



MARQUE: NEFF

REFERENCE: T2856 SOEU NOIR

CODIC: 2479303



CONTENU

Avertissements de Sécurité	27
Ainsi se présente votre table de cuisson :	29
Brûleurs à gaz	30
Diamètre récipients (cm) conseillés	31
Conseils pour cuisiner	32
Avertissements d'utilisation	33
Préparation	33
Nettoyage et conservation	34
Situations anormales	35
Conditions de garantie	36

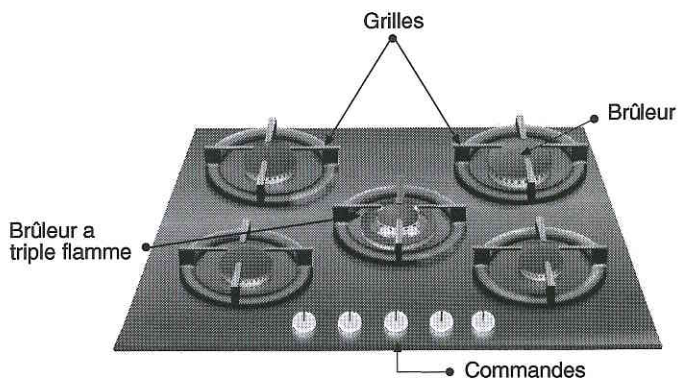
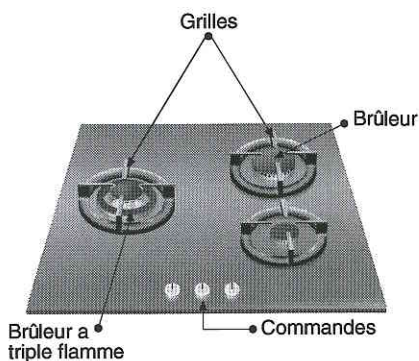
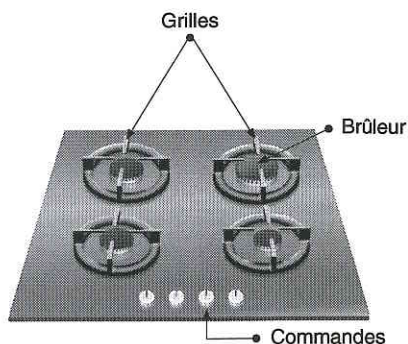
Advertissements de Sécurité

- ❑ **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz ne peuvent être réalisées que par un **technicien officiellement agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Edifices Autorisés, JO Espagnol n° 281,24-11-93)
- ❑ Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention.
Maintenez toujours les enfants éloignés.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer des repas, **jamais** en tant que chauffage

- ❑ Les graisses et les huiles chauffées en excès peuvent s'enflammer facilement. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ **Ne** jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas d'incident, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés pouvant être instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas y exercer de force. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ Au cours de l'utilisation de votre table de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids. Cela peut provoquer la rupture de la plaque en verre.
- ❑ Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

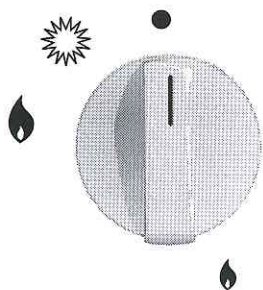
**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

Ainsi se présente votre table de cuisson :



Brûleurs à gaz

Fig 1.



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de maximum en la maintenant sur cette position quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-la, en réglant ensuite la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte 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. Il faut assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

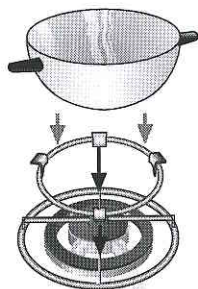
Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :		>22 cm
Rapide :	22 cm	26 cm
Semi-rapide :	14 cm	20 cm
Auxiliaire :	12 cm	14 cm

Grilles supplémentaires:

Fig. 2.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à triple flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grills, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (Wok chinois, etc.) fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 484138 // 363300.

