

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>60</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	60
1.2 Responsabilité du fabricant	63
1.3 Fonction de l'appareil	63
1.4 Plaque d'identification	63
1.5 Ce manuel d'utilisation	63
1.6 Élimination	64
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	65
<b>2 Description</b>	<b>66</b>
2.1 Description générale	66
2.2 Symboles	66
2.3 Accessoires disponibles	67
<b>3 Utilisation</b>	<b>68</b>
3.1 Avertissements	68
3.2 Première utilisation	68
3.3 Utilisation de la table de cuisson	68
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>71</b>
4.1 Avertissements	71
4.2 Nettoyage de l'appareil	71
<b>5 Installation</b>	<b>73</b>
5.1 Indications de sécurité	73
5.2 Positionnement sur le dessus	73
5.3 Encastrement	75
5.4 Raccordement du gaz	76
5.5 Adaptation aux différents types de gaz	79
5.6 Branchement électrique	84
5.7 Pour l'installateur	85

Ces instructions sont exclusivement valables pour les pays de destination indiqués sur la plaque des caractéristiques apposée sur l'appareil.

Ce plan de cuisson encastrable appartient à la classe 3.

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Avertissements

## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.



- N'utilisez pas de vaporisateurs à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
  - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
  - Ne modifiez pas cet appareil.
  - N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
  - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
  - Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- ### Domages subis par l'appareil
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
  - N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
  - N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
  - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention.
  - Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
  - N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
  - N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
  - Les récipients ou les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.
  - Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
  - En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.
  - Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la table de cuisson.
  - Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
  - N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
  - N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).



## Avertissements

- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la table de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

### Installation

- Cet appareil **ne doit pas être installé** sur des bateaux ou des caravanes.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Confiez le raccordement du gaz à des techniciens agréés. La pose avec le flexible devra être effectuée de façon à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale pour les flexibles en acier.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.



- L'éventuel remplacement du câble électrique doit être effectué exclusivement par un électricien agréé.

## Pour cet appareil

- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.2 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue,
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil,
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

## 1.3 Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.

## 1.4 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

## 1.5 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.



## Avertissements

### 1.6 Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



**Tension électrique**

**Danger d'électrocution**

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



**Emballage en plastique**

**Danger d'asphyxie**

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



## 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

### Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

### Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.

### Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

### Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

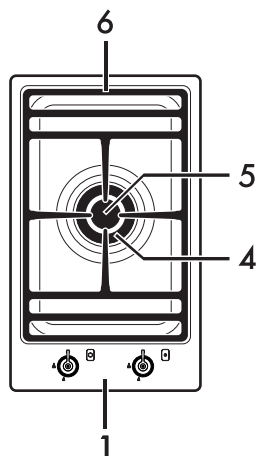
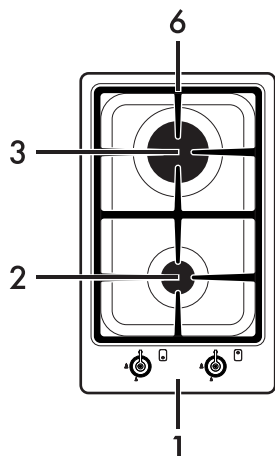
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description





### 2.1 Description générale



1. Panneau de commandes
2. Brûleur auxiliaire (**AUX**)
3. Brûleur rapide réduit (**RR**)
4. Brûleur ultra-rapide à couronne externe (**UR2 int.**)
5. Brûleur ultra-rapide à couronne interne (**UR2 ext.**)
6. Grille du plan

### 2.2 Symboles

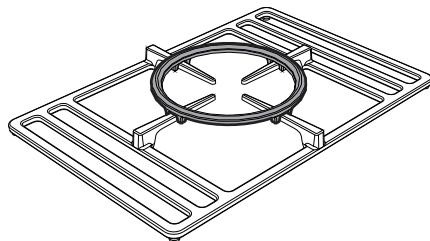
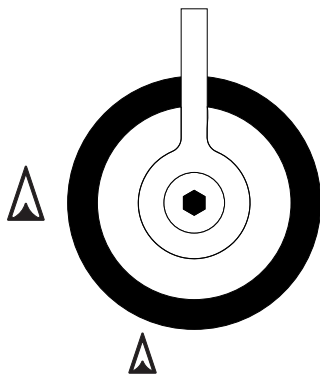
#### Zones de cuisson

-  Devant
-  Derrière
-  Central externe
-  Central interne









## Manettes brûleurs



La réduction doit être placée sur la grille de la table de cuisson, comme montré sur la figure ci-dessus.

