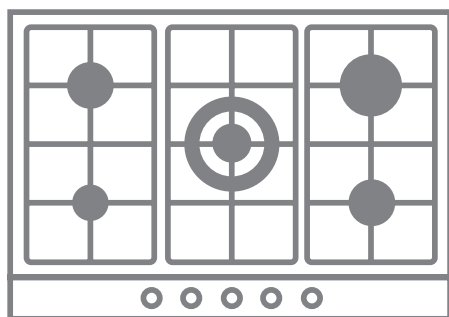


manuel d'instructions

FR



REVENU
plan de cuisson

INTRODUCTION

Chère Cliente/ Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit.

IMPORTANT :

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il doit être conservé intact et à portée de main pendant toute la durée de vie de la plaque de cuisson. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel et toutes les informations qu'il contient contenu avant d'utiliser l'appareil. Conservez toutes les pièces de rechange fournies. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux réglementations en vigueur.

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

-2006/95/CE « Basse Tension » (Directive)

-2004/108/CE « Compatibilité électromagnétique » (Directive)

- 2009/142 « Appareils à gaz » (directive)

- 1935/2004/CE « Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires » (Règlement)

2002/95/CE « Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques » (Directive)



Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaque placée dans le livret d'instruction et sur l'appareil.

SOMMAIRE

03 Mises en garde générales

05 Votre produit

Couvercle en verre

Caractéristiques du plan

06 Instructions d'installation

Adaptation à différents types de gaz

08 Utilisation de la plaque de cuisson

Brûleurs à gaz

Plaques électriques

13 Instructions pour l'utilisateur

Nettoyage

Maintenance

















Élimination du produit









Assistance technique

17 Configurations

Mises en garde et conseils importants pour l'utilisation




AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

-  Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage (pour le chauffage par exemple) est considéré impropre et donc très dangereux.
-  N'approchez pas les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance constante d'un adulte. Cet appareil n'est pas destiné à l'usage par des personnes (y compris les enfants) ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance, à moins que celles-ci ne soient sous la surveillance constante d'une personne responsable consciente.
-  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ou à proximité ; qu'il soit en marche ou éteint. Il est interdit de confier le nettoyage de l'appareil aux enfants.
-  En cas de panne ou de dysfonctionnements de l'appareil, nous vous prions de bien vouloir fermer le robinet à gaz, débrancher l'appareil et ne pas entreprendre soi-même la maintenance. Contacter directement le centre d'assistance agréé le plus proche (voir la section « assistance technique » de ce manuel).
-  Les températures superficielles de tous les composants respectent rigoureusement les normes en vigueur. Ceux-ci ne veut pas dire que certaines parties en métal ne peuvent pas brûler pendant ou après l'utilisation. Veuillez prêter attention.
-  La société décline toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'instructions.
-  La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques des produits en respectant toutefois la sécurité et la fonctionnalité.
-  Prévention des accidents domestiques. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles ou de graisses ; cela peut être la source d'un incendie.
-  Ne pas laisser d'objets à proximité des surfaces de cuisson.
-  Ne JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau, mais éteindre plutôt l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
-  Éviter que les marmites débordent du plan de cuisson durant l'utilisation. Nous recommandons également d'utiliser des récipients avec fond intact et plat.
-  Pendant l'utilisation, l'appareil se surchauffe. Les enfants doivent être éloignés de l'appareil.
-  Ne pas utiliser les jets de vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait atteindre les parties électriques, les endommager et causer des courts-circuits.
-  Ne jamais nettoyer les parties en acier ou traiter superficiellement avec des finitions métalliques (exemple : anodisations, nickelages, chromages) en utilisant les produits contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.
-  Il est fondamental que toutes les opérations relatives à l'installation, le réglage et la maintenance technique soient effectuées par du personnel qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.
-  Avant toute opération de maintenance, nous recommandons de débrancher l'appareil de la prise de courant et d'attendre qu'il soit complètement froid.

-  L'appareil est prévu pour le fonctionnement avec plusieurs types de gaz ; chaque gaz nécessite d'injecteurs et de réglages spécifiques.
-  Pour effectuer les modifications, il est toujours nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique et de fermer temporairement la distribution du gaz de réseau.
-  L'utilisation d'une cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez une bonne ventilation de la pièce : maintenez les ouvertures de ventilation ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante avec conduit d'évacuation).
-  Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils constituent des sources potentielles de danger.
-  La sécurité électrique n'est garantie que si le produit est connecté à un système de mise à la terre efficace.
-  Après avoir utilisé le plan de cuisson, assurez-vous que l'index du bouton est en position fermée et fermez le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
-  La plaque signalétique contenant les données techniques est située de manière visible sous le carter et jointe à ce manuel. La plaque sous le carter ne doit jamais être enlevée.
-  Les illustrations relatives à l'utilisation de l'appareil sont regroupées à la fin de ce manuel.

Apparition de fumée

Lors de la première utilisation d'une plaque chauffante flambant neuve, un aspect évident de fumée sera visible. L'empoisonnement peut être possible.

-  Effectuer le déverminage de la plaque de cuisson comme décrit dans le présent mode d'emploi (voir le chapitre PREMIÈRE UTILISATION).
Assurez-vous que les personnes âgées ou malades, les enfants, les femmes enceintes ou allaitantes doivent rester à l'écart de la zone pendant le processus de déverminage.
-  Assurer un débit d'air frais suffisant et continu.
-  Utiliser une hotte aspirante pendant le processus de déverminage.