Grille cafetière : Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un supplément de grille cafetière, exclusivement réservée au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou si vous n'utilisez pas correctement ces grilles supplémentaires.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, cuire, griller, dorer, paellas, cuisine chinoise (Wok)		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés	
Rapide	Escalope, bifteck, omelette, fritures		Riz, béchamel, ragoût	Cuisson vapeur: poissons, légumes
Semi-rapide	Pommes de terre, légumes frais, potages, pâtes		Réchauffer et maintenir plats cuisinés et faire ragoûts délicats	
Auxiliaire	Préparer: ragoûts, riz au lait, caramé		Décongeler et cuire lentement: légumes, fruits, produits congelés	Faire/fondre : beurre, chocolat, gélatine

Avertissements d'utilisation

Préparation

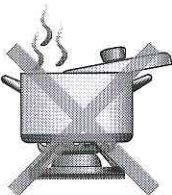
Avertissements d'utilisation quant à la préparation

NON

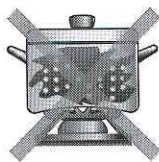


N'utilisez pas de récipients petits sur des brûleurs grands. La flamme ne doit pas toucher les côtes du récipient.

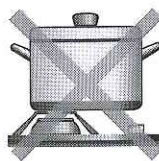
Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



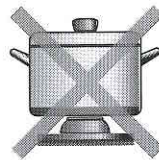
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ceci rallonge le temps de préparation et fait augmenter la consommation d'énergie.



Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur, il pourrait se renverser.

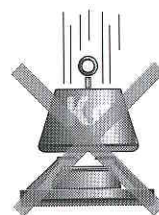


N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs se trouvant près des boutons qui, une fois centrés sur le brûleur, peuvent les toucher et s'approcher tellement que la température augmente sur cette zone et causer ainsi des dommages.



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.

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



N'utilisez pas deux brûleurs ou de sources de chaleur pour un seul récipient. Évitez d'utiliser des grills, des casseroles en terre, etc..., pendant une longue période à puissance maximum.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une de tacher les récipients.

Placez toujours le couvercle

N'utilisez que des marmites, poêles et casseroles avec un **fond plat et épais**.

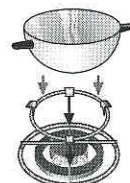
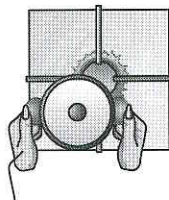
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur

Placez le récipient **sur la grille**. Assurez-vous que **les grilles et les clapets** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.

Manipulez les récipients avec **soin** sur la table de cuisson.

Utilisez un seul récipient par brûleur.

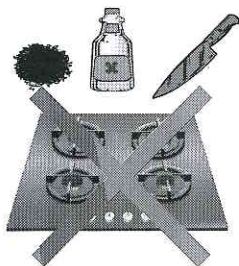
Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.



Normes d'utilisation pour la plaque en verre :

Nettoyage et conservation

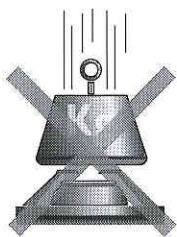
NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, sprays pour le nettoyage de cuisinières ou des éponges abrasives pouvant rayer le verre.

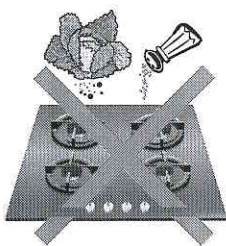
N'utilisez jamais d'objets pointus comme des lavettes métalliques ou des couteaux pour retirer des restes d'aliments ducs sur la surface.

N'utilisez pas de couteau, rectette ou objet similaire pour nettoyer le record entre le verre et les caches des brûleurs ou les profils des caches métalliques.



Ne faites pas glisser sur le verre les récipients, vu qu'ils peuvent le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre.

Ne frappez pas la table de cuisson sur aucun de ses bords.



Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes secs et verts, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

OUI

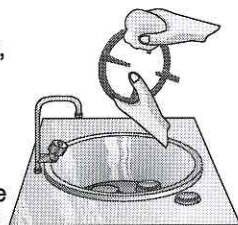
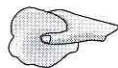
Pour conserver le verre, utilisez une éponge imbibée de savon, mais uniquement quand l'appareil est froid.

Nettoyez la surface du chauffage quand elle est froide après chaque utilisation.

Même les petites saletés brûlent en la connectnt à nouveau.

Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les nettoyer périodiquement en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les trous et les rainures soient parfaite soient parfaitement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les clapets des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les clapets sont bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Si une utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-le de quelques gouttes d'huile ou avec un produit d'entretien habituel sur le marché. A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, contour, brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal, nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec celles-ci, la présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson pouvant provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Faites attention aux taquets des grilles au moment de les nettoyer, ils pourraient se lâcher et rayer la plaque en verre avec le grill lors de l'utilisation suivante.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système fonctionnel de gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il?	Cause probable	Solution
...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 se déclencher. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler le fusible sur le boîtier général des fusibles et le changer s'il présente un défaut. - Vérifier sur le bâti général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés - Les clapets du brûleur sont mal placés. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé. - Sécher soigneusement les clapets du brûleur et les bougies. -Vérifiez que les clapets ont été bien placés.
... si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes parties du brûleur ont été placées de manière incorrecte. - Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Placez correctement les différentes pièces. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
... si le flux de gaz ne semble pas normal, ou si le gaz ne sort pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. - Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. - Changez la bouteille par une autre remplie.
... s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	<ul style="list-style-type: none"> - Un robinet est ouvert. - Possible fuite sur le raccord à la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez ce fait. - Vérifiez que le raccord est correct.
... si les sécurités des différentiels des brûleurs ne fonctionnent pas?	<ul style="list-style-type: none"> -Vous n'avez pas maintenu assez de temps le bouton. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Une fois allumé le brûleur, maintenez le bouton en appuyant quelques secondes de plus. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.



