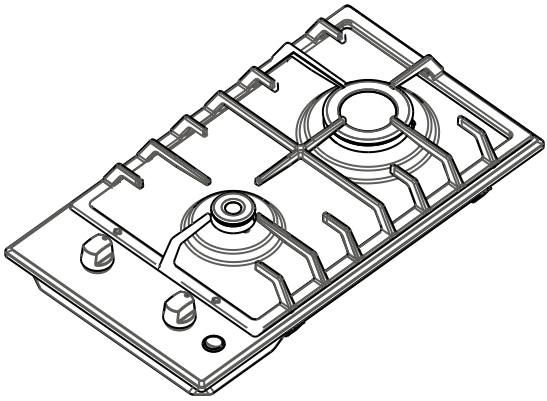
FRIONOR

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION DE LA PLAQUE DOMINO GAZ ENCASTRABLE



DGINFRI

TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION DE LA PLAQUE
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
3. INSTALLATION
4. UTILISATION
5. MAINTENANCE & ENTRETIEN

Cher client,

Merci d'avoir acheté cette table de cuisson. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres. Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.

Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.

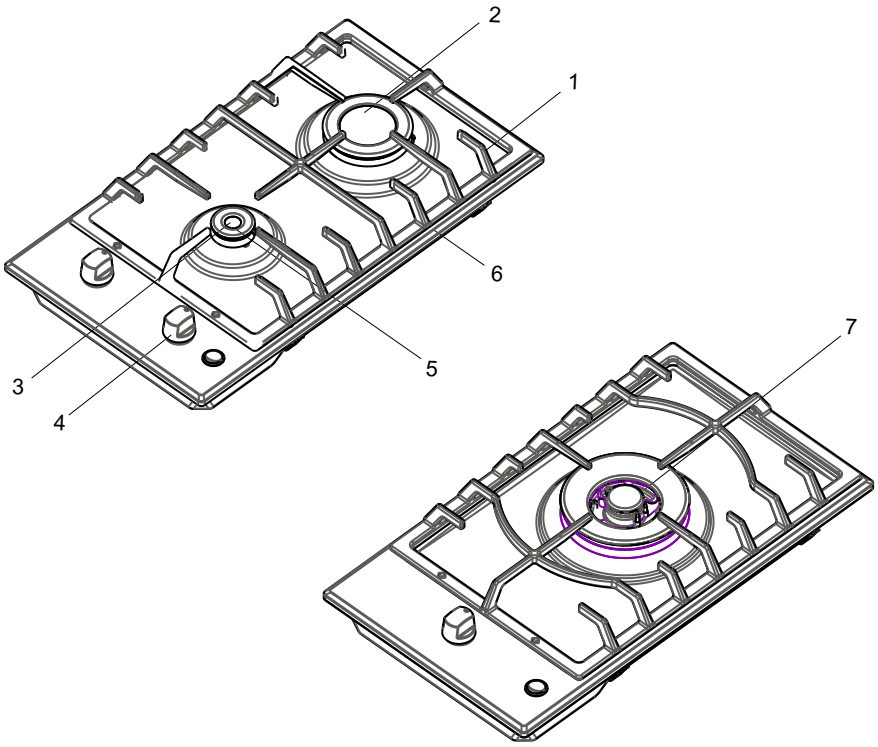
La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage occasionné par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement à des fins de cuisson. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.
- Cette table de cuisson a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz »;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension »;
- Consignes de sécurité de la directive 89/336/CE portant sur l' « EMC »;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

CE

1 DESCRIPTION DE LA PLAQUE



Descriptions :

1 .Support de la casserole
2. Chapeau du brûleur
3.Structure du brûleur
4. Bouton de contrôle
5. Brûleurs à gaz
6. Couvercle inférieur
7. Brûleur Wok

