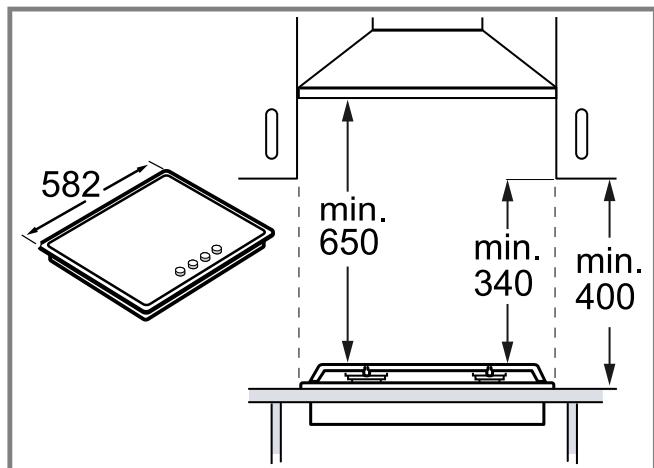
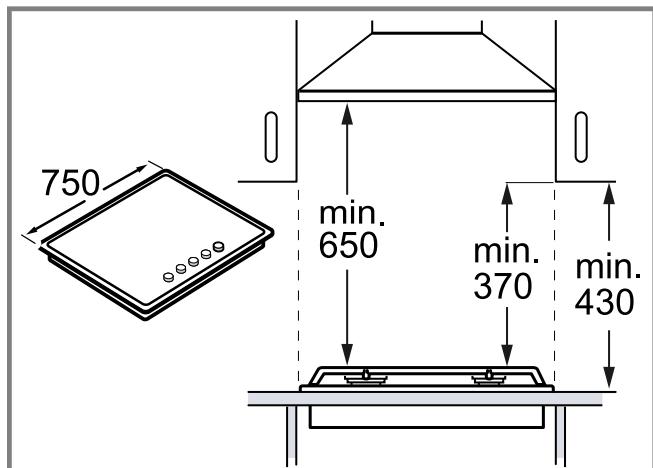




