



MARQUE: NEFF

REFERENCE: T2746 N1 INOX

CODIC: 2312921



CONTENU

Avertissements de Sécurité	27
Ainsi se présente votre nouvelle Plaque de Cuisson	29
Brûleurs à Gaz	30
Diamètres récipients conseillés.....	31
Conseils pour Cuisiner.....	32
Avertissements d'Utilisation	33
En ce qui concerne la manière de cuisiner.....	33
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation.....	34
Situations Anomales	35
Conditions de Garantie	36
Tableau de caractéristiques	36

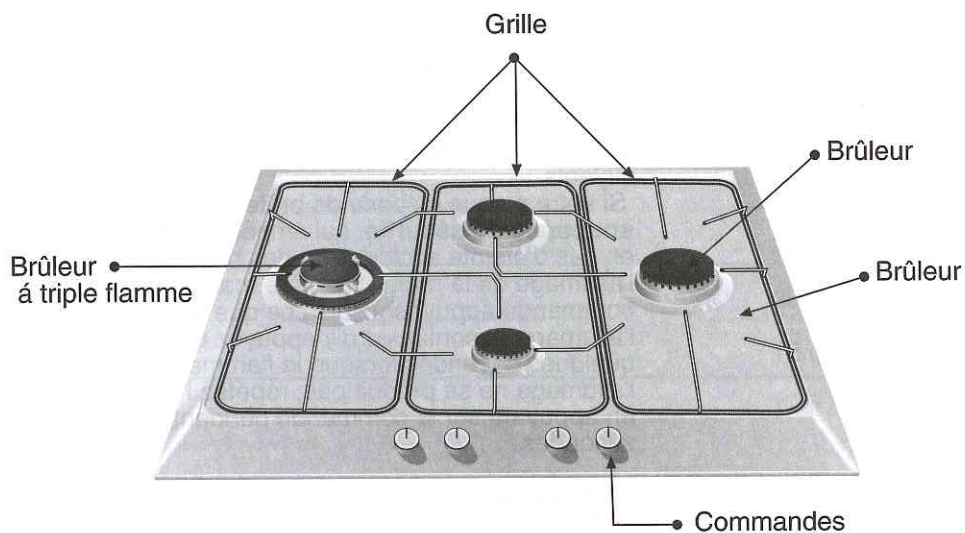
Avertissements de sécurité

- ❑ **Lisez attentivement ce Manuel** d'utilisation pour cuisiner sur cet appareil d'une manière effective et sûre.
- ❑ D'après la réglementation en vigueur, l'installation et transformation du gaz peuvent seulement être réalisées par un **technicien officiellement autorisé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle plaque de cuisson, vérifiez que **les dimensions sont correctes**.
- ❑ Les instructions suivantes sont seulement valides pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil, il est nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où va être installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil supporter de forts courants d'air car les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil sort d'usine ajusté au gaz qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques. Si une conversion était nécessaire, appelez le **service d'assistance technique**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si c'est nécessaire, appelez notre **service d'assistance technique**.
- ❑ **Bien gardez** les instructions d'utilisation et de montage, afin de pouvoir les remettre avec l'appareil, si celui-ci changeait de propriétaire.
- ❑ Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre, n'y exercez pas de forces excessives. Si le verre de votre plaque de cuisson est décollé, **appelez immédiatement le service d'assistance technique** pour qu'il en fasse la réparation ou la substitution.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un **appareil endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent en cours de fonctionnement, agissez avec précaution. **Ne laissez jamais les enfants s'en approcher**.

- ❑ Utilisez uniquement l'appareil pour la préparation de repas, **jamais** comme chauffage.
- ❑ Les graisses et huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est la raison pour laquelle la préparation de repas comprenant des graisses ou huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ Ne versez jamais d'eau si la graisse ou l'huile est brûlante. **DANGER !** de brûlures. Couvrir le récipient pour éteindre le feu et déconnectez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électricité de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre **service d'assistance technique**.
- ❑ Ne posez pas de récipients déformés qui seraient instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils puissent accidentellement se renverser.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement le service d'assistance technique officiel** pour qu'il en fasse la réparation ou substitution.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce livre d'instructions sont à titre d'orientation.

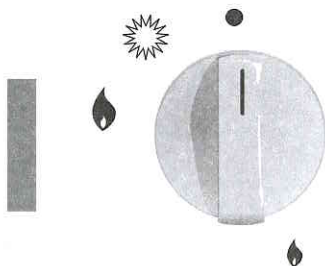
SI LES DISPOSITIONS À CET EFFET NE SONT PAS RESPECTÉES, LA RESPONSABILITÉ REVIENDRA À L'INSTALLATEUR, LE FABRICANT SE RETROUVANT ALORS LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson:



Brûleurs à gaz

fig. 1



Sur chaque commande de mise en marche est signalé le brûleur qu'elle contrôle, (fig 1).

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande choisie et tournez-la vers la gauche, jusqu'à arriver à la position d'allumage, en la maintenant sur le maximum quelques secondes pour que le brûleur s'allume et relâchez-la pour la situer ensuite sur la position désirée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne dispose pas de système d'allumage automatique, approchez une flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux; Gardez toujours la plaque le plus propre possible. Réalisez le nettoyage avec une petite brosse, en vous souvenant que la bougie ne doit pas souffrir d'impacts violents.

Si votre plaque dispose de brûleurs comprenant **des soupapes de sécurité**, qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs, réalisez l'allumage de la même manière mais en maintenant la commande appuyée jusqu'à ce que se produise l'allumage et continuez d'y appuyer dessus pendant quelques secondes lorsque la flamme est apparue. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération mais en appuyant sur la commande pendant quelques 10 secondes.

Pour éteindre tournez la commande vers la droite jusqu'à la position 0.

Votre plaque de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui vous permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la position minimale et la maximale.

Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, des woks chinois (toute classe de plats asiatiques) etc.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez vous assurer de la bonne aération de la cuisine : laissez

les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante)
 L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation additionnelle, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants d'air) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
 Une flamme de couleur orangée est normale car elle indique seulement la présence de sel dans le milieu (venant d'éclaboussures de cuisson).
 Si la flamme présente des pointes jaunes, cela ne veut en aucun cas dire que la combustion est défectueuse.

Diamètre récipients (cm) conseillés

Suivant modèle :

BRÛLEUR	MINIMUM Ø RÉCIPIENT	MAXIMUM Ø RÉCIPIENT
Triple flamme:	22 cm	
Rapide:	22 cm	26 cm
Semi-rapide:	12 cm	20 cm
Auxiliaire:	10 cm	12 cm

Grille supplémentaire:

fig. 2



Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de **grille indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour les récipients au diamètre supérieur à 26 cm, plaques de grill, récipients en terre cuite et pour tous types de récipients concaves (Wok chinois, etc...) (fig 2).

Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles supplémentaires dont le code est 363300.

Grille cafetière : Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de grille cafetière, **exclusivement** conçu pour le brûleur auxiliaire avec des récipients au diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles cafetières dont le code est 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou utilisez incorrectement ces grilles additionnelles.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils sont à titre d'orientation.

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, Cuire, Rôtir, Dorer, Paellas, Cuisine Asiatique (Wok)		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés, plats préparés..	
Rapide	Escalope, Steak, Omelette, Fritures		Riz, béchamel, ragoûts.	Cuisson vapeur: poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, soupes, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés et préparation de plats délicats	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement: légumes frais, produits congelés.	Faire fondre: Beurre, chocolat, gélatine

Avertissements d'usage concernant la cuisson:

NON

OUI



N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les bords latéraux du récipient.



Ne cuisinez pas sans couvercle, ou avec le couvercle déplacé, car une partie de l'énergie est ainsi gaspillée.



N'utilisez pas de récipients aux fonds irréguliers, ils augmentent le temps de cuisson et la consommation d'énergie.



Ne posez pas le récipient sans le centrer sur le brûleur, il pourrait se renverser.



N'utilisez pas de récipients au diamètre important près des commandes, récipients qui une fois centrés sur le brûleur pourraient toucher les commandes ou s'en approcher autant que la température de cette zone augmenterait et pourrait provoquer des dommages.



Ne posez pas les récipients directement sur le brûleur.

N'utilisez pas de poids excessifs, ni frappez la plaque de cuisson avec des objets lourds.

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et de salir les récipients.

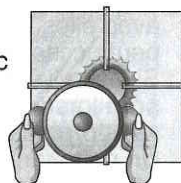
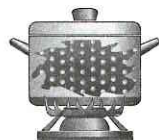
Posez toujours le **couvercle**.

Utilisez seulement des autocuiseurs, poêles et casseroles au **fond plat et épais**.

Bien **centrer** le récipient sur le brûleur.

Posez le récipient **sur la grille**.

Maniez les récipients avec **précaution** sur la plaque de cuisson.



En ce qui concerne le nettoyage et la conservation:



NON

OUI



N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets coupants, d'éponges en acier, de couteaux, etc... pour enlever les restes de plat durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ni les plaques électriques.

Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racloir ou objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez pas de machines nettoyante à la vapeur sur la plaque de cuisson, qui pourrait l'endommager

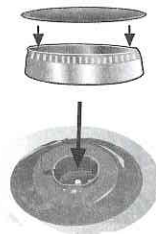
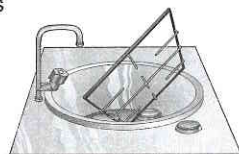


Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc...) sur la plaque de cuisson. Evitez le plus possible le contact du sel sur la surface de la plaque électrique

Une fois l'appareil froid, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**. Otez tout le liquide débordé sur le moment, vous vous éviterez des efforts superflus.



Pour garder les brûleurs et les grilles propres, vous devez **nettoyer périodiquement** en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les orifices et les rainures soient parfaitement dégagés pour proportionner une flamme correcte. Séchez toujours les couvercles des brûleurs lorsqu'ils ont été mouillés. Après le nettoyage et séchage des brûleurs, **assurez-vous** que les couvercles ont été bien situés sur le diffuseur de flamme du brûleur.



Si son utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les avec quelques gouttes d'huile ou autre produit de maintenance, utilisés sur le marché.

Etant données les hautes températures que doit supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme ainsi que les zones en acier inoxydable telles que: anneaux des plaques, lèchefrites, contour des brûleurs, etc... elles arrivent à se décolorer avec le temps. C'est **NORMAL**. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour acier inoxydable.

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de recommencer à cuisiner avec elles. L'essence de gouttes d'eau ou de zones humides en début de cuisson peut occasionner d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre plaque de cuisson disposent de taquets en caoutchouc, **prenez soin** lorsque vous les nettoyez, qu'ils ne se détachent pas, la grille se retrouverait sans protection et rayerait la plaque de cuisson.

Un nettoyeur pour acier inoxydable ne doit pas être utilisé pour la zone autour des commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient s'effacer.

Situations Anomales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service d'assistance technique. Dans beaucoup de cas, Vous pouvez vous-mêmes y remédier. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante: Seul le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux dans le système fonctionnel de gaz et électricité

Que se passe-t-il?	Cause probable	Remède
...Si le fonctionnement électrique général est en panne?	<ul style="list-style-type: none"> - Fusible défectueux - L'automatique ou un différentiel d'installation a pu sauter. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôlez le fusible dans le boîtier général de fusibles et le changer s'il est défectueux. - Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou le différentiel a sauté.
...Si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Il peut exister des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés. - Les couvercles du brûleur sont mal posés. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé - Sécher soigneusement les couvercles du brûleur et les bougies. - Vérifier que les couvercles ont été bien posés.
...Si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes parties du brûleur ont été incorrectement posées. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situez correctement les différentes pièces. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...Si le flux de gaz ne paraît pas normal, ou le gaz ne sort pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Le passage de gaz est fermé par des robinets intermédiaires. - Si le gaz vient d'une bouteille, celle-ci peut être vide. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. - Changer la bouteille vide par une pleine.
...S'il y a une odeur de gaz dans l'enceinte de la cuisine?	<ul style="list-style-type: none"> - Un des robinets est ouvert. - Possible fuite au niveau de l'accouplement à la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> - En faire la vérification. - S'assurer que l'accouplement est correct.
...Si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas?	<ul style="list-style-type: none"> - La commande n'a pas été suffisamment longtemps appuyée. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Une fois le brûleur allumé, continuer d'appuyer sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous appelez notre Service Technique, indiquez s'il vous plaît :

E - NR FD

Ces indications figurent sur la plaque de caractéristiques de votre appareil. Elle est située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie s'appliquant à cet appareil sont celles qui ont été établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où a été effectué l'achat. Si vous le désirez, le vendeur auquel vous avez acheté l'appareil est à tout moment prêt à vous faciliter l'information détaillée à cet effet. Dans tous les cas, pour faire usage de la garantie, vous devrez présenter la justification d'achat.
Nous nous réservons le droit de faire des modifications.