TABLEAU DE CONSOMMATION DE GAZ

II 2E+3+	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	87	87	129	129
Indice nominal (kW)	3	3	2.9	2.9
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			276.2 lt/h	321.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	50	50	77	77
Indice nominal (kW)	1	1	1	1
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRÛLEUR WOK				
Diamètre d'injecteur (%mm)	100	100	145	145
Indice nominal (kW)	4	4	3.75	3.75
Consommation en 1h	290.8 gr/h	285.71 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)			357.1 lt/h	415.1 lt/h

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES GARANTIES IMPORTANTES ET TOUTES LES CONSIGNES AVANT DE PROCÉDER À L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Les conditions d'ajustement de cet appareil figurent sur la plaque signalétique. Le présent appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien aéré. Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Les problèmes dus à un mauvais branchement ne sont pas couverts par la garantie.
- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'extraction de fumée. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.
- L'utilisation d'une plaque ¨ gaz provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique) Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut donner lieu à une ventilation supplémentaire. À titre d'exemple, vous pouvez améliorer le niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite un apport de chaleur de 2m³/h d'air par kw.
- Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteignez le bouton du brûleur, et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- Débarrassez l'appareil de tout son emballage avant de l'utiliser. Évitez de conserver des récipients pour fluides sous pression tels que les contenants aérosols, les matières inflammables, y compris du papier, du plastique, ainsi que des vêtements dans le tiroir, tout près de la table de cuisson.
- Évitez de vérifier les éventuelles fuites de gaz avec une flamme.
- Veuillez vous adresser exclusivement à un personnel qualifié pour faire effectuer tous vos travaux d'installation, de modification, et d'entretien.

• ATTENTION LORS DE L'INSATALLATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

CERTAINES PARTIES PEUVENT ETRE COUPANTES IL EST CONSEILLE DE MANIPULER VOTRE TABLE DE CUISSON MUNIS DE GANTS DE PROTECTION ANTI COUPURE

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

• Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSEILS À SUIVRE PAR L'INSTALLATEUR

IMPORTANT

- L'appareil doit être installé, régulé et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION** d'un tel appareil. Le non-respect de la présente condition annulera la garantie.
- L'appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Les techniciens responsables de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Nous vous conseillons de toujours débrancher l'alimentation en gaz de l'appareil avant d'effectuer d'éventuelles tâches d'entretien ou de réparation.
- ***L'appareil doit être contenu dans des unités résistantes à la chaleur.***
- ***Ces parties supérieures ont été conçues pour être encastrées dans des meubles de cuisine de 600 mm de profondeur.***
- ***Les parois de l'unité ne doivent pas dépasser le plan de travail et doivent pouvoir résister aux températures ambiantes de plus de 60 °C***
- ***Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.***

EMPLACEMENT

- L'appareil peut être installé en toute sécurité dans une cuisine ou dans une pièce avec coin séjour, mais en aucun cas dans une salle ou à un endroit proche de la douche ou de la salle de bains.
- L'appareil ne doit pas être installé dans une chambre-salon de moins de 20 m^3.
- L'appareil a été conçu et approuvé uniquement pour une utilisation domestique et ne doit en aucun cas être installé dans un environnement commercial, semi-commercial, ou communal. Votre produit ne sera pas couvert par la garantie si vous l'installez dans l'un des cadres cités ci-dessus ;en conséquence, il pourrait affecter toute assurance de responsabilité civile vis-à-vis des tiers dont vous pourrez jouir.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

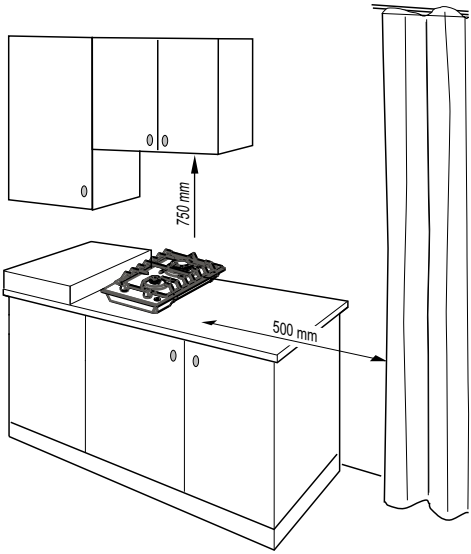
- Pour les pièces de moins de 5 m^3 – une ventilation permanente de 100 mm^2 d'espace libre sera requise.
- Pour les pièces de 5 à 10 m au contraire, une ventilation permanente de 50 cm2 d'espace libre sera nécessaire à moins que la salle ne soit dotée d'une porte qui donne au dehors, auquel cas aucune ventilation n'est requise.
- Pour les pièces de plus de 10$m^{3,}$ aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

NB. Sans égard à leurs tailles, toutes les pièces dans lesquelles se trouve l'appareil doivent avoir un accès direct à l'air extérieur au travers d'une fenêtre ouvrable ou équivalente.

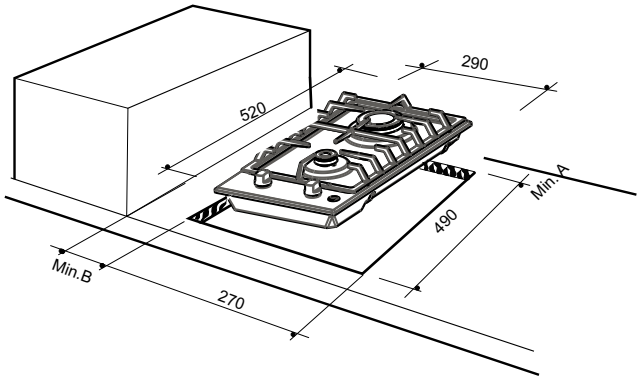
INFORMATIONS À CARACTÈRE TECHNIQUE À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Pour installer la plaque de cuisson dans le meuble de cuisine, il faut prévoir un trou aux dimensions indiquées dans le schéma 3.2, en gardant à l'esprit :

- qu'à l'intérieur du meuble, entre le coin inférieur de la table de cuisson et la surface supérieure de tout autre appareil ou étagère interne, il faut qu'il y ait une distance d'au moins 100 mm;
- pour l'écart minimum entre les parois arrière et latérales, reportez-vous à la figure 3.2.
- il faut prévoir une distance d'au moins 750 mm entre la table de cuisson et tout placard mural ou hotte aspirante placée immédiatement au-dessus (voir schéma 3.1);
- il est tout à fait essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la table de cuisson et le tiroir.



Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.



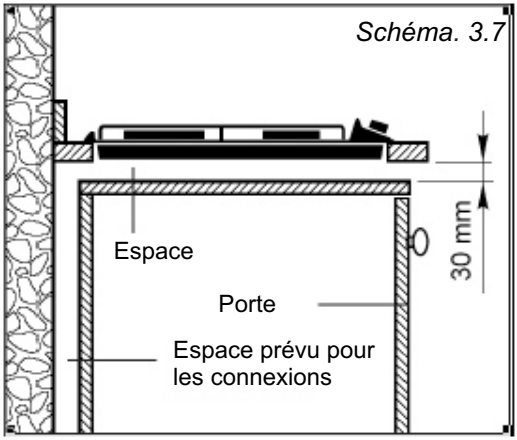
Murs du voisinage	A[mm]	B[mm]
Bois	60	150
Béton ou carrelage de céramique	40	50

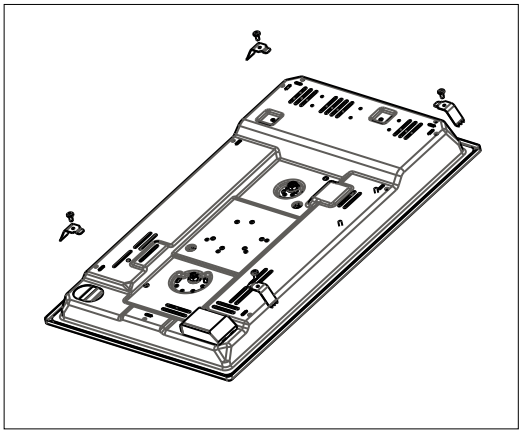
Schéma . 3.2

INSTALLATION DANS L'ARMOIRE DE CUISINE AVEC PORTE (Schéma 3.7)

La distance qui sépare la partie inférieure de la table de cuisson et la surface du meuble doit être d'au moins 60 mm.

