

Remarques:
L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. La pièce doit donc être bien aérée en veillant à ce que les orifices pour la ventilation naturelle ne soient pas obstrués (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante ou ventilateur électrique, fig. 4 et 5).
En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la puissance du système d'aspiration mécanique s'il est installé.

(*) ENTRÉE D'AIR : REPORTEZ-VOUS AU CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 5 ET 6)

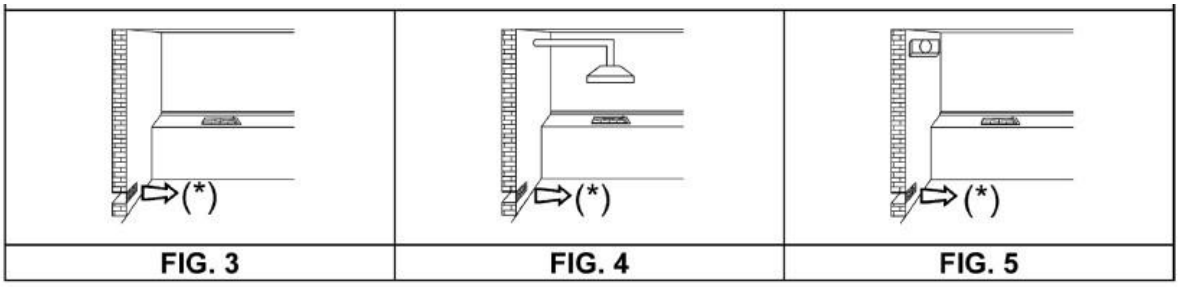


FIG. 3 | FIG. 4 | FIG. 5

UTILISATION

AVERTISSEMENTS :

Lorsque la plaque est mise sous tension pour la première fois ou qu'elle n'a pas été utilisée pendant longtemps, elle doit être séchée pendant 30 min sur la position 1 du commutateur afin d'éliminer toute humidité absorbée par la couche isolante.

Pour utiliser correctement l'appareil, n'oubliez pas de :

- ***Placez toujours une casserole sur la plaque avant de la mettre sous tension.***
- ***Utilisez toujours des casseroles à fond plat et très épais (fig. 7).***
- ***N'utilisez jamais de casseroles dont le diamètre est inférieur à celui des plaques.***
- ***Séchez le fond de la casserole avant de la placer sur la plaque.***
- ***Durant l'utilisation des plaques, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. Assurez-vous en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveillez la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.***
- ***Même après l'utilisation, les plaques restent chaudes pendant un long moment ; ne les touchez pas avec les mains ou d'autres objets pour éviter toute brûlure.***
- ***Si la surface des plaques est fêlée, mettez immédiatement l'appareil hors tension.***

Avertissement : les casseroles ne doivent pas dépasser de la surface des plaques de cuisson.

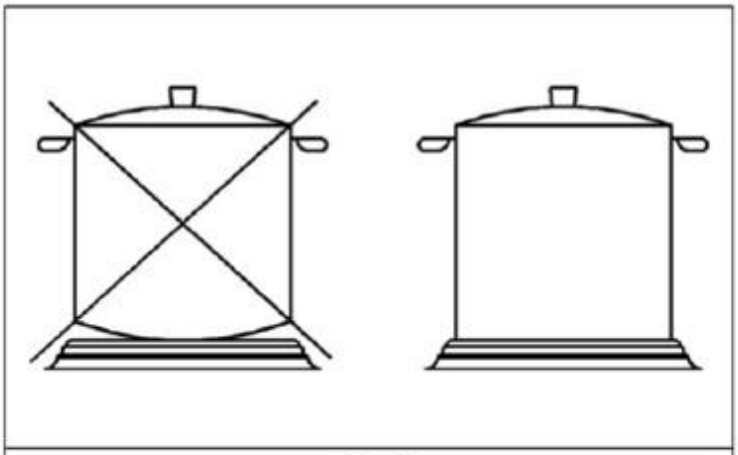


FIG. 7

NETTOYAGE

IMPORTANT :
Avant toute opération de nettoyage, débranchez toujours l'appareil et coupez le gaz.