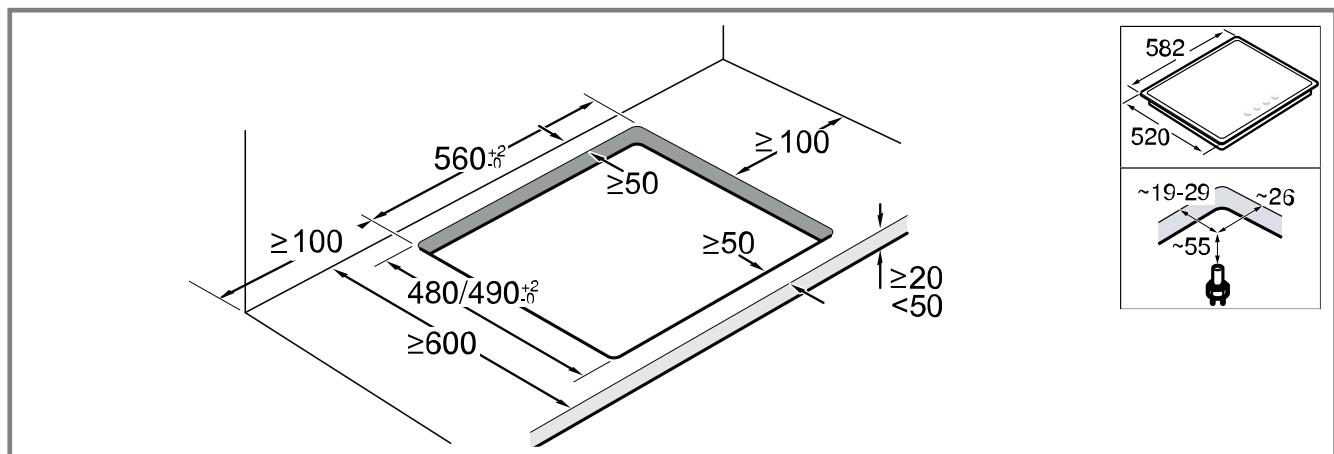
fr Notice d'installation



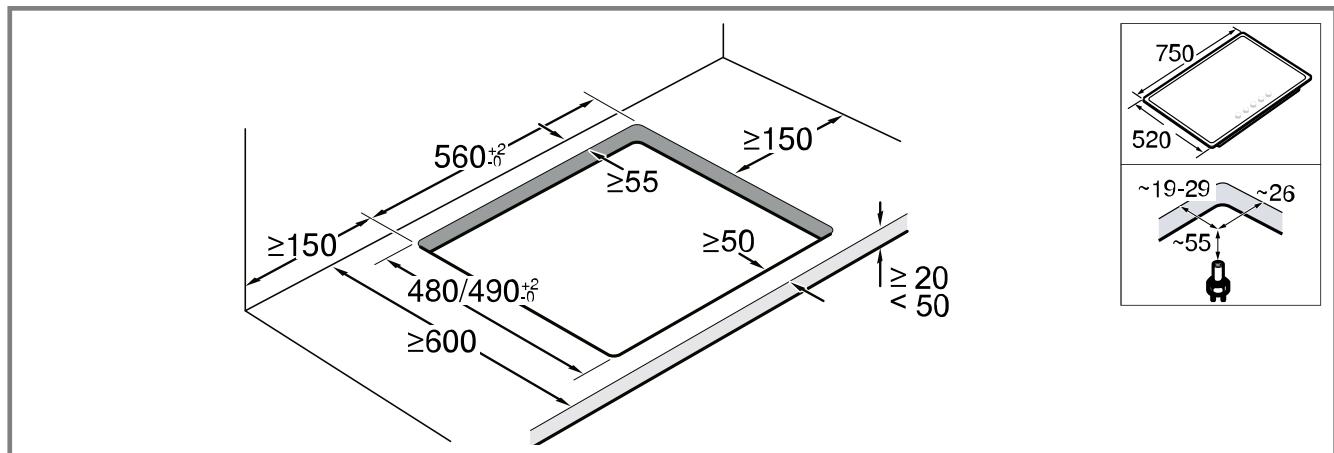
1



2



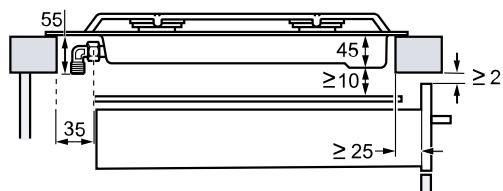
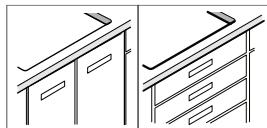
3



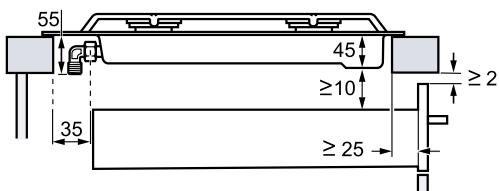
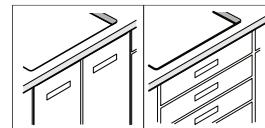
4



