

TABLES DE CUISSON (FR-BE)

BUILT-IN COOKTOP (GB)

ENCIMERAS ENCASTRABLES (ES)

INBOUWKOOKPLATEN (NL-BE)

EINBAU-KOCHMULDE (DE-BE)

Mode d'emploi
Instructions for use
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

Recommandations préliminaires

Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur la couverture du mode d'emploi et sur l'appareil.

Attention! Conservez toujours cette notice d'instructions avec l'appareil et avec la série d'injecteurs en équipement. Vous pourrez l'utiliser pour toute consultation future. Assurez-vous que la notice accompagne toujours l'appareil car elle permet de s'informer à tout moment sur son fonctionnement. Avant la mise en place et l'utilisation de l'appareil lisez attentivement les consignes de sécurité ci-après.

Cet appareillage doit être utilisé exclusivement par des adultes. Ne laissez pas les enfants toucher les commandes ou jouer avec.

L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

La sécurité électrique est garantie uniquement si la table de cuisson est raccordée correctement à un circuit de mise à la terre en bon état.

Toute modification du circuit d'alimentation électrique ou de l'appareil nécessaire pour installer la table de cuisson, **devra être réalisée uniquement par un technicien spécialisé.**

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les caractéristiques indiquées sur la plaque correspondent à celles du secteur d'alimentation électrique.

Cet appareil doit être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été fabriqué. Toute autre utilisation (par exemple: chauffage de pièces) est considérée impropre et donc dangereuse.

Notre société décline toute responsabilité dans le cas de dommages dus à une utilisation impropre.

Ne posez pas de casseroles avec le fond déformé sur les grilles ou sur les plaques électriques pour éviter qu'elles se renversent ou qu'elle débordent. Utilisez des récipients ou des poeles qui ne dépassent pas la surface de la table de cuisson pour ne pas l'abîmer.

Pendant et après les cuissons, surveillez attentivement que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil et ne touchent pas les surfaces chaudes. Les brûleurs, les plaques, les grilles et les casseroles restent chaudes très longtemps, même après avoir arrêté les cuissons.

Si l'appareil est équipé de couvercle, éteignez et laissez toujours refroidir les brûleurs et/ou les plaques avant de le fermer. Ne l'utilisez pas pour d'autres emplois.

Quand l'appareil n'est pas en marche, contrôlez toujours que les manettes de commande des brûleurs à gaz soient sur la pos. «●» sur les modèles à plaque électrique le commutateur doit être sur la pos. «○».

Tous les soirs et lorsque vous devez partir quelques jours n'oubliez pas de fermer le robinet général du gaz.

N'essayez pas de réparer l'appareil tout seul. Les réparations qui ne sont pas exécutées correctement peuvent être la source de dangers. Adressez-vous au Centre d'Assistance le plus proche.

Avant le nettoyage ou l'entretien, déconnectez la table de cuisson du secteur d'alimentation électrique ou débranchez la prise, ou bien éteignez l'interrupteur général et laissez refroidir l'appareil.

Avant de vous débarrasser d'un vieil appareil prenez soin de rendre inutilisables les parties pouvant constituer un danger, surtout pour les enfants qui en jouant pourraient être en danger.

Cet appareil est prévu pour une utilisation non professionnelle dans des habitations ordinaires et est conforme aux directives CEE actuellement en vigueur.

Instructions pour l'installation

Important - L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Pour la France faire référence aux normes suivantes:

– **Arrêté du 2 août 1977**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

– **Norme DTUP 45-204** – Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

– **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

– **Norme NF C 15-100** – Installations électriques à basse tension - Règles.

Mise en place

L'appareil peut être installé dans tous les meubles, dans la maçonnerie, dans le métal, le bois ou le bois revêtu de laminés plastiques, à condition qu'ils résistent à une température maximale de 90°C.