2) TABLE DE CUISSON

Nettoyez régulièrement à l'eau savonneuse tiède la table de cuisson, les grilles en acier émaillé, le couvercle émaillé des brûleurs (« C », fig. 8) et la tête des brûleurs (« M », fig. 8), puis rincez-les et séchez-les soigneusement.
Ne les nettoyez jamais lorsqu'ils sont encore chauds et n'utilisez jamais de poudres abrasives.
Évitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces émaillées.

AVERTISSEMENTS :
Lors du remontage des composants, suivez les instructions suivantes :

- ***Vérifiez que les orifices de la tête du brûleur (« M », fig. 8) ne sont pas obstrués par des corps étrangers.***
- ***Vérifiez que le couvercle émaillé du brûleur (« C », fig. 8) est correctemen positionné sur la tête du brûleur. Il doit être stable.***
- ***La position exacte de la grille est définie par les coins arrondis, qui doivent être placés contre le bord latéral de la table de cuisson.***
- ***Si les robinets sont difficiles à ouvrir ou fermez, ne forcez pas et contactez le service d'assistance technique.***
- ***Ne nettoyez pas la table de cuisson avec des jets de vapeur.***

FIG. 8

INSTALLATION

*** Ces informations sont uniquement destinées à l'installateur, au technicien de maintenance ou à la personne responsable du montage, du raccordement et de l'entretien. Si vous installez ou tentez de réparer/régler l'appareil vous-même, le fabricant ne saurait en aucun cas être tenu responsable des dommages éventuels. L'installation doit être réalisée uniquement par un électricien parfaitement qualifié conformément aux réglementations applicables à l'installation/entretien. Un technicien en gaz certifié doit effectuer l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz.**

INFORMATIONS TECHNIQUES À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

L'installation, le réglage des commandes et l'entretien doivent être effectués exclusivement par un technicien qualifié.
Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.
Pendant toute la durée de vie de l'appareil, ses dispositifs de sécurité ou de réglage automatique ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou son revendeur agréé.

3) INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur des différentes pièces mobiles, assurez-vous que l'appareil est en bon état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un technicien qualifié.
Ne laissez jamais les éléments d'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
Effectuez une ouverture d'encastrement dans le meuble modulaire en respectant les dimensions indiquées dans la fig. 9. Assurez-vous de respecter les dimensions de l'espace dans lequel l'appareil sera encastré (reportez-vous à la fig. 10).
L'appareil doit figurer en Classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est dotée d'un joint spécial qui empêche toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, suivez rigoureusement les instructions suivantes :

- Retirez toutes les pièces mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la bonne longueur pour pouvoir l'appliquer sur les 4 bords de la table de cuisson.
- Retournez la table de cuisson et positionnez correctement le joint (« E », fig. 11) sous le bord de la table de façon à ce que le coté extérieur du joint coïncide parfaitement avec le bord extérieur de la table. Les extrémités des bandes doivent se toucher sans se chevaucher.
- Appliquez le joint de façon uniforme sur la table de cuisson en le pressant avec les doigts.

- Encastrez la table de cuisson dans l'ouverture d'encastrement du meuble et fixez-la à l'aide des vis correspondantes aux crochets (reportez-vous à la fig. 12).

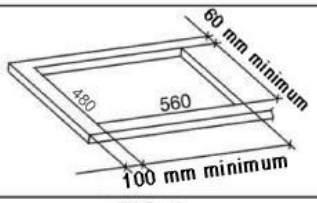


FIG. 9

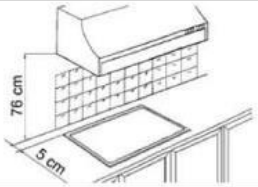


FIG. 10

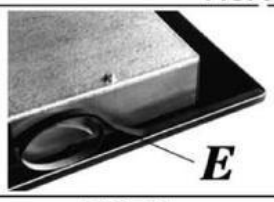


FIG. 11

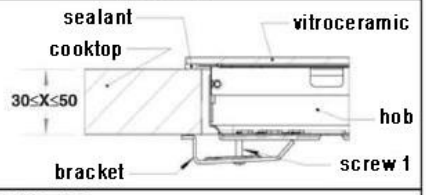


FIG. 12

INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS IMPORTANTES RELATIVES À L'INSTALLATION

Les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 65 K.
L'adhésif utilisé pour fixer le plastique stratifié au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement. L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux normes d'installation mentionnées ci-dessus. Prêtez une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) VENTILATION DE LA PIÈCE

