

LAMONA

Table de cuisson à gaz

TA10802



Instructions et installations

Cher client,
Félicitations pour votre choix de table de cuisson.

La notice d'utilisation vous aidera à utiliser votre produit rapidement et en toute sécurité.

- Veuillez lire cette notice d'utilisation avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson.
- Suivez toujours les consignes de sécurité.
- Conservez cette notice d'utilisation à portée de main pour pouvoir la consulter ultérieurement.
- Veuillez lire tout autre document fourni avec le produit.

Explication des symboles

Dans cette notice d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

Informations importantes ou conseils utiles sur l'utilisation.

 Avertissement sur les risques éventuels pour la santé et les biens.

 Avertissement sur la possibilité d'électrocution.

 Avertissement sur le risque d'incendie.

 Avertissement sur les surfaces chaudes.

Les informations concernant le produit sont correctes au moment de leur publication en septembre 2020. La société a une politique de développement continu des produits et se réserve le droit de modifier tous les produits et toutes les spécifications fournis dans cette notice.

Déclaration de conformité : Cet équipement, dont certaines pièces sont conçues pour entrer en contact avec des produits alimentaires, est conforme aux exigences du règlement CE n° 89/109.

L'appareil est conforme à la directive européenne 2009/142/CE (GAD) et à partir du 21/04/2018 avec le règlement concernant les appareils à gaz 2016/426 (GAR).

En apposant la marque  sur ce produit, nous confirmons qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement applicables dans la législation pour ce produit.



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous éviterez les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine. Le symbole figurant sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électroniques. Vous devez éliminer conformément aux réglementations environnementales en vigueur pour l'élimination des déchets. Pour plus d'informations, veuillez contacter la déchetterie de votre commune.

01 - Sécurité



Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage de la pièce.

Nous vous recommandons de conserver les instructions de installation et d'utilisation pour référence ultérieure, et avant d'installer la plaque de cuisson, notez son numéro de série au cas où vous auriez besoin d'obtenir de l'aide du service après-vente.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.

AVERTISSEMENT : utilisez uniquement des protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme des protections de la plaque de cuisson appropriées ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

AVERTISSEMENT : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou avant d'utiliser l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.

Ne tentez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre et éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus. Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne

doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.

Il est fortement recommandé d'éloigner les enfants des zones de cuisson lorsqu'elles fonctionnent ou lorsqu'elles sont éteintes tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, afin d'éviter les risques de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

Si elles sont présentes, ne regardez pas fixement les lampes halogènes de la plaque de cuisson.

Raccordez une fiche sur le cordon d'alimentation qui soit capable de supporter la tension, le courant et la charge indiqués sur l'étiquette et dotée d'un contact de terre. La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par

un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le débranchement peut être obtenu en faisant en sorte que la fiche soit accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le Fabricant, le service après-vente ou un technicien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit avoir une longueur supérieure

à 10 mm du côté du bornier.
La section des conducteurs internes doit être adaptée à la puissance absorbée par la plaque de cuisson (indiquée sur l'étiquette).
Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F.

Ne posez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque de cuisson. Ils pourraient chauffer.

Le papier d'aluminium et les poêles en plastique ne doivent pas être placés sur les zones de chauffage.

Après chaque utilisation, un peu de nettoyage de la plaque de cuisson est nécessaire pour éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Lorsqu'elle est laissée, elle est recuite lors de l'utilisation de la plaque de cuisson et brûle en dégageant de la fumée et des odeurs désagréables, sans parler des risques de propagation du feu.

N'utilisez **JAMAIS** de vapeur ou de jet haute pression pour nettoyer l'appareil.

Évitez de toucher les zones de chaleur pendant le fonctionnement ou pendant un certain temps après l'usage.

Ne faites **JAMAIS** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours les ustensiles appropriés. Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.

Ne placez rien sur le panneau de commande.

N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.

N'utilisez pas la plaque de cuisson pour stocker des articles.