Einbauanleitung

bitte aufbewahren



Instrucciones de Montaje

por favor, guardar



Installation Instructions

please keep



Instruções de Montagem

por favor, guardar



Notice de montage

veuillez conserver



Installatievoorschrift

a.u.b. bewaren



Istruzioni di Montaggio

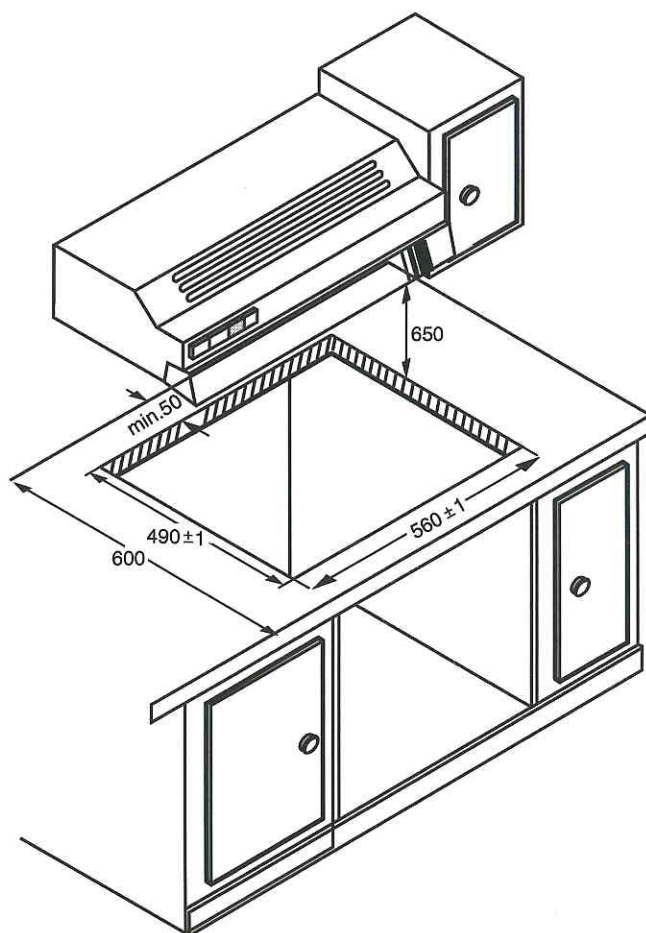
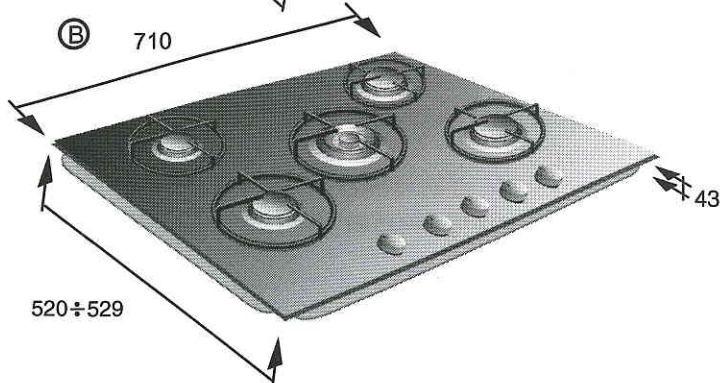
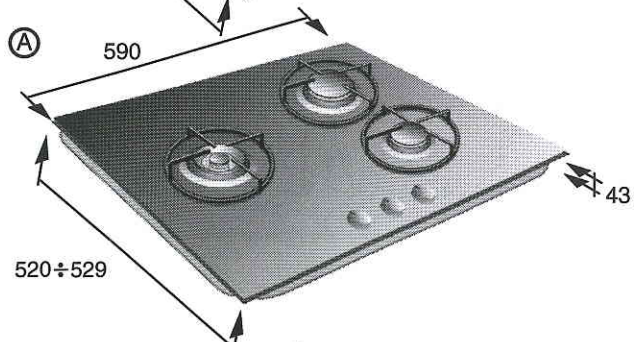
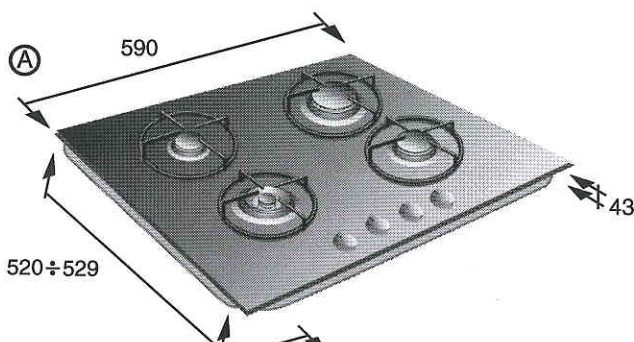
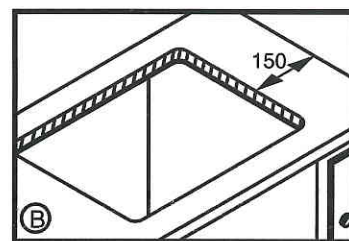
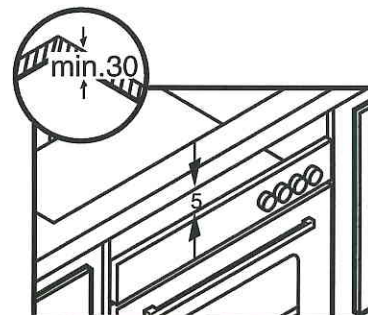
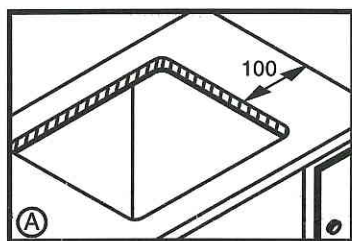
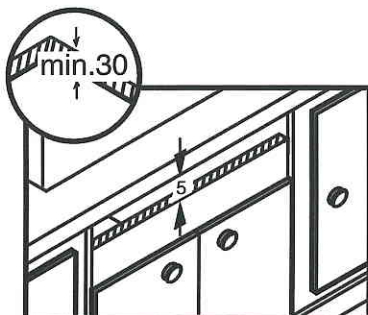
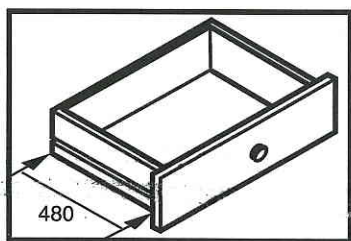
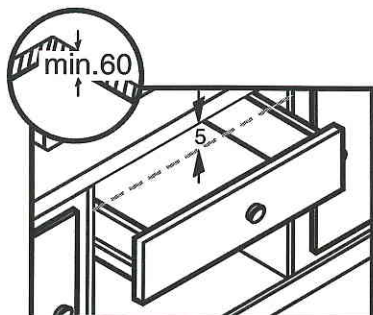
Siete pregati di conservarle



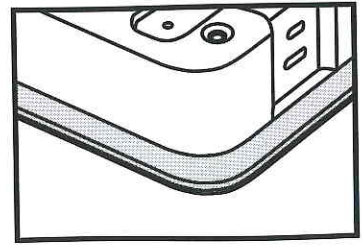
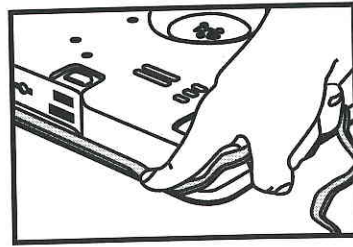
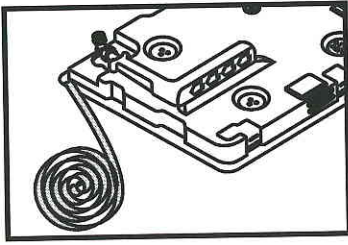
Montaj talimatları