La pièce où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de ce dernier. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par une combustion de gaz normale et une ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'afflux naturel d'air doit se faire par voie directe à travers des ouvertures permanentes d'au moins 100 cm³ pratiquées sur les parois de la pièce (reportez-vous à la fig. 3). Ces ouvertures doivent évacuer les fumées vers l'extérieur sans jamais être obstruées. L'aération indirecte est également autorisée par prélèvement d'air dans une pièce adjacente, conformément aux normes en vigueur.
ATTENTION : si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus d'un thermocouple de sécurité, l'ouverture de la ventilation doit être d'au moins 200 m³.

6) EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les fumées de combustion à l'aide de hottes raccordées à des cheminées, conduits de fumée ou donnant directement sur l'extérieur. Lorsqu'il n'est pas possible d'installer une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur électrique installé sur une fenêtre ou une paroi donnant sur l'extérieur (reportez-vous à la fig. 4). Ce dispositif doit être mis en marche en même temps que l'appareil, conformément aux normes en vigueur (reportez-vous à la fig. 5).

INSTALLATION

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de la table de cuisson correspondent à celles du réseau électrique et de distribution de gaz.
Une étiquette présente sur l'appareil indique les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression de service. Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.
Lorsque le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution de gaz :

- Soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme UNI-ISO 7/1.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conformes aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil doit être alimenté par un régulateur de pression conformément aux normes en vigueur et raccordé :

- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conformes aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit au moyen d'un tuyau souple en caoutchouc d'un diamètre de 8 mm et d'une longueur allant de 400 à 1 500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité, conformément aux normes en vigueur.

Vérifiez l'étanchéité au gaz à l'extrémité du raccord en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

AVERTISSEMENTS:

- ***Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est de type mâle parallèle 1/2" conformément aux normes ISO 228-1.***
- ***L'appareil est conforme aux directives européennes suivantes :***
  Directive 2009/142/CE relative aux appareils à gaz

L'appareil mixte est de type Y. La paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 65 K.

INSTALLATION

8) RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation dispose d'un raccordement à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique par le biais d'une prise :

- Appliquez au câble une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Raccordez les fils d'après le schéma de la figure 13, en respectant les correspondances suivantes :

Lettre L (phase) = fil marron ;
Lettre N (neutre) = fil bleu ;
Symbole de terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de façon à qu'aucune partie ne puisse atteindre une surchauffe de 65 K.
- N'utilisez pas de réductions, d'adaptateurs ou de dérivateurs pour le raccordement, car ils risqueraient de provoquer des faux contacts et entraîner des surchauffesdangereuses.

Lorsque l'appareil est directement raccordé au réseau électrique :

- Installez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau électrique. Ce disjoncteur doit être dimensionné selon la capacité de charge de l'appareil et avoir un écart minimum de 3 mm entre ses contacts.
- Le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le fil vert-jaune de mise à la terre à une installation de mise à la terre efficace.