TABLEAU 1
CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

L'appareil doit être utilisé avec les gaz qui sont indiqués sur la plaque de caractéristiques		TYPE DE GAZ	G -30 BUTANE	G- 31 PROPANE	G -20 NATUREL	G -25 NATUREL	
Pression d'utilisation		mbar	29	37	18	25	
Brûleur Rapide	Marquage de l'injecteur		85	85	124	128	
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	3 ≤ 0,6	3 ≤ 0,6	3,2 ≤ 0,5	3,2 ≤ 0,5
	Débit 15° C 1.013 mbar	m³/h g/h	- 218	- 218	0,305 -	0,355 -	
Brûleur Semi-rapide	Marquage de l'injecteur		67	67	100	98	
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Débit 15° C 1.013 mbar	m³/h g/h	- 127	- 125	0,167 -	0,194 -	
Brûleur Auxiliaire	Marquage de l'injecteur		50	50	72	72	
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Débit 15° C 1.013 mbar	m³/h g/h	- 73	- 71	0,095 -	0,111 -	
Brûleur Triple Flamme	Marquage de l'injecteur		97	97	135	142	
	Consommation (Hs)	Nominale Réduite	kW	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26	3,6 ≤ 1,26
	Débit 15° C 1.013 mbar	m³/h g/h	- 261	- 257	0,343 -	0,399 -	

GB **Assembly instructions**
Please keep these instructions in a safe place

DE **Einbauanleitung**
Bitte aufbewahren

FR **Instructions d'assemblage**
À conserver

IT **Istruzioni di montaggio**
Si prega di conservarle

ES **Instrucciones de Montaje**
por favor, guardar

NL **Installatievoorschrift**
Bewaar deze

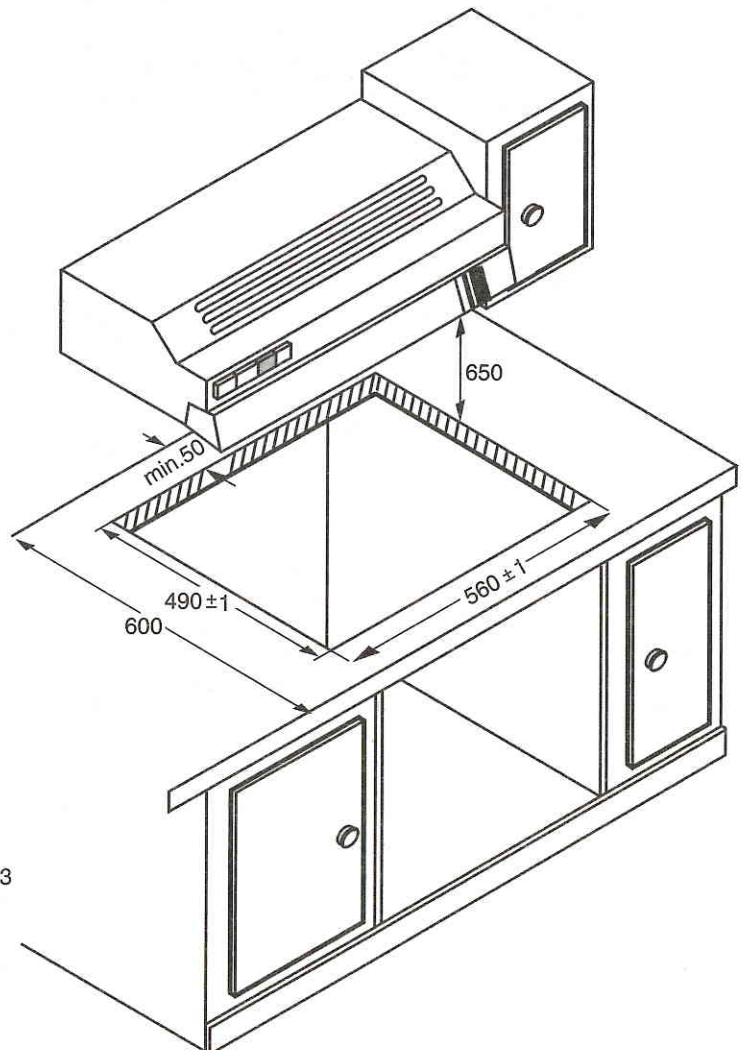
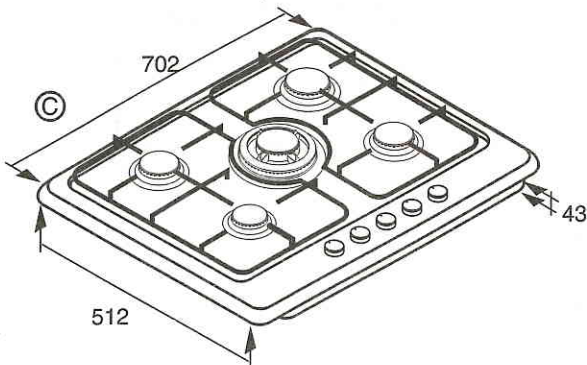
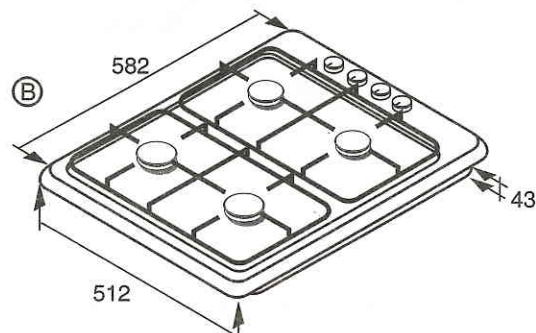
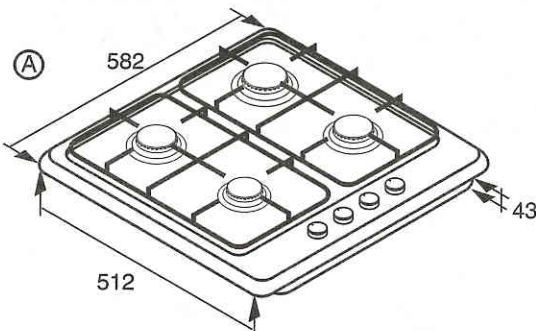
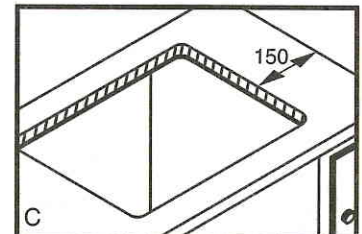
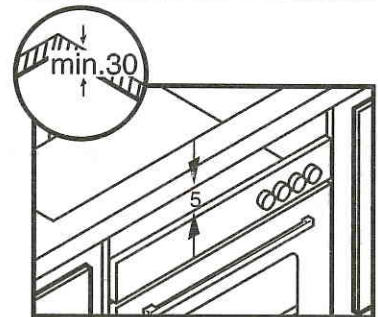
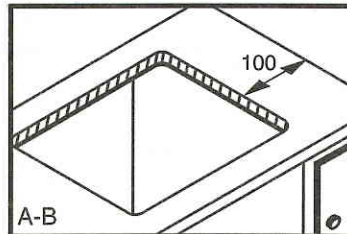
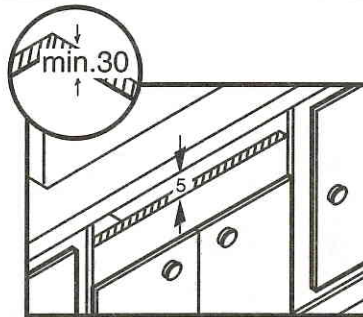
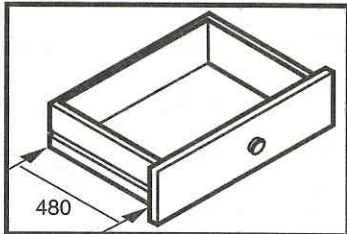
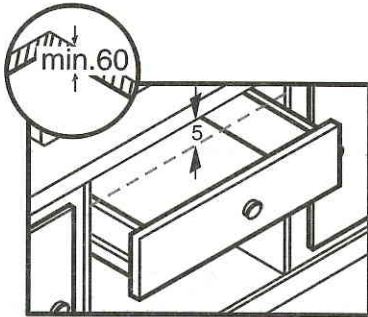
PT **Instruções de montagem**
Por favor, guarde as estas instruções