VOTRE PRODUIT

COUVERCLE EN VERRE

Si le plan de cuisson est équipé d'un couvercle en verre, prenez les précautions suivantes :

- Ne placez pas de casseroles chaudes sur le couvercle lorsqu'il est fermé.
- Enlevez tout liquide renversé dessus avant de l'ouvrir.
- Il peut se briser sous l'effet de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs et les plaques de cuisson et attendez qu'ils refroidissent avant de le fermer.

CARACTÉRISTIQUES DU PLAN

Avertissements :

Cet appareil est de classe 3 conçu pour être encastré dans un meuble.

- Assurez-vous que le mobilier peut résister à une température d'au moins 70K ou plus.
- Pour une installation correcte, voir la section correspondante et les dessins de référence.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut solliciter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou encore une aération plus efficace, comme par exemple en augmentant la vitesse de la hotte aspirante.

Cette brochure a été conçue pour différents types de plans. La plaque signalétique située à l'arrière permet d'identifier le modèle (Mod. Tc) correspondant. Avec ce sigle et les indications mentionnées dans les paragraphes suivants, en regardant les figures placées à la fin du manuel (Fig1+15), vous pourrez savoir quelle est la composition de votre appareil.

Exemple :

Marchio			
Type : P		kW: 0.15	
Mod TC	P****L4	xx-x-x	230 V ~ 50/60 Hz

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Les instructions s'adressent à un installateur qualifié. L'équipement doit être installé correctement, conformément aux normes en vigueur. Toute intervention doit être effectuée avec l'appareil débranché électriquement.

Installation du panneau supérieur (plan du meuble)

Le plan de cuisson peut être installé sur tous les meubles, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (au moins 70K). Les dimensions du trou à percer sur la partie supérieure du meuble et les distances minimales entre les parois arrière, latérales et postérieures au-dessus de l'appareil sont illustrées à la *fig. 37*.

Ne pas oublier que :

- Lorsque le plan de cuisson est installé sans four accouplé, il est impératif d'utiliser un panneau de séparation entre le bas du plan de travail et le meuble situé en dessous, à une distance minimale de 10 mm.
- Lors de l'accouplement de la plaque de cuisson/du four, placez un séparateur à une distance minimale de 15 mm et suivez les instructions du fournisseur du four, tout en maintenant la ventilation comme indiqué à la *fig. 45*. Dans tous les cas, le raccordement électrique des deux appareils doit être effectué séparément, tant pour des raisons électriques que pour faciliter leur retrait.

Nous conseillons d'utiliser un four doté de refroidissement interne forcé.

Fixation du plan

Il faut fixer le plan de cuisson au meuble de la façon suivante :

- Placez le joint d'étanchéité fourni autour du périmètre extérieur du trou percé dans l'armoire en suivant le schéma de la *fig. 38*, de sorte que les extrémités des bandes soient parfaitement jointes sans se chevaucher.
- Placer de façon bien centrée le plan dans l'orifice du meuble.
- Fixer le plan au meuble avec les étriers fournis comme expliqué sur la *fig. 39*.

Une installation correcte du joint d'étanchéité offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquide.

Local d'installation

- L'appareil doit être installé et utilisé dans des locaux appropriés, et en tout cas conformément aux lois en vigueur.

L'installateur doit se référer aux lois en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion. Nous rappelons à ce propos que l'air nécessaire à la combustion est de 2m³/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

Évacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent éliminer les produits de la combustion à travers des hottes reliées directement à des tuyaux d'évacuation des fumées ou directement à l'extérieur (*fig. 41*).

S'il n'est pas possible d'installer la hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique fixé à un mur extérieur ou à une fenêtre de la pièce.

Ce ventilateur électrique doit avoir une capacité qui garantit un renouvellement de l'air dans la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume (UNI-CIG 7129).

Composants présentés dans *fig. 41*

A : Ouverture d'entrée air

C : Hotte d'évacuation des produits de la combustion

ET : Ventilateur électrique pour l'évacuation des produits de combustion

Raccordement à l'installation gaz

- Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et les réglages du plan sont compatibles. Dans ce but, vérifiez les données de la plaquette produit appliquée sur le plan et dans ce manuel.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux normes UNI-CIG 7129 et 7131. Le plan de cuisson doit être raccordé à l'installation de gaz à l'aide de tuyaux métalliques rigides ou de tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue, conformément à la norme UNI-CIG 9891, avec une extension maximale de 2 mètres.

S'assurer qu'en cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, ceux-ci ne soient pas en contact avec des parties mobiles ni écrasés.

Exécuter le raccordement de façon à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Le raccord d'entrée du gaz est fileté G 1/2".

En cas de raccordements ISO R7, il n'est pas nécessaire d'interposer de joint.

En cas de raccordements ISO R228, il faut interposer la rondelle fournie.

- Après les opérations de raccordement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse.

Branchement électrique

L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant que la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette des caractéristiques et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée elle aussi sur la plaquette.

En cas de branchement direct de l'appareil au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes en la matière.

- Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs pour le branchement au réseau car ils pourraient se surchauffer et provoquer des brûlures.
- La mise à la terre de l'équipement est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de cette règle.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser un câble ayant les mêmes caractéristiques que celui fourni, adapté à la charge et à la température (type T90° C) et qui doit être demandé au centre d'assistance. Il faut aussi que l'extrémité qui va à l'appareil ait le câble de terre Jaune - Vert d'une longueur supérieure aux autres de 20 mm.

Pour la dimension du câble d'alimentation, consulter le tableau ci-dessous.

