INSTRUCTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON A ENCASTREMENT AU GAZ ET MIXTES

Cher client,
vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de toute première qualité, vous donnera entière satisfaction. L'utilisation de ce nouvel appareil est facile. Toutefois, avant de le mettre en fonction, il est important de lire attentivement ce livret pour obtenir les meilleurs résultats.
Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du livret d'instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Le constructeur n'assume aucune responsabilité pour les dégâts matériels et les accidents de personnes dérivant d'une installation incorrecte ou d'un usage impropre de l'appareil.

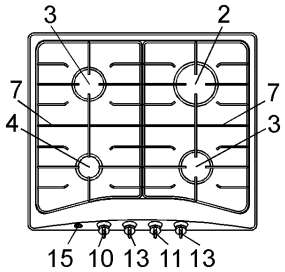
BE

Le Constructeur ne répond pas des inexactitudes éventuelles, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce livret. Quant à l'aspect esthétique des figures, il est lui aussi purement indicatif. Quoi qu'il en soit, il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles et dans l'intérêt de l'utilisateur, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.

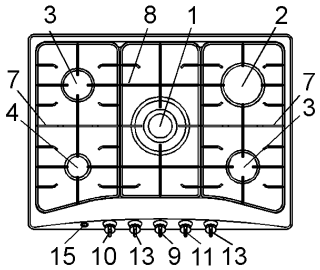
COD. 0105BLD (0105BFD) - 30.11.2001

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TYPES: PCFZD 60V - PCFZD 60N



TYPES: PCFZD 70V - PCFZD 70N



1 Brûleur triple couronne de 3100 W
2 Brûleur rapide de 2800 W
3 Brûleur semi-rapide de 1750 W
4 Brûleur auxiliaire de 1000 W
7 Grille en acier émaillé à 2 feux
8 Grille en acier centrale
9 Bouton de commande du brûleur n° 1
10 Bouton de commande du brûleur n° 4
11 Bouton de commande du brûleur n° 2
13 Bouton de commande du brûleur n° 3
15 Bouton d'allumage électrique

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

UTILISATION

1) BRULEURS

Sur le bandeau de commande on a réalisé en sérigraphie, sous chaque brûleur, un schéma indiquant à quel brûleur correspond le bouton. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumer les brûleurs en suivant la description ci-après:

- Allumage manuel

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) et approcher une allumette du brûleur.

- Allumage électrique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) puis enfoncer et relâcher le bouton d'allumage "E".

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) puis enfoncer le bouton à fond.

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment.

Lorsque l'allumage a eu lieu, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

Comment utiliser les brûleurs

Pour obtenir le rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, il est utile de rappeler les points suivants:

- Utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig.2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.

Brûleurs	***Puissances W***	***Ø Casseroles(cm)***
Triple couronne	3100	24 ÷ 26
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- ***On ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig.1).***
- ***En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.***
- ***Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.***
- ***Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.***
- ***Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.***

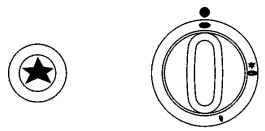


FIG. 1

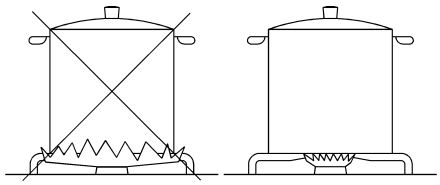


FIG. 2

UTILISATION

Remarque :
L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 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 bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 5 ET 6)

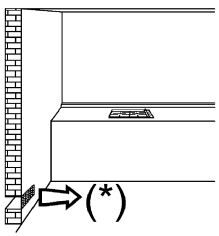


FIG. 3

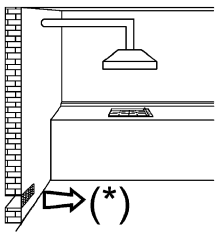


FIG. 4

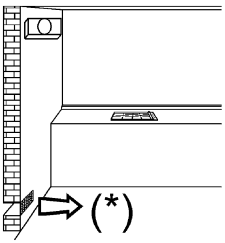


FIG. 5

NETTOYAGE

ATTENTION:
Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et couper le gaz.

2) PLAN DE TRAVAIL

Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 6).
Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. Eviter 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.