Effectuer dans le plan de travail du meuble une ouverture pour l'encastrement des dimensions indiquées dans la figure 1, en laissant un espace d'au moins **50 mm**. du bord arrière et **110 mm** du côté gauche pour éviter de brûler les parois voisines. Garder une distance minimum de **750 mm**. entre les grilles de la table de cuisson et l'éventuel meuble suspendu ou autre (fig. 2).

Important - Niveau de protection contre les incendies et utilisation admise: l'appareil a le degré de protection contre les incendies «type Y» et peut être placé contre des parois dont la hauteur dépasse celle de la table de cuisson (minimum **40 mm**. du bord arrière et **95** du côté gauche).

La table de cuisson est fournie avec un joint spécial qui évite toute infiltration dans le meuble. Décoller le joint de son support transparent et le poser soigneusement sur le périmètre extérieur du trou (fig. 3) et appuyer légèrement avec les mains pour qu'il adhère dans tous les points. Garder sur les côtés courts une distance libre de 3-4 mm. de largeur du bord intérieur au trou et dans les côtés longs la garder au fil du trou. Introduire la table de cuisson dans son logement en faisant attention au centrage et la fixer au plan de travail à l'aide des brides en dotation (fig. 4). Ebarber soigneusement l'excès du joint «B» (fig. 4-5), en faisant attention à ne pas rayer la table de cuisson.

Ventilation de la pièce

Cet appareil doit être installé et peut fonctionner uniquement dans des locaux ventilés de façon permanente selon les normes en vigueur. Pour le bon fonctionnement de l'appareil à gaz il est indispensable que, dans la pièce, l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse arriver de façon naturelle directement par des ouvertures pratiquées sur des parois extérieures.

La ou les ouvertures doivent avoir une section libre de passage d'au moins 100 cm² ou 200 cm² pour les appareils qui n'ont pas de dispositif stop gaz. Elles doivent être réalisées de façon à ne pas être obstruées de l'intérieur ou de l'extérieur et positionnées de préférence près du sol du côté opposé à l'évacuation des fumées de la combustion.

S'il n'est pas possible de faire ces ouvertures dans la pièce où l'appareil est installé, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce proche à la condition que ce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce avec danger d'incendie.

S'assurer que dans la pièce où l'on a positionné l'appareil il y a un passage d'air de 2 m³/h par kW installé.

Évacuation des produits de la combustion

Dans la pièce, il faut prévoir un système d'évacuation des fumées de la combustion vers l'extérieur: des hottes seront directement reliées à des conduits de fumée ou à l'extérieur.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, un électroventilateur devra être placé sur une paroi ou sur une fenêtre donnant sur l'extérieur.

Branchement électrique

S'assurer que la tension du réseau et la puissance correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique fixée sous l'appareil.

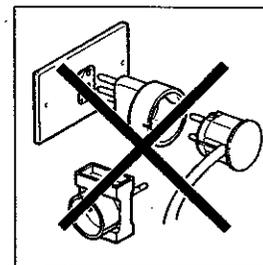
Il est absolument nécessaire de brancher l'appareil à la terre. Pour cette raison la fiche à connecter au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes). Avant d'effectuer le branchement s'assurer du bon état de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité en cas de dommage aux personnes ou aux choses, consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm., placé dans un endroit facilement accessible en proximité de l'appareil.

Important - Si vous remplacez le cordon d'alimentation, la section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 1 mm² (câble de 3x1) en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) 20 mm. plus long. Utiliser seulement des câbles spéciaux disponibles chez les SAV agréés.

N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer des échauffements ou des risques d'incendie.



Raccordement au gaz (fig. 6) Le raccordement de l'appareil au réseau du gaz doit être effectué à l'aide d'un **tuyau rigide** (en cuivre ou acier) ou **flexible en acier inoxydable** à paroi continue selon la norme en vigueur.
Le raccord «**A**» monté sur la paroi arrière de l'appareil est pivotant à droite ou à gauche pour faciliter le raccordement et dont l'étanchéité est assurée par une bague bicône en laiton.
S'assurer que la table est réglée au type de gaz utilisé.
En cas contraire suivre les opérations du paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz».