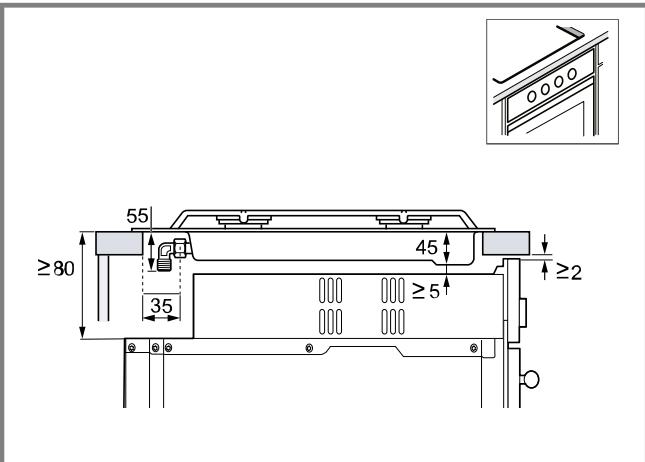
Wok



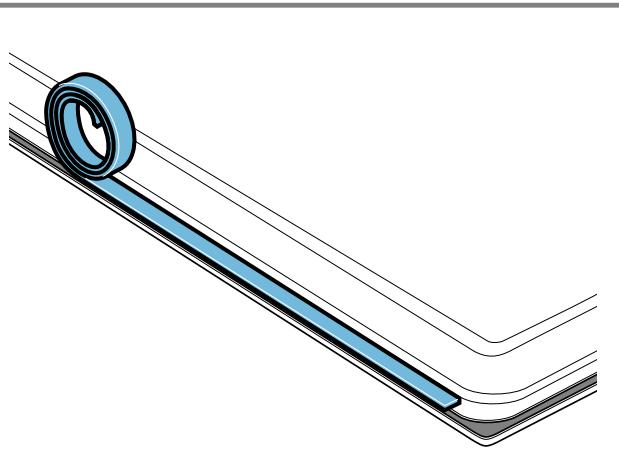
5



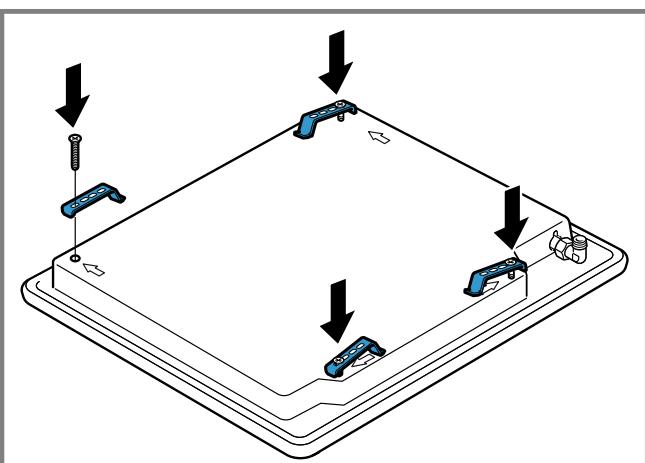
6



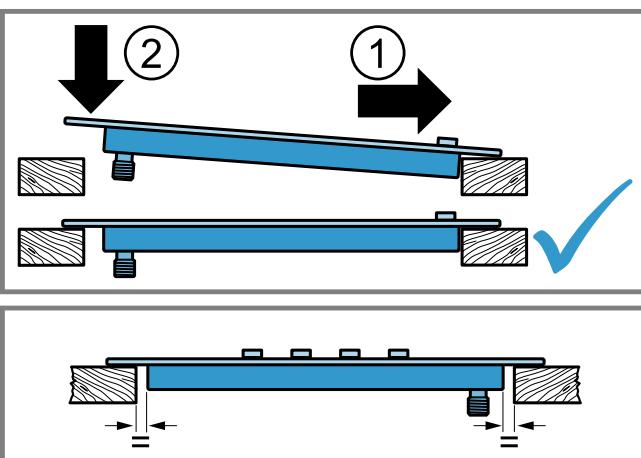
7



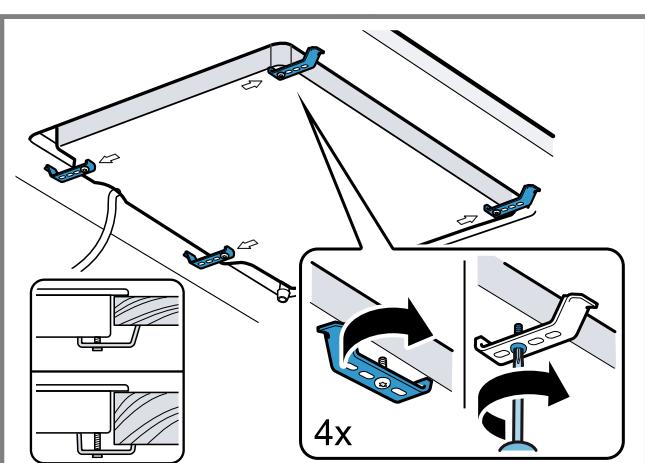
8



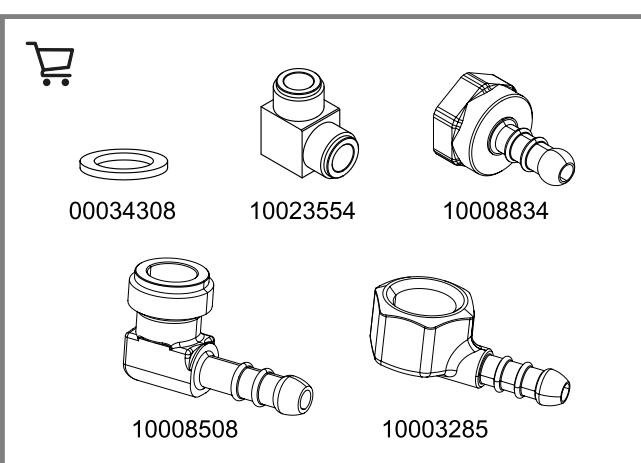
9



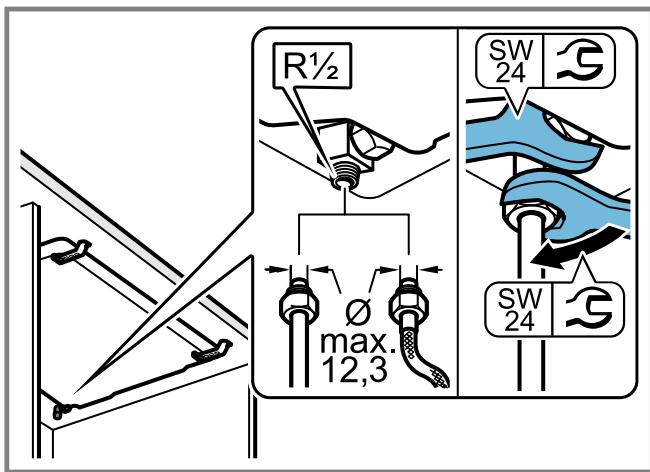
10



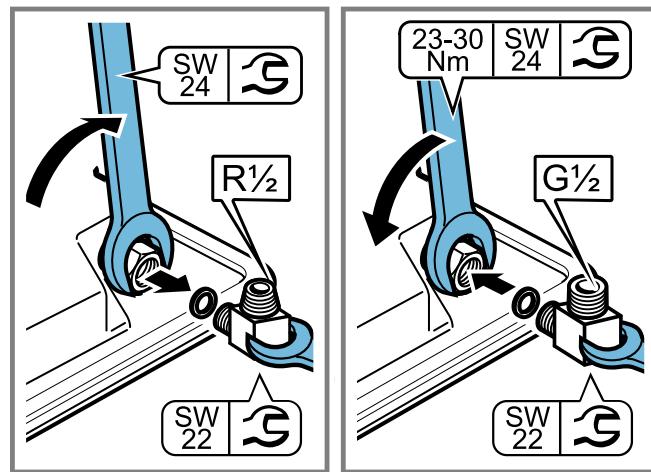
11



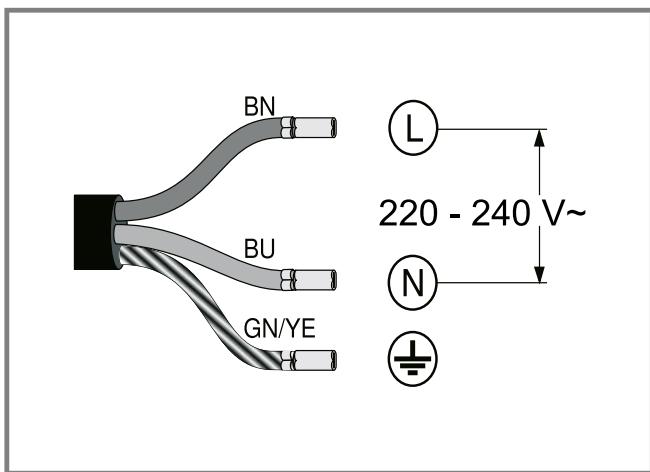
12



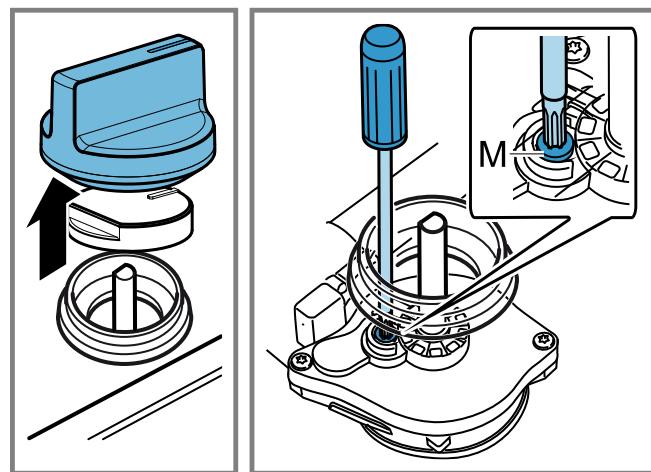
13



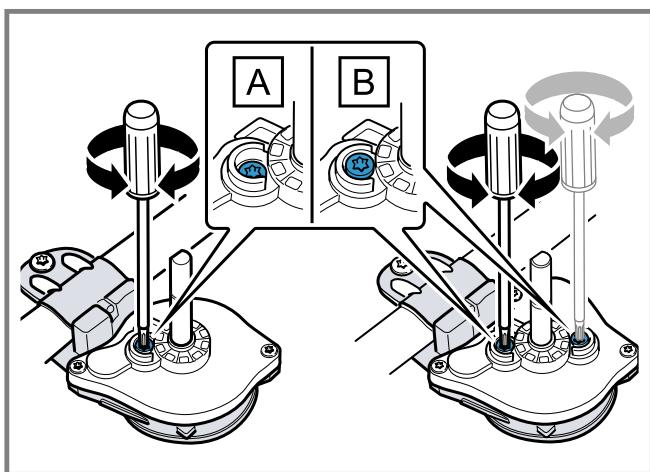
14



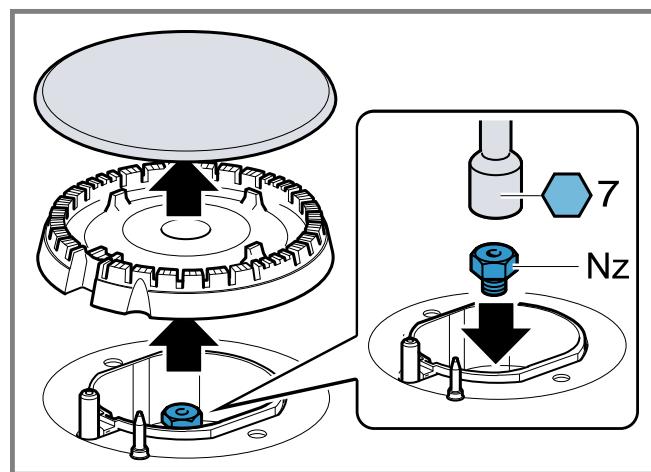
15



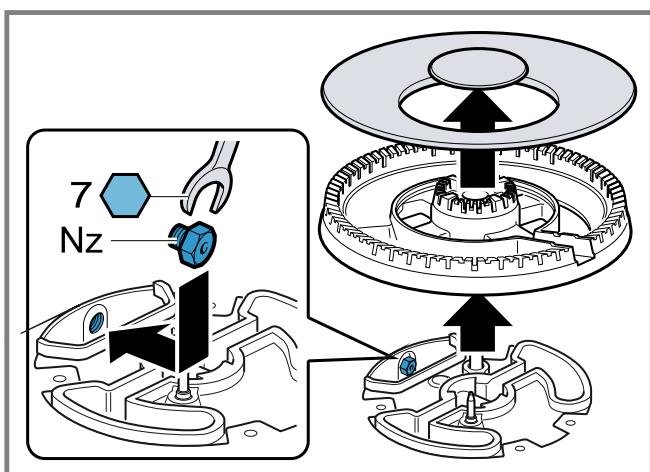
16



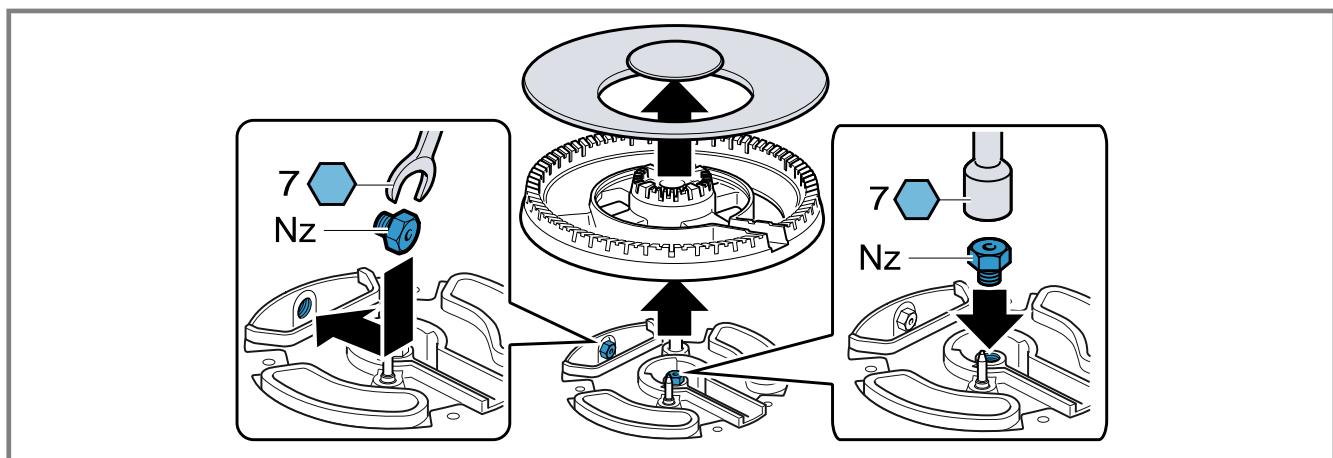
17



18



19



20

| ID | Gas | Nz | Qn (kW) | m³/h | g/h | M |
|----|---------------|-----|---------|-------|-----|---|
| C | G20/20 mbar | 73 | 1,00 | 0,095 | - | B |
| C | G20/25 mbar | 70 | 1,00 | 0,095 | - | B |
| C | G25/20 mbar | 75 | 1,00 | 0,111 | - | B |
| C | G25.1/25 mbar | 77 | 0,90 | 0,1 | - | B |
| C | G25.3/25 mbar | 77 | 1,00 | 0,108 | - | B |
| C | G30/29 mbar | 50 | 1,00 | - | 73 | A |
| C | G30/37 mbar | 45 | 1,00 | - | 73 | A |
| C | G30/50 mbar | 44 | 1,00 | - | 73 | A |