Ne traînez pas les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales

Conseils de sécurité en cas d'incendie

- La plupart des incendies de cuisine se produisent lorsque les gens sont distraits ou laissent les choses sans surveillance, alors n'oubliez pas :
- Si vous êtes appelé à l'écart de la table de cuisson - au téléphone ou par quelqu'un à la porte - retirez les casseroles du brûleur ou éteignez votre table de cuisson.
- Ne vous laissez pas distraire pendant la cuisson.
- Si vous avez un feu dans la cuisine, ne prenez aucun risque, sortez tout le monde de votre maison et appelez les pompiers

Si une poêle prend feu :

- Ne la déplacez pas car elle pourrait être extrêmement chaude.
- Éteignez le feu si cela ne présente aucun danger, mais ne vous penchez jamais au-dessus d'une poêle pour atteindre les commandes.
- Utilisez une couverture pare-flammes ou un torchon humide pour couvrir la poêle.
- Si vous avez éliminé le feu, laissez la poêle refroidir complètement.

La friteuse à bord haut présente plus de dangers dans votre cuisine

- Ne remplissez jamais une friteuse avec plus d'un tiers d'huile.
- N'utilisez pas d'extincteur sur une casserole d'huile brûlante - la force de l'extincteur peut propager le feu et créer une boule de feu

Sécurité lors de l'utilisation du gaz

- Les travaux sur les équipements et les systèmes à gaz ne peuvent être effectués que par des personnes qualifiées autorisées qui sont certifiées « Gas Safe ».
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- L'appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation ou à des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : maintenez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique là où elle est présente.
- Une bonne combustion est requise dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, le monoxyde de carbone (CO) pourrait se développer.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler uniformément.

- Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet léthal même en très petites doses.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour assurer un bon fonctionnement. Le régulateur, le tuyau et son collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou lorsque cela s'avère nécessaire.
- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur de gaz local.

Que faire si vous sentez du gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'utilisez pas d'interrupteurs électriques (par ex. interrupteur de lampe, sonnette de porte, etc.). N'utilisez pas de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez tous les robinets des appareils à gaz et des compteurs de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf si celle-ci se trouve dans un espace confiné ou une cave.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les tubes et raccords. Si vous sentez encore du gaz, quittez la propriété.
- Avertissez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- N'entrez pas dans la propriété tant que l'on ne vous a pas dit qu'il est sûr de le faire.

Table des matières

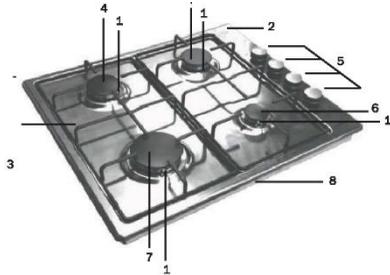
1 - Sécurité	03
Conseils de sécurité en cas d'incendie	06
Si une poêle s'enflamme	06
Fritures	06
Sécurité lors de l'utilisation du gaz	06
Que faire si vous sentez du gaz	07
2 - Avant d'utiliser la table de cuisson	09
3 - Utilisation de la table de cuisson	09
Disposition de la table de cuisson	09
Commandes	09
Chapeaux de brûleur	11
4 - Nettoyage et entretien	12
Comment nettoyer votre table de cuisson	12
5 - Installation	12
Informations générales	12
Ventilation de la pièce	12
Raccordement au gaz	14
Adaptation de la plaque de cuisson à différents types de gaz	14
Régulation de la flamme minimale	15
Branchements électriques	16
Caractéristiques techniques	17
Dépannage	18
Votre garantie	19

02 - Avant d'utiliser la plaque de cuisson

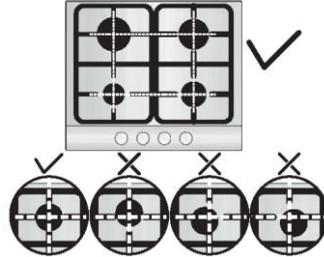
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages, autocollants et films de la surface de la table de cuisson.
- Il est recommandé de nettoyer et de laver la surface de la table de cuisson avant la première utilisation (voir à la p 11).