Raccordement avec tuyau rigide Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué de façon correcte.
Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 mâle. On peut effectuer un raccordement en utilisant un groupe adaptateur «**C**» avec bicône (fig. 6), en interposant toujours le joint «**B**» fourni.

Raccordement avec tuyau flexible en acier Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 gaz mâle. Utiliser exclusivement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes aux normes en vigueur en interposant toujours le joint «**B**» en dotation, entre le raccord «**A**» et le tuyau flexible «**D**».
L'installation des tuyaux doit être effectuée de façon que leur longueur, dans des conditions d'extension maximum, ne soit pas supérieure à 2 mètres.
NOTA - En cas d'utilisation des tuyaux métalliques flexibles, s'assurer qu'ils ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou écrasés.

Raccordement au gaz butane-propane Pour effectuer le raccordement au gaz butane-propane, utiliser un détendeur sur la bouteille et réaliser le raccordement selon la norme en vigueur.
NOTA - S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs.

Adaptation aux différents types de gaz

Pour la Belgique

La table de cuisson a été essayée en usine au **gaz naturel** G 20 à une pression de 20 mbar et il n'est pas admis modifier le type de gaz.
Toute information dans cette notice concernant des adaptations à d'autres types de gaz que celui d'origine, ne concerne pas la Belgique (non autorisée par la loi Belge).

Pour la France

Le table de cuisson a été essayée en usine au gaz naturel à une pression de 20 mbar, si elle doit fonctionner avec d'autres types de gaz (**gaz butane-propane**) procéder de la manière suivante:

- Remplacer sur le fond de l'appareil l'étiquette de réglage du gaz avec celle spécifique fournie.
- Oter les manettes en tirant vers le haut.
- Libérer le bandeau des commandes, les tables de cuissons disposent de trois types différents de fixation:
 - 1) (fig. 7) Enlever la barre protège boutons «**A**» en la tirant vers le haut et à l'aide d'un tournevis cruciforme dévisser les deux vis et les supports cylindriques «**B**». Soulever légèrement le côté gauche du bandeau et le déplacer vers la droite pour l'extraire entièrement.
 - 2) (fig. 8) A l'aide d'une clé à six pans, dévisser la vis «**C**» placée sur le côté arrière du bandeau, déplacer en avant le bandeau et le soulever dans la partie antérieure pour le défilé de l'ébrasement «**D**».
 - 3) (fig. 9) A l'aide d'un tournevis faire pression sur le côté arrière afin de le décrocher du ressort «**E**», déplacer en avant le bandeau et le soulever du côté antérieur pour le défilé de l'ébrasement «**D**».
- Sur le mod. avec plaque électrique, pour enlever le bandeau, il faut séparer la lampe témoin du voyant.
- Sur le mod. avec traverse d'allumage «**X**» (fig. 7-8-9) il faut la soulever en la posant du côté opposé.

NOTA - Après quoi, vous pourrez accéder à la zone des robinets pour effectuer les réglages.

Réglages au gaz butane-propane (fig. 10)

Contrôler si le raccordement a été effectué conformément aux descriptions «Raccordement au gaz». Dévisser la vis «D» et pousser à fond le régulateur «C». A l'aide d'une clé plate enlever les injecteurs «B» et monter les injecteurs appropriés au gaz butane-propane en respectant scrupuleusement les indications du tableau ci-après. Allumer les brûleurs et régler le débit de l'air à l'aide du régulateur «C» afin d'obtenir la distance «A» indiquée sur le tableau réglage de l'air primaire. Bloquer ainsi le régulateur en vissant la vis «D».