AVERTISSEMENTS:
Tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60335-1 et EN 60335-2-6, ainsi qu'aux amendements correspondants.
L'appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- ***Directive 2006/95/CE relative aux basses tensions***
- ***Directive 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique***

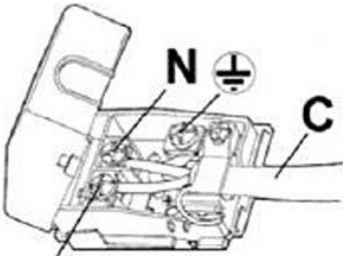


FIG. 13

RÉGLAGES

*** Ces informations sont uniquement destinées à l'installateur, au technicien de maintenance ou à la personne responsable du montage, du raccordement et de l'entretien. Si vous installez ou tentez de réparer/régler l'appareil vous-même, le fabricant ne saurait en aucun cas être tenu responsable des dommages éventuels. L'installation doit être réalisée uniquement par un électricien parfaitement qualifié conformément aux réglementations applicables à l'installation/entretien. Un technicien en gaz certifié doit effectuer l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz.**

Avant tout réglage, débranchez l'appareil.
Les joints doivent être remis en place par le technicien au terme de toute opération de réglage.
Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

9) ROBINETS

Réglage de la position minimum :

- Allumez le brûleur et tournez le bouton correspondant jusqu'à la position minimum (petite flamme, fig. 1).
- Retirez le bouton « M » du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.
- Insérez un petit tournevis « D » dans l'orifice « C » (fig. 14 a/b) et tournez la vis d'étranglement vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée sur la position minimum.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas lorsque vous passez de la position maximum à la position minimum.

La vis doit être bloquée à fond (tournée dans le sens des aiguilles d'une montre) lorsque les brûleurs sont de type G30 ou G31.

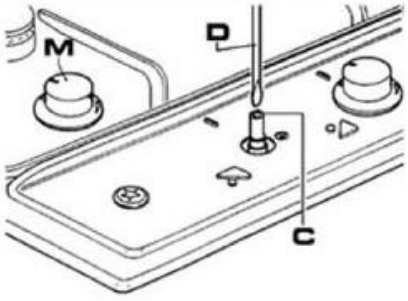


FIG. 14 (a)

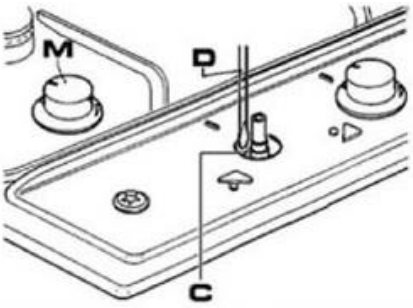


FIG. 14 (b)

TRANSFORMATIONS

*** Ces informations sont uniquement destinées à l'installateur, au technicien de maintenance ou à la personne responsable du montage, du raccordement et de l'entretien. Si vous installez ou tentez de réparer/régler l'appareil vous-même, le fabricant ne saurait en aucun cas être tenu responsable des dommages éventuels. L'installation doit être réalisée uniquement par un électricien parfaitement qualifié conformément aux réglementations applicables à l'installation/entretien. Un technicien en gaz certifié doit effectuer l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz.**

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en installant les injecteurs correspondant au gaz utilisé. Pour cela, retirez d'abord les répartiteurs de flamme des brûleurs à l'aide d'une clé à molette« B », puis dévissez l'injecteur « A » (fig. 15) et remplacez-le par un injecteur correspondant au gaz utilisé.
Il est conseillé de serrer fermement l'injecteur.
Une fois les injecteurs remplacés, les brûleurs doivent être réglés en suivant la description du paragraphe 8. Le technicien doit remettre en place les joints sur les dispositifs de réglage ou de préréglage et remplacez l'étiquette présente sur l'appareil par celle correspondant au nouveau réglage de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.
Par souci de commodité, le tableau des capacités nominales répertorie également les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression de service pour les différents types de gaz.