TR **Montaj Talimatları**
Lütfen bu talimatları güvenli bir yerde saklayınız

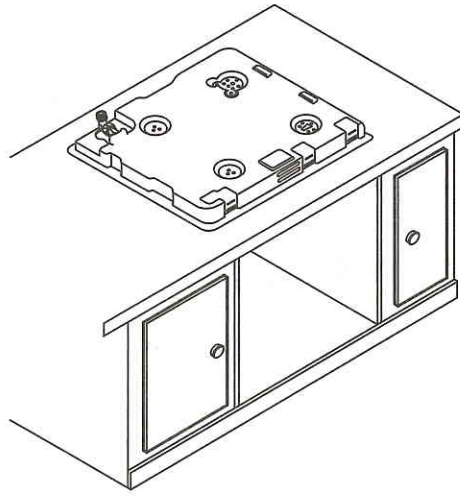
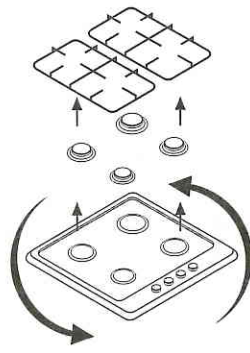
HU **Összeszerelési útmutató**
Kérjük őrizze meg

EA **Οδηγίες συναρμολόγησης**
Φυλάξτε αυτήν τη σελίδα

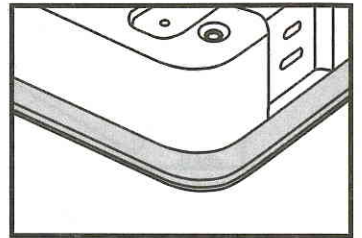
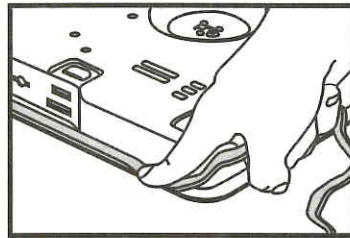
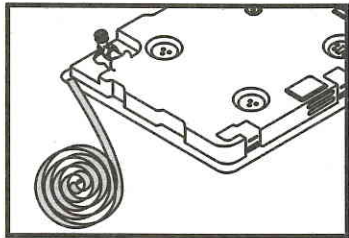
1



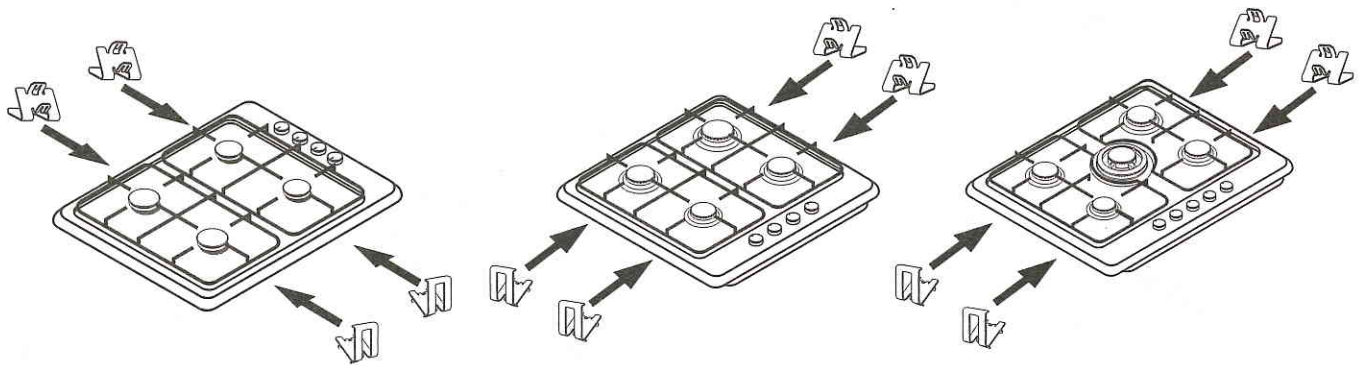
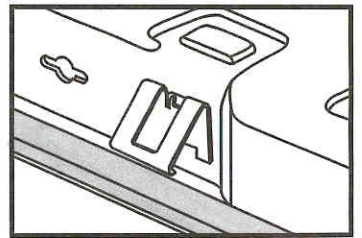
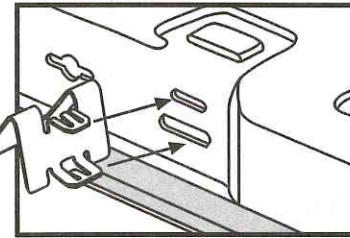
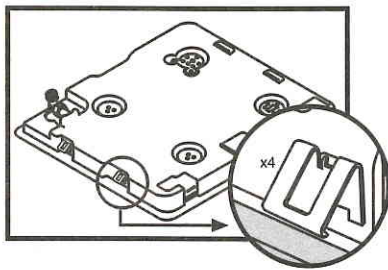
2