Réglage au gaz naturel

La table de cuisson est réglée d'origine pour le fonctionnement au gaz naturel. Si vous avez changé le type de gaz et qu'après vous voulez rétablir le fonctionnement au gaz naturel, il faut effectuer les mêmes opérations indiquées au chapitre «Réglage au gaz butane-propane» mais en utilisant les injecteurs spécifiques pour gaz naturel indiqués sur le tableau ci-après concernant les caractéristiques des brûleurs et injecteurs.

Réglage minimum (gaz naturel)

- Allumer le brûleur et le mettre sur la position de minimum (petite flamme).
- Enlever la manette (en la tirant vers le haut) et intervenir sur la vis de réglage «A» (fig.11) placée dans la tige du robinet, afin d'obtenir une flamme de minimum régulière. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la flamme diminue.
- Remonter la manette et vérifier que même en la tournant rapidement de la position maximum jusqu'à la position minimum, la flamme ne s'éteint pas.
- Après le réglage, remettre les cachets avec de la cire ou autres matériaux équivalents.

NOTA - Sur certains modèles la vis de réglage est placée à côté de la tige du robinet (fig. 11-B), et donc il faut enlever le bandeau en dévissant la vis «A» (fig. 7-8-9).

Réglage minimum (gaz butane-propane)

Pour le réglage du minimum avec gaz butane-propane il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis «A» (logée dans la tige du robinet) ou la vis «B» (située à côté de la tige du robinet) selon les modèles (fig. 11).

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués sur le tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ci-après.

Disposition des brûleurs à gaz (selon version)

BRULEURS	4 gaz	3 gaz + ultra rapide	3 gaz + 1 plaque électrique
Auxiliaire (Petit)	Avant droit	Avant droit	Avant droit
Semi-rapide (Moyen)	Arrière droit et gauche	Arrière droit et gauche	Arrière droit
Rapide (Grand)	Avant gauche		Avant gauche
Ultra-rapide (Triple couronne)		Avant gauche	

Tableau réglage de l'air primaire en mm. ($\pm 0,5$) voir distance «A» (fig. 10)

BRULEURS	G 20 20 mbar	G 30 28-30 mbar	G 31 37 mbar
Auxiliaire	2	1	0,5
Semi-rapide	0	1	0
Rapide sans soupape	4	5	0,5
Rapide avec soupape	4	5	0,5
Ultra-rapide	1	5,5	5,5

Tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

BRÛLEURS	Débit thermique nominal (kW)	Gaz naturel G 20			Gaz butane-propane G 30 - G 31				
		Ø injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit l/h 15°C G 20 20 mbar	Ø injecteur 1/100 mm	by-pass (mm)	Débit réduit (W)	Débit g/h 15°C	
								G 30 28-30 mbar	G 31 37 mbar
Auxiliaire (petit)	1,05	76	330	100	48	0,30	360	75	74
Semi-rapide (moyen)	1,65	93	330	157	62	0,30	360	119	117
Rapide avec soupape (grand)	2,90	123	650	276	79	0,45	750	211	208
Rapide sans soupape (grand)	3,1	128	650	295	85	0,45	750	223	219
Ultra rapide (triple couronne)	4,05	145	1400	386	95	0,65	1400	294	289

Les colonnes relatives au gaz G30 - G31 se réfèrent à l'utilisation de l'appareil en France.

Utilisation de la table de cuisson

Attention - Avant d'allumer les brûleurs à gaz s'assurer qu'ils sont positionnés correctement dans leurs siège ainsi que les chapeaux. Sur les modèles avec brûleur ultra-rapide, s'assurer que la couronne soit en position correcte en vérifiant que les dents de positionnement soient dans leurs logements appropriés.

Grille de réduction

L'appareil est livré avec une réduction pour la grille selon les modèles, à utiliser seulement sur le brûleur auxiliaire (petit) en cas de petits récipients. Certains modèles sont équipés d'une grille réductrice pour pouvoir utiliser la poêle chinoise WOK. Utiliser cette grille seulement pour les poêles avec ces dimensions particulières (fig. 16).

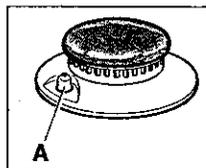
Manettes commande brûleurs à gaz

Face à chaque manette figure le point de repère (cercle plein) indiquant le brûleur correspondant à la manette. Pour allumer un des brûleurs à gaz, y approcher une flamme ou un allumeur piezo, poussez et tournez en même temps la manette de la droite vers la gauche sur la position de flamme grande ou allumage (☼).

En continuant de tourner dans le même sens jusqu'au repère (petite flamme), on obtient le débit minimum.

Chaque brûleur peut fonctionner à des puissances intermédiaires; régler toujours la flamme dans la zone entre le maximum et le minimum, mais jamais entre le maximum et le zéro.

Allumage électronique



Quelques modèles sont équipés d'allumage électronique dans ce cas la bougie «A» est placée à côté du brûleur à gaz.

Pour l'allumeur il suffit de tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de grande flamme ou allumage (☼) et pousser en même temps la manette ou le bouton d'allumage (selon les modèles) jusqu'à l'allumage du brûleur.

Or pour des causes accidentelles les brûleurs s'éteignent, environ 20 secondes après, la soupape de sécurité intervient pour arrêter la sortie du gaz même si le robinet est ouvert.

Pour un bon fonctionnement des soupapes de sécurité il est nécessaire que les thermocouples «B» sur les brûleurs soient propres; les contrôler souvent et, au besoin, les nettoyer avec un chiffon humide en éliminant les résidus secs éventuels à l'aide d'un bâtonnet en bois, sans utiliser d'outils métalliques.

Conseils pour l'utilisation des brûleurs à gaz

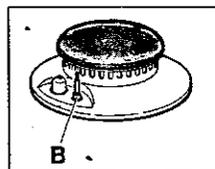
Pour obtenir le rendement optimal des brûleurs avec une consommation minimale de gaz, suivre les conseils ci-après:

- s'assurer que les brûleurs et les chapeaux soient positionnés correctement
- utiliser des récipients avec diamètres proportionnés aux brûleurs afin d'éviter que les flammes sortent au-dessous des récipients (fig. 13)
- couvrir toujours les récipient avec un couvercle.
- au moment de l'ébullition, réduire la flamme suffisamment pour garder l'ébullition
- utiliser des récipients qui ne dépassent pas le bord extérieur de la table de cuisson (fig. 15)
- en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs, fermer la manette et essayer l'allumage seulement après 1 minute.

12

FR-BE

Allumage brûleurs avec soupape de sécurité (selon version)



Pour allumer les brûleurs avec soupape de sécurité «B» il faut tourner la manette correspondante au brûleur choisi en plaçant le repère face à la position d'allumage (☆); ensuite pousser à fond la manette pour activer l'allumage électronique et pour tenir ouverte la soupape de sortie du gaz.

Dès que l'allumage est effectué, attendre quelques secondes en continuant à pousser pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Si le brûleur s'éteint quand vous relâchez la manette, le thermocouple n'est pas suffisamment chaud: répéter l'opération.

Si pour des causes accidentelles les brûleurs

Diamètres des récipients

Brûleurs	Diamètre min.	Diamètre max.
Auxiliaire	12	14
Semi rapide	16	20
Rapide	22	26
Ultra rapide	28	32

Commande électrique

Conseils pour l'utilisation de la plaque électrique

La table peut être équipée de plaque électrique standard ou rapide (cette dernière caractérisée par un cercle rouge au centre).

Le fonctionnement de la plaque électrique est signalé par l'allumage du voyant prévu sur le bandeau.

Important - Pour obtenir un bon rendement et une longue durée de la plaque, utiliser uniquement des récipients appropriés à la cuisson sur plaques électriques, c'est-à-dire avec le fond renforcé et parfaitement plat. Le récipient doit avoir un diamètre égal ou légèrement supérieur à la plaque sur laquelle il sera posé, mais jamais inférieur (fig. 14).

On peut utiliser même des casseroles et poêles en pyrex, à condition que leur fond soit parfaitement plat.

Ne laisser jamais fonctionner la plaque électrique sans aucun récipient au-dessus.

Tableau de la cuisson électrique

Position	Type de cuisson à préparer
○	Eteint
1	Cuisson de légumes ou poissons
2	Cuisson de pommes de terre ou soupes
3	Grandes quantités d'aliments
4	Pour rôtir
5	Pour rôtir (fort)
6	Pour rissoler ou bouillir en peu de temps

Tableau des diamètres des récipients à fond plats

Manettes de la plaque électrique

Nettoyage et entretien

Important - Avant toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour une longue durée, il faut nettoyer la table régulièrement, si possible après chaque usage, et quand elle est froide ou légèrement tiède.

Le bandeau et les manettes

Sur le bandeau de commandes se trouvent les manettes pour le fonctionnement de la table de cuisson. Le bandeau et les manettes doivent être lavés soigneusement à l'aide d'une éponge humide d'eau et poudre non abrasive, **sans enlever** les manettes de leur propre logement pour ne pas endommager l'appareil.

Les grilles

(émaillées ou en acier inox selon les modèles)

- Les grilles émaillées de la table peuvent être lavées aussi dans le lave-vaisselle. Les taches difficiles seront enlevées avec de l'eau tiède sans employer des abrasifs qui pourraient les endommager.
- Les grilles en acier inox, prennent une coloration bleuâtre dans la zone des brûleurs à cause de la haute température. On peut faire revenir la couleur originale en les frottant avec une éponge spéciale pour l'acier.

Les chapeaux et les brûleurs

Ils sont tous extractibles pour un meilleur entretien. Laver-les avec de l'eau chaude et du produit non abrasif et éliminer toutes les incrustations. S'assurer que les couronnes **soient parfaitement sèches** et mises en place correctement.

Surface de la table

(émaillée ou en acier inox selon les modèles)

- Nettoyer la surface émaillée avec de l'eau tiède et du savon sans employer d'autres produits abrasifs et l'essuyer soigneusement.
- L'acier inox doit être rincé avec de l'eau et essuyé avec un chiffon doux ou bien une peau de daim. Dans le cas de taches, utilisez du vinaigre ou des produits non abrasifs.

Les bougies et les thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples (sur les modèles prévus) doivent toujours être propres. Les contrôler fréquemment et si c'est nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. Enlever les éventuels résidus secs avec un cure-dent en bois. Ne pas utiliser d'outils métalliques.

La plaque électrique

(seulement pour certains modèles)

Réchauffer la plaque quelques instants quand vous devez carboniser les résidus collés et ensuite frottez-la avec un chiffon humide. N'oubliez pas d'y étaler un peu d'huile quand elle est encore tiède.

Le couvercle

Pour les modèles avec couvercle en verre, nettoyer avec de l'eau tiède sans utiliser de chiffons rêches ou de substances abrasives.

Pour faciliter le nettoyage dans la zone arrière de la table de cuisson, démonter le groupe couvercle en le levant parallèlement vers le haut.

Le nettoyage étant terminé, remonter le groupe couvercle en faisant attention que les côtes inférieures adhèrent au plan de travail du meuble.

Essuyer les liquides qui pourraient être tombés sur le couvercle, avant de l'ouvrir.

Ne pas fermer le couvercle lorsque les brûleurs ou la plaque électrique sont allumés ou encore chauds.

Lubrification des robinets du gaz

Avec le temps il pourrait se vérifier que la rotation d'un robinet devienne dure ou se bloque; dans ce cas il faudra le nettoyer à l'intérieur et changer la graisse. **NB. Cette opération doit être effectuée uniquement par un technicien spécialisé.**