Lütfen saklayınız

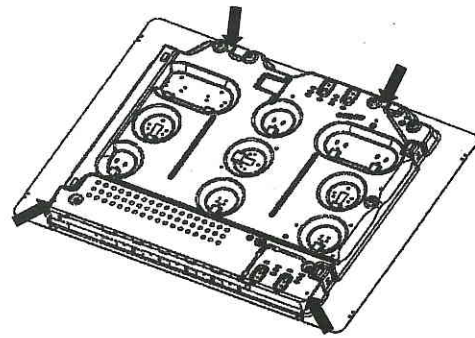
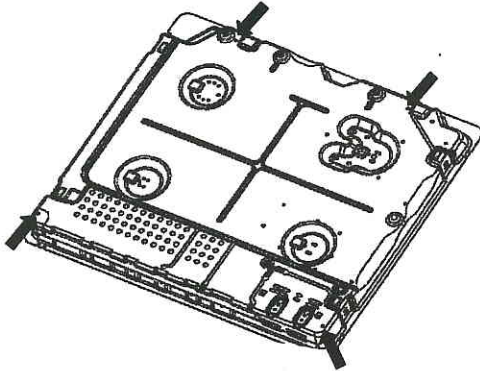
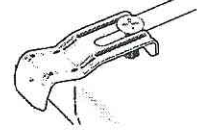
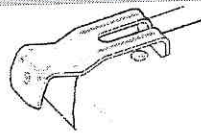
1



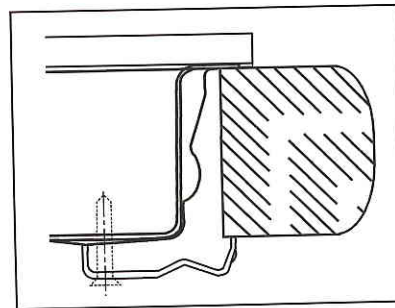
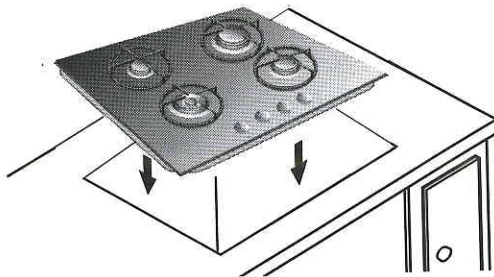
2