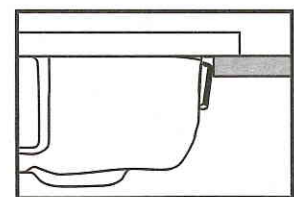
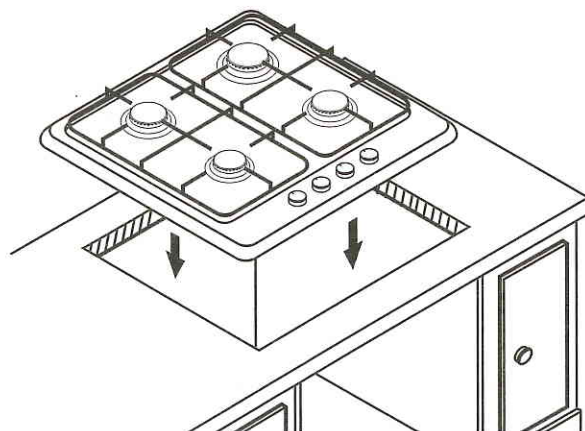
3



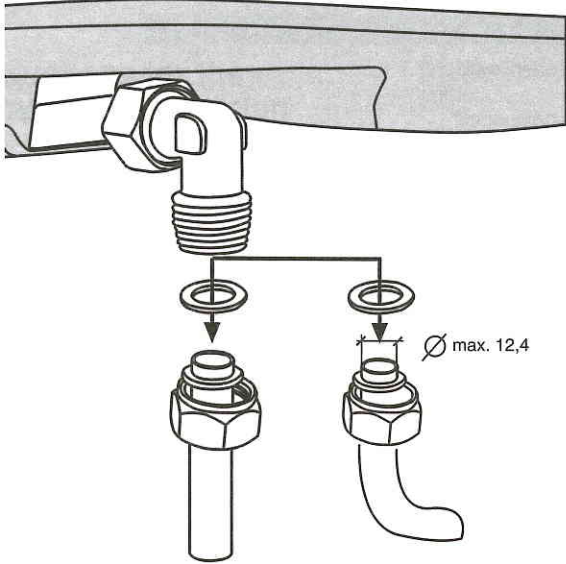
4



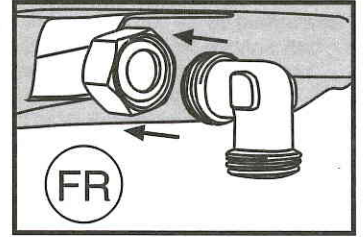
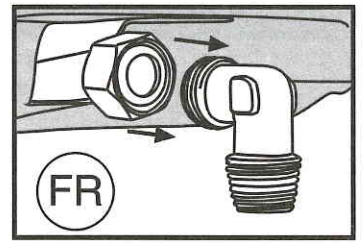
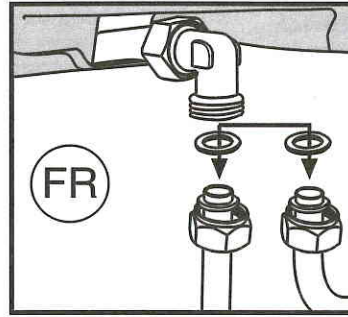
5



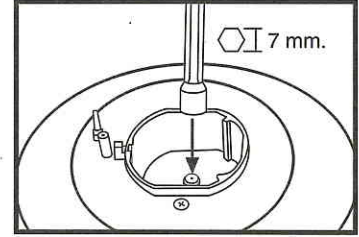
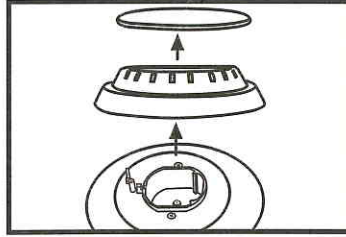
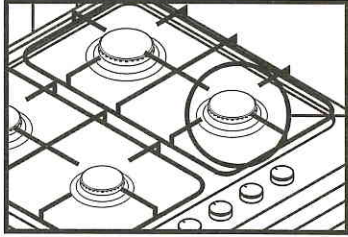
6



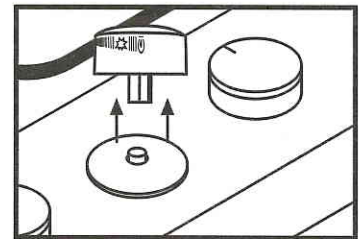
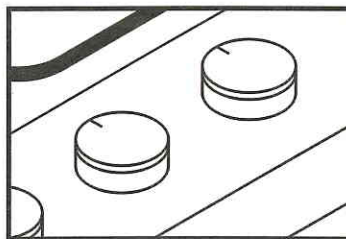
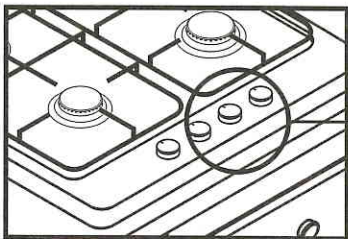
6a



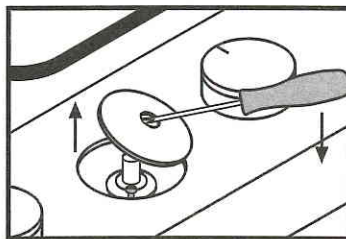
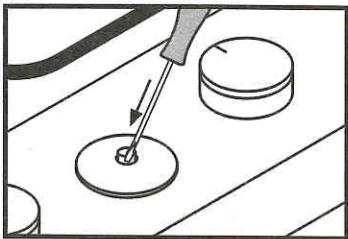
7



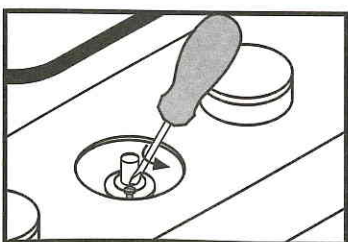
8

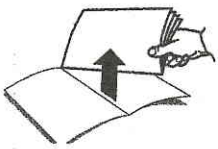


9



10





Veuillez séparer et conserver

FR

Instructions pour l'installateur

Toutes les opérations concernant l'installation, le réglage et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisées par un **personnel agréé** de notre **Service Technique** respectant les réglementations en vigueur et les dispositions des compagnies de gaz.

IMPORTANT : Avant toute action, couper l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil à l'installation, il faut vérifier qu'il s'adapte au type de gaz qui l'alimentera. Nos tables de cuisson sont préparées en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il est indispensable que le lieu où va être installé l'appareil dispose de l'**aération réglementaire**. A cet effet, il est nécessaire que les gaz de la combustion soient évacués vers l'extérieur.

Réviser les dimensions de la table de cuisson ainsi que les dimensions de l'ouverture à réaliser sur le meuble.

Les panneaux se trouvant sur la surface de travail, à proximité de la table de cuisson, doivent être faits dans un **matériau non inflammable**. Autant les revêtements stratifiés que la colle qui les fixe doivent être résistants à la chaleur pour éviter des détériorations.

Les câbles électriques ne doivent pas se trouver au contact des zones de chaleur.

Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour éviter d'être en contact avec des parties chaudes de la cuisinière ou de la table de cuisson.

Les appareils ayant un composant électrique doivent être **connectés**, obligatoirement, à la **terre**. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et uniquement dans un lieu bien aéré. Lisez les instructions avant de procéder à son installation et à son utilisation.

Si les dispositions sur ce sujet ne sont pas respectées, les responsabilités seront de l'installateur, le fabricant étant entièrement déchargé de celles-ci.

Installation de la table de cuisson dans le meuble

Il est possible d'installer la table de cuisson dans le meuble, selon la norme pour appareils à gaz EN 30-1 Classe 3 et selon la norme EN 60.335-2-6 pour électroménagers classés sous le type « X ». Cela signifie que l'appareil doit être éloigné des parois latérales.

Mesures de l'encastrement

1- Écart minimum (mm). Effectuez une découpe des dimensions nécessaires sur la table de travail. Fig. 1.

Si la cuisinière n'est pas montée sous la table de cuisson, il est recommandé de placer un séparateur empêchant l'accès à la partie inférieure de la table de cuisson.

Pour l'installation sur un four, vérifiez les dimensions selon votre manuel d'assemblage.

Centrez la table de cuisson dans sa cavité aveugle d'encastrement du meuble.

2- Les fibres en bois utilisées pour la confection des plans de travail, en entrant au contact de l'humidité, gonflent assez rapidement. C'est pourquoi il est conseillé de vernir avec une colle spéciale les surfaces de découpe, afin de les protéger de la vapeur ou de l'eau condensée qui pourrait se déposer sous la table de travail du meuble de cuisine.

Selon le modèle, les agrafes et le joint d'étanchéité (bord inférieur de la table de cuisson) peuvent être fabriqués d'usine ; si c'est le cas, il ne faut jamais les retirer. Le joint garantit l'étanchéité de toute la surface de travail et évite les infiltrations.

Si le joint n'est pas monté en usine, retirez les grilles, les couvercles des brûleurs et les diffuseurs de votre table de cuisson et placez-la en position inverse, Fig. 2, placez le joint auto-adhésif fourni avec l'appareil, sur le bord inférieur de la table de cuisson, Fig. 3, retirez les agrafes de la poche des accessoires jointe et placez-les sur les perforations latérales préparées à cet effet Fig. 4.

3 - Appuyez simultanément sur les extrémités de façon à ce que la plaque de cuisson repose sur tout son périmètre, Fig. 5.

Si son démontage s'avère nécessaire, il suffira de pousser du bas vers le haut.

4 - L'extrémité du collecteur d'entrée de la table de cuisson à gaz est dotée d'un coude d'1/2". Fig. 6. Ce coude permet :

Le raccordement fixe. Un tube en cuivre, un écrou et un joint d'étanchéité sont fournis avec la table de cuisson.

La connexion à un tube flexible métallique. Dans ce cas, il faut éviter que le contact de ce tuyau avec des parois mobiles de l'unité d'encastrement (par exemple un tiroir) et le passage à travers des espaces puissent s'obstruer.

Ne déplacez ni ne tournez le coude de sa position d'usine, quel que soit le raccordement.

Pour utiliser cet appareil en France, il faut placer le coude contenu dans la poche des accessoires, Fig. 6a, sans oublier d'intercaler le joint.

Si pour quelque raison que ce soit, le coude est tourné, il faudra garantir l'étanchéité de cette zone. **Assurez-vous de l'étanchéité de tous les raccordements réalisés. Le fabricant décline toute responsabilité de fuite si le coude est déplacé ou tourné, ainsi que des connexions réalisées par l'installateur.**

5 - Il faut vérifier sur la plaque signalétique des caractéristiques : le voltage et la puissance totale. **L'appareil devra être raccordé à la terre.**

Il faut vous assurer que le raccordement a été effectué conformément aux dispositions légales du pays. Respectez toutes les dispositions de l'entreprise locale fournissant l'électricité.

Pour respecter les dispositions habituelles de sécurité, l'installateur doit prévoir un élément de coupure avec tous les pôles avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire si le raccordement est réalisé au moyen d'une fiche mâle, si celle-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers avec prise de terre dûment installée.

L'appareil est de type « Y », ce qui signifie que le câble d'entrée NE PEUT PAS ETRE CHANGE PAR L'UTILISATEUR, il ne peut l'être que par le service technique de la marque. La section et le type de câble doivent être respectés.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.

Les tables de cuisson sont fournies avec un câble d'alimentation avec ou sans broche de fiche mâle.

TYPES DE CABLES :

Câble d'alimentation : Table de cuisson électrique :
3 x 0,5 mm²

Tout gaz

Plaque électrique 1 kW 3 x 0,75 mm²
Plaque électrique 1,5 kW 3 x 1 mm²

Changement du type de gaz

Toutes les opérations concernant l'installation, le réglage et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisées par un **personnel agréé** de notre **Service Technique** respectant les réglementations en vigueur et les dispositions des compagnies de gaz.

IMPORTANT : Avant toute action, couper l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil à l'installation, il faut vérifier qu'il s'adapte au type de gaz qui l'alimentera. Nos tables de cuisson sont préparées en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Dans la mesure permise par la réglementation en vigueur de votre pays (voir plaque signalétique), cette table de cuisson peut être adaptée pour fonctionner avec d'autres gaz. A cet effet, il faut réaliser les opérations suivantes :

A) Changement des injecteurs des brûleurs de la table de cuisson.

1 - Retirez les grilles, les clapets et le corps de brûleur.

2 - Changez les injecteurs en utilisant une clé fermée de 7 mm et assurez-vous de les serrer à fond pour garantir l'étanchéité. Fig. 7. Il ne faut réaliser aucun réglage de l'air primaire dans ces brûleurs.

B) Réglage de la consommation réduite des robinets des brûleurs de la table de cuisson.

1 - Placez les robinets sur la position minimum.

2 - Retirez les commandes des robinets.

Fig. 8.

3 - Démontez les anneaux anti-renversement de liquides.

• Si votre plaque de cuisson a des anneaux extérieurs en plastique, démontez-les avec un tournevis en faisant levier à travers l'orifice central de ceux-ci. Fig. 9.

• Quand l'orifice du pas de commandes sera libéré des anneaux, vous trouverez un anneau intérieur en caoutchouc flexible ; il suffira d'appuyer avec la pointe du tournevis pour libérer le pas vers la vis de régulation du robinet.

Ne jamais démonter l'anneau intérieur.

• Si votre table de cuisson n'a que des anneaux intérieurs en plastique mou, démontez-les avec un tournevis, en faisant levier avec leur contour pour accéder à la vis de régulation.

4 - Régulation de la vis by-pass.

• Pour Gaz Propane et Butane, la vis doit être serrée à fond.

• Pour Gaz de Ville, opérez sur la vis (tournez vers la gauche) jusqu'à obtenir la sortie de gaz correcte du brûleur, de sorte qu'en passant le brûleur de la position maximum à minimum, il ne s'éteigne pas ni génère un retour de flamme. Fig. 10.

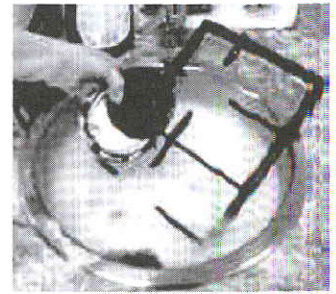
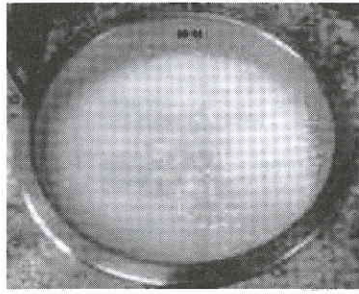
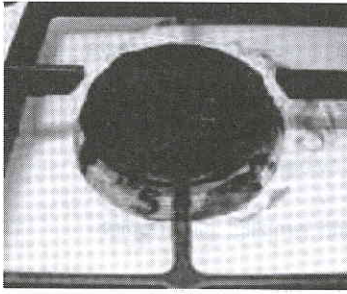
5 - Il est important que **tous** les anneaux soient placés pour pouvoir assurer l'étanchéité électrique, contre les versements de liquides de la table de cuisson.

6 - Remplacez les boutons sur les robinets.

Ne démontez jamais l'axe du robinet : En cas de panne, remplacez le robinet entier.

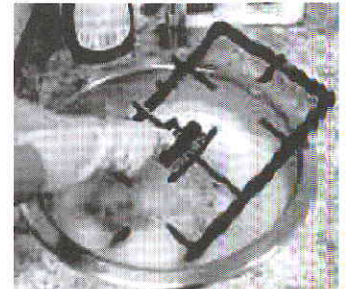
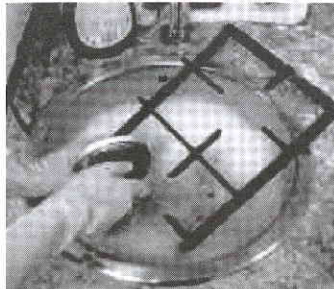
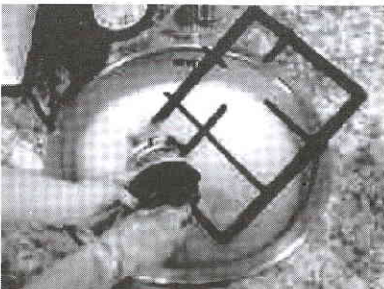
C) Placez l'étiquette qui indique le gaz auquel on a adapté l'appareil à un endroit proche de la plaque signalétique.

1



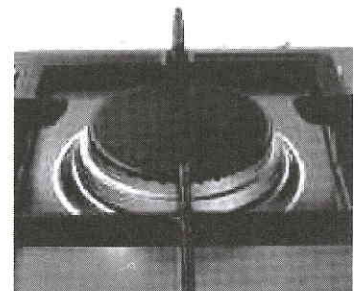
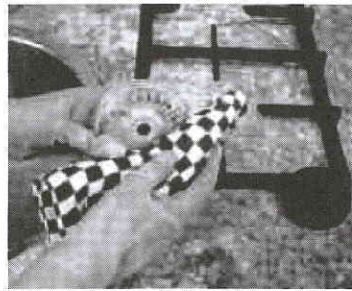
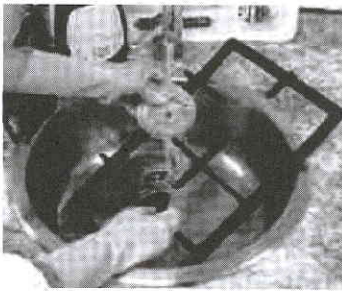
- GB** • Using a non-metallic scouring pad, rub to remove any incusted dirt caused by use. For the less accessible areas we recommend using a non-metallic brush. Do not insert sharp objects in the holes of the burner.
- DE** • Mit einem nicht metallischen Lappen abreiben, um allen durch die Benutzung anhaftenden Schmutz zu entfernen. Für die schwer zugänglichen Bereiche empfehlen wir die Verwendung einer NICHT metallischen Bürste. In die Öffnungen des Brenners keine spitzen Gegenstände einführen.
- FR** • Avec une lavette non métallique, frottez pour éliminer toutes les saletés incrustées à cause de son utilisation. Pour les zones d'accès plus difficile, nous recommandons d'utiliser une brosse NON métallique. N'introduisez pas d'objets pointus dans les orifices du brûleur.
- IT** • Con una spugnetta non metallica, strofinare per eliminare tutta la sporcizia incrostata durante l'uso. Per le zone di più difficile accesso raccomandiamo di utilizzare una spazzola NON metallica. Non introdurre oggetti appuntiti negli orifici del bruciatore.
- ES** • Con un estropajo no metálico, frote para eliminar toda suciedad incrustada por su uso. Para las zonas de más difícil acceso recomendamos utilizar un cepillo no metálico. No introduzca objetos punzantes en los orificios del quemador.
- PT** • Com uma esponja (nau metálica), esfregue para eliminar toda a sujeira encrostada por seu uso. Não introduza objetos com pontas nos orificios do queimador.
- NL** • Gebruik een niet-metalen schuur sponsje om de brander te ontdoen van aangekoekt vuil dat door het gebruik is ontstaan. Voor de minder toegankelijke delen raden wij gebruik van een niet-metalen borstel aan. Steek geen scherpe voorwerpen in de gaten van de brander.
- SE** • Gnugga bort fastsittande smuts med en duk. Duken får inte innehålla metall. Vi rekommenderar att du använder en borste för svåråtkomliga områden. ANVÄND INTE EN STÅLBORSTE. Undvik att sticka in spetsiga föremål i brännarens öppningar.
- FI** • Hankaa metallisella sienellä kaiken käytössä tarttuneen lian poistamiseksi. Vaikeapääsisille alueille suosittelamme EI-metallisen hajarjan käyttöä. Polttimen aukkoihin ei saa työntää mitään teräviä esineitä.
- DA** • Skrub dem med en ikke metallisk svamp, så al snavset, der har fastsat sig under brugen, fjernes. Det anbefales at benytte en borste -ikke af metal- til de svært tilgængelige områder. Forsøg ikke at rense brænderens huller med spidse genstande.
- NO** • Gni med en gryteskrubb (ikke metall) for å fjerne all inntørket smuss. Vi anbefaler å bruke børste (ikke metall) på de stedene hvor det er vanskelig å komme til. Ikke stikk skarpe gjenstander inn i hullene på brenneren.
- TR** • Metal olmayan ovalama bezi kullanarak kullanımdan dolayı oluşan kirleri ovarak yokediniz. Ulaşılması güç yerlerin temizliği için metal olmayan fırça kullanmanızı öneririz. Brülör deliklerinin içine keskin cisimler sokmayınız.
- RU** • Используйте неметаллические губки и терки для удаления грязи, скопившейся в результате приготовления пищи. Для чистки менее доступных областей используйте неметаллические щетки. Не вставляйте острые предметы в отверстия горелок.
- HU** • Egy nem fémszálas mosogatószivaccsal dörzsölje le a felületükről a használat során keletkezett szennyeződéset. A nehezebben elérhető részeket ajánlatos egy nem fémszálas kefével tisztítani. A gázrőzsák nyílásába ne helyezzen szűrő tárgyakat.
- GR** • Με μη μεταλλικό ξέστρο, τρίψτε ώστε να αφαιρέσετε κάθε ακαθαρσία που έχει παραμείνει από τη χρήση. Για τις ζώνες δυσκολότερης πρόσβασης, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μη μεταλλική βούρτσα. Μην βάζετε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στα ανοίγματα του καυστήρα.