| C | G31/37 mbar | 50 | 1,00 | - | 71 | A |
| D | G20/20 mbar | 97 | 1,75 | 0,167 | - | B |
| D | G20/25 mbar | 91 | 1,75 | 0,167 | - | B |
| D | G25/20 mbar | 100 | 1,75 | 0,194 | - | B |
| D | G25.1/25 mbar | 95 | 1,60 | 0,177 | - | B |
| D | G25.3/25 mbar | 95 | 1,75 | 0,19 | - | B |
| D | G30/29 mbar | 66 | 1,75 | - | 127 | A |
| D | G30/37 mbar | 61 | 1,75 | - | 127 | A |
| D | G30/50 mbar | 58 | 1,75 | - | 127 | A |
| D | G31/37 mbar | 66 | 1,75 | - | 125 | A |
| E | G20/20 mbar | 128 | 3,00 | 0,286 | - | B |
| E | G20/25 mbar | 120 | 3,00 | 0,286 | - | B |
| E | G25/20 mbar | 134 | 3,00 | 0,333 | - | B |
| E | G25.1/25 mbar | 126 | 2,80 | 0,31 | - | B |
| E | G25.3/25 mbar | 126 | 3,00 | 0,325 | - | B |
| E | G30/29 mbar | 87 | 3,00 | - | 218 | A |
| E | G30/37 mbar | 80 | 3,00 | - | 218 | A |
| E | G30/50 mbar | 75 | 3,00 | - | 218 | A |
| E | G31/37 mbar | 87 | 3,00 | - | 214 | A |
| F | G20/20 mbar | 138 | 3,50 | 0,334 | - | B |
| F | G20/25 mbar | 130 | 3,50 | 0,334 | - | B |
| F | G25/20 mbar | 143 | 3,50 | 0,388 | - | B |
| F | G25.1/25 mbar | 136 | 3,50 | 0,388 | - | B |