Schéma. 3.7





La table de cuisson est équipée d'un dispositif d'étanchéité pour éviter que tout liquide ne s'infiltre dans le plan de travail. La coupe et l'ouverture du haut de votre équipement de cuisine doivent correspondre aux mesures indiquées sur l'illustration. Appliquez le dispositif d'étanchéité autocollant sur tous les bords de l'ouverture, et insérez délicatement la table de cuisson dans l'ouverture, de manière à ce que les boutons soient en avant. Sécurisez à l'aide des attaches comme le montre l'illustration.

INSTALLATION DU GAZ

REMARQUE IMPORTANTE

Les paramètres d'ajustement par défaut du présent appareil figurent sur la plaque signalétique en dessous de l'appareil. Pour le type de gaz utilisé chez vous, contactez votre négociant en gaz agréé.

INSTALLATION & RÈGLEMENT DE SERVICE

La loi exige que l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz se fassent par un technicien compétent conformément aux éditions actuelles des règlements uniformes ou de ceux adaptés à la région géographique dans laquelle ils doivent être installés :

- Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz (installation & utilisation)
- Règlement de construction
- Normes nationales
- Règlements sur les installations électriques

L'installation et l'entretien de tout produit fonctionnant au gaz doivent être assurés par un technicien compétent en la matière ou par une personne détentrice d'un diplôme valide lui conférant une certaine compétence en ce qui concerne le travail qui lui est confié.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement de la plaque à gaz au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié doit se faire par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller au respect scrupuleux des dispositions du code de pratique des normes nationales appropriées, de la Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz, et du règlement de construction.

Pour toute opération de raccordement de l'appareil, reportez-vous à la plaque signalétique pour en savoir plus sur le type de gaz avec lequel cet appareil fonctionne.

Remarques:

Les tuyaux flexibles peuvent s'utiliser dans des endroits où la température ambiante du tuyau n'excède pas 70°C. Ces tuyaux doivent être fabriqués conformément aux normes locales en vigueur.

Les tuyaux à gaz fabriqués pour être utilisés avec le gaz naturel NE DOIVENT PAS être utilisés avec le GPL.

Le tuyau ne doit pas être écrasé ou coincé, encore moins être en contact avec des bouts pointus ou abrasifs.

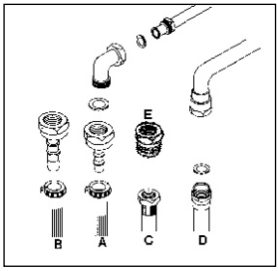
À l'aide d'une solution fluidique de détection de fuite appropriée, vérifiez au cas par cas chaque raccordement au gaz, en brossant la solution sur le raccordement.

La présence de bulles indique l'existence d'une fuite. Si tel est le cas, serrez l'installation, puis vérifiez à nouveau les fuites.

IMPORTANT !
Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier l'existence d'éventuelles fuites.

CHANGEMENT DE L'ORIFICE D'ADMISSION DE GAZ

Au cours du processus de raccordement, le tuyau distributeur de gaz en provenance de l'arrière de la table de cuisson doit être complètement visible. Tout objet de branchement (écrou, tuyau, etc.) doit être placé avec une certaine attention afin d'éviter tout contact avec les parties susceptibles d'entraîner un chauffage. Il est fortement recommandé de bloquer tout accès au raccord de tuyauterie, lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.



Au cours du processus de raccordement au gaz, le tuyau de l'appareil doit être stable contrairement à la partie raccordée (mécanique, GPL ou écrou GN) qui doit rester fixée. Entre deux raccordements, utilisez toujours les dispositifs d'étanchéité fournis.

- Utilisez le raccord de tuyau flexible de type A pour les types de gaz propane-butane (GPL).
- Utilisez le raccord de type B si vous vous trouvez en Espagne, Italie, Portugal, Grèce, France, et le raccord de tuyau flexible pour toute utilisation en Algérie.

- Utilisez le raccord de type C en Lettonie et au Luxembourg pour tout raccordement mécanique, avec un filetage extérieur de 1/2" (sur l'extrémité de l'appareil). Ce branchement peut également être utilisé de manière optionnelle dans certaines régions des pays comme la France, l'Algérie, l'Espagne, le Portugal et l'Italie.
- Utilisez le raccord de type C en Allemagne et en Belgique, avec un adaptateur IS07/IS022 supplémentaire. Aux Pays Bas, utilisez-le avec un adaptateur Besca additionnel, fourni dans le kit de rechange. Un exemple d'utilisation est présenté dans le schéma E.
- Pour tous les types de gaz utilisant le raccord de type D au Royaume-Uni et en Irlande,
- Utilisez-le avec le filetage intérieur de 1/2" (sur l'extrémité de l'appareil).

ATTENTION: le tuyau à gaz flexible ne doit ni passer derrière, ni être en contact avec des objets susceptibles de provoquer une combustion.

IMPORTANT

- L'appareil doit être installé, régulé et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un INGÉNIEUR QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION d'un tel appareil.
- Le non-respect de la présente condition annulera la garantie.
- L'appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à tout travail de maintenance ou de réparation.
- Après le raccordement, procédez au test.
- Ce test peut être effectué en appliquant un liquide savonneux à la connexion. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin.
- Pour tous les raccordements au gaz, assurez-vous que les pièces de raccordement et les composantes de livraison de gaz sont en conformité avec les exigences locales et internationales.

ÉVITEZ DE RECOURRIR AUX FLAMMES NUES POUR VÉRIFIER D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ

CONVERSION DE GAZ

REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Le diamètre est marqué sur l'injecteur en centimes de millimètres. Sélectionnez les injecteurs à remplacer conformément à la "charte d'informations fournie avec l'injecteur". Pour remplacer les injecteurs:

- Enlevez les supports de casserole et les brûleurs de la surface de cuisson.
- À l'aide d'une clé à molette, enlevez l'injecteur “J” (schémas 3.10 et 3.11) de son logement et remplacez-le par l'injecteur approprié en fonction du type de gaz (pour les tailles d'injecteur adaptées, reportez-vous au tableau en page 3).

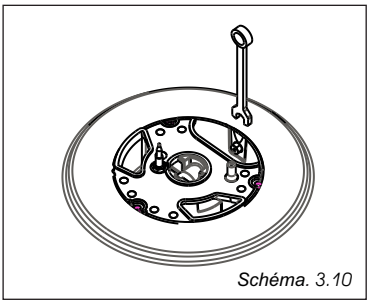


Schéma. 3.10

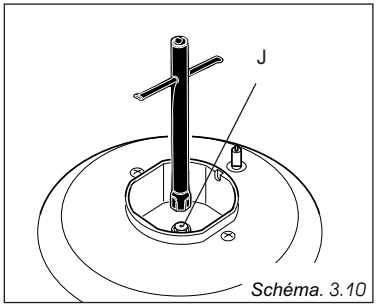


Schéma. 3.10

AJUSTEMENT MINIMUM DU BRÛLEUR

Vérifiez pour voir si la flamme s'étend sur tous les ports de brûleur lorsque ce dernier est allumé avec le robinet à gaz réglé à la position minimale. Si certains ports ne sont pas allumés, augmentez le niveau de réglage minimum du gaz.

Assurez-vous que le brûleur reste allumé même lorsque vous tournez rapidement le robinet à gaz de la position maximale à la position minimale. Si le brûleur ne reste pas allumé, augmentez le niveau de réglage minimum du gaz.

