



# **NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

## **Tables de cuisson à gaz encastrables RONDO'**

cod. 7052 142, 7052 642

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

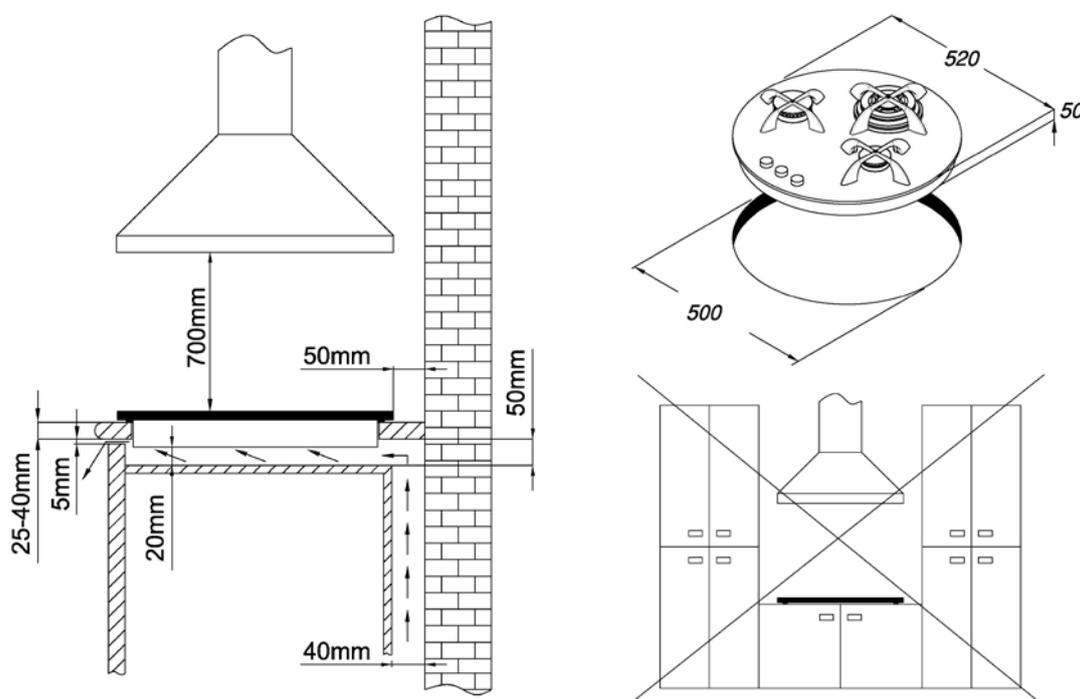
## DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	Brûleurs					Allumage automatique	Sécurité gaz	Dimension produit mm	Dimension encastrement mm
	A	SR	R	TC	-				
	1	1	1	-	-	oui	oui	Ø520	Ø500

## Montage

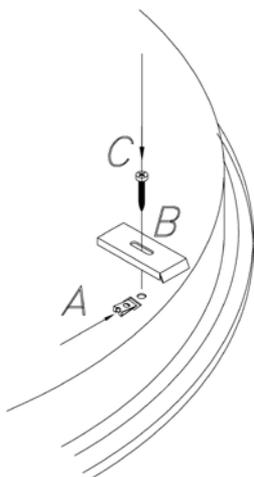
L'installation du produit est à la charge de l'acheteur, le fabricant n'étant pas obligé de proposer ce service. Les interventions demandées auprès du fabricant et rendues nécessaires à la suite de défauts d'installation, ne sont pas couvertes par la garantie.

Les tables de cuisson peuvent être intégrées dans des plans de travail réalisés dans tout type de matériau, à condition qu'il puisse résister à une température de 100 °C et que son épaisseur soit comprise entre 25 et 40 mm. Lorsque la table de cuisson est encadrée de manière qu'il y ait, à droite ou à gauche, la paroi d'un meuble, vous devez laisser un espace d'au moins 150 mm entre celui-ci et le rebord de la table de cuisson. La distance minimale entre la paroi arrière et le rebord de la table doit être d'au moins 50 mm. Quand il y a sous la table de cuisson un volume accessible, il faut prévoir entre la table de cuisson et ce volume une épaisseur de matériau isolant (bois ou similaires). Cette couche d'isolation doit se trouver à au moins 20 mm du fond du caisson de la table de cuisson.