DISPOSITION DES BRÛLEURS SUR LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE (mbar)	CAPACITÉ NOMINALE		DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR	DÉBIT THERMIQUE NOMINAL (W)		DÉRIVATION
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h	1/100 mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	RAPIDE	**G30 – BUTANE G31 – PROPANE G20 – NATUREL**	28-30 37 20	218 214	 286	88 88 117 Y	750 750 750	3 000 3 000 3 000	41 41 41
2	SEMI-RAPIDE	**G30 – BUTANE G31 – PROPANE G20 – NATUREL**	28-30 37 20	127 125	 167	68 68 98 Z	500 500 500	1 750 1 750 1 750	32 32 32
3	AUXILIAIRE	**G30 – BUTANE G31 – PROPANE G20 – NATUREL**	28-30 37 20	73 71	 95	50 50 75 X	400 400 400	1 000 1 000 1 000	30 30 30
4	ULTRA-RAPIDE	**G30 – BUTANE G31 – PROPANE G20 – NATUREL**	28-30 37 20	224 239	 343	93 93 132 Y	1400 1400 1400	3 350 3 350 3 350	62 62 62

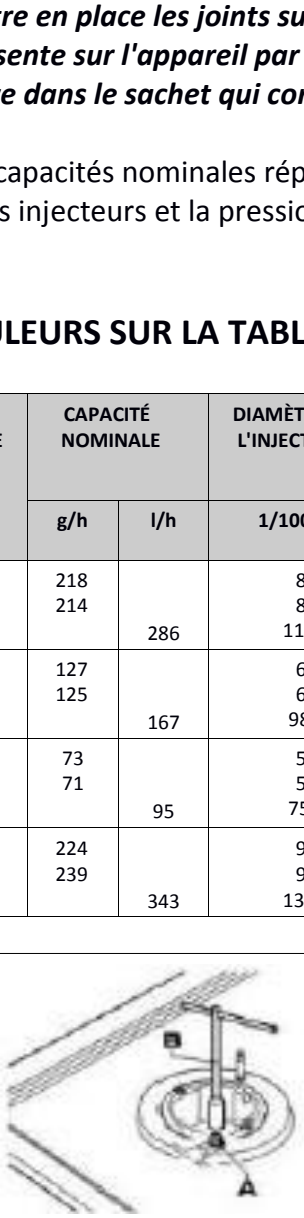


FIG. 15

ENTRETIEN

*** Ces informations sont uniquement destinées à l'installateur, au technicien de maintenance ou à la personne responsable du montage, du raccordement et de l'entretien. Si vous installez ou tentez de réparer/régler l'appareil vous-même, le fabricant ne saurait en aucun cas être tenu responsable des dommages éventuels. L'installation doit être réalisée uniquement par un électricien parfaitement qualifié conformément aux réglementations applicables à l'installation/entretien. Un technicien en gaz certifié doit effectuer l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz.**

Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil et coupez le gaz

11) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DE LA TABLE DE CUISSON

Pour remplacer les composants de l'appareil, retirez la table du meuble, retournez-la et enlevez la partie « T » (reportez-vous à la fig. 16). Après avoir effectué les opérations indiquées ci-dessus, les brûleurs (fig. 17), les robinets (fig. 18) et les composants électriques (fig. 19) peuvent être remplacés.
Il est conseillé de changer le joint « D » à chaque remplacement de robinet, afin d'assurer une parfaite étanchéité.

Graissage des robinets (reportez-vous aux fig. 20 et 21)
Si un robinet devient difficile à utiliser, il doit être immédiatement graissé en suivant les instructions suivantes :

- Retirez le robinet.
- Nettoyez le cône et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
- Graissez légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Remettez le cône en place, bougez-le plusieurs fois, puis retirez-le à nouveau. Enlevez la graisse superflue et assurez-vous que les orifices de la tête du brûleur ne soient pas obstrués.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Vérifiez l'étanchéité en utilisant de l'eau savonneuse. ***L'emploi d'une flamme est interdit.***

Pour faciliter la tâche du technicien chargé de l'entretien, vous trouverez ci-dessous un tableau des types et des sections des câbles d'alimentation, ainsi que les caractéristiques nominales des composants électriques.