Type de plan	Dimension
Seulement avec les brûleurs à gaz	3x0,50 mm ²
Avec 1 plaque électrique de 1 000W	3x0,75 mm ²
Avec plaque de cuisson électrique de 1 500W ou avec deux plaques de cuisson	3x1,5 mm ²

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il est nécessaire d'adapter le plan de cuisson à un gaz autre que celui pour lequel elle est conçue, les injecteurs doivent être remplacés.

Si les injecteurs de rechange ne sont pas fournis avec l'appareil, ils sont disponibles auprès des Centres d'Assistance.

Les injecteurs à remplacer devront être choisis en fonction du tableau injecteurs.

Les injecteurs sont identifiables par leur diamètre exprimé en centièmes de mm gravé sur le corps des injecteurs eux-mêmes.

Remplacement des injecteurs

- Retirer les grilles et le diffuseur de flamme du plan
- Avec une clé fixe, remplacer les injecteurs « J » (fig. 43) par ceux adéquats pour le gaz à utiliser.
- Réassemblez les brûleurs.

Les brûleurs ne demandent pas le réglage de l'air primaire.

Réglage du minimum

Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et retirez le bouton. Tournez le robinet en position minimale, insérez un tournevis dans la tige : vissez pour diminuer la flamme, dévissez pour l'augmenter.(fig. 43)



Pour le gaz G30/G31, vissez complètement la vis de réglage.

Dans tous les cas, le résultat devra donner une petite flamme homogène et régulière le long de toute la couronne du brûleur. Enfin, vérifiez qu'en tournant rapidement le robinet de la position maximale à la position minimale, il n'y a pas d'extinctions. Dans le cas de brûleurs avec sécurité, vérifiez que la flamme lèche légèrement le thermocouple. Vérifiez le bon réglage en laissant le brûleur fonctionner pendant quelques minutes. S'il s'éteint, augmenter le minimum.

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON


BRÛLEURS À GAZ

L'alimentation en gaz des brûleurs est réglée par les boutons de la *fig. 35* qui commandent les robinets. Les symboles, selon la version choisie, ils peuvent être sérigraphiés sur les boutons ou sur le panneau de commande. En faisant correspondre l'indicateur avec les symboles sérigraphiés on obtient les réglages suivants :

- Robinet fermé, pas de fourniture de gaz
-  Capacité maximum, fourniture maximum de gaz
-  Débit minimal, fourniture minimale de gaz

Allumage des brûleurs

Brûleurs sans soupape de sécurité

Pour allumer un des brûleurs sans allumage électrique, ou en l'absence d'électricité dans les modèles avec allumage, amenez une flamme près du sommet du brûleur, appuyez et tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole coïncide  avec la référence sur le tableau de bord.


Pour obtenir le débit minimum, tournez davantage le bouton pour correspondre à la petite flamme.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre la position maximale et la position minimale et jamais entre la position maximale et le point de fermeture.



Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « robinet fermé ».

Brûleurs avec allumage électrique

- Modèles avec bouton d'alimentation

Pour allumer un des brûleurs, appuyez sur le bouton d'allumage et tournez le bouton jusqu'à la position maximale (symbole ). Maintenez le bouton d'allumage enfoncé jusqu'à ce que l'allumage soit obtenu, puis réglez la flamme en tournant le bouton d'allumage jusqu'à ce que l'intensité souhaitée soit atteinte.

- Modèles avec allumage incorporé dans les boutons

Ces modèles sont identifiés par le symbole  à côté du symbole  (Fourniture maximale).

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez le bouton sur la position de puissance maximale et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'il s'allume ; réglez ensuite la flamme en tournant le bouton jusqu'à ce que l'intensité souhaitée soit atteinte.

REMARQUE : Si les conditions particulières du gaz fourni localement rendent difficile l'allumage du brûleur avec le bouton en position maximale, il est conseillé de répéter l'opération avant de placer un récipient sur le gril et avec le bouton en position d'alimentation minimale.

Brûleurs avec soupape de sécurité

Certains modèles sont équipés d'une soupape de sécurité qui coupe automatiquement l'alimentation en gaz si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur ● et répétez les opérations d'allumage décrites dans les paragraphes suivants.

Utilisation du brûleur

En fonction du type d'allumage électrique fourni, procédez comme suit :

- Sur les modèles dont l'allumage est intégré au bouton, tournez le bouton du robinet à gaz en position de puis appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 4 à 5 secondes.
Relâcher le bouton et régler la flamme en tournant le bouton jusqu'à atteindre l'intensité souhaitée.
- **Avertissement :**
Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15".
Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas encore allumé, ou s'il s'est éteint accidentellement, attendre 1 minute avant de répéter l'opération.

- Sur les modèles équipés d'un bouton d'allumage, tournez le bouton du robinet de gaz en position de débit maximal, puis appuyez sur la clé de contact et sur le bouton, maintenez la pression pendant environ 4+5 secondes. Relâcher ensuite le bouton et régler la flamme en tournant le bouton jusqu'à atteindre l'intensité souhaitée.

Utilisation des grilles

Les grilles du plan de cuisson ont été conçues pour permettre une utilisation aisée et sûre du produit. Nous conseillons de vérifier leur position exacte et leur stabilité sur le plan avant toute utilisation. En outre, vérifiez que les tampons en caoutchouc sont toujours intacts et correctement positionnés.

Grille pour petits récipients (Fig. 33)

Il repose seulement sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) lorsque vous utilisez des récipients d'un petit diamètre pour les empêcher de basculer.