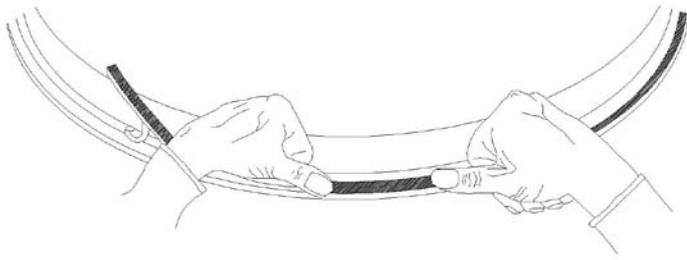
## Fixation au meuble

La fixation au meuble s'effectue à l'aide d'attaches, qui sont livrées comme accessoires. Les attaches (B) sont fixées à l'aide de vis (C) et de boulons (A) sur la partie basse du caisson où sont présents les orifices prévus à cet effet.



## Pose du joint

**Important - La figure ci-dessous indique de quelle manière le joint doit être posé sur tout le pourtour de la table de cuisson.**  
Cet appareil a été conçu pour un usage non professionnel à l'intérieur d'habitations.



## Lieu d'installation

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle ou en installant une hotte aspirante avec gaine d'aspiration (voir fig. 1-2). En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte, s'il y en a une.

À défaut de l'installation d'une hotte (Fig. 2), un ventilateur devra être installé dans le mur extérieur ou sur une fenêtre de la pièce (Fig. 3), à condition que cette dernière soit munie des ouvertures pour l'entrée de l'air. La capacité du ventilateur devra correspondre à un brassage du volume d'air de la cuisine de 3 à 5 fois par heure. L'installation doit être conforme aux normes en vigueur UNI-CIG 7129 et 7131.

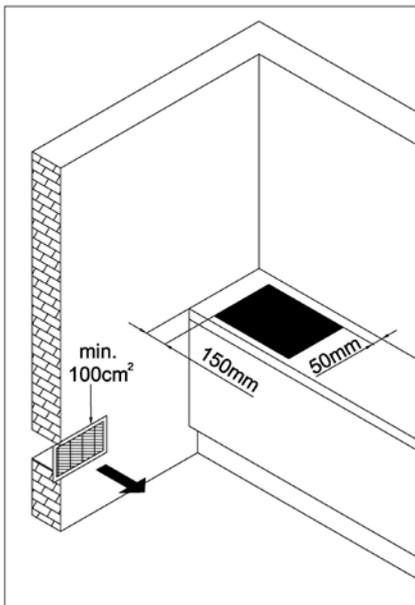


Fig.1

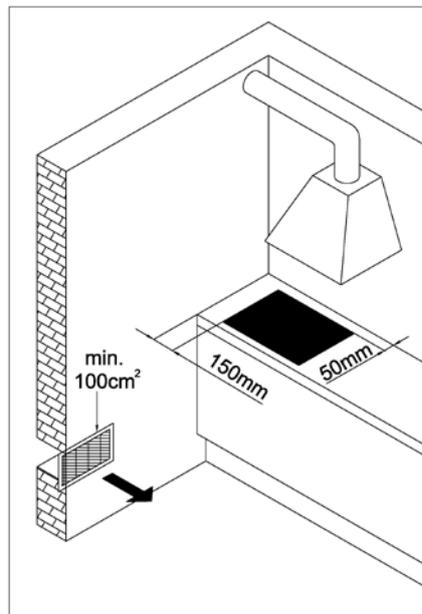


Fig.2

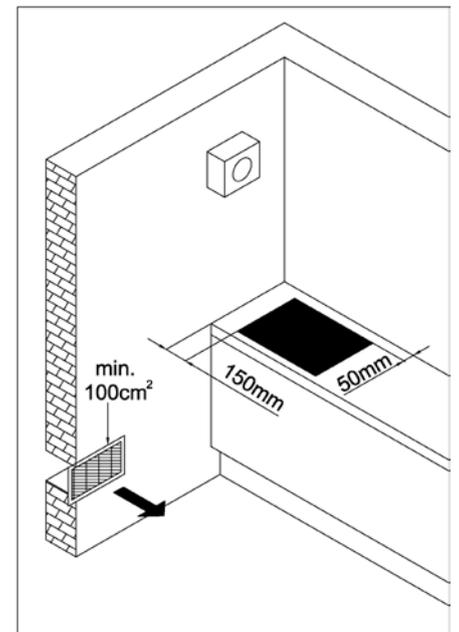


Fig.3

min.

min.

## Raccordement électrique

Contrôlez les données figurant sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson puis assurez-vous que la tension nominale du réseau et la puissance disponible sont adaptées à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect de cette norme.

Si votre table de cuisson est livrée sans fiche, veuillez appliquer au cordon d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le conducteur de protection est repéré par les couleurs jaune et vert. La prise doit impérativement être accessible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Pour connecter le cordon à la table de cuisson, vous devez retirer le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, bloquez le cordon à l'aide du système de fixation fourni et refermez immédiatement le couvercle du bornier.

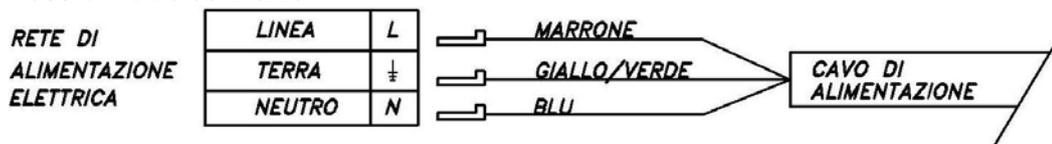
Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation, la longueur du conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement supérieure de 10 mm à celle des conducteurs de phase.

Utilisez exclusivement un cordon en caoutchouc type H05RR-F. La section des conducteurs doit être de 3 x 1,5 mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ. Cet appareil, dans les parties destinées à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la prescription de la directive CEE89/109 et au Décret Législatif de transposition N° 108 du 25/01/92.

CE Appareil conforme aux directives européennes 90/396/CEE, 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et leurs modifications.

### Possibilité de connexion



RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA	RÉSEAU D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
LINEA	PHASE
TERRA	TERRE
NEUTRO	NEUTRE
MARRONE	MARRON
GIALLO/VERDE	JAUNE/VERT
BLU	BLEU
CAVO DI ALIMENTAZIONE	CORDON D'ALIMENTATION

### RACCORDEMENT (PARTIE GAZ)

Le type de gaz pour lequel l'appareil est conçu est indiqué sur l'étiquette apposée sur la face supérieure de la table de cuisson. Il est cependant possible d'utiliser d'autres types de gaz, ce qui nécessite une intervention sur l'appareil. (Voir les indications des paragraphes suivants).

#### Raccordement à l'alimentation

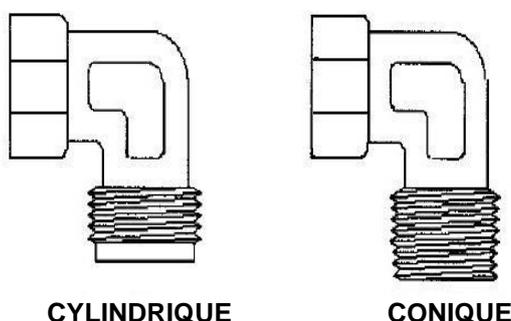
Le raccordement de l'appareil à l'arrivée de gaz (gaz de ville ou bouteille de gaz) doit être fait en conformité avec les normes UNI- CIG7129 et 7131. L'appareil ne pourra être mis en service qu'après avoir vérifié la compatibilité avec le type de gaz. À défaut, effectuez les opérations indiquées au paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ». Lorsque vous utilisez du gaz liquide ou des bouteilles de gaz pour alimenter votre table de cuisson, veillez à intégrer des valves conformes aux normes UNI-CIG 7432.

Important : en vue de garantir un fonctionnement sûr, un emploi approprié de l'énergie et afin de préserver la durée de vie de votre appareil, il est impératif que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau « Données techniques brûleurs », page 5.

#### Montage du raccord d'alimentation du gaz

Ces instructions concernent le personnel préposé à l'installation de l'appareil conformément aux normes UNI-CIG-7131. Toute intervention doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

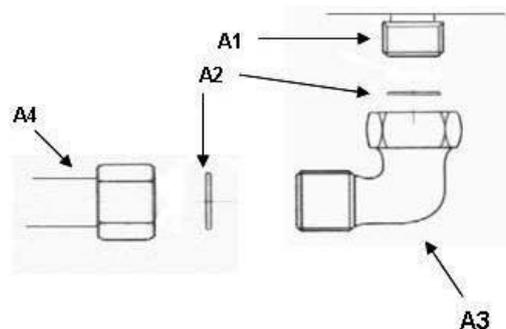
ATTENTION : dans l'emballage se trouvent deux raccords, un cylindrique et un conique. Choisissez le raccord le plus approprié en fonction du pays d'installation.



#### Séquence des opérations de montage :

- Vissez le raccord orientable sur le tuyau de rampe d'arrivée du gaz de l'appareil A1 (filetage ½ gaz mâle cylindrique) en interposant le joint d'étanchéité A2 prévu à cet effet.
- Serrez à fond le raccord une fois celui-ci orienté dans la direction voulue.
- Pour raccorder la table de cuisson au réseau d'alimentation du gaz, vissez le tuyau de réseau au raccord orientable en interposant le joint.

- A1 =Tuyau de rampe  
 A2 =Joint  
 A3 =Raccord orientable  
 A4 =Tuyau rigide ou flexible d'arrivée de gaz



Utilisez exclusivement des tuyaux conformes à la norme UNI-CIG 9891 et des joints d'étanchéité conformes à la norme UNI-CIG 9264. La longueur maximale du tuyau, en conditions d'extension maximum, est de 2 m. Pour faciliter l'installation et afin d'éviter des fuites de gaz, il est conseillé de raccorder d'abord le raccord orientable à la table de cuisson et ensuite au tuyau du réseau d'alimentation. L'inversion de cette séquence pourrait créer des problèmes d'étanchéité du raccord entre le tuyau et la table de cuisson.

**Important : une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse. Ne vérifiez jamais la présence d'une fuite à l'aide d'une flamme. Assurez-vous en outre que le tuyau flexible ne touche aucune partie mobile du module à encastrer (par ex. tiroir) et qu'il ne soit pas placé dans des endroits où il pourrait être endommagé.**

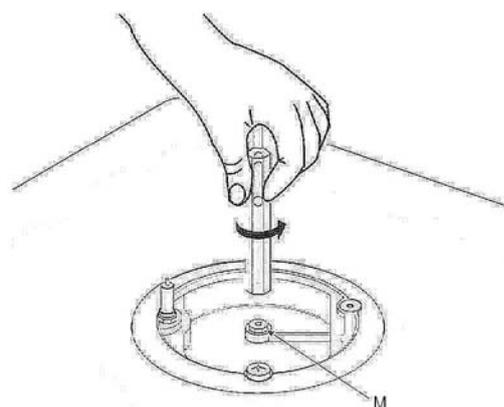
### ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été conçue, effectuez dans l'ordre les opérations suivantes :

- enlever la grille et le brûleur
- dévisser les injecteurs ( M ) à l'aide d'une clé à tube et remplacez-les par les injecteurs de diamètre approprié au nouveau type de gaz (voir tableau « Données techniques brûleur »).
- à l'issue de l'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par l'étiquette fournie, correspondant à la nouvelle installation.

### DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS

Brûleurs		A	SR	R
Puissance thermique nominale	kW	1	1.75	3.00
Puissance thermique réduite	kW	0,45	0.70	1.00
Puissance thermique réduite DE-AT	kW	0,55	0.90	1.30
<b>Ø INJECTEUR:</b>				
G30/G31 28..30/30-37mbar	mm	0,50	0.65	0.85
G30/G31 50mbar	mm	0,43	0.58	0.75
G20 20mbar	mm	0,72	0.97	1.15
G25 25mbar	mm	0,72	0.94	1.21
G25 20mbar	mm	0,77	1.00	1.34
G110 8mbar	mm	1,45	1.85	2.60
G120 8mbar	mm	1,40	1.80	2.40
<b>Ø BY-PASS :</b>				
G30/G31 28..30/30-37mbar	mm	0,28	0.31	0.42
G30/G31 50mbar	mm	0,28	0.31	0.42
G20 20mbar	mm	Rég.	Rég.	Rég.
G25 25mbar	mm	Rég.	Rég.	Rég.
G25 20mbar	mm	Rég.	Rég.	Rég.
G110 8mbar	mm	Rég.	Rég.	Rég.
G120 8mbar	mm	Rég.	Rég.	Rég.



### DONNÉES TECHNIQUES TABLES DE CUISSON

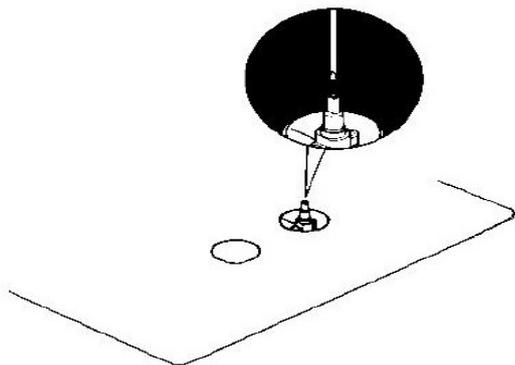
Référence	Puissance totale (kW)	Consommation				
		G30 g/h	G20 m³/h	G25 m³/h	G110 m³/h	G120 m³/h
7052 - 142/642	5,75	601	0.78	0.91	1.87	1.67

### RÉGLAGE DU RALENTI

Allumez les brûleurs, tournez le robinet en position de ralenti et retirez la manette de réglage (celle-ci est amovible étant fixée par une simple pression).

Ensuite, à l'aide d'un petit tournevis, tournez la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit du gaz et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le diminuer, jusqu'à obtenir une flamme de 3-4 mm de hauteur.

En cas de gaz liquide (en bouteille), vissez à fond le by-pass dans le sens des aiguilles d'une montre.



## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### Instructions pour l'utilisateur

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été conçu, c'est à dire la cuisson à domicile. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée pour tout dommage résultant d'une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable de cette table de cuisson.

### Utilisation des brûleurs

Si les brûleurs ne sont pas utilisés pendant plusieurs jours, attendez quelques secondes avant d'allumer le gaz pour permettre de purger l'air des tuyaux.

La table de cuisson étant équipée d'un allumage automatique, il vous suffit d'appuyer et de tourner la manette jusqu'à la petite étoile. Le système d'allumage est à train d'étincelles.

Si la flamme ne s'obtient pas dans les 5 secondes, ramenez la manette à la position 0 et répétez l'opération.

Pour les modèles équipés d'un système à sécurité (qui interrompt l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme), l'allumage des brûleurs s'effectue comme décrit ci-dessus, en faisant attention à **maintenir appuyée à fond la manette pendant environ 5-6 secondes après l'allumage de la flamme.**

Ces quelques secondes permettent au dispositif de sécurité de s'amorcer et la flamme restera permanente.

**ATTENTION : lorsque le plan de cuisson est propre, vérifiez que le brûleur se trouve parfaitement dans son siège et qu'il ne touche pas la petite bougie d'allumage.**

Pour une meilleure utilisation des brûleurs il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre est approprié au brûleur choisi.

Dans le cas de récipients de petit diamètre (cafetière, théière, etc.), réglez la puissance du brûleur en vous assurant que la flamme chauffe le fond de la casserole sans déborder. N'utilisez jamais de casseroles à fond creux ou bombé.

**MISE EN GARDE : en cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermez la manette de commande et attendez au moins une minute avant de réessayer.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération, débranchez la fiche de la prise ou coupez le courant à partir de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Avant de procéder au nettoyage, vous devez attendre que l'appareil refroidisse. Puis lavez les parties émaillées, peintes ou chromées à l'eau tiède savonneuse ou avec un nettoyant liquide non corrosif.

Pour les parties en acier, utilisez de l'alcool ou des produits spécifiques qui se trouvent dans le commerce. Pour les panneaux et les profilés en aluminium, utilisez du coton ou un linge imbibé d'huile de vaseline ou végétale. Nettoyez et passez un chiffon imbibé d'alcool.

Pour le nettoyage, n'utilisez jamais d'abrasifs, de produits corrosifs, d'eau de Javel ou d'acides.

Évitez de laisser sur les parties émaillées, peintes ou en acier inox, des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, etc.).

## SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente :

En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson, vérifiez que la fiche est insérée à fond dans la prise de courant et que l'arrivée de gaz est régulière.

Si vous ne parvenez pas à identifier les causes du non-fonctionnement : éteignez et laissez l'appareil en l'état, puis appelez le service après-vente.

L'appareil est livré avec un certificat de garantie qui vous permet de bénéficier de notre service après-vente.

Vous devez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer, en cas de besoin, au service après-vente agréé accompagné d'une preuve d'achat délivrée par le revendeur (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse ou autre) comportant le nom du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de vente.