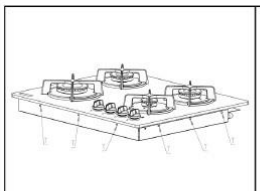


FIG. 16

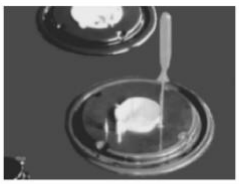


FIG. 17

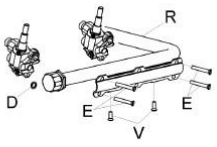


FIG. 18

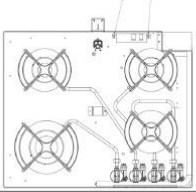


FIG. 19

FIG. 20

FIG. 21

Retirez les vis et les boutons « V » qui fixent les brûleurs à la plaque. Après avoir enlevé les vis « Y » de la partie inférieure, vous pouvez remplacer les composants électriques. Les bagues extérieures sont liées à la plaque avec de la silicone. Ne les retirez pas.

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CÂBLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION MONOPHASÉE
Table de cuisson au gaz	H05 RR-F / H05VV-F	Section 3 x 0,75 mm²

ATTENTION !!!
Si le câble d'alimentation est remplacé, le fil de mise à la terre doit être plus long que les conducteurs de phase (fig. 22) conformément aux recommandations du paragraphe 9.

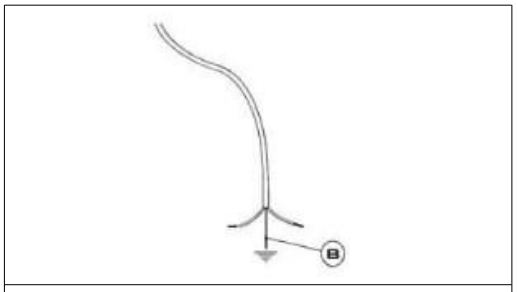


FIG. 22

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FIGURANT SUR L'ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

4 BRÛLEURS	5 BRÛLEURS AVEC 1 BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE CENTRAL
CATÉGORIE = II2H3+ G30 – BUTANE = 28-30 mbar G31 – PROPANE = 37 mbar G20 – NATUREL = 20 mbar Débit de gaz nominal total = 7,5 kW Capacité de gaz de pétrole liquéfié nominale totale = 545 g/h Tension = 230 V ~ Fréquence = 50-60 Hz	CATÉGORIE = II2H3+ G30 – BUTANE = 28-30 mbar G31 – PROPANE = 37 mbar G20 – NATUREL = 20 mbar Débit de gaz nominal total (gaz naturel) = 9,1 kW Débit de gaz nominal total (gaz de pétrole liquéfié) = 8,85 kW Capacité de gaz de pétrole liquéfié nominale totale = 643 g/h Tension = 230 V ~ Fréquence = 50-60 Hz

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par un personnel expert et spécialisé afin d'en garantir un fonctionnement optimal.

Toute opération de réparation ou de réglage doit être effectuée avec le plus grand soin uniquement par du personnel qualifié.

Pour cela, contactez toujours notre centre de service après-vente en spécifiant le type de défaut et le modèle de votre appareil.

Veuillez également noter que les pièces sont disponibles dans notre centre de service après-vente et chez les fournisseurs de pièces détachées agréés.

Les informations requises ci-dessous figurent sur l'étiquette signalétique présente sur l'appareil et également sur l'étiquette de l'emballage. Inscrivez ces informations ci-dessous de manière à toujours les avoir à portée de main et faciliter toute demande d'assistance.

Marque : ……..
Numéro de modèle : ……..
Numéro de série : ……..
Date d'achat : …….

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT	
Description du modèle (version incluse)	1916
Type de table de cuisson	Table de cuisson au gaz
Nombre de zones de cuisson	4
Rendement énergétique par brûleur à gaz	
Avant gauche	58,7
Arrière gauche	56,8
Centre gauche	
Centre droit	
Avant droit	
Arrière droit	56,8
Rendement énergétique de la table de cuisson	57,4

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT	
Description du modèle (version incluse)	1918
Type de table de cuisson	Table de cuisson au gaz
Nombre de zones de cuisson	5
Rendement énergétique par brûleur à gaz	
Avant gauche	
Arrière gauche	58,5
Centre gauche	53,5
Centre droit	
Avant droit	
Arrière droit	58,5
Rendement énergétique de la table de cuisson	56,8

d

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.