La procédure d'ajustement du niveau de gaz minimum est décrite ci-dessous :

La vis de réglage se trouve à l'intérieur de l'arbre de commande ou sur la surface supérieure du bouton, à proximité de l'arbre de commande (Schéma 3.11) :

 À l'aide d'un tournevis de 3 mm de diamètre maximum, tournez la vis du robinet jusqu'à ce que le réglage de la flamme soit approprié.

Pour le réglage du GPL, serrez complètement la vis de réglage. Pour le GN, desserrez la vis de réglage de sorte que la longueur de la flamme soit comprise entre 4 et 5 mm à la position minimale.

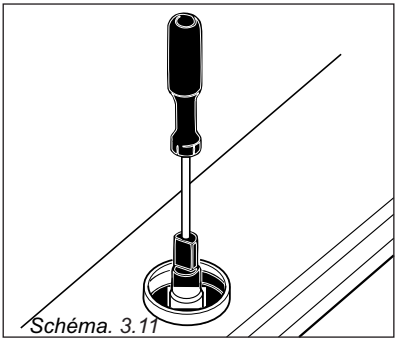


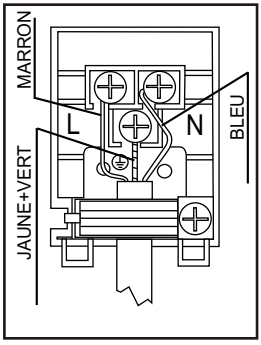
Schéma. 3.11

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que:

- La capacité de transport du système et la prise sont adaptées à l'alimentation maximale de la table de cuisson.
- La tension indiquée sur la fiche signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- Ne pas utiliser de réduction, d'adaptateurs ou de shunts, vous risqueriez de provoquer une surchauffe.

La prise est dotée d'une borne de terre.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGE IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE FABRICANT, UN REPARATEUR AGREE OU TOUTE PERSONNE QUALIFIEE, AFIN D'EVITER TOUT DANGER!

Après le positionnement de la cuisinière, assurez-vous que le bouton se trouve à la position d'arrêt “0” et branchez l'appareil.

Veuillez vérifier que la tension figurant sur la plaque signalétique est la même que la tension d'alimentation avant d'effectuer tout branchement.

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une fiche. Le remplacement du câble secteur doit se faire par un technicien agréé.

Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Veuillez respecter scrupuleusement les diagrammes de rebranchement. La mise à la terre protectrice doit être raccordée à la borne marquée.

Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés.

Utilisation de vos brûleurs à gaz

Allumage manuel et contrôle des brûleurs à gaz

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une bûchette d'allumette, une longue allumette, ou toute autre aide manuelle vers sa circonférence supérieure et poussez le bouton de contrôle correspondant, puis tournez dans le sens antihoraire. Pour effectuer un réglage moyen de la flamme, tournez le bouton de contrôle entre la position maximale (grosse flamme) et la position minimale (petite flamme).

Les petits diagrammes qui se trouvent sur le panneau de contrôle indiquent le brûleur à gaz en cours d'utilisation.

Allumage à travers le bouton de la table de cuisson (microrupteur):
Appuyez sur le bouton de la table de cuisson que vous souhaitez faire fonctionner et tournez le bouton dans le sens antihoraire. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Dispositif de sécurité contre les flammes:
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Durée nécessaire pour armer la sécurité du gaz pendant l'allumage: 3 secondes maximum

Durée nécessaire pour désarmer la sécurité du gaz une fois la flamme éteinte: pas plus de 90 secondes.

Pour allumer le brûleur à gaz doté d'un dispositif de sécurité contre le gaz :
 Poussez le bouton de contrôle et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il atteigne la position de flamme au « maximum ».

Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle *:* Si votre table de cuisson est équipée d'un bouton allumeur-étincelle, appuyez sur le bouton de la table de cuisson et tournez le bouton sur une position de votre choix tout en appuyant sur le bouton d'allumage. Lorsque vous appuyez sur le bouton allumeur-étincelle, des étincelles se forment automatiquement entre l'allumeur-étincelle et le brûleur, et le brûleur s'allume en conséquence. Dès que le brûleur est allumé vous pouvez relâcher le bouton allumeur-étincelle.

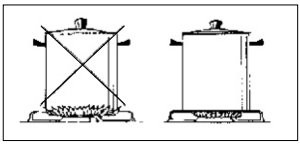
- Approchez une allumette ou utilisez un bouton d'allumage électrique si disponible et maintenez le bouton de contrôle appuyé pendant 10 secondes maximum.
- Relâchez le bouton de contrôle et veillez à ce que le brûleur à gaz reste allumé. Dans le cas contraire, reprenez la procédure.

Recommandations:

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est recommandé de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après :

Brûleur rapide : 22-26 cm
Brûleur moyen : 14-22 cm
Brûleur auxiliaire : 10-18 cm

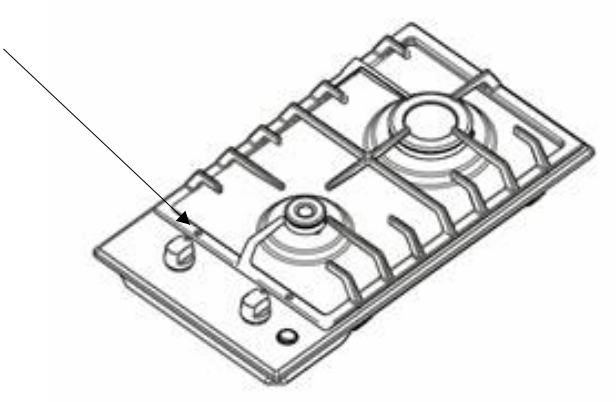


Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

ATTENTION:

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.

- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- Les marques de flèche sur les supports de casserole en fer indiquent la bonne position du support de casserole sur la table de cuisson. Veillez à ce que le support de casserole soit placé sur la table de cuisson de sorte que le côté comportant des marques de flèche reste devant.



Nettoyage :

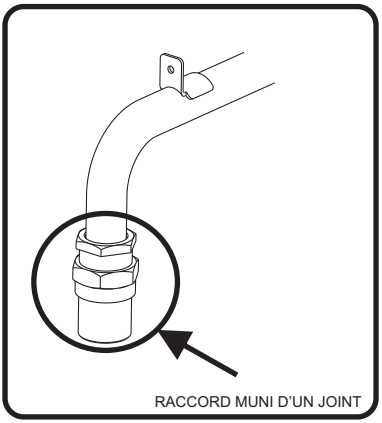
Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et retirez la prise de courant.

Bouchons du brûleur:
Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après un bon séchage, remettez-les correctement à leurs emplacements respectifs.

Parties émaillées:
Afin que la table de cuisson reste toujours neuve, nettoyez-la régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-la avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :
Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable. Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

NG:

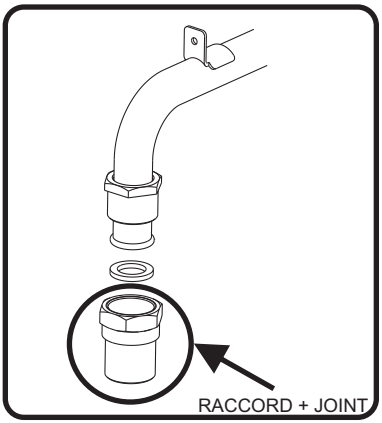


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

Pour raccorder votre plaque avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son joint déjà installés sur l'arrivée de gaz.
Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D36-121.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.

LPG:

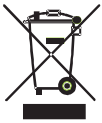


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté OU
Si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre plaque au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D36-121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NORDINOX
151 RUE SIMON VOILANT 59832 LAMBERSART-FRANCE

52033768 06/10 R001