AVERTISSEMENTS:
Lors du remontage des composants, il est conseillé de s'en tenir aux recommandations suivantes:

- ***Vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.***
- ***S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "C" (fig. 6) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.***
- ***La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.***
- ***Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.***
- ***Après utilisation, pour une bonne conservation, chaque plaque devra être traitée avec les produits spéciaux pour plaques électriques vendus dans le commerce pour que la surface soit toujours propre et brillante. Cette opération nécessaire protège contre une oxydation éventuelle (rouille).***

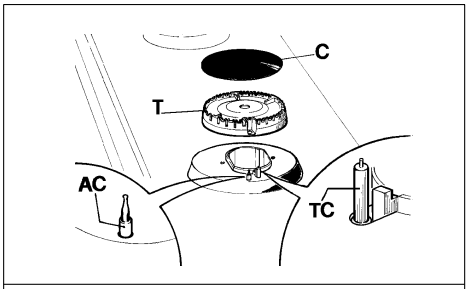


FIG. 6

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.
Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.
Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.
On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 7, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 7et 8).

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 équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:
- Détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 10).
- Le cloison éventuel (droite ou gauche) que dépasse en hauteur le plan de travail devra être à une distance minima de trou, comme mentionné dans le paragraphe et dans le tableau.

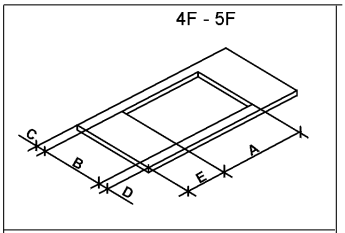


FIG. 7

DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

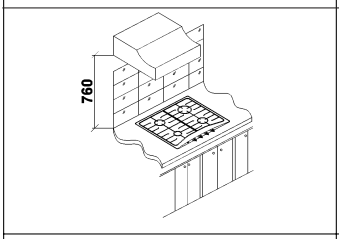


FIG. 8

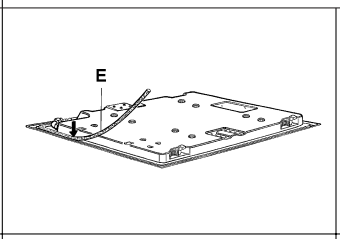


FIG. 9

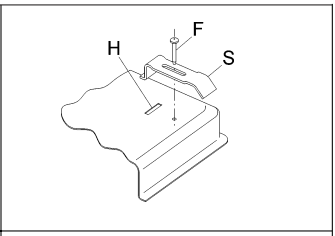


FIG. 10

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 70 K.
Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150°C pour éviter le décollement du revêtement.
L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.
Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) VENTILATION DES PIECES

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé soit ventilée en permanence pour garantir un fonctionnement correct de ce dernier. La quantité d'air nécessaire est celle requise par une combustion de gaz normale et une ventilation de la pièce dont le volume ne pourra pas être inférieur à 20 m^3.
L'afflux naturel d'air doit se faire par voie directe à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs extérieurs de la pièce ayant une surface minimum de 100 cm^2 (Voir fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de manière à ce qu'on ne puisse pas les obstruer.
On autorise également la ventilation indirecte par prélèvement d'air dans les pièces contiguës, en respectant strictement les prescriptions des normes en vigueur.

ATTENTION : Si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm^2.

6) EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours comporter une évacuation des produits de la combustion au moyen de hottes raccordées à des cheminées, à des conduits de fumée ou donnant directement sur l'extérieur (voir fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on tolère l'utilisation d'un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur le mur extérieur, qu'il faudra mettre en fonction simultanément à l'appareil (voir fig. 5), à condition que les dispositions concernant la ventilation énumérées dans les normes en vigueur soient strictement respectées.

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée à la page 14 de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme NBN D 51-003:

- 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. On autorise l'utilisation de matériaux d'étanchéité comme le chanvre avec des mastics appropriés ou un ruban de téflon.
- 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 conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être 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 conforme 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 par tube souple en caoutchouc d'une lungueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

AVERTISSEMENTS:

- ***Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.***
- ***Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.***

En cas d'utilisation du tube souple en caoutchouc, il est indispensable de respecter les prescriptions suivantes:

- ***Le tube souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 70 K.***
- ***Il ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter des étranglements ou des coudes très serrés.***
- ***Il ne doit pas être en contact avec des corps coupants, arêtes vives et similaires.***
- ***Il doit être visitable sur toute sa longueur afin de controler son état de conservation.***
- ***Remplacez le tube avant la date limite d'utilisation indiquée sur le tube lui-même.***
- ***L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes:***
  CEE 90/396 + 93/68 concernantes la sécurité gaz.

