

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

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.***

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon (02 09) 4 01-0, Telefax (02 09) 4 01-3 03

**Küppersbusch**

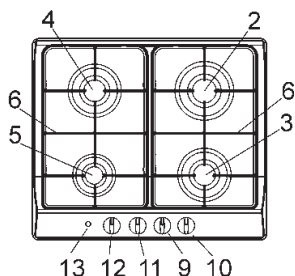
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

**MODÈLE: GMS 6540.0 E - GMS 7551.0 E**

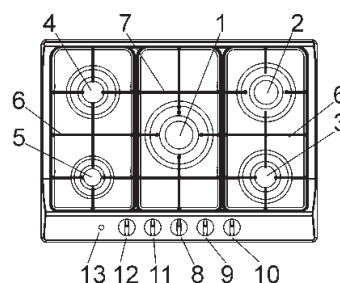
Le fabricant ne répond pas des inexactitudes de cette notice imputables à des erreurs d'impression ou de transcription. De même, l'esthétique des figures représentées dans cette notice n'a qu'une valeur indicative. Toujours soucieux d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification utile ou nécessaire dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

# ESCRPTION DES TABLES DE CUISSON

**TYPES: PCFZD 60 N - PCFZD 60 V**



**TYPES: PCFZD 70 N - PCFZD 70 V**



- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 1 Brûleur triple couronne             | 3100 W |
| 2 Brûleur rapide                      | 2800 W |
| 3 Brûleur semi-rapide droite frontal  | 1400 W |
| 4 Brûleur semi-rapide gauche dernière | 1750 W |
| 5 Brûleur auxiliaire                  | 1000 W |
| 6 Grille en acier émaillé à 2 feux    |        |
| 7 Grille en acier émaillé centrale    |        |
| 8 Bouton de commande du brûleur n° 1  |        |
| 9 Bouton de commande du brûleur n° 2  |        |
| 10 Bouton de commande du brûleur n° 3 |        |
| 11 Bouton de commande du brûleur n° 4 |        |
| 12 Bouton de commande du brûleur n° 5 |        |
| 13 Bouton d'allumage électrique       |        |

**Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.**

# UTILISATION

## 1) BRÛLEURS

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 dé clic 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.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

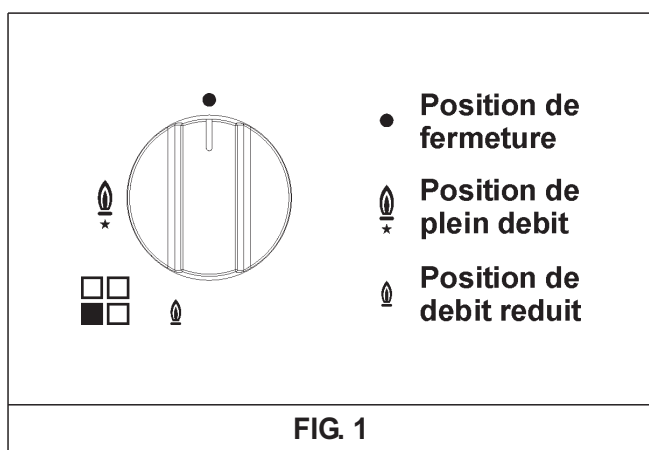


FIG. 1

Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles (cm)
Triple couronne	3100	24÷26
Rapide	2800	20÷22
Semi-rapide droite frontal	1400	16÷18
Semi-rapide gauche demiere	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.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou sans aucune expérience d'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables de leur sécurité. On recommande de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.