2



- GB** • Once all the burners and pans supports that have been used are clean and rinsed, dry them thoroughly and replace them, ensuring that they are correctly fitted.
- DE** • Nach dem Reinigen und Spülen der benutzten Brenner und Roste diese vollständig abtrocknen und wieder in ihren Aufnahmen anbringen. Dabei beachten, dass sie richtig angebracht werden.
- FR** • Quand tous les brûleurs et grilles utilisés sont propres et rincés, séchez-les parfaitement puis remettez-les à leur place, en vérifiant qu'ils sont correctement emboîtés.
- IT** • Una volta puliti e sciacquati tutti i bruciatori e le griglie utilizzati, asciugarli perfettamente e collocarli nei loro alloggi, verificando che siano correttamente incastrati.

- ES** • Una vez limpios y aclarados todos los quemadores y parrillas utilizados, séquelos perfectamente y colóquelos en sus alojamientos, verificando que estén correctamente encajados.
- PT** • Una vez limpos todos os queimadores e grelha utilizados seque-os perfeitamente e coloque-os em seus alojamentos verificando que estao corretamente encaixados.
- NL** • Als alle gebruikte branders en pannendagers schoon zijn, droogt u ze grondig af en plaats u ze op de juiste wijze weer terug.
- SE** • När du har rengjort och sköljt av brännaren och gallret torkar du av dem helt och sätter tillbaka dem på deras platser. Kontrollera att du sätter tillbaka dem på rätt sätt.
- FI** • Käytössäolleiden polttimien ja ritilöiden puhdistuksen ja huuhtelun jälkeen ne on kuivattava kokonaan ja laitettava taas paikoilleen. Varmista, että ne tulevat oikein paikoilleen.
- DA** • Når alle brændere og riste er vasket og skyllet, tørres de godt og sættes tilbage på plads. Kontrollér, at de sidder rigtigt.
- NO** • Når alle brennere og rister er rengjort og skylt, tørker du dem godt og setter dem på plass. Kontroller at de sitter som de skal.
- TR** • Temizlenmiş ve durulanmış brülör ve ızgaraları tam olarak kurutunuz. Doğru biçimde yerlerine oturtunuz.
- RU** • После того, как вы промыли и прополоскали все горелки для посуды, их следует тщательно посушить и установить на место, проконтролировав правильность установки.
- HU** • Miután minden gáزرózsát és rostélyt megtisztított és leöblített, törölje őket szárazra, helyezze őket vissza a helyükre, majd ellenőrizze, hogy megfelelően helyezkednek-e.
- GR** • Αφού καθαρίσετε όλους τους καυστήρες και τις σχάρες που είχατε χρησιμοποιήσει, στεγνώστε τις πλήρως και τοποθετήστε τις στις υποδοχές τους, ελέγχοντας αν έχουν στερεωθεί σωστά.



3

- GB** • If you follow these instructions, your burners and pans supports will remain in good condition for many years.
- DE** • Wenn Sie diese Anleitungen befolgen, bleiben Ihre Brenner und Roste über lange Zeit in perfektem Zustand.
- FR** • En suivant ces instructions, vous profiterez de brûleurs et de grilles en bon état pendant de nombreuses années.
- IT** • Seguendo queste istruzioni, si avranno dei bruciatori e delle griglie in buono stato per molti anni.
- ES** • Siguiendo estas instrucciones, usted disfrutará de unos quemadores y parrillas en buen estado durante muchos años.
- PT** • Seguindo estas instruções, disfrutará de uns queimadores e grelha em bom estado durante muitos anos.
- NL** • Als u deze instructies volgt, zullen uw branders en pannendragers vele jaren in goede staat blijven.
- SE** • Följer du anvisningarna kommer brännaren och gallret att vara i gott skick i många år.
- FI** • Jos noudatat näitä ohjeita, poltin ja ritilät pysyvät kauan hyvässä kunnossa.
- DA** • Ved at følge disse instruktioner bevares brænderne og ristene i perfekt stand i mange år.
- NO** • Dersom du følger disse instruksjonene, kommer brennere og rister til å holde seg i god stand i mange år fremover.
- TR** • Bu kuralları uyuşgunuzda, brülör ve ızgaraların uzun yıllar boyunca bozulmadan kalacaktır.
- RU** • Если Вы выполняете эти инструкции, Ваши горелки и подставки для посуды будут оставаться в хорошем состоянии на протяжении многих лет.
- HU** • Ha betartja ezeket a tanácsokat, a gáزرózsák és a rostélyok hosszú éveken keresztül jó állapotban maradnak.
- GR** • Ακολουθώντας αυτές τις οδηγίες, οι καυστήρες και οι σχάρες σας θα διατηρηθούν σε καλή κατάσταση για πολλά χρόνια.