03 - Utilisation de la table de cuisson

Disposition de la table de cuisson

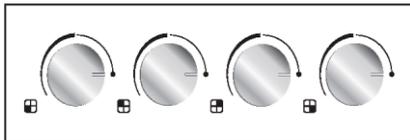


- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1. Bougie | 6. Brûleur auxiliaire |
| 2. Plaque du brûleur | 7. Brûleur rapide |
| 3. Grille | 8. Couvercle de base |
| 4. Brûleur normal | 9. Pince de montage |
| 5. Bouton du brûleur à gaz | |



Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné, la cuisine domestique, et toute autre utilisation sera jugée inappropriée et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages ou des préjudices résultant d'une utilisation incorrecte. Avant d'utiliser le brûleur, assurez-vous que les périmètres de la grille centrent le brûleur comme indiqué ci-dessous.

Commandes



Allumez les brûleurs

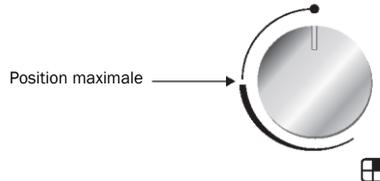
AVERTISSEMENT ! Faites attention lorsque vous utilisez des flammes nues dans l'environnement de la cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en de mauvaise utilisation du feu.

Allumez toujours le brûleur avant de mettre un ustensile de cuisson dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale et poussez-le vers le bas.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 5 secondes, ce qui permettra au thermocouple de se réchauffer. Si ce n'est pas le cas, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Réglez la flamme.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas le bouton de commande enfoncé pendant plus de 15 secondes, relâchez le bouton de commande, tournez-le en position éteinte et réessayez d'allumer le brûleur après avoir attendu au moins 1 minute.



⚠ DANGER

Risque d'incendie en cas de surchauffe de l'huile ! Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance. N'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau ! Lorsque l'huile a pris feu, couvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Éteignez la table de cuisson si cela ne présente pas de danger et appelez les pompiers.

⚠ Assurez-vous que les poignées des poêles ne peuvent pas être accidentellement entraînées ou renversées et qu'elles ne deviennent pas chaudes à cause des zones de chauffage adjacentes. Évitez les casseroles instables et facilement renversées. Les casseroles trop lourdes pour être déplacées facilement lorsqu'elles sont remplies peuvent également présenter un danger. N'utilisez que des casseroles à fond plat ou des poêles.

⚠ Utilisez des casseroles/poêles qui ont une capacité suffisante pour la quantité d'aliments à cuire afin qu'ils ne débordent pas et vous obligent à nettoyer.

 Ne placez pas les couvercles sur les brûleurs.

 Placez toujours les casseroles/poêles au centre sur les brûleurs.

 Lors du transfert des casseroles/poêles d'un brûleur à un autre, soulevez toujours les casseroles/poêles au lieu de les faire glisser.

Cuisson au gaz

La taille de la casserole et la taille de la flamme de gaz doivent correspondre l'une à l'autre. Réglez les flammes de gaz de manière à ne pas dépasser le fond de la casserole, placez toujours la casserole sur la grille en position centrale.



Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez le bouton de commande sur la position Arrêt et essayez d'allumer à nouveau le brûleur au bout d'au moins 1 minute.

Le générateur d'étincelles peut démarrer automatiquement lorsque vous mettez le courant, après l'installation ou une coupure de courant. C'est tout à fait normal.

Éteindre le brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez le symbole du bouton

 **AVERTISSEMENT !** Baissez toujours la flamme ou éteignez-la avant de retirer les poêles du brûleur.

CONSEILS ET ASTUCES UTILES Économies d'énergie

- Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme pour laisser à peine mijoter le liquide.

 **AVERTISSEMENT !**

Utilisez des casseroles et des poêles d'un diamètre applicable à la dimension du brûleur. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur la plaque chaude qui chevauchent ses bords.