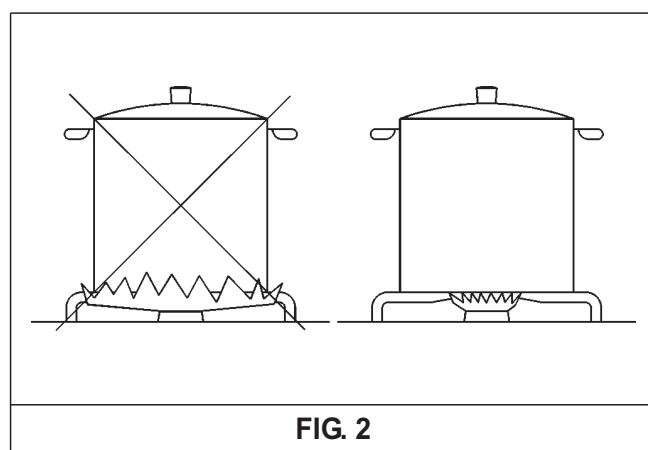


FIG. 2

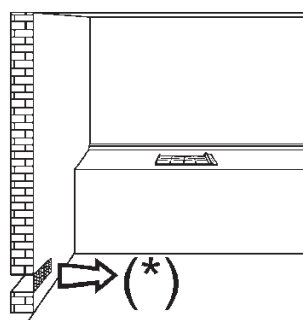
# UTILISATION

**Remarque:**

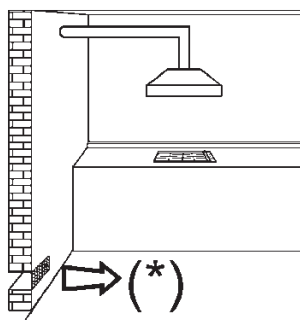
*l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif 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.*

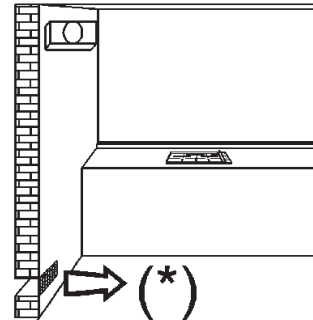
**(\*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHERS 5 ET 6)**



**FIG. 3**



**FIG. 4**



**FIG. 5**

# NETTOYAGE

## **ATTENTION:**

*avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et couper le gaz.*

## **2) PLAN DE TRAVAIL**

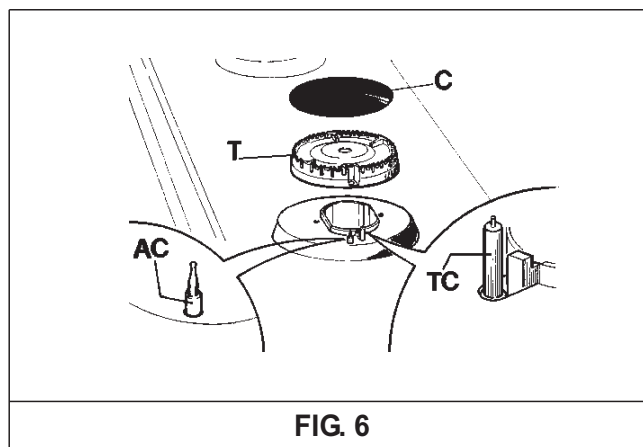
Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 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.*
- *Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.*



# 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. 7 et 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

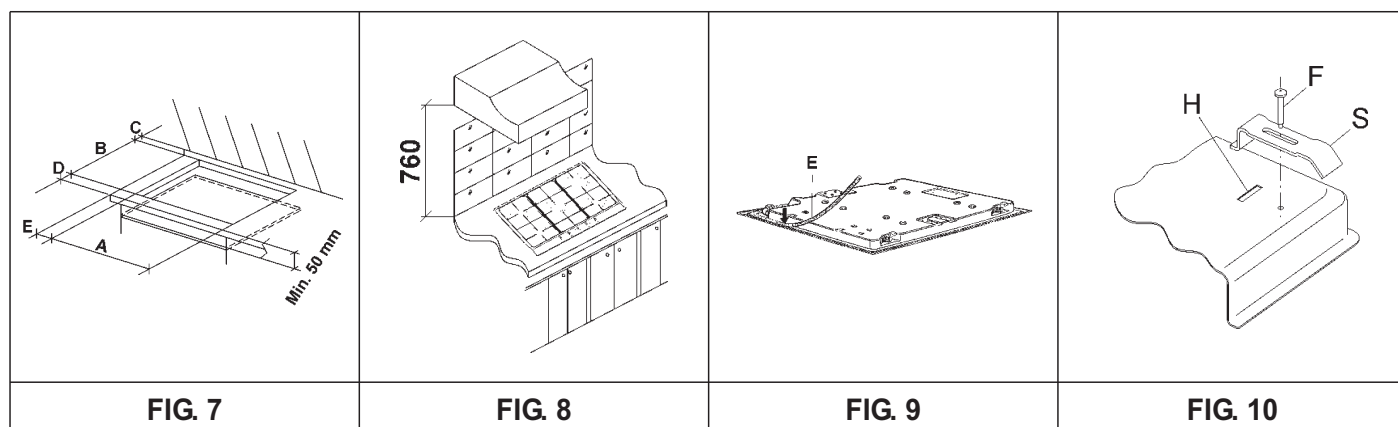
La table est équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:

- 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).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 50 millimètres du dessus (voir la 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.





# 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 65K.

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 PIÈCES

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<sup>3</sup>. 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<sup>2</sup> (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<sup>2</sup>.

## 6) EMBLACEMENT ET AÉRATION

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 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:

- o 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 en vigueur.
- o Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- o 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:

- o soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- o 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.
- o Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

### WARNINGS:

- remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with ISO 7-1 standards.
- Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.
- The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:  
90/396 + 93/68 regarding gas safety.

The installer should bear in mind that the mixed appliance is the Y type. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65K.

# INSTALLATION

## 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  $\perp$  = 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 65K.
- 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.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

**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.

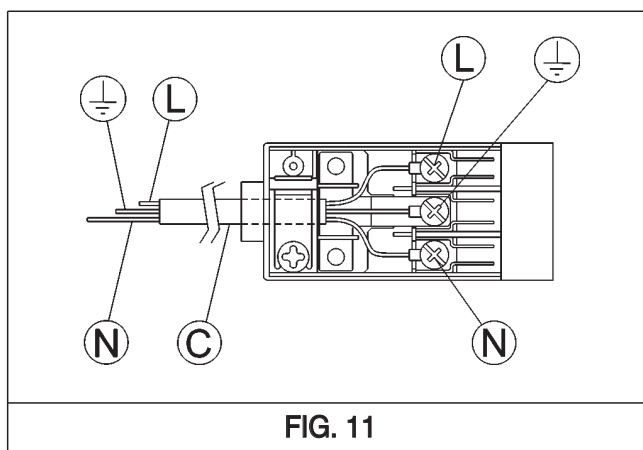
Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

### 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 65K.**

**Tous nos appareils sont conçus et construits suivant les normes européennes EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 et EN 60 335-2-102 plus les amendements correspondants. L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:**

- CEE 2004/108/CE relatives à la compatibilité électromagnétique.
- CEE 2006/95 relatives à la sécurité électrique.





# INSTALLATION

## 9) INSTALLATION D'APPAREILS DOTES D'UN ALLUMAGE A PILE

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. 7 et 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.
- Dévisser le bouchon de l'allumage "T" (voir fig. 12) et mettre en place une pile de 1.5 V (non fournie avec l'appareil) avec la polarité "+" tournée vers l'intérieur. Revisser le bouchon.
- 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).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 50 millimètres du dessus (voir la fig. 7).

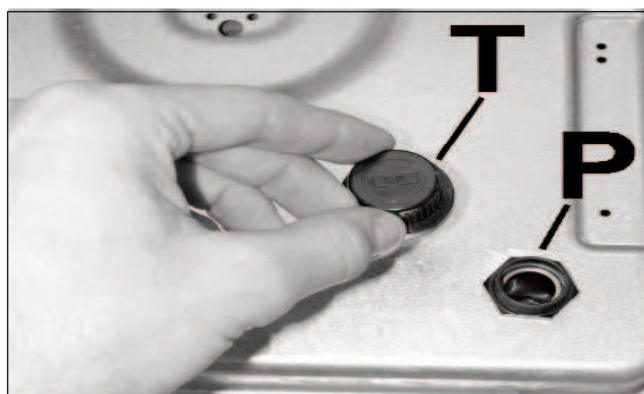


FIG. 12

# REGLAGES

**Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de pré-réglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.**

**Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.**

## 11) ROBINETS

**Réglage du "Minimum":**

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- Enlever le bouton "M" (fig. 13) du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.