| F | G25.3/25 mbar | 136 | 3,50 | 0,379 | - | B |
| F | G30/29 mbar | 90 | 3,30 | - | 240 | A |
| F | G30/37 mbar | 84 | 3,30 | - | 240 | A |
| F | G30/50 mbar | 71 | 3,30 | - | 240 | A |
| F | G31/37 mbar | 90 | 3,30 | - | 240 | A |
| G | G20/20 mbar | 148 | 4,00 | 0,381 | - | B |

| ID | Gas 🔥 | Nz 🧑 | Qn (kW) | m³/h | g/h | M |
|----|---------------|-------------------|---------|-------|-----|---|
| G | G20/25 mbar | 138 | 4,00 | 0,381 | - | B |
| G | G25/20 mbar | 154 | 4,00 | 0,443 | - | B |
| G | G25.1/25 mbar | 145 | 3,80 | 0,420 | - | B |
| G | G25.3/25 mbar | 145 | 4,00 | 0,434 | - | B |
| G | G30/29 mbar | 98 | 4,00 | - | 290 | A |
| G | G30/37 mbar | 94 | 4,00 | - | 290 | A |
| G | G30/50 mbar | 88 | 4,00 | - | 290 | A |
| G | G31/37 mbar | 98 | 4,00 | - | 285 | A |
| H | G20/20 mbar | 1 - 145 2 - 68 | 5,00 | 0,476 | - | B |
| H | G20/25 mbar | 1 - 136 2 - 70 | 5,00 | 0,476 | - | B |
| H | G25/20 mbar | 1 - 145 2 - 72 | 4,60 | 0,510 | - | B |
| H | G25.1/25 mbar | 1 - 137 2 - 75 | 4,40 | 0,487 | - | B |
| H | G25.3/25 mbar | 1 - 137 2 - 75 | 4,60 | 0,500 | - | B |
| H | G30/29 mbar | 1 - 100 2 - 45 | 4,60 | - | 334 | A |
| H | G30/37 mbar | 1 - 93 2 - 42 | 4,60 | - | 334 | A |
| H | G30/50 mbar | 1 - 83 2 - 42 | 4,60 | - | 334 | A |
| H | G31/37 mbar | 1 - 100 2 - 45 | 4,60 | - | 328 | A |

fr

Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Lisez attentivement cette notice.
- Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.
- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Une fois les raccordements réalisés, effectuez un test d'étanchéité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion!

Le gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

- Tous les travaux d'installation, de raccordement, de régulation et de conversion à un autre type de gaz doivent être réalisés par un spécialiste agréé et en conformité avec les réglementations et les exigences légales applicables ainsi qu'avec les réglementations des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. Une attention particulière doit être accordée aux réglementations et directives applicables à la ventilation. Pour les travaux de conversion à un autre type de gaz, nous vous recommandons d'appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme!



Attention magnétisme



Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Les socles des éléments de commande et les éléments de commande contiennent des aimants per-

manents. Les aimants peuvent influer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux socles des éléments de commande et aux éléments de commande magnétiques.
- Ne portez jamais les socles des éléments de commande et les éléments de commande sur vous.
- Veillez à une ventilation suffisante de la cuisine, notamment lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson au gaz.
- Ne raccordez pas l'appareil à un système d'évacuation des produits de combustion.
- Ne placez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.
- La garantie s'applique uniquement si l'appareil est utilisé conformément à sa destination.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les conditions locales du fournisseur sont compatibles avec les réglages de l'appareil indiqués sur la plaque signalétique (type et pression de gaz, puissance, tension).
- Fixez le cordon d'alimentation au boîtier pour éviter qu'il ne touche les parties chaudes du four ou de la table de cuisson.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz.
- Reliez les appareils avec l'alimentation à la terre.
- N'effectuez aucune modification à l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service après-vente technique.

Avant l'installation

- Cet appareil correspond à la classe 3 de la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastable.
- Le meuble dans lequel l'appareil est installé doit être fixé de manière appropriée et stable.
- Les meubles situés près de l'appareil, les panneaux stratifiés et la colle utilisée pour les fixer doivent être constitués de matériaux incombustibles et résistants à la chaleur.

- N'installez pas cet appareil sur un réfrigérateur, un lave-linge, un lave-vaisselle ni sur tout autre appareil similaire.
- Cet appareil doit être installé uniquement sur un four à ventilation forcée. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation du four.
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, l'épaisseur du plan de travail peut différer des dimensions indiquées dans ces instructions. Respectez les consignes des instructions de montage du four.
- Si un ventilateur d'extraction ou une hotte aspirante est installé(e), suivez ses instructions d'installation. Respectez toujours la distance verticale minimale par rapport à la table de cuisson.
→ Fig. 1, → Fig. 2

Préparer le meuble

- Faites une découpe dans le plan de travail aux dimensions souhaitées.
→ Fig. 3, → Fig. 4
- Un bandeau placé plus près de la niche d'installation que la distance indiquée doit être constitué d'un matériau ininflammable. La distance entre le bandeau et l'appareil doit toujours être d'au moins 5 mm. Dimensions maximales du bandeau : 30 mm d'épaisseur x 70 mm de hauteur.
- Scellez les surfaces découpées des plans de travail en bois avec une colle spéciale pour les protéger de l'humidité.

Préparation du meuble pour l'installation standard (a)

- Utilisez des plans de travail de 20 mm à 50 mm d'épaisseur.

Remarque : Les plans de travail de 12 mm à 20 mm d'épaisseur doivent être utilisés avec un écarteur disponible auprès du service après-vente.

Installation sur un tiroir ou une niche d'enca斯特ment

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!

Pendant le fonctionnement, les parties accessibles peuvent devenir chaudes.

En l'absence de four encastré sous la table de cuisson et si la partie inférieure est accessible, veuillez suivre ces instructions :

Pour les tables de cuisson à gaz équipées d'un brûleur wok, ajoutez un plancher intermédiaire non inflammable (par exemple en métal ou en contreplaqué) à 10 mm de la surface de cuisson.
→ Fig. 5

Pour les tables de cuisson à gaz sans brûleur wok, il est recommandé d'ajouter un plancher intermédiaire sous la table de cuisson.
→ Fig. 6

Dans les deux cas, la distance entre le plancher intermédiaire et la mise à la terre de l'appareil doit être d'au moins 10 mm.

L'épaisseur du plancher intermédiaire doit correspondre aux distances indiquées sur l'image.

Montage au-dessus d'un four

→ Fig. 7

Positionner l'appareil

1. Placez la table de cuisson, face supérieure vers le bas, sur une surface lisse et stable.
2. Collez le joint adhésif fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson. Le joint adhésif empêche la pénétration des liquides.
→ Fig. 8

3. Vissez les pinces fournies dans la position indiquée de manière à ce qu'elles tournent librement.
→ Fig. 9
4. Retournez la table de cuisson et insérez-la dans l'évidement. Insérez la table de cuisson contre l'avant de l'évidement.
→ Fig. 10
5. Tournez les pinces et serrez-les à fond.
→ Fig. 11

La position des pinces dépend de l'épaisseur du plan de travail.

Remarque : Ne collez pas l'appareil au plan de travail avec du silicone.

Démonter l'appareil

1. Débranchez l'appareil des connexions électriques et de gaz.
2. Dévissez les pinces et procédez dans l'ordre inverse.

Raccorder le gaz

Respectez les directives nationales en vigueur.

⚠ PRUDENCE – Risque d'explosion!

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

- ▶ Après avoir travaillé sur les raccords, contrôlez toujours leur étanchéité.
- Disposez le raccordement au gaz de manière à ce que le robinet d'arrêt soit accessible.
- S'assurer que les informations relatives au type de gaz et à la pression de gaz figurant sur la plaque signalétique correspondent aux conditions locales de raccordement.
- Raccordez l'appareil à une conduite de gaz rigide ou à un flexible métallique.
- Le flexible métallique ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles du meuble dans lequel l'appareil est installé (par exemple, un tiroir) et ne doit pas passer dans des zones pouvant être obstruées.
- Coude de raccordement du gaz sur l'appareil : R 1/2.
- Ne déplacez pas le coude de raccordement du gaz et ne le tordez pas.

Raccordement à une bouteille de gaz ou à un réservoir de gaz liquide

- ▶ En cas de flamme de grande taille ou instable, contrôlez que le régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide fonctionne correctement.

Remarque : Vous pouvez installer un système de sécurité contre les surpressions qui limite ou coupe l'arrivée de gaz en cas de panne du régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide.

Pièces de recharge pour le raccordement au gaz

Si la réglementation du pays l'autorise, vous pouvez obtenir des pièces pour le raccordement au gaz auprès du service après-vente technique.

→ Fig. 12

Raccordement gaz R 1/2

→ Fig. 13

Raccordement gaz G 1/2

1. Remplacez le coude de raccordement au gaz de l'appareil par le coude de raccordement au gaz G 1/2 fourni dans le sac d'accessoires.
→ Fig. 14
2. Insérez le joint entre le raccordement au gaz de l'appareil et l'alimentation en gaz.

Branchement électrique

- Cet appareil est de type Y : le câble de raccordement ne doit pas être remplacé par l'utilisateur, mais uniquement par le service après-vente technique. Respectez le type de câble et la section minimale.
- Les tables de cuisson sont livrées avec un cordon d'alimentation avec ou sans fiche.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après vente.
- N'utilisez pas de rallonge ni de bloc multiprise.
- Raccordez uniquement les appareils équipés d'une fiche à des prises de courant dotées d'un conducteur de protection correctement installé.
- Raccorder l'appareil à une installation fixe et des sectionneurs correspondants doivent être installés conformément aux prescriptions d'installation.
→ Fig. 15
- BN : marron
- BU : bleu
- GN/YE : jaune et vert

Modification du type de gaz

Si la réglementation du pays le permet, cet appareil peut être adapté à d'autres types de gaz, à condition qu'ils soient indiqués sur la plaque signalétique. Vous trouverez les pièces correspondantes dans le sac fourni avec l'appareil ou vous pouvez les obtenir auprès du service après-vente. Vous trouverez la bonne combinaison pour le brûleur et le type de gaz respectifs dans le tableau → Fig. II.

| | |
|---|---|
| C | Brûleur éco |
| D | Brûleur standard |
| E | Brûleur puissant |
| F | Brûleur multi-couronnes Miniwok |
| G | Brûleur multi-couronnes Wok |
| H | Brûleur multi-couronnes Dualwok <ul style="list-style-type: none">■ 1 - Flamme extérieure■ 2 - Flamme intérieure |

Régulation des robinets

1. Réglez les éléments de commande sur le niveau de puissance minimal et retirez-les. Retirez le socle des éléments de commande.
2. Pour accéder à la vis bypass, appuyez sur le support en caoutchouc souple avec la pointe du tournevis.
→ Fig. 16
Ne retirez jamais l'anneau d'étanchéité. L'anneau d'étanchéité empêche les liquides et les poussières de pénétrer à l'intérieur de l'appareil, ce qui pourrait entraver son bon fonctionnement.
3. Lors du réglage des vis bypass (M), respectez le tableau → Fig. II.
 - A : serrez fermement les vis bypass.
 - B : les vis bypass doivent arriver au ras de la douille.
→ Fig. 17

Remplacer les buses

1. Retirez les grilles, ainsi que tous les chapeaux de brûleur et les répartiteurs.
2. Remettez les buses en place à l'aide de la clé appropriée et serrez-les soigneusement pour garantir leur étanchéité.
→ Fig. 18, → Fig. 19, → Fig. 20
Veillez à ce que la buse ne se détache pas lors de l'enlèvement ou de la fixation.

Réinstaller l'appareil

- Réinstallez les composants de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse.

Vérifier la fonctionnalité

1. Vérifiez que le fait de tourner le bouton entre la position de puissance maximale et la position de puissance minimale ne provoque pas l'extinction du brûleur ou un retour de flamme.
2. Si la sortie de gaz du brûleur n'est pas correcte, dans le tableau → Fig. II vérifiez que l'injecteur et la position de la vis bypass sont corrects.

Documenter la modification du type de gaz

- Placez l'autocollant indiquant le nouveau type de gaz près de la plaque signalétique.