Type de brûleur	Ø poêle/casserole (cm)	Puissance (kW)	G20/20 mbar (méthane)	G30/28-30 mbar (GPL)
AUX Auxiliaire	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi-rapide	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapide	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h

 **AVERTISSEMENT !** Les casseroles ne doivent pas entrer dans la zone de commande.

 **AVERTISSEMENT !** Assurez-vous que les poignées de la casserole ne dépassent pas la table de cuisson et que les casseroles sont positionnées au centre sur les anneaux afin d'obtenir une stabilité maximale et d'obtenir une consommation de gaz inférieure.

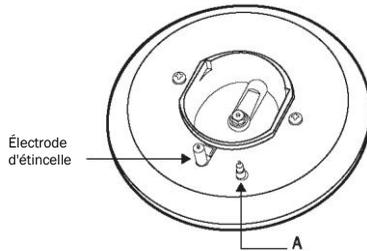
Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les anneaux pour éviter tout déversement et toute blessure.

 **AVERTISSEMENT !** Les diffuseurs de flamme ne sont pas recommandés.

Informations sur les acrylamides

 **IMPORTANT !** Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, si vous faites dorer des aliments (en particulier ceux qui contiennent de l'amidon), les acrylamides peuvent présenter un risque pour la santé. Nous vous recommandons donc de cuisiner aux températures les plus basses et de ne pas faire trop dorer les aliments.

Dispositif de contrôle de flamme



En cas d'absence de flamme au niveau des brûleurs pour quelque raison que ce soit, le capteur de défaillance de flamme A coupe le débit de gaz au bout de quelques secondes.

Si cela se produit, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position d'allumage dans le sens des aiguilles d'une montre et attendez l'allumage.

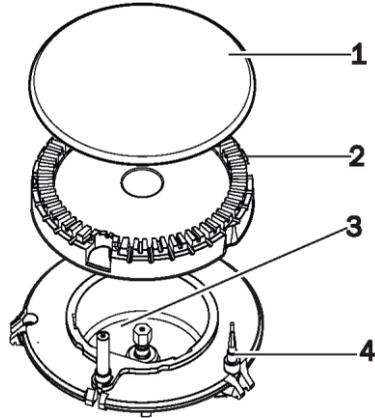
Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes après avoir vu la flamme autour du brûleur.

Répétez la séquence des opérations si la flamme ne reste pas.

Après avoir relâché le bouton, si l'allumage ne continue pas, répétez la même procédure en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.

⚠ DANGER : Risque d'incendie si le gaz ne brûle pas !

N'appuyez pas sur le bouton pendant plus de 15 secondes s'il n'y avait pas d'allumage. Laissez reposer pendant une minute, puis répétez la procédure d'allumage.



1. Chapeau du brûleur
2. Couronne du brûleur
3. Bougie d'allumage
4. Thermocouple

Chapeaux de brûleur

ATTENTION : Tout produit de nettoyage utilisé de manière incorrecte risque d'endommager la table de cuisson. Laissez toujours la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer.

Chapeaux et têtes de brûleur

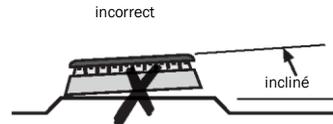
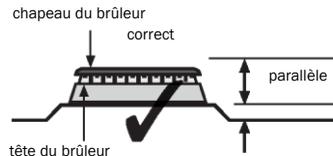
IMPORTANT Laissez refroidir les brûleurs avant de les nettoyer.

ATTENTION : Les brûleurs de plaque peuvent être endommagés par trempage, lave-vaisselle automatique (ou poudres / liquides de lave-vaisselle), pâtes caustiques, ustensiles durs, laine d'acier et pâtes de nettoyage abrasives.

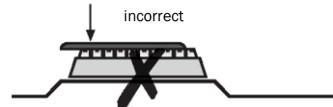
Nettoyez à l'aide d'un tampon savonneux humide. Pour que les brûleurs fonctionnent en toute sécurité, les fentes de la tête du brûleur où les flammes brûlent doivent ne pas présenter de dépôt. Nettoyez à l'aide d'une brosse en nylon, rincez et séchez soigneusement.