Grille spéciale pour les pots « WOK » (Fig. 34 facultatif)

Il repose seulement sur le dessus du gril à triple couronne quand lorsqu'on utilise des récipients « WOK » (à fond concave). Il est recommandé, afin de ne pas provoquer de graves dysfonctionnements du brûleur, de ne pas utiliser les poêles à wok sans cette grille spéciale et de ne pas l'utiliser pour les poêles à fond plat.

Choix du brûleur

La symbologie imprimée sur le tableau de bord (dessin fig.35) à côté des boutons indique la correspondance entre le bouton et le brûleur. Le choix du brûleur le plus adapté dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau). Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur pour ne pas compromettre le rendement élevé.

Diamètre des casseroles		
Brûleur	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	120 mm	140 mm
Semi-rapide	160 mm	200 mm
Rapide	200 mm	240 mm
Triple couronne	240 mm	260 mm
Double	240 mm	260 mm
Poêle à poisson	Dimensions maximales : 140X350 mm	

PLAQUES ÉLECTRIQUES

 **Ne faites jamais cuire les aliments directement sur les plaques de cuisson, mais dans des poêles ou des récipients spéciaux.**

Mise en marche de la plaque

La plaque électrique s'allume en tournant le bouton sur la position souhaitée. Les chiffres de 1 à 6 ou de 1 à 11 (fig. 36), selon que le plan de cuisson est équipé d'un interrupteur ou d'un régulateur d'énergie, indiquent les positions de fonctionnement avec la température croissante (voir tableau). Le fonctionnement de la plaque électrique est indiqué par un voyant lumineux placé sur le panneau de commande.

Première utilisation

Les plaques de cuisson au Glem Gas sont recouvertes d'une laque qui doit être brûlée avant la première utilisation. Cette opération est nécessaire même si la plaque de cuisson doit être remplacée dans le cadre d'un service après-vente.


Déverminage


Pour les appareils de cuisson à plusieurs plaques chauffantes, le brûlage en cours doit être opéré successivement pour chaque plaque chauffante de la manière suivante. Cela peut entraîner l'apparition d'une fumée épaisse.

ATTENTION! FORTE PRÉSENCE DE FUMÉE!

Risque d'empoisonnement

 Veuillez à ce que les personnes âgées ou malades, les enfants, les femmes enceintes ou allaitantes restent à l'écart de la zone pendant le processus de combustion.

 Ensure a sufficient and continuous fresh air flow.

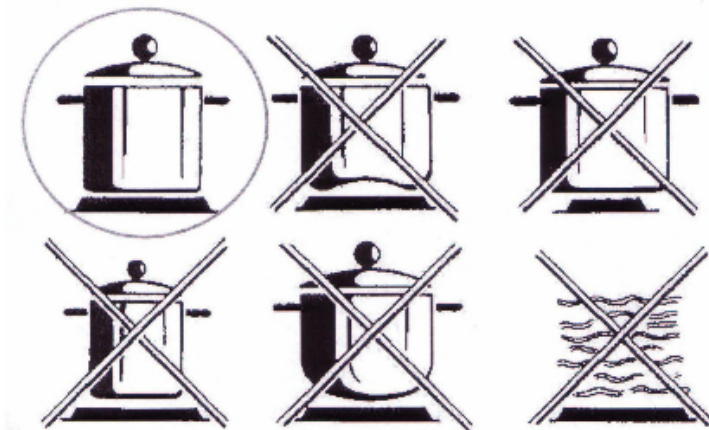
 Utiliser une hotte aspirante pendant le processus de déverminage.

1. Assurer un flux d'air frais suffisant et continu pendant toute la durée du processus de déverminage (fenêtre ouverte).
2. Si possible, utiliser une hotte pendant le processus de déverminage.
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'ustensiles de cuisine sur la plaque chauffante.
4. Pour la commande avec interrupteurs:
 - Commutateur à 6 niveaux de chauffe : niveau 4
 - Commutateur à 3 niveaux de chaleur : puissance maximale
5. Pour le contrôle avec régulateur d'énergie: le régulateur de l'énergie doit être réglé au moins sur une valeur de 50 %.
6. Chauffer la plaque de cuisson pendant au moins 30 minutes.
 - Pendant le processus de déverminage, une fumée évidente sera visible. La fumée disparaît d'elle-même après un certain temps. Cependant, le processus de déverminage n'est pas terminé avec la disparition de la fumée.

Utilisation de la plaque électrique

Une fois l'ébullition atteinte, réglez la puissance à l'intensité de chauffage souhaitée, en gardant note que la plaque électrique continuera à émettre de la chaleur pendant quelques minutes après avoir été éteinte. Lorsque vous utilisez la plaque électrique, faites attention à :

- Éviter absolument de fonctionner sans contenueurs. L'utilisation à vide de la plaque, surtout si elle est prolongée, peut être cause des incendies.
- Faites tout votre possible pour ne pas renverser de liquides sur les plaques lorsqu'elles sont chaudes.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat dont le diamètre couvre toute la surface de la plaque.



 ATTENTION : Afin d'éviter les risques de sécurité et d'utiliser le produit correctement, il est obligatoire de suivre les instructions ci-dessus

Position bouton		Type de cuisson
0	0	Eteint
1	1	Pour des opérations de fusion (beurre ou chocolat)
2	2	
2	2	Pour garder les aliments au chaud et réchauffer de petites quantités de liquide
	3	
	4	
3	4	Réchauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes et des sauces
	5	
	6	
4	7	Cuisson lente, pour les soupes, les pâtes, le risotto, cuisson continue à la vapeur, cuisson des steaks et des fritures en général
	8	
4	8	Faire revenir la viande, rôtir les pommes de terre, faire frire le poisson et faire bouillir de grandes quantités d'eau
5	9	
	10	
6	11	Frites rapides, steaks grillés, etc.
	12	

Type de plaque

Le plan peut être équipé d'une plaque normale ou rapide. La plaque normale est entièrement noire, tandis que la plaque rapide comporte un point rouge au milieu. Pour les caractéristiques techniques, veuillez vous reporter à la section « Caractéristiques du plan de cuisson - Point de cuisson ».