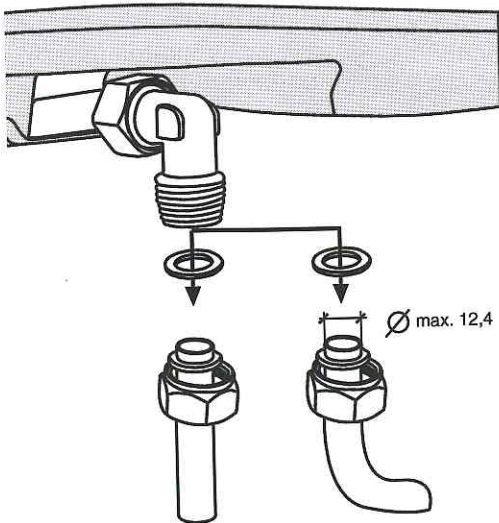
3



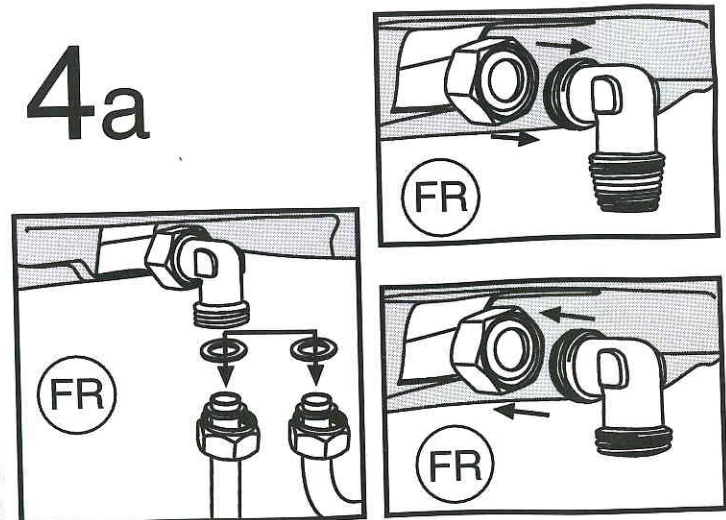
3a



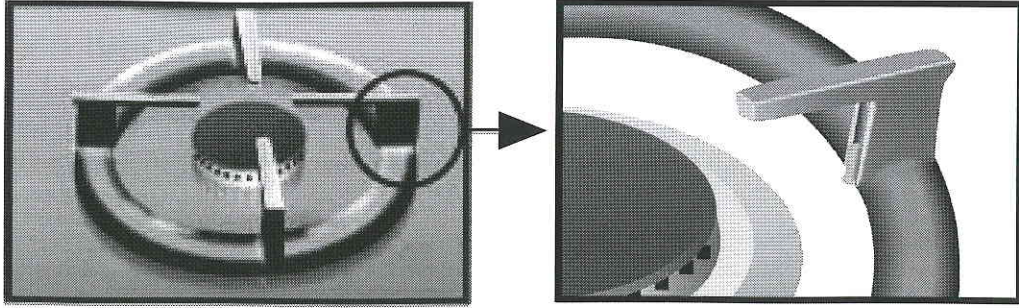
4



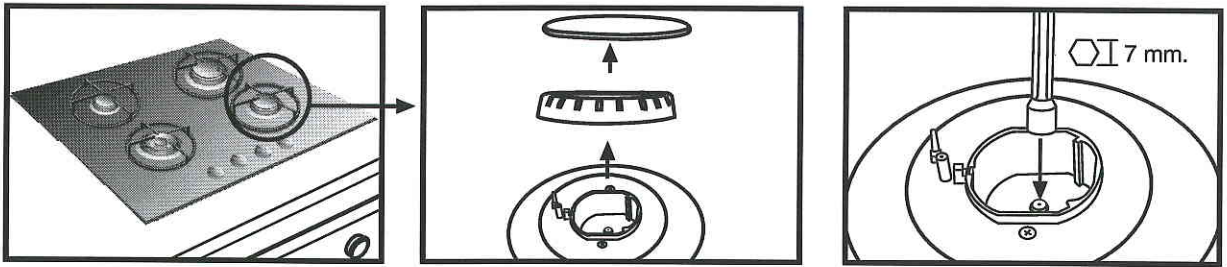
4a



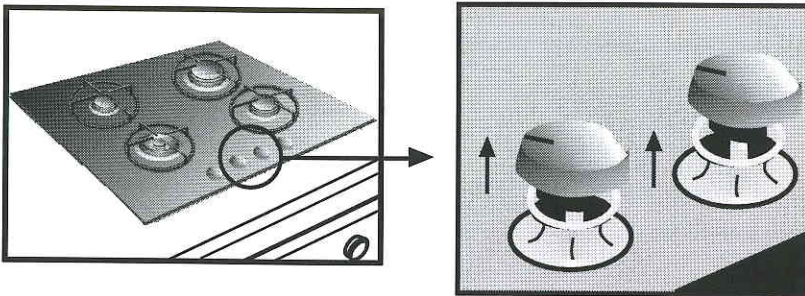
5



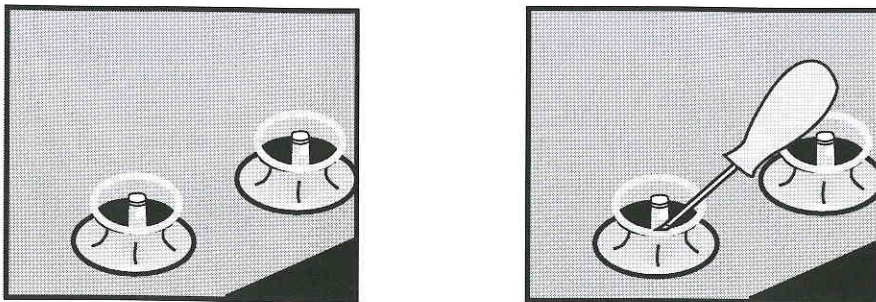
6

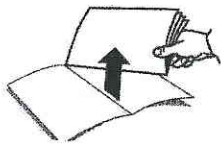


7



8





veuillez 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 de réaliser une action, coupez l'alimentation de gaz et celle 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 la ventilation 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 de toucher 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.