IMPORTANT : Les chapeaux et les têtes de brûleur doivent être correctement positionnés de manière à reposer correctement sur la table de cuisson comme indiqué ci-dessous.

Ceci est particulièrement important pour les modèles en acier inoxydable car un mauvais repositionnement des chapeaux peut entraîner une décoloration de l'acier inoxydable autour des brûleurs.



le chapeau du brûleur n'est pas au centre



04 - Nettoyage et entretien

Comment nettoyer votre table de cuisson

- Éteignez les plaques et laissez-les refroidir. Si nécessaire, traitez les plaques à l'aide d'un produit de nettoyage (nettoyant disponible dans les magasins sélectionnés).
- Séchez en allumant pendant quelques minutes.
- La table de cuisson peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide ou d'un papier absorbant propre. N'utilisez pas de torchon ni d'éponge car ils peuvent laisser une pellicule de détergent sur la surface, ce qui peut entraîner une décoloration.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson de temps en temps pour obtenir un revêtement protecteur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- Essuyez tout déversement dès que possible après le refroidissement de la table de cuisson.
- Nettoyez le plus régulièrement possible le dessus de la table de cuisson, ce qui empêchera toute accumulation de graisse pouvant constituer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'eau de Javel, de nettoyant pour plaque de cuisson ou de tampons à récurer.

05 - Installation

Informations générales

L'installation ne doit être effectuée que par un installateur ou un ingénieur qualifié.



Veuillez noter :

Bien que tous les soins aient été pris pour s'assurer que cet appareil n'a pas de bavures ou de bords tranchants, nous vous recommandons de porter des gants de protection lors de l'installation et du déplacement de cet appareil. Cela évitera toute blessure.

La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-linge, d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. Les surfaces murales au-dessus de la surface de travail et à proximité immédiate de la table de cuisson doivent être résistantes à la chaleur.

Les surfaces stratifiées et l'adhésif servant à les fixer doivent être résistants à la chaleur afin d'éviter tout dégât matériel.

Les installations devraient être effectuées conformément au Règlement national applicable à ce type de produit.

(*) La distance minimale requise à la figure 2 est de la découpe jusqu'à toute surface verticale derrière la table de cuisson. Si des carreaux, des panneaux arrière, des crédenes ou des plinthes sont installés, la distance est prise de la face avant de ces éléments.

Ventilation de la pièce

L'air de combustion est prélevé de l'air dans la pièce et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil. S'il n'y a pas de fenêtre ou de porte pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en sous-sol, à moins qu'elle n'ait une ouverture au niveau du sol sur au moins un côté.

Une installation incorrecte est dangereuse et pourrait entraîner des poursuites.

Volume de la pièce (m ³)	Taille de l'évent permanent cm ²	Fenêtre pouvant être ouverte ou équivalent également requis (A) (B)
<5	100	Oui
de 5 à 10	50(C)	
>10	Nil	

(A) Les autres formes d'ouverture acceptables comprennent toute grille ou grille réglable, un panneau à charnière ou tout autre moyen de ventilation qui s'ouvre directement à l'air extérieur. Cela s'ajoute à l'exigence d'un évent permanent.

(B) Si aucune fenêtre ouverte vers l'extérieur n'est disponible, d'autres produits doivent être recherchés (voir 7.4). Les conseils du Règlement sur les bâtiments doivent être suivis, voir 7.4 (remarque : la clause 7.4 est reproduite ci-dessous).

(C) Si la pièce ou l'espace intérieur contenant ces appareils comporte une porte qui s'ouvre directement à l'extérieur, aucune ouverture permanente n'est nécessaire.



Figure 1

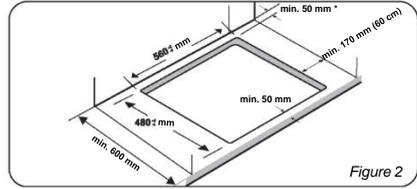


Figure 2

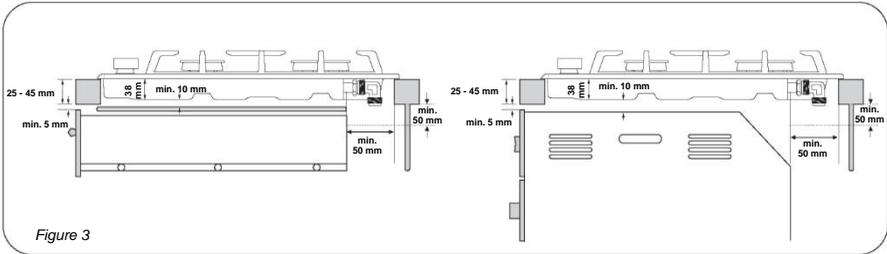


Figure 3

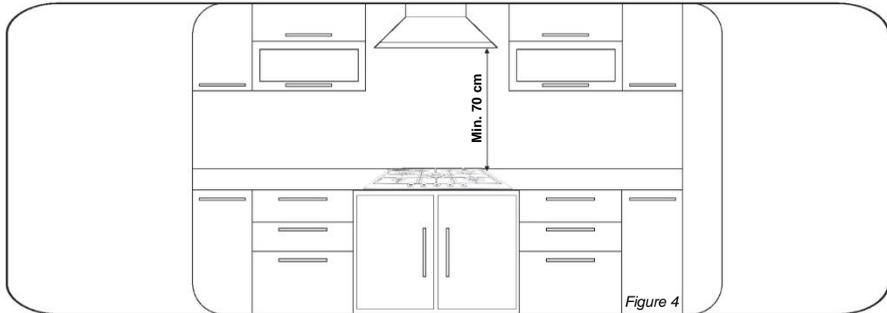


Figure 4

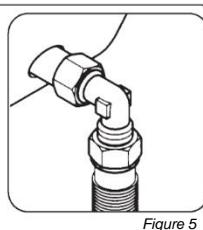
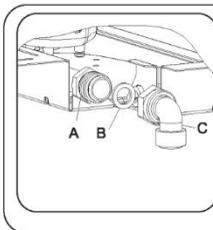


Figure 5

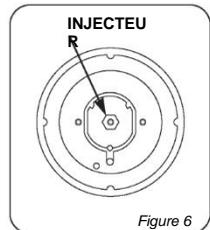


Figure 6

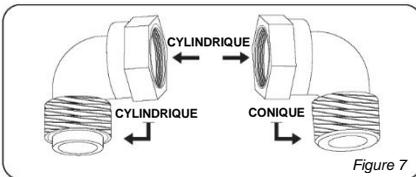


Figure 7

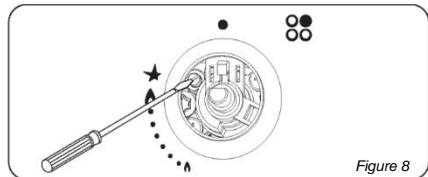
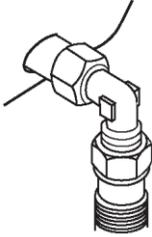


Figure 8



Raccordement au gaz

Ces instructions sont à l'intention du personnel qualifié, l'installation de l'équipement doit être conforme à la norme nationale applicable. **(Pour le R.-U. seulement : selon la loi, l'installation\la mise en service du gaz doit être effectuée par un installateur « Gas Safe »).**

Tous les travaux doivent être effectués hors tension.

La plaque signalétique de la table de cuisson indique le type de gaz avec lequel elle est conçue pour être utilisée. Le raccordement au réseau de distribution de gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué après avoir vérifié qu'il est adapté pour le type de gaz avec lequel il est alimenté. Dans le cas contraire, consultez les instructions des paragraphes suivants pour effectuer des modifications du réglage du gaz.

Pour le gaz liquide (gaz en bouteille), utilisez des régulateurs de pression conformes aux normes nationales applicables.

N'utilisez que des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes nationales applicables.

Adaptation de la plaque de cuisson à différents types de gaz

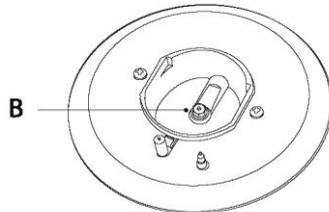
Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, suivez les instructions suivantes :

- Retirez les grilles et les brûleurs
- Insérez une clé hexagonale (7 mm) dans le support du brûleur

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par celui qui convient au gaz à utiliser (voir le *tableau des types de gaz*). Pour adapter la table de cuisson à l'utilisation avec différents types de gaz, respectez les instructions suivantes :

- Retirez les grilles et les brûleurs
- Insérez une clé hexagonale (7 mm) dans le support du brûleur
- Dévissez l'injecteur et remplacez-le par un autre adapté au gaz à utiliser (voir le *tableau des types de gaz*)

Pour remplacer les injecteurs 'B' par des injecteurs d'une taille correspondant au type de gaz à utiliser, voir le tableau à la page 17



⚠ REMARQUE :

Si le type de gaz de l'unité est changé, la plaque signalétique qui indique le type de gaz de l'unité doit également être remplacée.

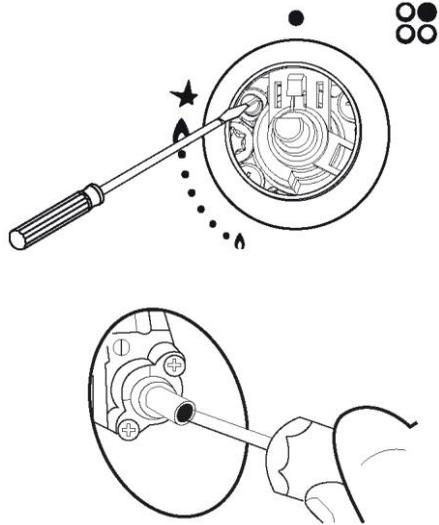
Régulation de la flamme minimale

Après avoir allumé les brûleurs, tournez le bouton de commande sur le réglage minimum, puis retirez le bouton (en appliquant une pression douce).

À l'aide d'un petit tournevis de type « Terminal », la vis de régulation peut être ajustée comme sur l'image ci-dessous. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le débit de gaz, tandis que la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente le débit - Servez-vous de ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis remplacez le bouton de commande.

Lorsque l'alimentation en gaz disponible est le GPL - la vis pour régler la flamme de ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Lorsque vous avez effectué la nouvelle régulation du gaz, remplacez l'ancienne plaque signalétique de votre appareil par une plaque (fournie avec la plaque de cuisson) adaptée au type de gaz pour lequel elle a été réglée.



Branchements électriques

IMPORTANT : Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant de brancher la table de cuisson. Votre table de cuisson est prévue pour une installation permanente.

Votre appareil doit être raccordé à un câblage fixe à l'aide d'une prise à fusible à double pôle avec une séparation de contact d'au moins 3 mm. L'interrupteur d'isolation doit être accessible après l'installation (voir données techniques pour la classification des fusibles). Nous recommandons l'utilisation d'un interrupteur différentiel comme protection supplémentaire.

Le produit ne doit être installé que par une personne dûment qualifiée. Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations locales.

La terminologie DOUBLE PÔLE -/+ signifie que les alimentations sous tension et neutres sont commutées et déconnectées en même temps.

Les terminaisons marquées SUPPLY (alimentation) sont des raccordements pour le câblage intérieur de la maison et les terminaisons marquées LOAD (charge) sont pour le raccordement à l'appareil.