- Introduire un petit tournevis "D" dans le trou "C" (fig. 13) 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.

**Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20, 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).**

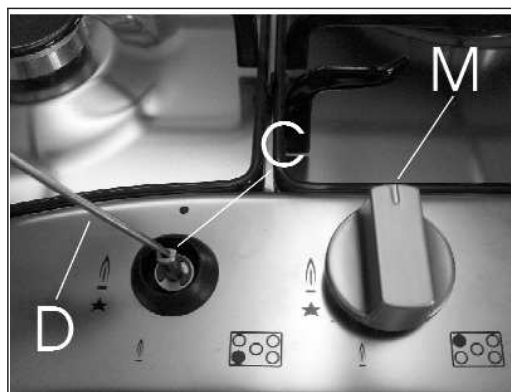


FIG. 13

# TRANSFORMATIONS

## 12) 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. 14) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

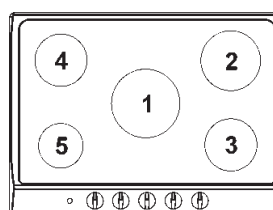
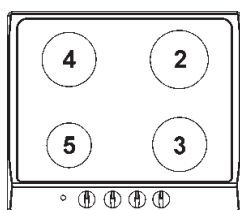
**Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 11, sceller les organes de réglage ou de pré-réglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur**

**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 donnée en dotacion 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)	
N°	DENOMINATION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.
1	TRIPLE COURONNE	G30-BUTANE	28 - 30	225	295	90	1400	3100
		G31-PROPANE	37	222		90	1400	3100
		G20-NATUREL	20			121 Y	1400	3100
2	RAPIDE	G30-BUTANE	28 - 30	204	267	83	800	2800
		G31-PROPANE	37	200		83	800	2800
		G20-NATUREL	20			117 S	800	2800
3	SEMI-RAPIDE DROITE FRONTAL	G30-BUTANE	28 - 30	102	133	58	500	1400
		G31-PROPANE	37	100		58	500	1400
		G20-NATUREL	20			85 Y	500	1400
4	SEMI-RAPIDE GAUCHE DERNIERE	G30-BUTANE	28 - 30	127	167	65	500	1750
		G31-PROPANE	37	125		65	500	1750
		G20-NATUREL	20			97 Z	500	1750
5	AUXILIAIRE	G30-BUTANE	28 - 30	73	95	50	400	1000
		G31-PROPANE	37	71		50	400	1000
		G20-NATUREL	20			72 X	400	1000

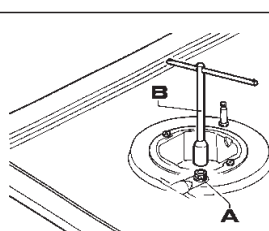


FIG. 14

# ENTRETIEN

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

## 13) 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. 15) 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. 16), les robinets (fig. 17) ainsi que les composants électriques (fig. 18).