Pendant tout le processus d'installation, manipulez l'appareil avec précaution. **Ne cognez pas l'appareil**

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.

Consulter les notices avant d'utiliser cet appareil.

SI LES DISPOSITIONS SUR CE SUJET NE SONT PAS RESPECTÉES, LES RESPONSABILITÉS SERONT DE L'INSTALLATEUR, LE FABRICANT ETANT ENTIÈREMENT DÉGAGÉ DE CELLES-CI.

Installation de la table de cuisson dans le meuble

Il existe la possibilité 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 - Ecart minimum (mm). Effectuez une découpe des dimensions nécessaires sur la table de travail. Fig. 1

S'il n'est pas possible de monter le four sous la table de cuisson, placez un séparateur empêchant l'accès à la partie inférieure de la table de cuisson.

Pour l'installer sur un four, vous devez vérifier qu'il possède une ventilation forcée et vérifier aussi les dimensions selon le manuel de montage.

Centrez la table de cuisson dans son creux aveugle d'encastrement dans le 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 venir 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'imperméabilisation de toute la surface de travail et évite les infiltrations. Si le joint n'est pas placé en usine, retirez les grilles, les couvercles des brûleurs et les diffuseurs de votre table de cuisson et placez-la en position inverse, placez le joint auto-adhésif fourni avec l'appareil, sur le bord inférieur de la table de cuisson. Fig. 2.

Retirez les agrafes de la poche des accessoires jointe puis vissez aux points inférieurs préparés à cet effet. Fig. 3.

Vous devrez, quand le plan de travail aura été encastré, tourner l'agrafe et visser très fort comme l'indique la Fig. 3a.

Si son démontage est nécessaire, dévisser l'agrafe et procéder de la manière inverse.

3 - L'extrémité du collecteur d'entrée de la table de cuisson à gaz est munie d'un coude fileté de $1/2"$ Fig. 4. Ce code permet :

Le raccordement fixe.

Le raccordement avec un tuyau flexible métallique. Dans ce cas, il faut éviter le contact de ce tuyau avec des parties mobiles de l'unité d'encastrement (par exemple un tiroir) et le passage à travers des espaces pouvant s'obstruer.

Pour n'importe quel raccordement, **ne bougez ni tournez le coude** de la position réalisée d'usine.

Pour utiliser cet appareil en France, il faut retirer le coude monté d'usine et placer celui de la poche d'accessoires, Fig. 4 a, sans oublier d'intercaler le joint.

Si pour une raison 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 bougé ou tourné, ainsi que des connexions réalisées par l'installateur.

4 - Il faut vérifier sur la plaque signalétique: 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 dispositifs légaux du pays. Respectez toutes les dispositions de l'entreprise locale fournissant l'électricité.

Afin de respecter les dispositions de sécurité habituelles, l'installateur doit installer un interrupteur de coupure à un seul pôle avec ouverture de contact d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire si le raccordement est réalisé à travers une fiche mâle, si cette dernière est accessible par l'utilisateur. Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers de fiche mâle dûment installés.

L'appareil est de type "Y", ce qui signifie que le câble d'entrée **NE PEUT PAS ÊTRE CHANGE PAR L'UTILISATEUR**, il ne peut 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 :

Tout gaz 3 x 0,5 mm²

5 - Pour terminer l'installation, il faut placer les diffuseurs et le clapet des brûleurs sur leurs feux correspondants. En plus, il faudra placer de manière appropriée les grilles sur leurs éléments de fixation. Fig. 5.

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 de réaliser une action, coupez l'alimentation de gaz et celle 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 7mm et assurez-vous de les serrer à fond pour garantir l'étanchéité. Fig. 6. 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. 7.

3 - Vous trouverez alors une bague en caoutchouc flexible. Il vous suffira de faire pression avec la pointe du tournevis pour libérer le passage vers la vis de réglage du robinet. Fig. 8.

Ne jamais démonter l'anneau.

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.

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 commandes sur les robinets.

Ne démontez jamais l'axe du robinet: en cas d'incident, changez tout le robinet.

C) Placez l'étiquette indiquant le gaz auquel a été transformé l'appareil, à un endroit près de la plaque signalétique.