IMPORTANT Les fils dans le cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant :-

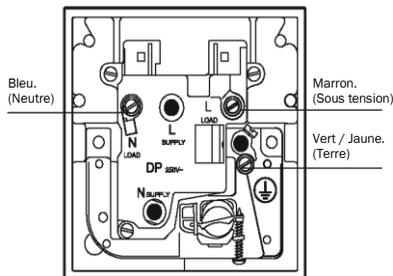
Bleu.....Neutre

MarronSous tension

Vert et jaune.....Terre

Si les couleurs des fils dans le cordon d'alimentation de cet appareil ne correspondent pas aux marquages colorés identifiant les bornes de votre boîte de dérivation, procédez comme suit.

Le fil bleu doit être raccordé à la borne qui est marquée par la lettre 'N' ou de couleur noire. Le fil marron doit être raccordé à la borne qui est marquée par la lettre 'L' ou de couleur rouge. Le 'E' de terre, jaune et vert, doit être raccordé à la borne marquée avec le symbole suivant :

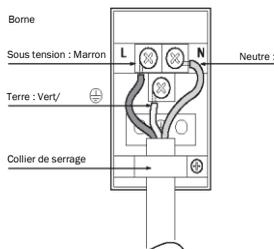


L'appareil ne peut être branché sur le secteur que par une personne compétente.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié, coincé ou mis au contact des parties chaudes de l'appareil.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée (le câble électrique ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité). Il doit être acheminé loin de l'appareil et ne doit pas être coincé entre l'appareil et le mur.



Caractéristiques techniques

Généralités	
Puissance du gaz	7,2 kW
G20/20 mbar (méthane)	686 l / h
G30/28-30 mbar (GPL)	523 g / h
Classe d'installation	3
Tension/Fréquence V/ Hz	220-240 V / 50 Hz
Puissance d'entrée électrique	1 W
Allumage électrique	Oui
Dimensions du produit	585 × 510 mm
Taille/type du câble électrique	0,75 mm ² 3 fils H05V2V2

Type de gaz		G20	
Pression du gaz		20 mbar	
	P (kW)		Ø mm 
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1,00	0,30	0,72X
SR	1,75	0,60	0,97Z
R	2,70	1,00	1,09Y
Type de gaz		G30	
Gaz sous pression / GPL		29 mbar	
	P (kW)		Ø mm 
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1,00	0,30	0,50
SR	1,75	0,60	0,65
R	2,70	1,00	0,80

Catégories de gaz	CAT II2H3+
	G20 20 mbar G30/31 28-30/37 mbar 3+
Pays	FR

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a pas d'étincelle lorsqu'on allume le gaz	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'alimentation électrique 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'unité soit branchée et qu'elle soit sous tension. Contrôlez le fusible. Si le fusible se déclenche plus d'une fois, adressez-vous à un électricien qualifié.
	<ul style="list-style-type: none"> Électrode d'étincelle sale 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'électrode à l'aide de papier émeri fin ou d'une lime.
	<ul style="list-style-type: none"> Le chapeau de brûleur et la couronne sont placés de manière irrégulière. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le chapeau du brûleur et la couronne sont dans les bonnes positions.
La flamme s'éteint juste après l'allumage	<ul style="list-style-type: none"> Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir allumé la flamme, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes.
L'anneau de gaz brûle de façon irrégulière	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur est bloquée par des résidus d'aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué et que la couronne du brûleur est dépourvue de particules d'aliments.
Le produit émet des bruits métalliques pendant le chauffage et le refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque les parties métalliques sont chauffées, elles peuvent augmenter de volume et faire du bruit. 	<ul style="list-style-type: none"> Ce n'est pas une défaillance.

S'il y a une défaillance, essayez d'abord de trouver une solution au problème vous-même. Si vous ne trouvez pas de solution au problème vous-même, parlez-en au dépôt le plus proche.

Si vous utilisez l'appareil de manière incorrecte ou si l'installation n'a pas été effectuée par un technicien agréé, la visite du technicien du service à la clientèle ou du revendeur pourrait ne pas être gratuite, même pendant la période de garantie.



42838040 • A5 • 02.2021 • Rév 0

Numéro de série du produit
(Placez l'autocollant ici)

LAMONA

PROBLÈME v0 110221

285.4473.27/R.AA/11.02.2021