La plaque rapide diffère de la plaque normale principalement sur les points suivants :

- Puissance supérieure.
- Atteint plus rapidement la température souhaitée.

Plan vitrocéramique

La plaque vitrocéramique a la particularité de permettre une transmission rapide de la chaleur dans la direction verticale des éléments chauffants situés sous la plaque de cuisson aux casseroles qui y reposent.

La chaleur ne se propage pas horizontalement, de sorte que le verre reste « froid » à une distance de quelques centimètres seulement de la zone de cuisson.

Les zones de cuisson sont contrôlées par un interrupteur à 7 positions ou un régulateur d'énergie continu à onze positions comme indiqué à la fig. 36.

L'intensité de chauffage des zones est réglée de manière croissante à partir de la position « 0 » (arrêt) à '6' 0 '11' (maximum).

Lorsque la plaque de cuisson est en service, le voyant lumineux est allumé.

Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 70° C, le voyant lumineux « chaleur résiduelle » correspondant s'allume pour indiquer que la zone est chaude.

Ce voyant reste allumé même après l'arrêt de la zone de cuisson, pour indiquer que la zone est encore chaude.

La chaleur résiduelle persiste assez longtemps après l'arrêt de la zone de cuisson.



Pendant ce temps, évitez de toucher la zone de cuisson ; soyez particulièrement prudent avec les enfants.

Le voyant s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 70° C.

Conseils pour une utilisation sûre du plan

- Avant la mise en marche, vérifiez quel bouton commande la zone de cuisson souhaitée. Il est conseillé de placer le récipient sur la zone de cuisson avant de l'allumer et de le retirer après l'avoir éteint.
- Utilisez des récipients à fond plat et régulier (attention aux récipients en fonte). Les surfaces irrégulières peuvent rayer la surface vitrocéramique. Vérifiez que le fond est propre et sec.
- N'utilisez pas le plan si la surface est cassée ou endommagée.

- N'oubliez pas que les zones de cuisson restent chaudes pendant un certain temps (environ 30 minutes) après l'arrêt du four.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds ou pointus sur la plaque vitrocéramique.
- Dès que vous remarquez une fissure dans la plaque de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et appelez le Centre de service.
- Ne fixez pas intensément les lampes halogènes du plan de cuisson.
- Ne faites jamais cuire les aliments directement sur la plaque vitrocéramique, mais dans des casseroles ou des récipients spéciaux.
- Ne placez pas les feuilles d'aluminium et les plastiques sur des surfaces chaudes.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau.

Types de zones de cuisson

Zone radiante à « 3 circuits »

L'élément chauffant se compose de 3 résistances électriques qui peuvent fonctionner ensemble ou séparément selon la position du commutateur à sept positions ou du régulateur d'énergie 0-11.

Zone radiante « hi-light »

L'élément chauffant est constitué d'une bobine de résistance en ruban qui atteint la température de travail en un temps très court.

Le fonctionnement de cette zone de cuisson est contrôlé par un régulateur d'énergie continue.

Zone halogène

L'élément chauffant est composé de 2 lampes halogènes et d'une résistance électrique.

Atteint instantanément la température de travail.

Elle aussi est contrôlée par un régulateur d'énergie continue.

INSTRUCTIONS RÉSERVÉES À L'UTILISATEUR

NETTOYAGE

Pour une bonne conservation de la plaque de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après qu'elle ait refroidi.

Ne jamais retirer les boutons.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

Pièces émaillées

Pour conserver l'acier inox en bon état, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

Plate-forme en acier inoxydable

Il faut nettoyer le plan avec un chiffon humide et des produits spécifiques en vente dans le commerce.

Après le rinçage, séchez soigneusement chaque partie.

Grilles

Les Grilles ont été conçue pour pouvoir être lavées également en lave-vaisselle.

Les grilles en acier inoxydable peuvent prendre une teinte bleutée dans la zone du brûleur en raison de la température.

Cet effet peut être atténué en utilisant des éponges en acier disponibles dans le commerce.

Brûleurs

Les brûleurs en deux parties peuvent être retirés et lavés avec des produits appropriés. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et replacez-les parfaitement dans leurs sièges.

Pour les modèles à allumage électrique, vérifiez que l'électrode "E"(Fig. 45) est toujours propre.

Sur les modèles équipés d'une soupape de sécurité, nettoyez la sonde "T"(Fig. 45) afin que la soupape de sécurité puisse fonctionner correctement. Tant l'électrode que la sonde doivent être nettoyées avec précaution.

À la fin, remettre les brûleurs parfaitement dans leur logement.

Pour éviter d'endommager l'allumage électrique, évitez de l'utiliser quand les brûleurs ne sont pas en place.

Plaques électriques

Les plaques de cuisson doivent être nettoyées lorsqu'elles sont à peine chaudes.

Nettoyer avec un chiffon humide, finir avec un chiffon imbibé d'huile minérale.

MAINTENANCE

Ces appareils ne nécessitent pas de maintenance particulière, mais il est recommandé de les contrôler au moins une fois tous les deux ans.

En cas de durcissement dans la rotation des boutons ou d'odeurs de gaz, fermer le robinet général et appeler l'assistance technique.

Le robinet défectueux doit être remplacé ainsi que son joint.

