



DeepL

Abonnez-vous à DeepL Pro pour traduire des fichiers pl
Visitez www.DeepL.com/pro pour en savoir plus.



OSCULATI

LIVRET D'INSTRUCTIONS, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODE D' EMPLOI

INSTALLATION - ENTRETIEN - RÉGLAGES

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce livret. Conservez-la en lieu sûr pour tout besoin ultérieur et pour une éventuelle assistance technique.

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un environnement bien ventilé. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Ces instructions ne sont valables que si le code pays figure sur l'appareil.

IT

L'installation, l'entretien et le réglage de l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel qualifié (service technique) et, dans tous les cas, dans les limites des opérations prévues dans la section correspondante de ce livret.

Lorsque vous ouvrez l'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. Si l'appareil n'est pas intact, contactez immédiatement votre revendeur ou distributeur.

Ne laissez pas les pièces de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source de danger.

Élimination des matériaux d'emballage : séparez les différents types de matériaux conformément aux réglementations locales en matière d'élimination et de recyclage des déchets.

Élimination de l'appareil mis au rebut : éliminez l'appareil dans les installations de collecte et de traitement appropriées, conformément aux réglementations locales.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Veillez à ce que les casseroles soient correctement positionnées et surveillez la cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse, qui sont facilement inflammables.

Tenir l'appareil hors de portée des enfants.

REMARQUE CONCERNANT L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE : Les personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience dans l'utilisation d'équipements électriques, ne doivent pas utiliser cet appareil à moins d'être surveillées ou instruites par des adultes responsables de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas utiliser de sprays à proximité de l'appareil en fonctionnement.

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour être utilisé par des particuliers, de manière non professionnelle, dans une unité résidentielle, pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est interdite.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil est installé : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple une hotte).

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire ou plus efficace (ouverture des fenêtres, augmentation de la puissance d'extraction de la hotte).

IMPORTANT

Périodiquement, conformément aux règles d'installation en vigueur, il est impératif de vérifier le système d'alimentation en gaz, sur toute sa longueur, et ses raccordements extrêmes, tant du côté du système/conteneur que du côté de l'appareil. L'opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil et en cas de dommages résultant du non-respect des recommandations contenues dans ce livret.

MODE D' EMPLOI

La série des tables en verre comprend les modèles indiqués dans le tableau ci-dessous, qui résume les caractéristiques des brûleurs :

50.103.43  - 1 Semi-rapide (2000 W)	50.103.44  - 2 Semi-rapide (4000 W)	50.103.42  - 2 Semi-rapide (4000 W)
50.103.48  - 2 Semi-rapide (2000 W) - 1 auxiliaire (1100 W)		

Pour une bonne compréhension de ce livret, veuillez vérifier le modèle d'appareil que vous venez d'acheter.

Chaque modèle présente les caractéristiques suivantes

- Au-dessus de chaque bouton se trouve un diagramme indiquant à quel brûleur le bouton se réfère ;
- Brûleurs 1/2/3. Chaque brûleur se compose : d'un chapeau en tôle ; d'une plaque de flamme en aluminium (PYRAL) résistant aux hautes températures ; d'une bride de protection thermique en acier inoxydable avec grille de support de casserole intégrée ; d'un élément sensible à la chaleur (thermocouple de sécurité).
- boutons en plastique
- support de plateau de colonne, à fixer dans le siège approprié, pour assurer la stabilité des plateaux. Sur demande.

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, il faut ouvrir le robinet de gaz situé en amont de l'appareil. Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette correspondant au brûleur à utiliser, en l'amenant en position maximale (GRAND POTENTIEL), comme le montre la figure 1. Cette position est facilement reconnaissable grâce à une petite butée mécanique. À ce stade, approchez une allumette déjà allumée (ou un allumeur électrique) du brûleur et appuyez à fond sur le bouton. Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, puis relâchez-le. Cette opération est nécessaire pour activer le dispositif de sécurité du gaz (thermocouple). Il s'agit d'un dispositif thermoélectrique qui assure la coupure de l'alimentation en gaz en quelques secondes en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Le brûleur étant allumé, régler le bouton sur la position minimale (SMALL POTENTIUM), puis placer le récipient sur la grille.
Régler le bouton sur l'intensité de flamme souhaitée.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez le bouton de commande et ne tentez pas de rallumer la flamme pendant au moins une minute.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que l'index soit en position d'arrêt.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à ce que les boutons de l'appareil soient toujours en position d'arrêt.

Si vous constatez un durcissement dans la rotation du bouton de commande, veuillez contacter le service technique dès que possible. N'essayez pas de réparer ou de démonter la table de cuisson.

Figure 1



Pour obtenir une efficacité maximale avec une consommation de gaz minimale, il est recommandé de
- utiliser des casseroles adaptées à chaque brûleur :

Brûleur	Auxiliaire (Ø 67mm)	Semi-rapide (Ø 88 mm)	Rapido (Ø 116 mm)
Diamètre du pot	100 ÷ 120 mm	160 ÷ 220 mm	220 ÷ 240 mm

- amener le brûleur en position de ralenti (petite flamme, figure 1) lors de l'ébullition ;
- toujours utiliser le couvercle ;
- Utilisez toujours des pots à fond plat (non concave) ;
- la flamme doit toujours être maintenue à l'intérieur du périmètre de la casserole ;
- n'utilisez pas de casseroles qui dépassent des bords de la table de cuisson.

Nettoyage de l'appareil

Le nettoyage et le démontage des pièces doivent être effectués lorsque l'appareil est froid. Les agents corrosifs (par exemple le vinaigre, le café, l'eau salée, le lait, le jus de citron ou de tomate) ne doivent pas rester en contact avec la surface de l'appareil pendant une période prolongée .

Les grilles et les accessoires en acier inoxydable brunissent après quelques minutes d'utilisation de l'appareil.

Ces taches peuvent être éliminées à l'aide d'un tampon finement abrasif.

L'éclat des pièces en acier inoxydable est maintenu par un lavage à l'eau savonneuse tiède. Un nouveau lavage périodique avec un liquide de nettoyage spécial pour l'acier est recommandé.

Périodiquement, les chapeaux des brûleurs et les diffuseurs de flammes doivent être retirés et lavés afin d'éliminer les incrustations d'aliments dues aux débordements. Les chapeaux des brûleurs et les diffuseurs de flammes doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, bien rincés et séchés. Le lavage au lave-vaisselle est également possible.

Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Avant le remontage, il est très important de vérifier que les trous de l'épandeur de flammes ne sont pas obstrués par des corps étrangers.

Pour le démontage et le remontage corrects des pièces du brûleur, veuillez vous référer à la figure

En particulier, pour déverrouiller/déverrouiller le chapeau du brûleur, il est nécessaire de le tourner légèrement de manière à ce que les goupilles s'engagent dans leur logement.

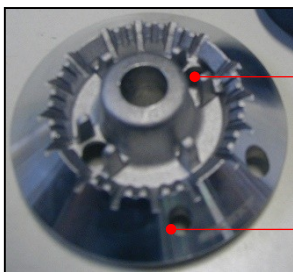


Figure 2(b) : propagateur de flammes

trous de passage de la goupille

trou pour le passage du thermocouple

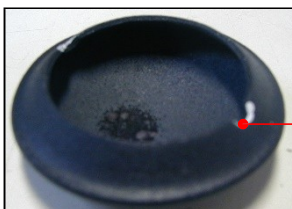


Figure 2 c) : capuchon (arrière)

sièges pour l'accouplement avec des goupilles de fixation

Les seules parties du brûleur qui peuvent être démontées pour un nettoyage de routine sont le chapeau et le diffuseur de flamme. Ne pas utiliser d'outils pour le démontage. Le démontage des autres parties du brûleur est interdit.

Pour nettoyer le thermocouple, procédez délicatement avec une éponge humide.

Il est interdit de démonter les parties de l'appareil autres que les brûleurs (limités à ce qui précède) ou les supports de casseroles.

INSTALLATION - ENTRETIEN - RÉGLAGES

IT

Les informations et les opérations décrites dans cette section sont r é s e r v é e s aux installateurs.

L'installation et tous les réglages, conversions et entretiens décrits dans cette section ne doivent être effectués que par du personnel qualifié, conformément à la législation locale (loi n° 46/90 et décret présidentiel 447).

IT

En cas de doute, veuillez contacter le support technique.

Une installation ou un réglage incorrect peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réglage non conforme à cette section.

L'installation doit être conforme à la norme UNI 7131 (dans sa dernière révision).

Insertion et fixation du luminaire

Sortez l' appareil de s o n emballage en veillant à son intégrité. En cas de doute, n'allez pas plus loin et contactez immédiatement votre revendeur ou le service technique.

Retirer le plastique de protection.

Les matériaux adjacents à l 'appareil (mobilier) doivent pouvoir résister à une surchauffe d'au moins 65 K (90 °C à une température ambiante de 25 °C).

Respectez également les distances critiques par rapport aux murs et meubles adjacents.

Les distances critiques de taille (X et Y) sont les mêmes pour tous les modèles, v o i r l e tableau ci-dessous et la figure 3.

NB : Dans la figure 3, la paroi de l'armoire est représentée à gauche de l' appareil. En cas d'installation à droite, les mêmes distances critiques que dans le tableau (Y) sont recommandées.

Veillez à ce que la distance entre la grille (support de casserole) de l'appareil et tout meuble ou hotte placé au-dessus de l'appareil soit d'au moins 650 mm.

Les plans de travail latéraux placés dans la distance critique Y ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de l'appareil.

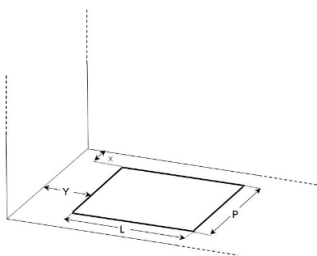


Figure 3

Modèle	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL20004	280	245	55	100
NL20005	310	280	55	100
NL20006	340	320	55	100
NL20007	430	320	55	100

L'appareil doit être fixé à l'armoire à l'aide des vis fournies dans le kit de l'appareil. Fixez l'appareil à travers les trous prévus à cet effet à l'aide des vis fournies dans le kit ;
L'appareil est maintenant fixé à l'armoire. Pour toute opération de maintenance nécessitant de retirer l' appareil de l'armoire, il suffit de dévisser les 4 vis.

Raccordement au gaz

Avant de procéder au raccordement, il faut s'assurer que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et les conditions de réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sous l'appareil.

L'entrée de l'appareil consiste en une rampe de gaz dont l'extrémité est tournée vers le côté pour faciliter l'installation.

L'extrémité est cylindrique, de 8 mm de diamètre, sans filetage, sur au moins 30 mm. Lorsque les règles d'installation en vigueur le permettent, le raccordement au réseau de gaz peut être effectué au moyen d'un tuyau flexible muni d'un raccord à compression étanche au gaz (muni d'une ogive).

IT

Spécifiquement pour l'installation encastrée, la norme UNI 7131 interdit la connexion directement de l'appareil à la poubelle par l'intermédiaire d'un tuyau flexible. Il est donc nécessaire de raccorder l'appareil à un système fixe (UNI 7129), qui sera raccordé du côté de la poubelle et du côté de l'appareil au moyen de tuyaux flexibles (UNI 7140) équipés de raccords et de colliers de serrage (UNI 7141). Le tuyau doit avoir une longueur maximale de 1,5 m, ne doit pas avoir de joints intermédiaires et ne doit pas toucher deux pièces différentes. Le raccordement doit être tel qu'il ne provoque pas de torsion, de flexion ou d'écrasement du tuyau, qui ne doit pas entrer en contact avec des corps tranchants et des arêtes vives, et ne doit pas dépasser 50 °C. Le tuyau et ses raccords doivent pouvoir être inspectés.

IT

Le détendeur monté sur la bouteille doit être conforme à la norme E 12864.

Pour raccorder le tuyau à l'appareil, utilisez un support de tuyau conforme à la norme UNI 7141 et des colliers de serrage sur le côté de l'appareil. Un adaptateur doit être utilisé à cet effet (s'il n'est pas fourni avec l'appareil, veuillez en demander un) au service technique). Cet adaptateur est connecté à l'extrémité lisse de l'appareil via un raccord à compression étanche, et connecté au raccord de tuyau via un raccord fileté (conformément à la norme ISO 7-1 si le raccord de tuyau n'est pas fourni avec l'appareil). Attention au marquage du filetage de l'adaptateur : vérifiez qu'il est compatible avec celui du raccord de tuyau.

À LA FIN DE L'INSTALLATION, VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DE L'INSTALLATION SELON LES MÉTHODES PRESCRITES PAR LES NORMES EN VIGUEUR. NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME NUE.

Vérification du bon fonctionnement des brûleurs

Lors de l'installation de l'appareil, le bon fonctionnement de tous les brûleurs doit être vérifié.

Vérifier l'allumage, qui doit être effectué conformément au chapitre du mode d'emploi, la stabilité de la flamme, le maintien de la flamme dans les passages maximum-minimum du bouton. Il ne doit pas y avoir de retour de flamme ni d'extinction.

Si cela devait se produire :

- vérifier le type de gaz/pression utilisé : il doit correspondre à celui prescrit sur la plaque de l'appareil ;
- vérifier que les pièces du brûleur (diffuseur de flamme, chapeau) n'ont pas été déplacées lors du montage de l'appareil.

Si le problème n'est pas résolu, contactez le support technique.

Exigences en matière de ventilation

L'appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Il convient de prêter une attention particulière à la législation locale en matière de ventilation et d'aération.

IT

- *Spécifiquement (UNI 7131) la pièce dans laquelle l'appareil est installé :*
 - *doivent être équipés d'un système d'évacuation des fumées de combustion vers l'extérieur, soit par une hotte, soit par un ventilateur électrique qui se met en marche automatiquement à chaque allumage de l'appareil ;*
 - *doit prévoir un système permettant l'arrivée de l'air nécessaire à une combustion régulière (au moins 2 m³/h par kW de puissance installée). Ceci peut être réalisé soit en prélevant directement la zone à l'extérieur (section d'au moins 100 cm², réalisée de manière à ne pas pouvoir être obstruée accidentellement), soit indirectement à partir des pièces adjacentes (qui ne sont pas des chambres à coucher ou des pièces à risque d'incendie) qui sont à leur tour directement ventilées et reliées à la première par des ouvertures permanentes.*

IT

L'appareil fonctionne au GPL (gaz de pétrole liquéfié).

Les gaz de pétrole liquéfiés sont plus lourds que l'air et stagnent donc vers le bas. C'est pourquoi les compartiments contenant des bouteilles de GPL doivent être pourvus d'ouvertures vers l'extérieur afin que toute fuite de gaz puisse être évacuée par le bas.

Les bouteilles de GPL vides ou partiellement remplies ne doivent pas être installées ou stockées dans des pièces ou des compartiments situés à un niveau inférieur à celui du sol (caves, etc.).

Il est conseillé de ne conserver dans le compartiment/la pièce que le bac en cours d'utilisation, à un endroit où il n'est pas soumis à l'action directe de sources de chaleur (50°C).

Ajustements et transformations

Aucun ajustement n'est nécessaire :

les brûleurs sont à air primaire fixe ;

- Comme l'alimentation n'est autorisée qu'au GPL (selon la plaque située sous l'appareil), les minima ont déjà été réglés à l'usine. La vis de by-pass du robinet a déjà été serrée. Si une flamme insuffisante est constatée en position minimale, la vis de by-pass du robinet ne doit pas être serrée. Vérifier l'état de l'installation (goulots d'étranglement éventuels dans les raccordements ; la pression d'alimentation de l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique) ou le régulateur de pression monté sur le tambour.

L'appareil appartient à la première catégorie (I3+ ou I3B/P), il n'est donc pas possible de convertir l'appareil à d'autres gaz. Il n'est pas permis de démonter les injecteurs pour passer à d'autres types de gaz.

Entretien extraordinaire

Tout entretien extraordinaire de la table de cuisson doit être effectué par du personnel agréé.

Il est possible de remplacer des composants à l'intérieur du plan.

Pour accéder à l'intérieur de la table de cuisson, il est nécessaire de la retirer du meuble. Les composants de la table de cuisson sont alors accessibles : robinets, chapeaux des brûleurs, tuyaux et rampe de gaz.

Remplacez-les si nécessaire, en utilisant toujours des pièces d'origine provenant du service technique. Les joints en contact avec le gaz (par exemple les joints de robinet), s'ils sont affectés par le démontage, doivent toujours être remplacés.

Remettre en état les joints après leur remplacement.

S'il s'avère nécessaire de remplacer les injecteurs, veuillez vous référer aux données de la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES. Aucun matériau d'étanchéité n'est utilisé entre le filetage de l'injecteur et son siège.

Procédez ensuite au remontage.

Graissage des robinets :

Si la rotation du bouton devient difficile, le robinet doit être graissé pour éviter tout dommage. Procédez comme suit :

- démonter le robinet de la rampe de gaz et de la tuyauterie interne ;
- démonter le corps du robinet ;
- retirer le mâle conique en le nettoyant avec du diluant ;
- Regraisser légèrement la partie mâle avec la graisse appropriée ;
- Insérer le mâle dans son siège, en le manœuvrant de manière à ce que l'excès de graisse soit expulsé. Enlever l'excès de graisse à l'aide d'un chiffon ;
- Tirer à nouveau sur le mâle pour s'assurer que la graisse n'a pas obstrué les passages de gaz internes ;
- remonter le robinet.

**APRÈS CHAQUE REMONTAGE, VÉRIFIEZ TOUJOURS L'ÉTANCHÉITÉ C O N F O R M É M E N T
A U X RÈGLES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.
L'UTILISATION D'UNE FLAMME EST STRICTEMENT INTERDITE.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Classe d'installation :	3
Méthode de fixation :	vis
Catégorie d'équipement :	*
Gaz (groupe) et pression d'alimentation :	*
Puissance totale des brûleurs (Q _{tot}) :	*

* voir la plaque signalétique sur la page de garde, selon le pays de destination

Les tableaux suivants présentent les données techniques pertinentes pour chaque brûleur en fonction des catégories d'appareils.

Par catégorie : I3+

Brûleur	Gaz	Pression (mbar)	Apport de chaleur nominal (g/h)	Puissance calorifique nominale (W)	Réduction de l'apport de chaleur - MINIMUM (W)	Diamètre de la buse (1/100 mm)
Auxiliaire	G30 (Butane) G31 (Propane)	28 - 30 37	73 71	1100	400	52
Semirapide	G30 (Butane) G31 (Propane)	28 - 30 37	138 136	2000	450	70

Par catégorie : I3B/P

Brûleur	Gaz	Pression (mbar)	Débit de chaleur nominal (g/h)	Débit de chaleur nominal (W)	Champ d'application thermique réduite - MINIMUM (W)	Diamètre de la buse (1/100 mm)
Auxiliaire	G30/G31 (Butane/Propane)	30/30	73	1100	400	52
Semirapide	G30/G31 (Butane/Propane)	30/30	138	2000	450	70

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

L'appareil est conforme aux exigences de la directive européenne 90/396/CEE + 93/68 (directive gaz) et à la série de normes européennes EN 30 (appareils de cuisson domestiques fonctionnant au gaz).

La garantie comprend la réparation ou le remplacement gratuit des pièces présentant des défauts de fabrication.

Sont exclus de la garantie les composants présentant une usure normale, les pièces cosmétiques, les dommages causés par la négligence, une utilisation et une installation incorrectes, ainsi que les risques liés au transport (voir note dans la section des avertissements généraux).

La garantie est annulée si l'appareil a été modifié ou réparé par des personnes non qualifiées.

Références pour l'assistance technique : assistenza@osculati.it

NOTES

Veuillez noter ci-dessous vos considérations, impressions, doutes à la suite ou en prévision d'éventuelles interventions du service.

[illegible]

LIVRET D'INSTRUCTIONS, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

LISTE DES MODÈLES / Liste des

modèles Type :

CE

Certifié :

n°	Modèle	Marque	Tension nominal e	Énergie électrique	Qn - kW
1	50.706.11	Osculati S.r.l	/	/	2,00
2	50.706.13	Osculati S.r.l	/	/	2,00
3	50.706.14	Osculati S.r.l	/	/	3,10
4	50.706.12	Osculati S.r.l	/	/	6,10
5	50.100.69	Osculati S.r.l	/	/	5,10
6	50.103.47	Osculati S.r.l	/	/	5,10

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce livret. Conservez-la en lieu sûr pour tout besoin ultérieur et pour une éventuelle assistance technique.

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un environnement bien ventilé. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Ces instructions ne sont valables que si le code du pays :

IT

est présent sur l'appareil.

L'installation, l'entretien et le réglage de l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel qualifié (service technique) et, dans tous les cas, dans les limites des opérations prévues dans la section correspondante de ce livret.

Lorsque vous ouvrez l'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. Si l'appareil n'est pas intact, contactez immédiatement votre revendeur ou distributeur.

Ne laissez pas les pièces de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source de danger.

Élimination des matériaux d'emballage : séparez les différents types de matériaux conformément aux réglementations locales en matière d'élimination et de recyclage des déchets.

Élimination de l'appareil mis au rebut : éliminez l'appareil dans les installations de collecte et de traitement appropriées, conformément aux réglementations locales.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Veillez à ce que les casseroles soient correctement positionnées et surveillez la cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse, qui sont facilement inflammables.

Tenir l'appareil hors de portée des enfants.

REMARQUE CONCERNANT L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE : Les personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience dans l'utilisation d'équipements électriques, ne doivent pas utiliser cet appareil à moins d'être surveillées ou instruites par des adultes responsables de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne pas utiliser de sprays à proximité de l'appareil en fonctionnement.

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour être utilisé par des particuliers, de manière non professionnelle, dans une unité résidentielle, pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est interdite.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil est installé : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple une hotte).

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire ou plus efficace (ouverture des fenêtres, augmentation de la puissance d'extraction de la hotte).

IMPORTANT

Périodiquement, conformément aux règles d'installation en vigueur, il est impératif de vérifier le système d'alimentation en gaz, sur toute sa longueur, et ses raccordements extrêmes, tant du côté du système/conteneur que du côté de l'appareil. L'opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil et en cas de dommages résultant du non-respect des recommandations contenues dans ce livret.

MODE D' EMPLOI

La série Glass Top comprend les modèles indiqués dans le tableau ci-dessous, qui résume les caractéristiques des brûleurs.

 50.706.11 - 1 Semi-rapide (2000 W)	 50.706.13 - 1 Semi-rapide (2000 W) - 1 Auxiliaire (1000 W)	 50.706.14 2 Semi-rapide (2000 W) 1 Auxiliaire (1000 W)
 50.706.12 - 1 Semi-rapide (2000 W) - 1 Auxiliaire (1000 W)	 50.100.69 - 2 Semi-rapide (2000 W)	 - 1 Semi-rapide (2000 W)

Pour une bonne compréhension de ce livret, vérifiez le modèle d'appareil que vous venez d'acheter. Chaque modèle présente

les caractéristiques suivantes

- dessus en verre trempé ; au-dessus de chaque bouton se trouve un diagramme indiquant à quel brûleur le bouton se réfère ;
- Brûleurs 1/2/3. Chaque brûleur se compose : d'un chapeau en tôle ; d'une plaque de flamme en aluminium (PYRAL) résistant aux hautes températures ; d'une bride de protection thermique en acier inoxydable avec grille de support de casserole intégrée ; d'un élément sensible à la chaleur (thermocouple de sécurité).
- boutons en plastique
- support de plateau de colonne, à fixer dans le siège approprié, pour assurer la stabilité des plateaux. Sur demande.

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, il faut ouvrir le robinet de gaz situé en amont de l'appareil. Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette correspondant au brûleur à utiliser, en l'amenant en position maximale (grande flamme), comme illustré à la figure 1. Cette position est facilement reconnaissable grâce à une petite butée mécanique. Approchez ensuite une allumette déjà allumée (ou un allumeur électrique) du brûleur et appuyez à fond sur le bouton. Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, puis relâchez-le. Cette opération est nécessaire pour activer le dispositif de sécurité du gaz (thermocouple). Il s'agit d'un dispositif thermoélectrique qui assure la coupure de l'alimentation en gaz en quelques secondes en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Le brûleur étant allumé, placez le bouton en position de ralenti (petite flamme, figure 1), puis placez le récipient sur la grille. Régler le bouton sur l'intensité de flamme souhaitée.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez le bouton de commande et ne tentez pas de rallumer la flamme pendant au moins une minute.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que l'aiguille soit en position d'arrêt (pellet plein ● ou pellet vide ○).

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à ce que les boutons de l'appareil soient toujours en position d'arrêt.

Si vous constatez un durcissement dans la rotation du bouton de commande, c o n t a c t e z l e service technique dès que possible. N'essayez pas de réparer ou de démonter la table de cuisson.



Figure 1

Pour obtenir une efficacité maximale avec une consommation de gaz minimale, il est recommandé de

- utiliser des casseroles adaptées à chaque brûleur :

Brûleur	Auxiliaire (Ø 67mm)	Semi-rapide (Ø 88 mm)	Rapido (Ø 116 mm)
Diamètre du pot	100 ÷ 120 mm	160 ÷ 220 mm	220 ÷ 240 mm

- tourner le brûleur en position de repos (petite flamme, figure 1) lors de l'ébullition ;
- toujours utiliser le couvercle ;
- Utilisez toujours des pots à fond plat (non concave) ;
- la flamme doit toujours être maintenue à l'intérieur du périmètre de la casserole ;
- n'utilisez pas de casseroles qui dépassent des bords de la table de cuisson.

Nettoyage de l'appareil

Le nettoyage et le démontage des pièces doivent être effectués lorsque l'appareil est froid. Les agents corrosifs (par exemple le vinaigre, le café, l'eau salée, le lait, le jus de citron ou de tomate) ne doivent pas rester en contact avec la surface de l'appareil pendant une période prolongée.

Les grilles et les accessoires en acier inoxydable brunissent après quelques minutes de fonctionnement de l'appareil. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide d'un tampon finement abrasif.

L'éclat des pièces en acier inoxydable est maintenu par un lavage à l'eau savonneuse tiède. Un nouveau lavage périodique avec un liquide de nettoyage spécial pour l'acier est recommandé.

Périodiquement, les chapeaux des brûleurs et les diffuseurs de flammes doivent être retirés et lavés afin d'éliminer les incrustations d'aliments dues aux débordements. Les chapeaux des brûleurs et les diffuseurs de flammes doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, bien rincés et séchés. Le lavage au lave-vaisselle est également possible.

Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Avant le remontage, il est très important de vérifier que les trous du diffuseur de flamme ne sont pas obstrués par des corps étrangers. Pour un démontage et un remontage corrects des pièces du brûleur.

En particulier, pour déverrouiller/verrouiller le chapeau du brûleur, il est nécessaire de le tourner légèrement afin que les goupilles s'engagent dans leur logement.

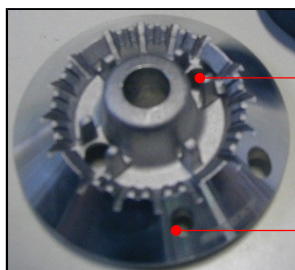


Figure 2(b) : propagateur de flammes

trous de passage de la goupille

trou pour le passage du thermocouple

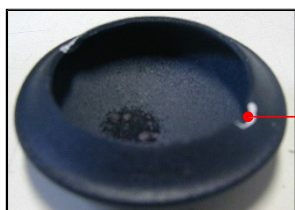


Figure 2(c) : capuchon (arrière)

sièges pour l'accouplement avec des goupilles de fixation

Les seules parties du brûleur qui peuvent être démontées pour un nettoyage de routine sont le chapeau et le diffuseur de flamme. Ne pas utiliser d'outils pour le démontage. Le démontage des autres parties du brûleur est interdit.

Pour nettoyer le thermocouple, procédez délicatement avec une éponge humide.

Il est interdit de démonter les parties de l'appareil autres que les brûleurs (limités à ce qui précède) ou les supports de casseroles.

INSTALLATION - ENTRETIEN - RÉGLAGES

Les informations et les opérations illustrées dans cette section sont destinées exclusivement aux installateurs.

L'installation et tous les réglages, conversions et entretiens illustrés dans cette section ne doivent être effectués que par du personnel qualifié, conformément à la législation locale (loi n° 46/90 et décret présidentiel 447).

En cas de doute, veuillez contacter le support technique.

Une installation ou un réglage incorrect peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réglage non conforme à cette section.

L'installation doit être conforme à la norme UNI 7131 (dans sa dernière révision).

Insertion et fixation du luminaire

Sortez l'appareil de son emballage en veillant à son intégrité. En cas de doute, n'allez pas plus loin et contactez immédiatement votre revendeur ou le service technique.

Retirer le plastique de protection.

Les matériaux adjacents à l'appareil (mobilier) doivent pouvoir résister à une surchauffe d'au moins 65 K (90 °C à une température ambiante de 25 °C).

Percez un trou dans le plan du meuble dans lequel vous souhaitez installer l'appareil.

Respectez également les distances critiques par rapport aux murs et meubles adjacents.

Les dimensions des trous (L x P) pour le logement de l'appareil et les distances critiques (X et Y) varient d'un modèle à l'autre, voir le tableau ci-dessous et la figure 3.

NB : Dans la figure 3, la paroi de l'armoire est représentée à gauche de l'appareil. En cas d'installation à droite, les mêmes distances critiques que dans le tableau (Y) sont recommandées.

Veillez à ce que la distance entre la grille (support de casserole) de l'appareil et tout meuble ou hotte placé au-dessus de l'appareil soit d'au moins 650 mm.

Les plans de travail latéraux placés dans la distance critique Y ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de l'appareil.

Lorsque l'appareil fonctionne, le fond peut être chaud, tout en restant dans les limites prescrites par la norme applicable (EN 30). Pour éviter tout contact accidentel, une séparation (septum séparateur) peut être installée à au moins 20 mm (mais pas plus de 150 mm) du fond de l'appareil.

Avant d'allumer l'appareil, procédez au raccordement du gaz comme décrit dans les paragraphes suivants.

Modèle	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20000	290	325	55	100
NL.20001	380	280	55	100
NL.20002	410	504	55	100
NL.20003	500	300	75	100
NL.20010	600	420	55	100
NL.20011	365	200	55	100

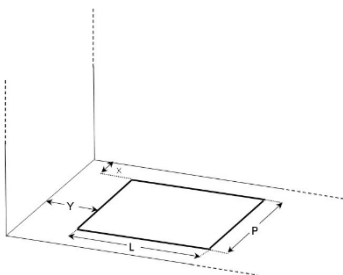


Figure 3

L'appareil doit être fixé à l'armoire à l'aide de la colle silicone M.S.SUPER (Zucchini Brothers) ou d'une colle équivalente. Si vous souhaitez que l'appareil soit installé à fleur de meuble, il convient de réaliser un fraisage (largeur 1 cm, profondeur 1 cm) dans l'encoche pratiquée dans le meuble. Pour fixer l'appareil, placez une bande de silicone le long du bord du verre, sur la face inférieure. Insérez ensuite l'appareil dans le trou percé dans le meuble, en le maintenant légèrement sous pression pour que le silicone durcisse (au moins 3 heures). L'appareil est maintenant fixé au meuble. Pour toute opération d'entretien nécessitant le retrait de l'appareil du meuble, coupez le silicone à l'aide d'un cutter. Avant le remontage, nettoyez soigneusement le silicone figé sur la vitre de l'appareil et sur son logement dans le meuble.

Raccordement au gaz

Avant de procéder au raccordement, il faut s'assurer que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et les conditions de réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sous l'appareil.

L'entrée de l'appareil est une rampe de gaz dont l'extrémité est tournée vers le bas, pour faciliter l'installation.

L'extrémité est cylindrique, de 8 mm de diamètre, sans filetage, sur au moins 30 mm. Lorsque les règles d'installation en vigueur le permettent, le raccordement au réseau de gaz peut être effectué au moyen d'un tuyau flexible muni d'un raccord à compression étanche au gaz (muni d'une ogive).

Spécifiquement pour l'installation encastrée, la norme UNI 7131 interdit le raccordement direct de l'appareil à la poubelle au moyen d'un tuyau flexible. Il est donc nécessaire de raccorder l'appareil à une installation fixe (UNI 7129), qui sera reliée du côté du bac et du côté de l'appareil au moyen de tuyaux flexibles (UNI 7140) équipés de raccords et de colliers de serrage (UNI 7141). Le tuyau flexible doit avoir une longueur maximale de 1,5 m, ne doit pas avoir de joints intermédiaires et ne doit pas concerner deux pièces différentes. Le raccordement doit être tel qu'il ne provoque pas de torsion, de flexion ou d'écrasement du tuyau, qui ne doit pas entrer en contact avec des corps tranchants et des arêtes vives, et ne doit pas dépasser 50 °C. Le tuyau et ses raccords doivent pouvoir être inspectés.

Le détendeur monté sur la bouteille doit être conforme à la norme EN 12864.

Pour raccorder le tuyau à l'appareil, utilisez un support de tuyau conforme à la norme UNI 7141 et des colliers de serrage sur le côté de l'appareil. Un adaptateur doit être utilisé à cet effet (s'il n'est pas fourni avec l'appareil, veuillez le demander au service technique). Cet adaptateur est raccordé à l'extrémité lisse de l'appareil au moyen d'un raccord à compression étanche et au raccord fileté (conforme à la norme ISO 7-1 si le raccord fileté n'est pas fourni avec l'appareil). Attention au marquage du filetage de l'adaptateur : vérifiez qu'il est compatible avec celui du raccord cannelé.

A la fin de l'installation, vérifier l'étanchéité de l'installation selon les méthodes prescrites par les normes en vigueur. Ne jamais utiliser de flamme nue.

Vérification du bon fonctionnement du brûleur

Lors de l'installation de l'appareil, le bon fonctionnement de tous les brûleurs doit être vérifié.

Vérifier l'allumage, qui doit être effectué conformément au chapitre du mode d'emploi, la stabilité de la flamme, le maintien de la flamme dans les passages maximum-minimum du bouton. Il ne doit pas y avoir de retour de flamme ni d'extinction.

Si cela devait se produire :

- vérifier le type de gaz/pression utilisé : il doit correspondre à celui prescrit sur la plaque de l'appareil ;
- vérifier que les pièces du brûleur (diffuseur de flamme, chapeau) n'ont pas été déplacées lors du montage de l'appareil.

Si le problème n'est pas résolu, contactez le support technique.

Exigences en matière de ventilation

L'appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Il convient de prêter une attention particulière à la législation locale en matière de ventilation et d'aération.

Spécifiquement (UNI 7131) la pièce dans laquelle l'appareil est installé :

- doivent être équipés d'un système d'évacuation des fumées de combustion vers l'extérieur, soit par une hotte, soit par un ventilateur électrique qui se met en marche automatiquement à chaque allumage de l'appareil ;
 - doit prévoir un système permettant l'arrivée de l'air nécessaire à une combustion régulière (au moins 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée). Cela peut se faire en puisant directement l'air à l'extérieur.
(section transversale d'au moins 100 cm², réalisée de manière à ne pas pouvoir être accidentellement obstruée), ou d'une
- manière

indirectement des pièces adjacentes (qui ne sont pas des chambres à coucher ou des pièces présentant un risque d'incendie) qui sont à leur tour directement ventilées et reliées aux premières par des ouvertures permanentes.

L'appareil fonctionne au GPL (gaz de pétrole liquéfié).

Les gaz de pétrole liquéfiés sont plus lourds que l'air et stagnent donc vers le bas. C'est pourquoi les compartiments contenant des bouteilles de GPL doivent être pourvus d'ouvertures vers l'extérieur afin que toute fuite de gaz puisse être évacuée par le bas.

Les bouteilles de GPL vides ou partiellement remplies ne doivent pas être installées ou stockées dans des pièces ou des compartiments situés à un niveau inférieur à celui du sol (caves, etc.).

Il est conseillé de ne conserver dans le compartiment/la pièce que le bac en cours d'utilisation, à un endroit où il n'est pas soumis à l'action directe de sources de chaleur (50°C).

Ajustements et transformations

Aucun ajustement n'est nécessaire :

- les brûleurs sont à air primaire fixe ;
- Comme l'alimentation n'est autorisée qu'au GPL (selon la plaque située sous l'appareil), les minima ont déjà été réglés à l'usine. La vis de by-pass du robinet a déjà été serrée. Si une flamme insuffisante est constatée en position minimale, la vis de by-pass du robinet ne doit pas être serrée. Vérifier l'état de l'installation (goulots d'étranglement éventuels dans les raccords ; la pression d'alimentation de l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique) ou le régulateur de pression monté sur le tambour.

L'appareil appartient à la première catégorie (I3+ ou I3B/P), il n'est donc pas possible de convertir l'appareil à d'autres gaz. Il n'est pas permis de démonter les injecteurs pour passer à d'autres types de gaz.

Entretien extraordinaire

Tout entretien extraordinaire de la table de cuisson doit être effectué par du personnel agréé.

Il est possible de remplacer des composants à l'intérieur du plan.

Pour accéder à l'intérieur de la table de cuisson, il est nécessaire de la retirer du meuble. Retirez ensuite le bouton avec sa bague et les brides/grilles de protection contre la chaleur.

Retirez ensuite la vitre supérieure en conservant tous les joints présents.

À ce stade, l'intérieur du plan est accessible : robinets, chapeaux de brûleurs, tuyaux et rampe de gaz.

Remplacez-les si nécessaire, en utilisant toujours des pièces d'origine provenant du service technique. Les joints en contact avec le gaz (par exemple les joints de robinet), s'ils sont affectés par le démontage, doivent toujours être remplacés.

Remettre en état les joints après leur remplacement.

S'il s'avère nécessaire de remplacer les injecteurs, veuillez vous référer aux données de la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES. Aucun matériau d'étanchéité n'est utilisé entre le filetage de l'injecteur et son siège.

Procédez ensuite au remontage, en fixant la vitre de la table de cuisson à l'aide de l'anneau sous le bouton et des brides/grilles de protection contre la chaleur. Veillez à centrer les brûleurs par rapport aux trous correspondants percés dans la vitre de la table de cuisson. Repositionnez correctement tous les joints, de manière à éviter que les pièces métalliques n'exercent une force directe sur le verre.

Graissage des robinets : Si la rotation du bouton devient difficile, le robinet doit être graissé pour éviter tout dommage. Procédez comme suit :

- démonter le robinet de la rampe de gaz et de la tuyauterie interne ;
- démonter le corps du robinet ;
- retirer le mâle conique en le nettoyant avec du diluant ;
- Regraisser légèrement la partie mâle avec la graisse appropriée ;
- Insérer le mâle dans son logement, en le manoeuvrant de manière à ce que l'excès de graisse soit expulsé. Enlever l'excès de graisse à l'aide d'un chiffon ;
- Tirer à nouveau sur le mâle pour s'assurer que la graisse n'a pas obstrué les passages de gaz internes ;
- remonter le robinet.

APRÈS CHAQUE REMONTAGE, VÉRIFIEZ TOUJOURS L'ÉTANCHÉITÉ
CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.
L'UTILISATION D'UNE FLAMME EST STRICTEMENT INTERDITE.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Classe d'installation : 3

Méthode de fixation :
Silicone M.S. SUPER

Catégorie d'appareil :

* Gaz (groupe) et pression d'alimentation : *
Puissance totale des brûleurs (Q_{tot}) : *

* voir la plaque signalétique sur la page de garde, selon le pays de destination

Les tableaux suivants présentent les données techniques pertinentes pour chaque brûleur en fonction des catégories d'appareils.

Par catégorie : I3+

Brûleur	Gaz	Pression (mbar)	Apport de chaleur nominal (g/h)	Puissance calorifique nominale (W)	Réduction de l'apport de chaleur - MINIMUM (W)	Diamètre de la buse (1/100 mm)
Auxiliaire	G30 (Butane)	28 - 30	73	1000	400	52
	G31 (Propane)	37	71			
Semirapide	G30 (Butane)	28 - 30	138	2000	450	69
	G31 (Propane)	37	136			

Par catégorie : I3B/P

Brûleur	Gaz	Pression (mbar)	Apport de chaleur nominal (g/h)	Puissance calorifique nominale (W)	Réduction de l'apport de chaleur - MINIMUM (W)	Diamètre de la buse (1/100 mm)
Auxiliaire	G30/G31 (Butane/Propane)	30/30	73	1000	400	52
	G30/G31 (Butane/Propane)	30/30	138			
Semirapide	G30/G31 (Butane/Propane)	30/30	138	2000	450	69

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

L'appareil est conforme aux exigences de la directive européenne 90/396/CEE + 93/68 (directive gaz) et à la série de normes européennes EN 30 (appareils de cuisson domestiques fonctionnant au gaz).

La garantie comprend la réparation ou le remplacement gratuit des pièces présentant des défauts de fabrication. Sont exclus de la garantie les composants présentant une usure normale, les pièces cosmétiques, les dommages causés par la négligence, l'utilisation et l'installation incorrectes et les risques liés au transport (voir la note dans la section des avertissements généraux).

La garantie est annulée si l'appareil a été modifié ou réparé par des personnes non qualifiées. Références du

NOTES

[illegible]