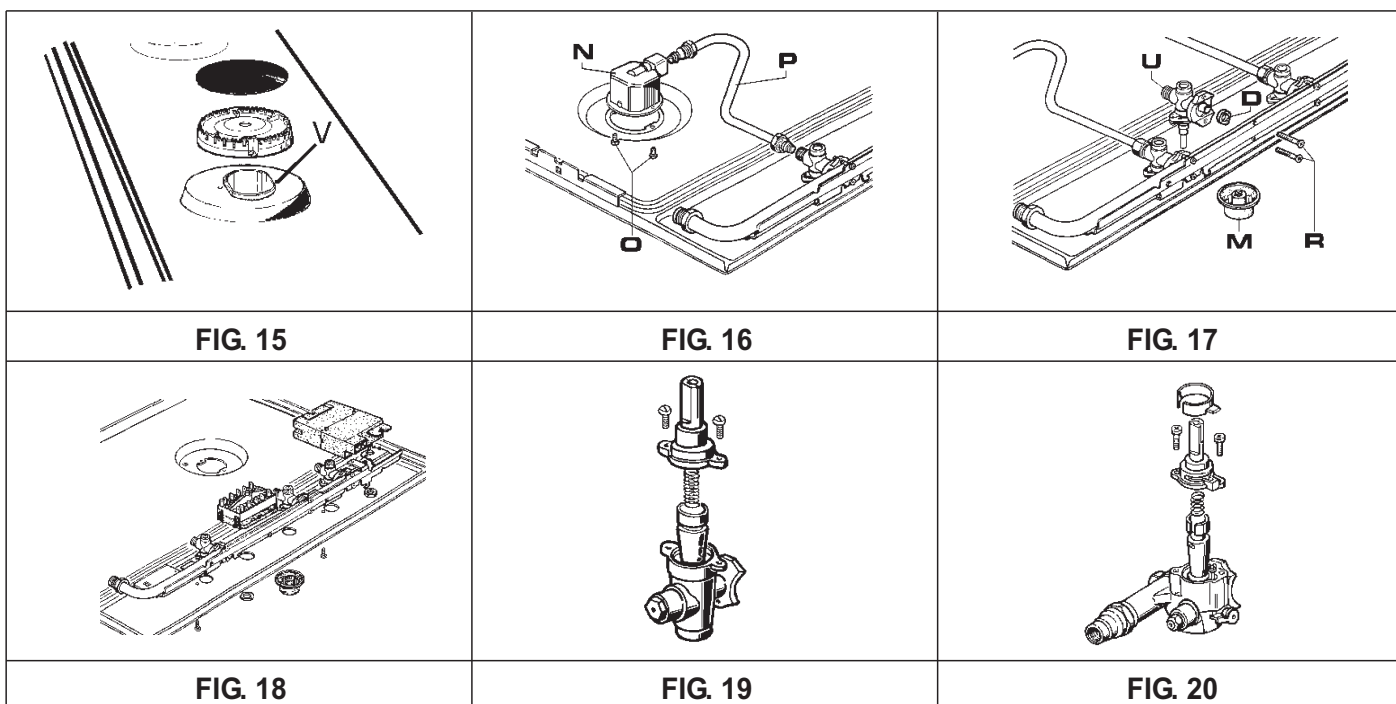
Il est conseillé de changer la garniture "D" lors de chaque remplacement d'un robinet, afin d'assurer une parfaite tenue entre le corps et la rampe.

## Graissage des robinets (voir fig. 19 - 20)

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 doit 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.



# ENTRETIEN

## 14) REMPLACEMENT DE LA PILE

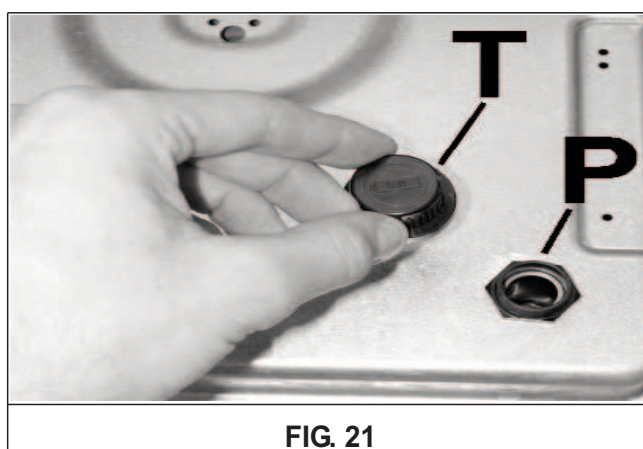
Pour remplacer la pile (voir fig. 21), suivre les instructions:

- enlever le bouchon "T" et retirer la pile épuisée.
- Mettre en place une nouvelle pile de 1,5 V. La polarité "+" doit être tournée vers l'intérieur.
- Revisser le bouchon "T".
- Remonter toutes les pièces mobiles.

### **AVERTISSEMENT:**

***les piles contiennent des matériaux nocifs pour notre environnement. Il est donc nécessaire de les jeter dans les conteneurs prévus à cet effet.***

***En cas de mise au rebus de la table, ne pas oublier de retirer toutes les piles.***



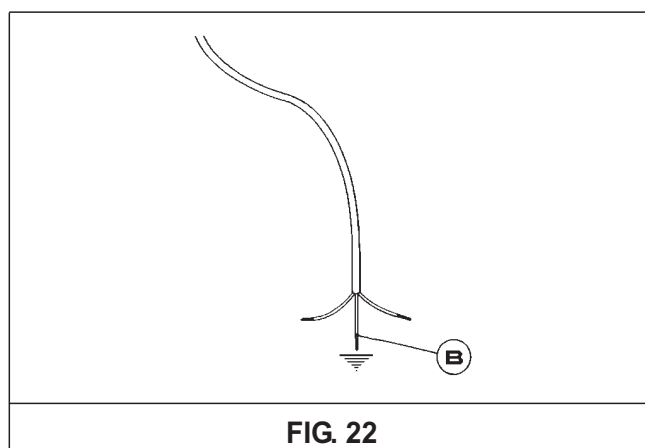
# ENTRETIEN

## 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 <sup>2</sup>

### **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. 22) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.*





# CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

## 4 FEUX (60)

CATEGORIE = II<sub>2H3+</sub>

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

$\Sigma$  Qn Gaz Naturel = 6.95 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 506 g/h

TENSION = 230 - 240 V~  
FREQUENCE = 50/60 Hz

## 5 FEUX (70)

CATEGORIE = II<sub>2H3+</sub>

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

$\Sigma$  Qn Gaz Naturel = 10.05 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 731 g/h

TENSION = 230 - 240 V~  
FREQUENCE = 50/60 Hz

## 4 FEUX (60) AVEC BATTERIE

CATEGORIE = II<sub>2H3+</sub>

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

$\Sigma$  Qn Gaz Naturel = 6.95 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 506 g/h

VOLTAGE = 1.5 V DC

## 5 FEUX (70) AVEC BATTERIE

CATEGORIE = II<sub>2H3+</sub>

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

$\Sigma$  Qn Gaz Naturel = 10.05 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 731 g/h

VOLTAGE = 1.5 V DC

# DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

<p>Dieses Gerat darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Raume verwendet werden wo eine gute Luftung besteht. Vor der Installation und Benutzung des Gerates, die Installations- und Bedienungsanleitungen durchlesen. Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind, beachten Sie die Anweisungen. Engestellt auf:</p>	<p>This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation. Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance. For another type of gas, operate as described in the directions for the installation and use. This household appliance is adjusted to work at:</p>	<p>Urządzenie może być instalowane i może funkcjonować tylko w pomieszczeniach wentylowanych i jest wyregulowana fabrycznie do gazu. Instalację należy wykonać zgodnie z instrukcją obsługi. Dla innych typów gazów, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi.</p>	<p>Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de segurança para o uso do aparelho num ambiente dotado de adequada ventilação. Antes de proceder a instalação e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instruções. Este aparelho está regulado para funcionar com:</p>	<p>Този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с подващото намягане на газа и в слаби оборудвани с необходимата вентилация. Проверете параметрите на подаваната газ, за да съвпадват правилно уреда. Прочетете инструкцията за употреба преди да инсталирате или използвате уреда. Този уред е настроен да работи със:</p>
<p>G20 (2H) 20 mbar G20 (2E) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar G20 (2E) 20 mbar</p>	<p>G20 (2E) 20 mbar G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar G20 (2H) 20 mbar</p>
<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>
<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>	<p>G20 (2H) 20 mbar</p>

CODE: 0030723-2 - 07/08

# 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:**.....