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- Appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 11 en ayant soin de respecter 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 manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une surchauffe de 70 K.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique :

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Alternative: le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

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

AVERTISSEMENT :
On signale à l'installateur que l'appareil est du type Y. En outre, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 70 K.
Tous nos appareils sont conçus et construits suivant les normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 plus les amendements correspondants.
L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

- ***CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relatives à la compatibilité électromagnétique.***
- ***CEE 73/23 + 93/68 relatives à la sécurité électrique.***

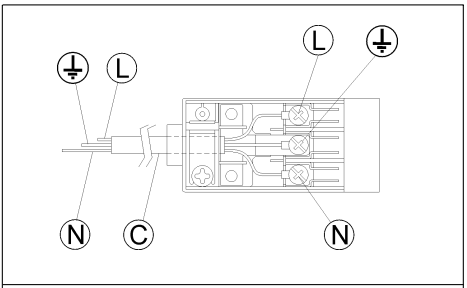


FIG. 11

REGLAGES

Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.
Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

9) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- Allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- Enlever le bouton "M" du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.

Robinets sans thermocouple:

- Introduire un petit tournevis "D" dans le trou "C" (fig. 12/A) et tourner vers la droite ou vers la gauche la vis d'étranglement jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée au "Minimum".

S'assurer qu'en passant rapidement de la position "Maximum" à la position "Minimum" la flamme ne s'éteint pas.

Robinets avec thermocouple:

- Lorsque vous enlevez le bouton, vous apercevez à son gauche, après avoir poussé le caoutchouc un petit peu de côté avec un tournevis "D" une vis en cuivre avec laquelle vous pouvez régler le "minimum" (voir fig. 12).

Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20 ou G25, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31 la vis doit être bloquée à fond. (Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

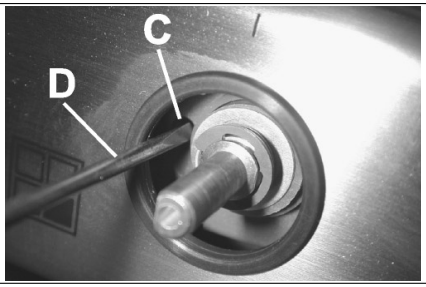


FIG. 12

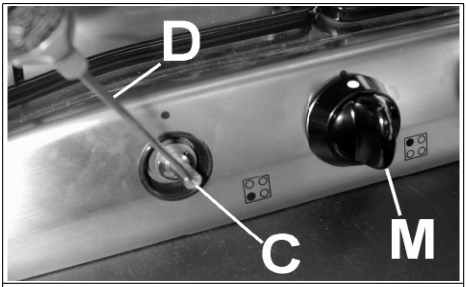


FIG. 12/A

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 13) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

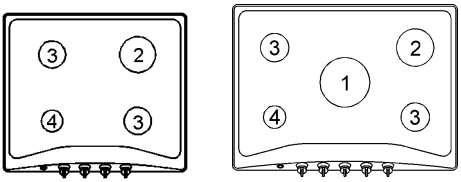
Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de préréglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes, peut être donné en dotazion outrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

Pour faciliter le travail de l'opérateur, nous reportons ci-après un tableau comportant les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'exercice pour les différents gaz.

DISPOSITION DES BRULEURS



TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR	DEBIT THERMIQUE (W)		BY PASS
N°	DENOMINATION		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	Min.	Max.	1/100 mm
1	TRIPLE COURONNE	G 30 - BUTANE	28 - 30	225		90	1400	3100	62
		G 31 - PROPANE	37	222		90	1400	3100	62
		G 20 - NATUREL	20		295	121 Y	1400	3100	62
		G 25 - NATUREL	25		343	121 Y	1400	3100	62
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	204		83	800	2800	45
		G 31 - PROPANE	37	200		83	800	2800	45
		G 20 - NATUREL	20		267	117 S	800	2800	45
		G 25 - NATUREL	25		310	117 S	800	2800	45
3	SEMI-RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	127		65	500	1750	35
		G 31 - PROPANE	37	125		65	500	1750	35
		G 20 - NATUREL	20		167	97 Z	500	1750	35
		G 25 - NATUREL	25		194	97 Z	500	1750	35
4	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE	28 - 30	73		50	400	1000	30
		G 31 - PROPANE	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - NATUREL	20		95	72 X	400	1000	30
		G 25 - NATUREL	25		111	72 X	400	1000	30

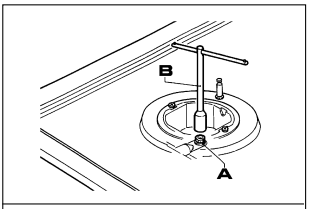


FIG. 13

ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, débrancher l'appareil et couper le gaz.

11) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants logés à l'intérieur de l'appareil, il faut enlever les grilles et le corps des brûleurs de la partie supérieure de la table de travail, puis retirer les vis "V" de fixation des brûleurs (fig. 14) ainsi que les boutons de commande fixés par simple pression, afin de pouvoir extraire la table de travail.

Après avoir effectué les opérations indiquées ci-dessous, on peut remplacer les injecteurs (fig. 15), les robinets (fig. 16) ainsi que les composants électriques (fig. 17).

Il est conseillé de changer la garniture "D" lors de chaque remplacement d'un robinet, afin d'assurer une parfaite tenue entre le corps et la rampe.

Graissage des robinets (voir fig. 18 - 19)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, il faut sans plus attendre le graisser en suivant les instructions ci-après:

- Démonter le corps du robinet.
- Nettoyer le cône et son logement au moyen d'un chiffon imbibé de diluant.
- Graisser légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Introduire le cône, le bouger plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et s'assurer que les trous de passage du gaz ne sont pas obturés.
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Le contrôle de l'étanchéité parfait devoit être vérifié avec une solution savonneuse; l'emploi d'une flamme est interdit.

Pour faciliter le travail du technicien chargé de l'entretien, nous reportons, à la page suivante, un tableau avec les types et les sections des câbles d'alimentation ainsi que la puissance des composants électriques.

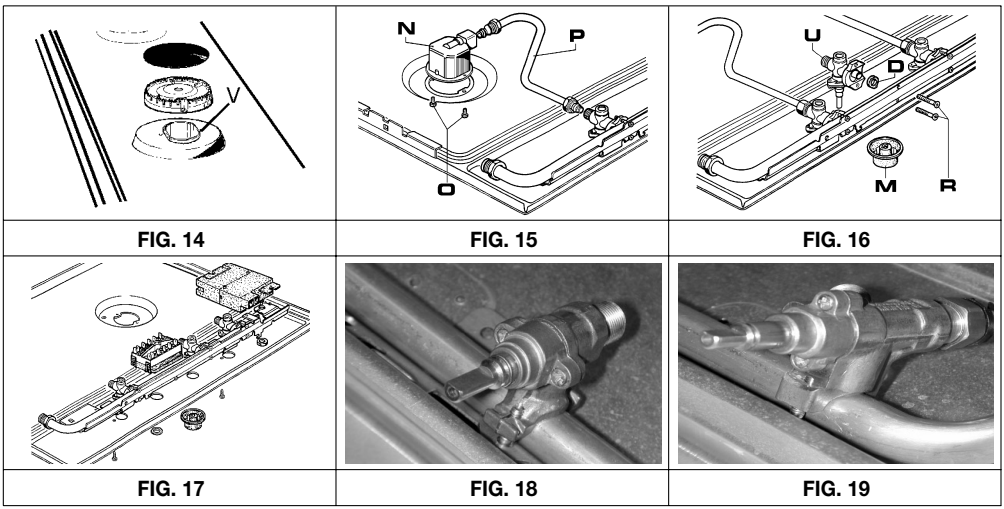


FIG. 14	FIG. 15	FIG. 16
FIG. 17	FIG. 18	FIG. 19

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm^2

ATTENTION !!!
En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 20) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

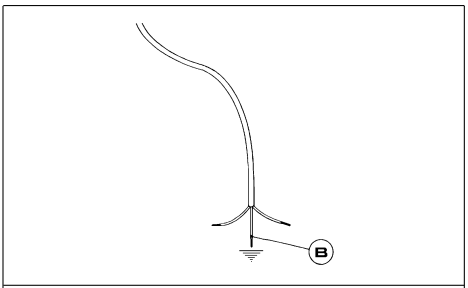


FIG. 20

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALETIQUE

4 FEUX

CATEGORIE = II_{2E+3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Déb.Tot. Nom.Gaz = 7.3 kW
Déb.Tot. Nom.G.p.l. = 531 g/h

TENSION = 230 V ~
FREQUENCE = 50 Hz

5 FEUX

CATEGORIE = II_{2E+3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Déb.Tot. Nom.Gaz = 10.40 kW
Déb.Tot. Nom.G.p.l. = 756 g/h

TENSION = 230 V ~
FREQUENCE = 50 Hz

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.
Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.
Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.
C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.
Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....
MODELE:.....
SERIE:.....

SELECTA - VI