ÉLIMINATION DU PRODUIT



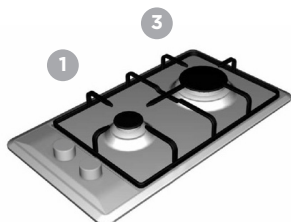
Le symbole de la poubelle barrée sur le produit indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ne doivent pas être éliminés avec les déchets urbains non triés (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mélangés »), mais qu'ils doivent être traités séparément afin d'être soumis à des opérations appropriées en vue de leur réutilisation, ou à un traitement spécifique, pour enlever et éliminer de manière sûre toute substance nocive pour l'environnement et pour extraire des matières premières pouvant être recyclées. Dans chaque État membre de l'Union Européenne, les DEEE doivent donc être remis à des Centres de Collecte spécialisés, conformément aux prescriptions légales et aux dispositions en vigueur. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous pouvez également remettre le DEEE au commerçant qui est tenu de le retirer gratuitement (retrait « un contre un »). L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

Cat : III 1a 2H 3+			IT	
Type de gaz			G20	
Pression du gaz			20 mbar	
Brûleurs	Débit Max (kW)	Débit Min (kW)	Ø Injeteur	
A	1.00	0.30	0.72	
SR	1.75	0.44	0.97	
R	3.00	0.75	1.15	
TC	3.30	1.50	1.24	
TC	3.80	1.50	1.37	
P/F	2.90	1.50	1.20	
TC 4,5	4.30	0.30	in	out
			0.66	1.00
Type de gaz			G30/G31	
Pression du gaz			28-30/37 mbar	
Brûleurs	Débit Max (kW)	Débit Min (kW)	Ø Injeteur	
A	1.00	0.30	0.50	
SR	1.75	0.44	0.65	
R	3.00	0.75	0.85	
TC	3.30	1.50	0.91	
TC	3.80	1.50	0.98	
P/F	2.90	1.50	0.85	
TC 4,5	4.30	0.30	in	out
			0.46	0.64
Gas type/ gas type/ type de gaz/ tipo de gas/ gás/ gaz type			G110	
Pression du gaz			8 mbar	
Brûleurs	Débit Max (kW)	Débit Min (kW)	Ø Injeteur	
A	1.00	0.30	0.50	
SR	1.75	0.44	0.65	
R	3.00	0.75	0.85	
TC	3.30	1.50	0.91	
P/F	2.90	1.50	0.85	

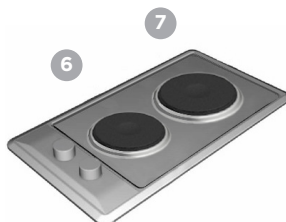
Cat : II 2H 3+			IT GB ES PT CH IE	
Type de gaz			G20	
Pression du gaz			20 mbar	
Brûleurs	Débit Max (kW)	Débit Min (kW)	Ø Injeteur	
A	1.00	0.30	0.72	
SR	1.75	0.44	0.97	
R	3.00	0.75	1.15	
TC	3.30	1.50	1.24	
TC	3.80	1.50	1.35	
P/F	2.90	1.50	1.20	
TC 4,5	4.30	0.30	in	out
			0.66	1.00
Type de gaz			G30/G31	
Pression du gaz			28-30/37 mbar	
Brûleurs	Débit Max (kW)	Débit Min (kW)	Ø Injeteur	
A	1.00	0.30	0.50	
SR	1.75	0.44	0.65	
R	3.00	0.75	0.85	
TC	3.30	1.50	0.91	
TC	3.80	1.50	0.98	
P/F	2.90	1.50	0.85	
TC 4,5	4.30	0.30	in	out
			0.46	0.64