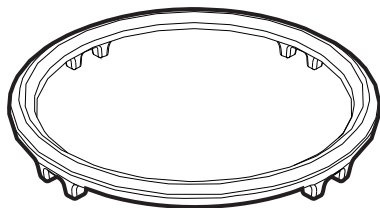
Quoi qu'il en soit, les casseroles d'un diamètre supérieur à 28 cm devront être utilisées uniquement sur le brûleur ultra-rapide (**UR2 int. + UR2 ext.**).

Cette grille peut également être utilisée pour les récipients de type « wok » (poêle chinoise).

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan de cuisson. Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme. Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

## 2.3 Accessoires disponibles

### Grille rehaussée



Pour éviter que le plan de travail ne se détériore, une grille rehaussée est disponible qui doit être installée sous les casseroles dont le diamètre est supérieur à ceux indiqués dans le tableau « Diamètres des récipients » du paragraphe 3.3 « Utilisation de la table de cuisson ».



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



#### Utilisation impropre Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil lorsque celui-ci est en marche. Laissez-les refroidir avant de procéder à un éventuel nettoyage.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.




#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'appliquez pas de feuilles d'aluminium pour couvrir les brûleurs ou le plan de cuisson.
- Les récipients doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la table de cuisson.


### 3.2 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes des accessoires (à l'exception de la plaque avec les données techniques).
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).

### 3.3 Utilisation de la table de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse horaire sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

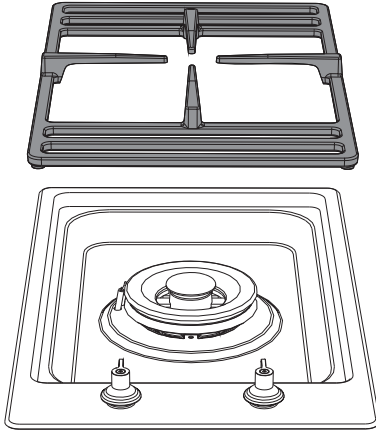


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramenez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.



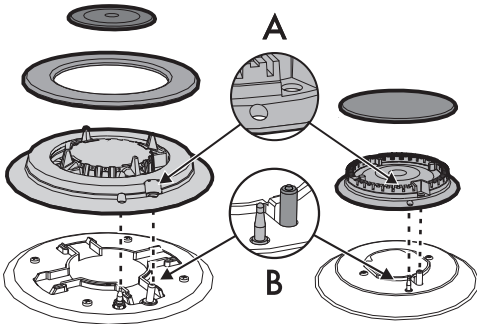
## Positionnement des grilles

Les grilles sont fournies déjà positionnées sur la table. Pour l'installation des grilles, suivez les indications de la figure.



## Position correcte des couronnes et des chapeaux

Avant d'allumer les brûleurs de la table, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices (A) des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples (B).



## Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'entre au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



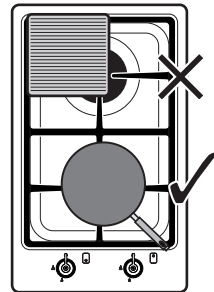
Diamètres des récipients :

- **AUX** : 12 - 16 cm.
- **RR** : 18 - 24 cm.
- **UR2 ext. + int.** : 22 - 26 cm.

Diamètre des récipients avec grille rehaussée :

- **AUX** : 16 - 26 cm.
- **RR** : 24 - 28 cm.
- **UR2 ext. + int.** : 26 - 34 cm.

Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan de cuisson ou le plan de travail.



Après toute utilisation, vérifiez toujours que les manettes de commande sont sur (éteint).



## Limitations pour l'utilisation des grils à viande



Si vous souhaitez utiliser un gril à viande, vous devez prendre quelques précautions :

- Les grils à viande ne doivent pas dépasser le périmètre du plan de cuisson ;
- Pour éviter d'endommager l'appareil et le revêtement en téflon, les grils à viande en aluminium revêtu de téflon peuvent être préchauffés à vide pendant un maximum de 5 minutes. Ensuite, disposez les aliments sur le gril à viande et procédez à la cuisson sans jamais dépasser les 40 minutes d'utilisation ;
- Ne pas utiliser de grils à viande ni de plaques pour la cuisson ou le réchauffement des aliments sur le brûleur ultra-rapide (**UR int.** + **UR ext.**).
- Si l'un des brûleurs situés à proximité du mur postérieur en bois est ultra-rapide (**UR int** + **UR ext.**), respectez une distance de 160 mm entre ce dernier et le bord du gril à viande ;
- Veillez à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas du bord du gril à viande ;
- Maintenez une distance minimale de 160 mm entre le mur latéral et le bord du gril à viande ;
- Ne placez pas le gril à viande sur plusieurs brûleurs en même temps ;
- Ne dépassez jamais 40 minutes d'utilisation.



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



**Utilisation impropre  
Risque de dommages aux  
surfaces**

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la table de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

### 4.2 Nettoyage de l'appareil

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

#### Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des raclours tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### Grilles du plan de cuisson

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les et repositionnez-les sur le plan de cuisson.



Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



## Nettoyage et entretien

### Couronnes et chapeaux

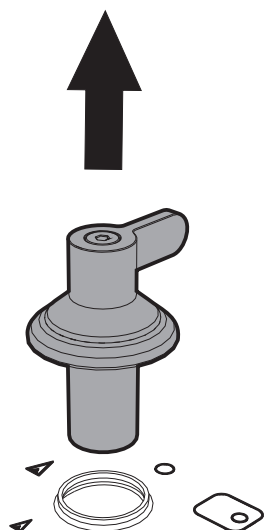
Les couronnes et les chapeaux sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.

### Manettes



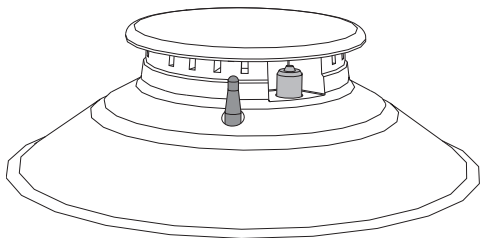
Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Leur extraction est facile : il suffit de les tirer vers le haut.



### Bougies et thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



Durant les opérations de nettoyage, séchez soigneusement l'appareil pour éviter que les éventuelles coulées de détergent et d'eau ne compromettent le bon fonctionnement et l'esthétique de l'appareil.



## 5 Installation

### 5.1 Indications de sécurité



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil  
**Risque d'incendie**

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.



La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

Respectez également les distances minimales des découpes du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.

### 5.2 Positionnement sur le dessus

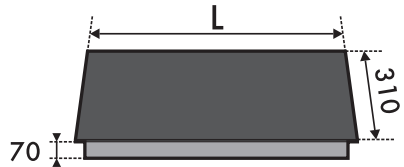


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

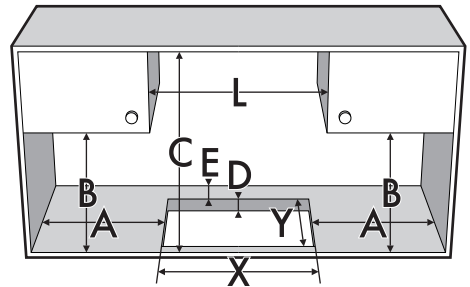
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

### Fixation à la structure de support

Réalisez dans le plan de travail du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
512	494	292



A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min. 150	min. 460	min. 750	20 ÷ 70	min. 50

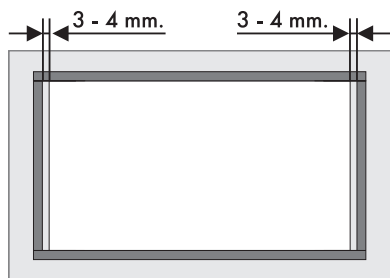
\* En présence d'un meuble placé au-dessus de la table de cuisson. En cas de hotte, se référer aux cotes indiquées dans son manuel.



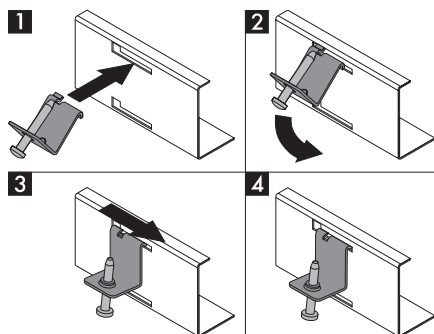
# Installation

Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre du plan de cuisson et le plan de travail, positionnez soigneusement le joint isolant fourni.

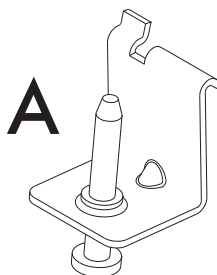
1. Référez-vous aux cotes indiquées sur la figure, en tenant compte du fait que les côtés longs avant et arrière doivent se trouver au ras de l'ouverture.



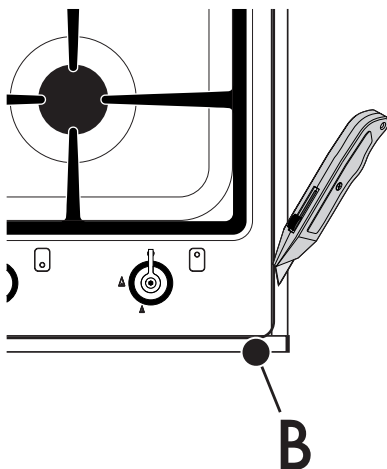
2. Appuyez légèrement dessus pour qu'il adhère bien à la surface du périmètre extérieur de l'ouverture découpée dans le plan de travail ; les côtés avant et arrière du joint doivent se trouver au ras de l'ouverture.



3. Posez la table sur le joint isolant et fixez-la à la structure de support avec les vis et les étriers de fixation fournis (A) jusqu'à l'obtention d'une planéité parfaite.



4. Rogner soigneusement le bord du joint en excès (B).

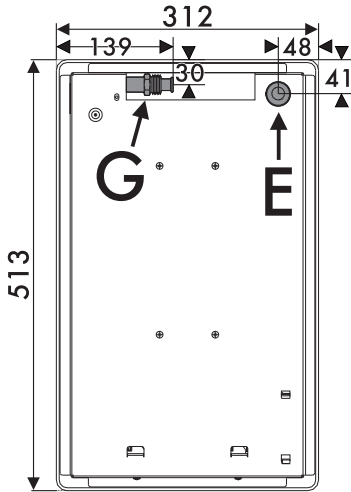


Ne positionnez les étriers qu'après avoir posé la table de cuisson sur le joint.





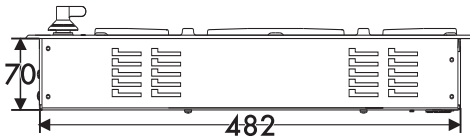
**Encombrement : emplacement  
raccordement gaz et électricité  
(dimensions en mm)**



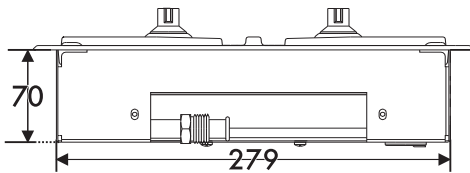
**Vue du dessous**

**G** Raccordement du tuyau de gaz

**E** Raccordement électrique



**Vue depuis le côté droit**



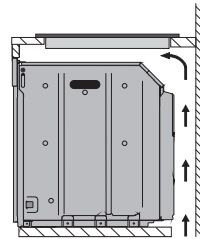
**Vue de l'arrière**

## 5.3 Encastrement

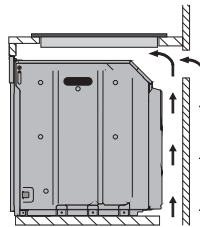
### Sur le compartiment d'encastrement du four

La distance entre le plan de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air.

S'il est installé au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond du plan de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



**avec une ouverture sur le fond**



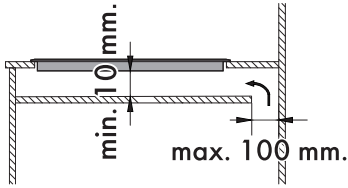
**Avec une ouverture sur le fond et à l'arrière**



S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.



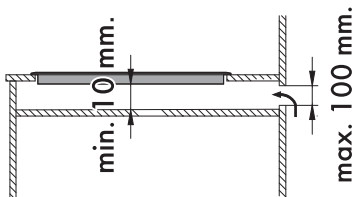
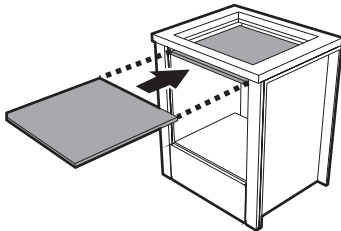
# Installation



**Avec une ouverture à l'arrière**

## Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur sous le plan de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de **10 mm** du bord inférieur du plan de cuisson, pour éviter des contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.



**avec une ouverture sur le fond**

## 5.4 Raccordement du gaz



**Fuite de gaz  
Danger d'explosion**

- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.

## Informations générales

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier ou avec un tuyau flexible en acier à paroi continue muni d'un raccord conique, conformément aux prescriptions de la norme en vigueur.

Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.5 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 pouce gaz externe (ISO 228-1).



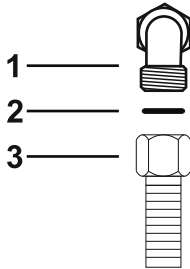
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



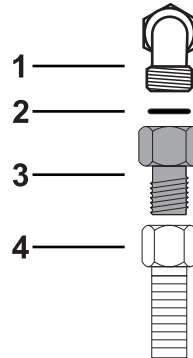
## Raccordement avec un tuyau flexible en acier

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (filet 1/2 pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant (1/2" ISO 7.1) sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.

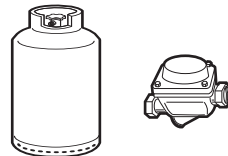


## Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

## Raccordement au gaz liquide

Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.



La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Types de gaz et Pays d'appartenance ».



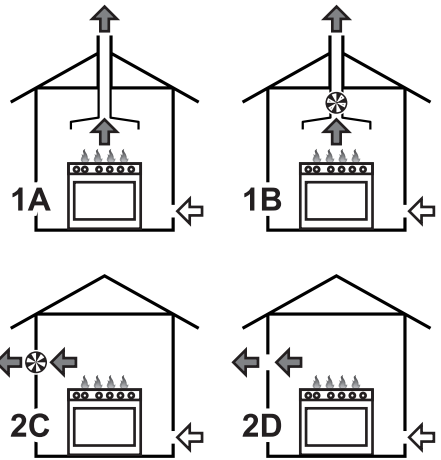
# Installation

## Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

## Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.



À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

**1** Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte

**2** Évacuation en l'absence d'une hotte

**A** Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel

**B** Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur

**C** Évacuation directement dans l'atmosphère avec un ventilateur électrique mural ou par la vitre de la fenêtre

**D** Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

 Air

 Produits de la combustion

 Ventilateur électrique

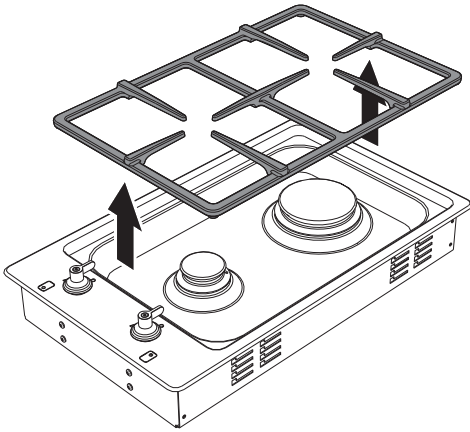


## 5.5 Adaptation aux différents types de gaz

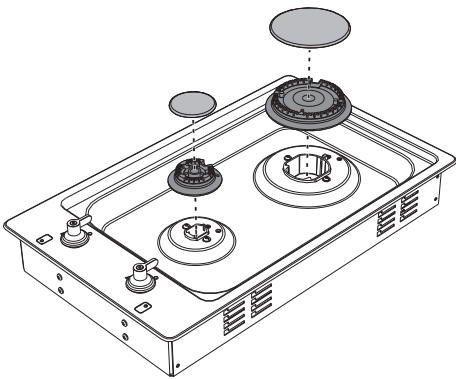
En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, et ensuite réglez la flamme minimum des robinets de gaz.

### Remplacement des injecteurs

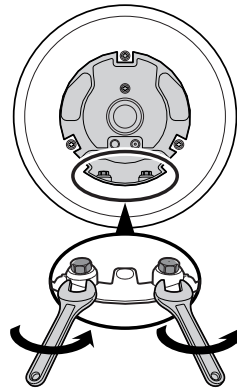
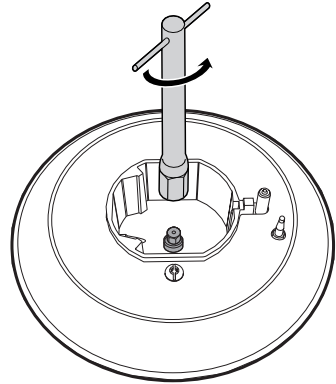
1. Enlevez la grille du plan.



2. Enlevez les calottes et les chapeaux correspondants.



3. À l'aide d'une clé à douille de 7 mm, dévissez les injecteurs des brûleurs et procédez au remplacement de ces derniers en fonction du gaz à utiliser (voir les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).



4. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.



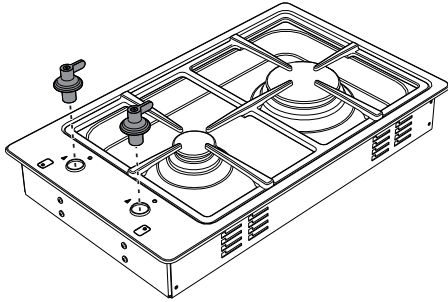
Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser 3 Nm.



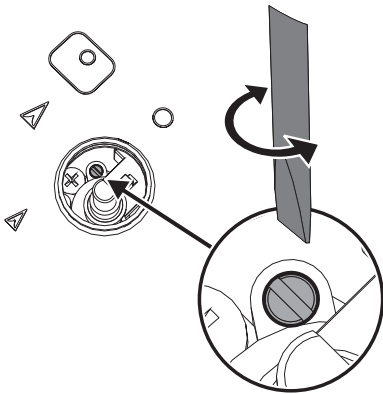
# Installation

## Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

1. Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum.
2. Démontez les manettes en les tirant vers le haut.



3. Agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.



4. Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur.

5. Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez cette opération pour tous les robinets de gaz.

## Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet en sens horaire.



Après avoir effectué l'adaptation à un gaz différent du gaz réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

## Lubrification des robinets de gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.



La lubrification des robinets de gaz devra être effectuée par un technicien spécialisé.



## Types de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Gaz Méthane G20</b>													
G20 20 mbars	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbars			•										
<b>2 Gaz Méthane G20</b>													
G20 25 mbars													•
<b>3 Gaz Méthane G25</b>													
G25 25 mbars						•							
G25.3 25 mbars						•							
<b>4 Gaz Méthane G25.1</b>													
G25.1 25 mbars													•
<b>5 Gaz Méthane G25</b>													
G25 20 mbars				•									
<b>6 Gaz Méthane G2.350</b>													
G2.350 13 mbars												•	
<b>7 Gaz Liquide G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbars		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbars	•							•					
G30/31 30/30 mbars						•			•		•		
<b>8 Gaz Liquide G30/31</b>													
G30/31 37 mbars												•	
<b>9 Gaz Liquide G30/31</b>													
G30/31 50 mbars				•	•								
<b>10 Gaz de Ville G110</b>													
G110 8 mbars	•								•		•		

FR



Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans les « Types de gaz et Pays d'appartenance ».



# Installation

## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

<b>1</b>	<b>Gaz méthane G20 - 20 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR2 int.</b>	<b>UR2 ext.</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	108	80	150
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	X	Y	H1	H4
<b>2</b>	<b>Gaz méthane G20 - 25 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR int.</b>	<b>UR2 ext</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.10	2.50	1.10	4.10
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	75	108	75	135
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	H1	Y	H1	H4
<b>3</b>	<b>Gaz méthane G25 - 25 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR int.</b>	<b>UR2 ext</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	115	800	150
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	F1	F3	H1	H4
<b>4</b>	<b>Gaz Méthane G25.3 – 25 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR int.</b>	<b>UR2 ext</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	115	80	150
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	F1	F3	H1	H4
<b>5</b>	<b>Gaz Méthane G25.1 – 25 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR int.</b>	<b>UR2 ext</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	115	80	160
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	F1	F3	H1	H4
<b>6</b>	<b>Gaz méthane G25 - 20 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR int.</b>	<b>UR2 ext</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.10	4.00
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	124	85	160
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	F1	F3	H1	H4
<b>8</b>	<b>Gaz Méthane G2.350 – 13 mbars</b>	<b>AUX</b>	<b>RR</b>	<b>UR int.</b>	<b>UR2 ext</b>
	Portée thermique nominale (kW)	1.00	2.40	0.90	4.20
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	94	148	100	200
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	Y	F3	0	H3



# Installation



9	Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbars	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	0.90	4.30
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	79	46	100
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	Z	-	-
	Portée nominale G30 (g/h)	76	182	65	313
	Portée nominale G31 (g/h)	75	179	64	307
10	Gaz liquide G30/31 - 37 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	75	46	95
	Portée réduite (W)	450	800	450	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	Z	-	-
	Portée nominale G30 (g/h)	76	182	73	305
	Portée nominale G31 (g/h)	75	179	71	300
11	Gaz liquide G30/31 - 50 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	43	65	43	80
	Portée réduite (W)	400	800	400	1600
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	H2	H8	H2	S1
	Portée nominale G30 (g/h)	76	182	80	298
	Portée nominale G31 (g/h)	75	179	79	293
12	Gaz de ville G110 - 8 mbars	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Portée thermique nominale (kW)	1.05	2.50	1.10	3.90
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	145	230	140	320
	Portée réduite (W)	400	800	400	1400
	Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	/8	/3	-	-



# Installation

## 5.6 Branchement électrique



### Tension électrique Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

### Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

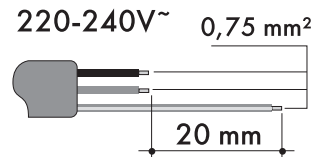
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.



Faites passer le câble d'alimentation derrière le meuble en évitant tout contact de ce dernier avec le carter inférieur du plan de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V 1N~**



Utilisez un câble **tripolaire 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>**.



Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

### Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, avec une distance entre les contacts de 3 mm au moins, conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

### Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



## Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement à la fin de l'installation. En cas de non-fonctionnement, après s'être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

## 5.7 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. Cela risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier si des pertes de gaz sont présentes. N'utilisez **PAS** de flammes libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.