CONFIGURATIONS

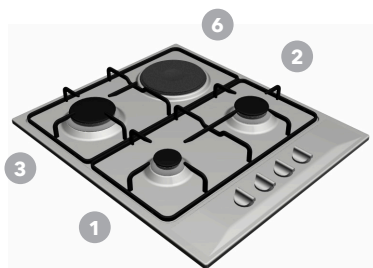
Plan de cuisson 30 cm - type A



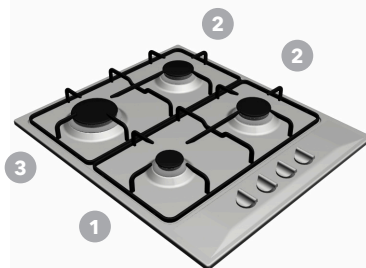
Plan de cuisson 30 cm - type B



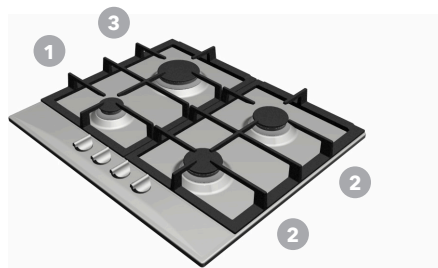
Plan de cuisson 60 cm - type A



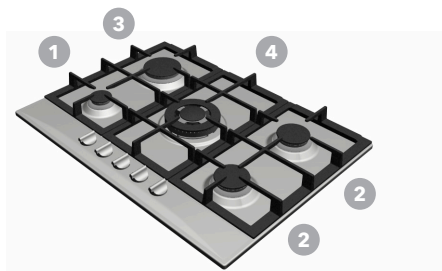
Plan de cuisson 60 cm - type B



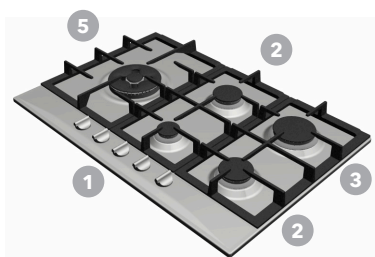
Plan de cuisson 60 cm - type C



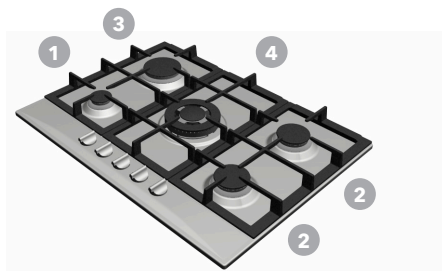
Plan de cuisson 70 cm



Plan de cuisson 75 cm



Plan de cuisson 90 cm



LÉGENDE BRÛLEURS

- 1 Brûleur auxiliaire (A)
- 2 Brûleur semi-rapide (SR)
- 3 Brûleur rapide (R)
- 4 Brûleur Triple Couronne 3.3 (TC)
- 5 Bruciatore Dual 4.5
- 6 Plaque électrique Ø 145
- 7 Plaque électrique Ø 180

Fig.33



Fig.34



Fig.35

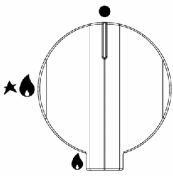


Fig.36

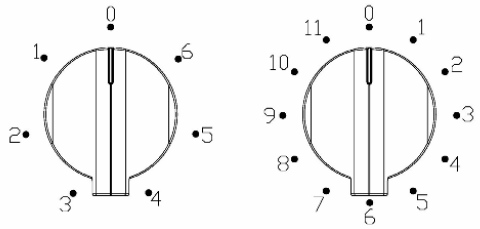


Fig.37

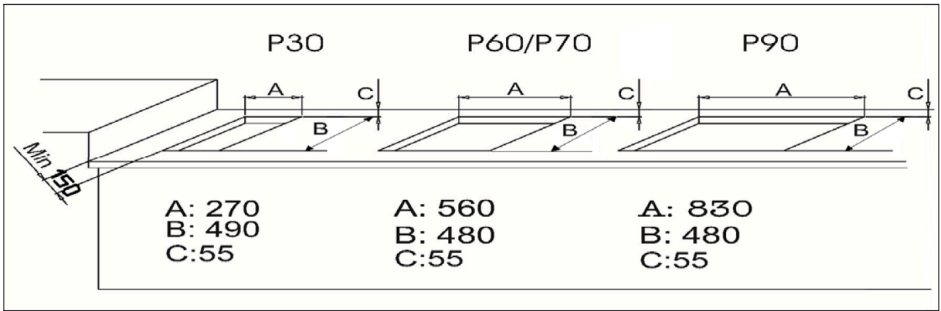


Fig.38

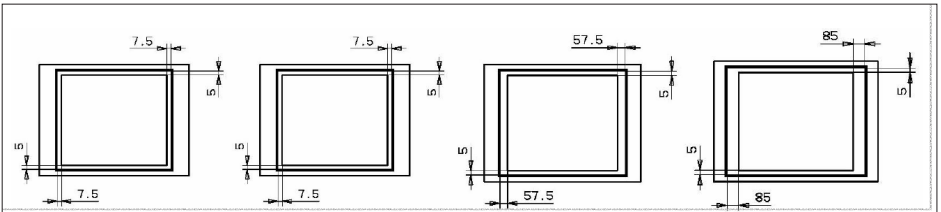


Fig. 39

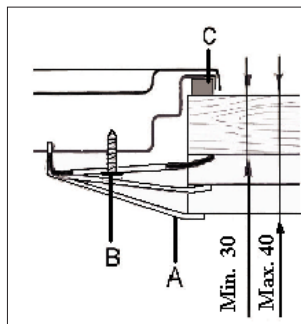


Fig. 40

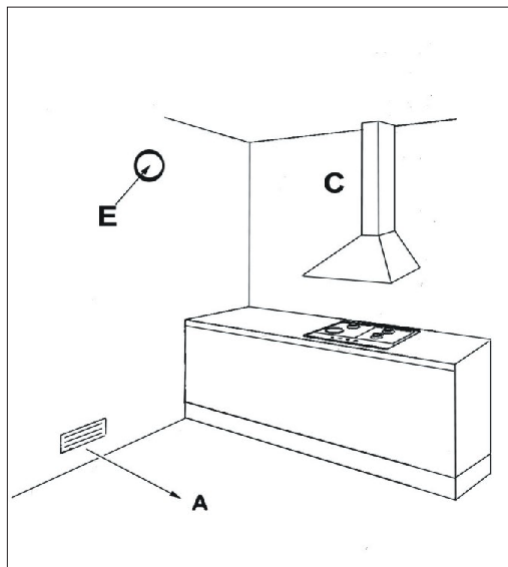


Fig. 41

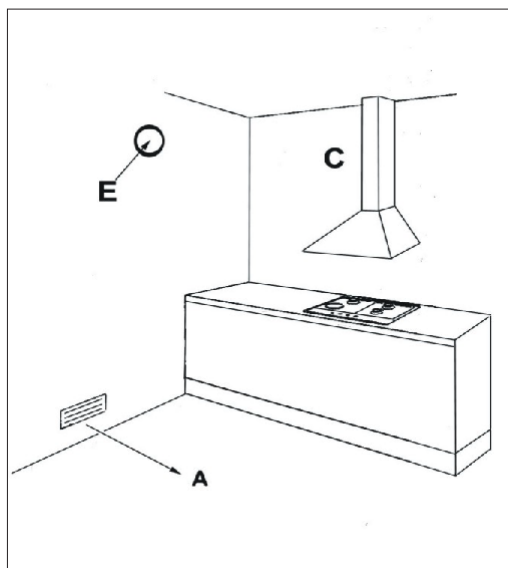
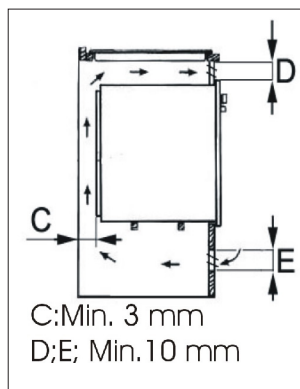
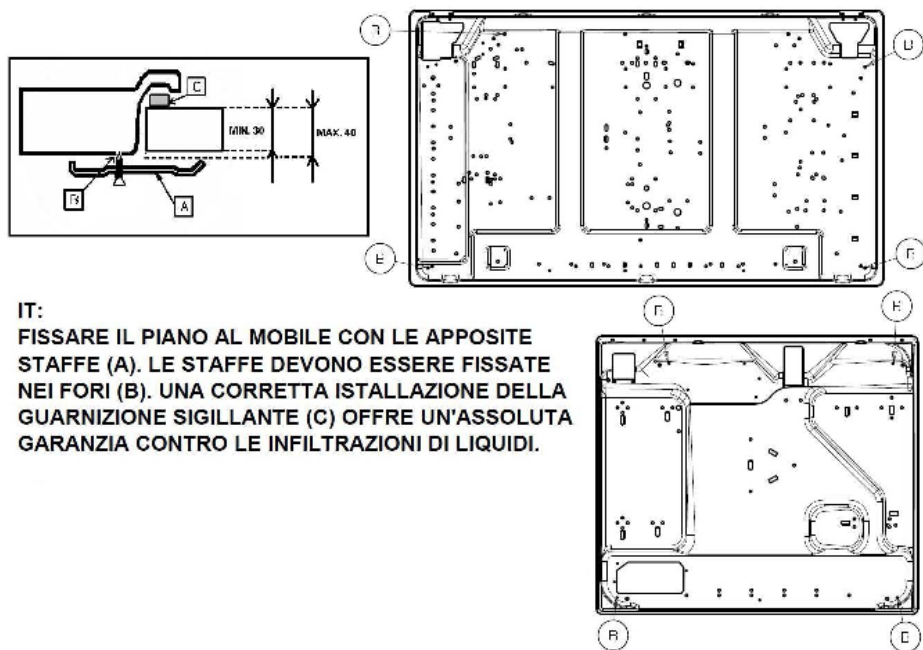


Fig. 42



MISES EN GARDE ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'INSTALLATION

Trous à utiliser pour fixer la plaque de cuisson



IT:

FISSARE IL PIANO AL MOBILE CON LE APPOSITE STAFFE (A). LE STAFFE DEVONO ESSERE FISSATE NEI FORI (B). UNA CORRETTA INSTALLAZIONE DELLA GUARNIZIONE SIGILLANTE (C) OFFRE UN'ASSOLUTA GARANZIA CONTRO LE INFILTRAZIONI DI LIQUIDI.

 ATTENTION !

LORS DU PERÇAGE, FAITES TRÈS ATTENTION À NE PAS PERCER LA RAMPE DE PASSAGE DU GAZ

Fig. 43

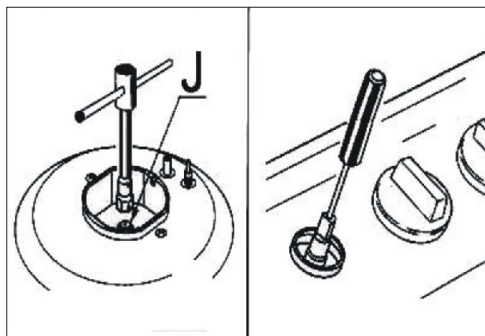


Fig. 44

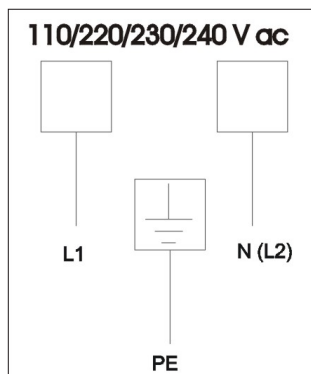
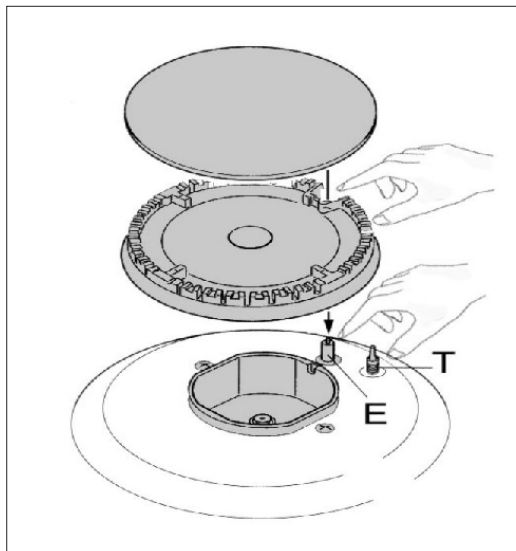


Schéma électrique

Fig. 45





FR

**Cet appareil,
ses accessoires
et cordons se
recyclent**

**REPRISE
À LA LIVRAISON**



OU

**À DÉPOSER
EN MAGASIN**



OU

**À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE**



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !