

• **INSTALLATION ET RACCORDEMENTS**
FICHE TECHNIQUE

PUISSANCE TOTALE ABSORBÉE - CONSOMMATION - VOLUME D'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION.		
APPAREILS	PLANS 2 FEUX	PLANS 3 FEUX
Modèle	8002-8022 8042-8062 8502-8522 8542-8562	8003-8023 8043-8063 8503-8523 8543-8563
Cat. I3 + (28 – 30/37) I3 (30)	3.4 262 g / h 7 m ³ / h	5.1 393 g / h 11 m ³ : h

Les plans de cuisson SMEV peuvent fonctionner avec les gaz suivants et leurs pressions d'alimentation correspondantes. La catégorie suivant laquelle (ou les catégories suivant lesquelles), l'appareil a été réglé est indiqué (sont indiquées) clairement sur l'emballage et sur l'étiquette d'identification collée au dos du plan de cuisson. Vérifier ces données avant de raccorder l'appareil à la bouteille de gaz.

Le réducteur de pression à utiliser entre la bouteille et l'appareil est indiqué ci-dessous, suivant la catégorie de l'appareil et le type de gaz utilisé. Le réducteur doit être homologué suivant les normes NF-GAZ

TYPE	mba r	GAZ	Débit détenteur
I3 + (28 – 30 / 37) I3 + (30)	28 – 30 30	G30 Butane	1.5 Kg / h
I3 + (28 – 30 / 37) I3 + (30)	37 30 30	G31 Propane	1.5 Kg / h

ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLÉ PAR DES TECHNICIENS SPECIALES ET CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Si l'on constate des problèmes au niveau de l'installation, il est conseillé de contacter le revendeur
IMPORTANT: POUR EVITER DE POSSIBLES ACCIDENTS, IL EST

RECIPIENT POUR LE GAZ

Les bouteilles de gaz qui peuvent être utilisées sont celles que l'on trouve le plus communément dans le pays où le dispositif est vendu. Le gaz liquide qui peut être utilisé est clairement indiqué sur l'emballage et sur l'étiquette indélébile collée derrière l'appareil

L'UTILISATION D'UN GAZ ET/OU D'UNE PRESSION NE CORRESPONDANT PAS AUX PRECONISATIONS DE SMEV PEUT PROVOQUER DES IRREGULARITES AU NIVEAU DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET PAR CONSEQUENT SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UNE UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL.

Observer de toute façon les indications suivantes.

a) Les bouteilles de gaz doivent être disposées verticalement dans leur emplacement, le robinet et le régulateur étant dans la partie supérieure. L'accès aux connexions, aux robinets et aux systèmes de réduction de pression doit être dégagé de tout obstacle.

b) Le remplacement des bouteilles doit pouvoir être opéré facilement et sans entraves.

"FERMER L'ALIMENTATION DE GAZ A LA BOUTEILLE APRES USAGE" ATTENTION!

Au moment du remplacement de la bouteille de gaz, il faut prendre les précautions suivantes'

a) Fermer les robinets de l'appareil (pas. O). b

S'assurer qu'il n'y a aucune flamme ou feu allumé dans les alentours.

c) Fermer le robinet de la bouteille de gaz à remplacer et s'assurer qu'il en est de même pour la bouteille neuve.

d) Dévisser le réducteur de la bouteille, retirer celle-ci de son emplacement et la remplacer par la bouteille neuve en procédant dans le sens inverse. Vérifier qu'il n'y a aucune fuite de gaz à l'aide d'une solution savonneuse.

NE JAMAIS UTILISER DE LA FLAMME NUE POUR CHERCHER DES FUTES EVENTUELLES.

e) Allumer les brûleurs et s'assurer qu'ils fonctionnent correctement. S'il n'en est pas ainsi, s'adresser à un technicien spécialisé.

ESPACE POUR LA BOUTEILLE DU GAZ

Les dimensions de l'ouverture de l'espace doivent permettre l'installation d'une bouteille de gaz du type indiqué et avec le réducteur de pression monté. Les dimensions de l'ouverture ne doivent pas être inférieures à 325 mm de largeur et profondeur et 620 mm en hauteur.

CONTROLE DE LA FLAME

La flamme est correcte quand son dard interne est bleu et a un contour net.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

L' alimentation électrique est du 12 Volts en courant continu.

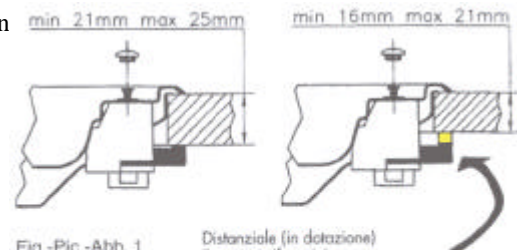
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Pour raccorder l'appareil, utiliser un double câble ou rouge et noir de 1,5 mm², et le relier au bornier placé dans la partie arrière de l'appareil. La couleur rouge correspond au pôle positif. Respecter la polarité lors du branchement des câbles! Le circuit doit être protégé par un fusible de 3 Ampères

**IL NE FAUT ABSOLUMENT PAS BRANCHER L'APPAREIL SUR LE RESEAU DE 220 VOLT!
CELA PROVOQUERAIT UNE DESTRUCTION DEFINITIVE DES COMPOSANTS ELECTRIQUES,
ET CONSTITUERAIT UN DANGER POUR L'UTILISATEUR.**

- ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL SUR LE MEUBLE**

Choisir le système de fixation en fonction de l'épaisseur du pan



DISTANCES MINIMUMS DES MURS À RESPECTER (ft)

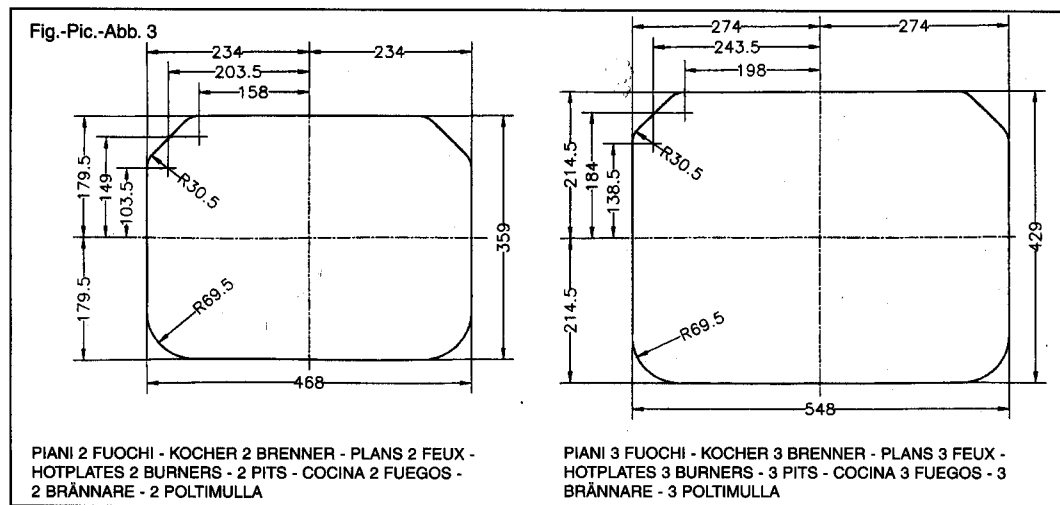
Du bord des brûleurs aux panneaux latéraux' 150 mm;
du bord des brûleurs au mur arrière:
plan à deux feux: 150 mm;
plan à trois feux: 130 mm;
de la partie située au-dessous de l'appareil. 10 mm;
de la partie supérieure des brûleurs aux étagères situées au- dessus. 500 mm.

TYPES DE PROTECTION UTILISEE CONTRE LA SURCHAUFFE.

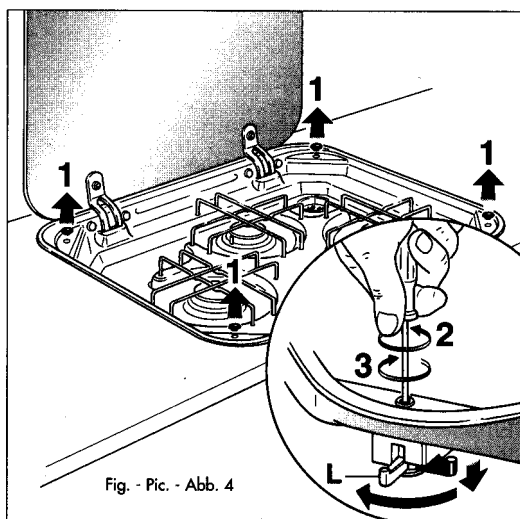
Tous les murs ou éléments situés à une distance inférieure à 30 cm des brûleurs, à partir du point de sortie de la flamme, doivent être revêtus ou protégés avec un matériau compris dans la catégorie de réaction au feu MO.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE PLACÉ À DISTANCE DE TOUTE MATIÈRE INFLAMMABLE.

ENCASTREMENT.



L'appareil doit être au moyen des crochets de fixation prévus à cet effet (fig. 4)



1. -positionner l'appareil dans le meuble et extraire les 4 caches des vis;
2. -dévisser les vis de fixation jusqu'au point où le levier L, en s'abaissant, déborde complètement de l'épaisseur du panneau d'appui;
3. -visser les vis et remettre les caches des vis

FUITES DE GAZ.

Nous conseillons d'utiliser un détecteur électronique homologué de fuites de gaz, En cas d'anomalie, fermer le robinet du réseau de distribution du gaz et contacter l'installateur ou le revendeur, ou bien un technicien agréé

• UTILISATION

UTILISER L'APPAREIL SEULEMENT DANS UN LOCAL BIEN AÉRÉ. Pendant les opérations de cuisson ne jamais obstruer les aérations prévues par la norme NF S 56-200 (grilles de ventilation haute et basse).
UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par un bouton qui actionne le robinet équipé d'un thermocouple de sécurité. En faisant coïncider le repère du bouton avec les symboles marqués sur le bandeau an aura. repère 8 .robinet fermé

ALLUMAGE DE L'APPAREIL

1. ALLUMAGE MANUEL: plan de cuisson

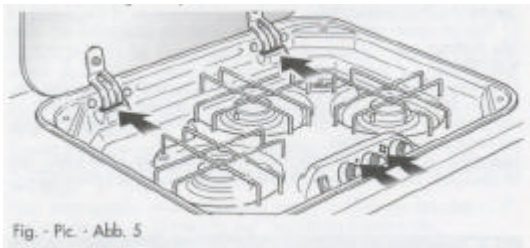
- a) Pousser légèrement le bouton de commande et le tourner sur la position d'allumage (grande flamme)
Pousser le bouton à fond puis allumer le brûleur avec un briquet ou une allumette. Maintenir la pression sur le bouton pendant 5 - 10 sec.
- b) Relâcher le bouton et le tourner sur la position choisie (grande ou petite flamme)

2. ALLUMAGE AUTOMATIQUE: plan de cuisson

- a) Pousser légèrement le bouton de commande et le tourner sur la position d'allumage (grande flamme).
Pousser le bouton d'allumage pour allumer le brûleur. Maintenir la pression sur le bouton pendant 5 - 10 sec.
- b) Relâcher le bouton et le tourner sur la position choisie (grande ou petite flamme)

UTILISER DES GANTS POUR MANIPULER DES ÉLÉMENTS CHAUDS. ATTENTION:

lors du nettoyage des brûleurs il faut faire attention à ne pas tordre ni plier le thermocouple situé a côté de la tête du brûleur même lorsque l'on appuie sur le bouton de robinet. Dans le thermocouple doit être remplacé par une personne compétente. Ne pas utiliser de casserole ayant un diamètre supérieur à 22 cm ou inférieur à 10 cm. Ne jamais poser de couvercle en pyrex ou autre sur les brûleurs. Il est interdit de se servir du plan de cuisson pour réchauffer l'air ambiant.



Laisser les fentes indiquées sur la fig.5 dégagées

NETTOYAGE :

ne pas utiliser de detergent chimique ou abrasif

• **ENTRETIEN**

**RETRAIT DE L'APPAREIL COUPER
L'ALIMENTATION DU GAZ ET ISOLER
L'ALIMENTATION ELECTRIQUE**

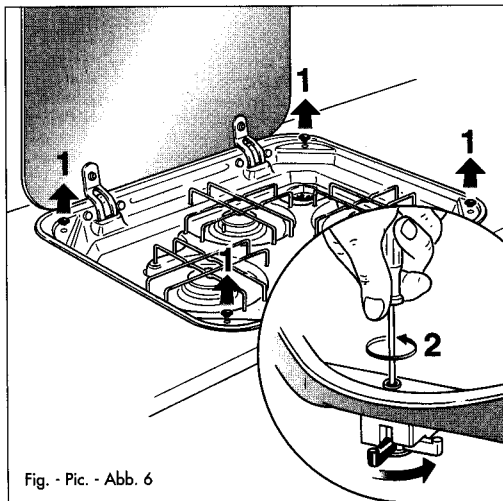
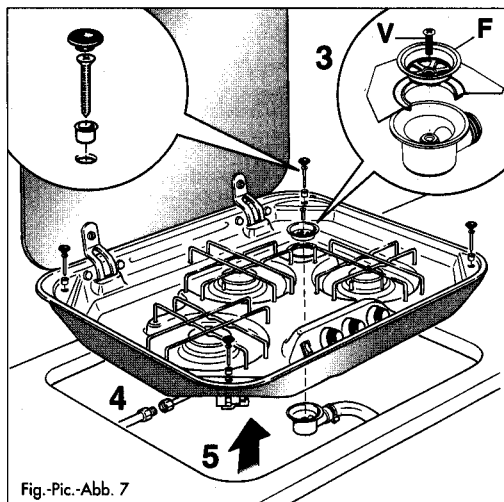


Fig. 6 -1 extraire les 4 caches des vis
-2. dévisser complètement et extraire les
4 vis de Fixation



-Fig. 7 -3 dévisser les vis de fixation "V" de la
bonde et enlever la bride inox "F"
-4 retirer le tuyau d'alimentation du gaz
et débrancher l'alimentation électrique 12V
-5 extraire l'appareil du meuble –

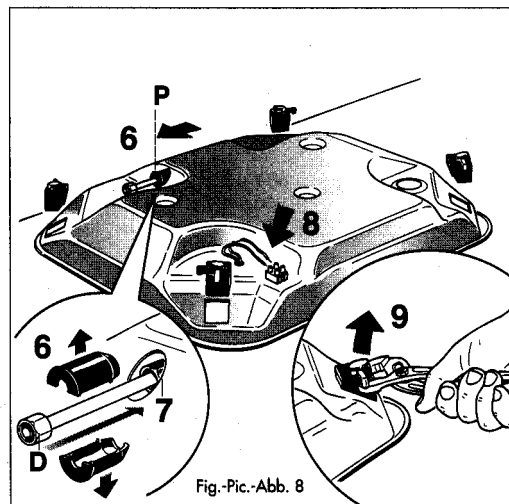


Fig. 8 -7 extraire le bouchon "P" et le retirer
-8 débrancher les câbles du bornier
-9. enlever les 4 crochets de Fixation

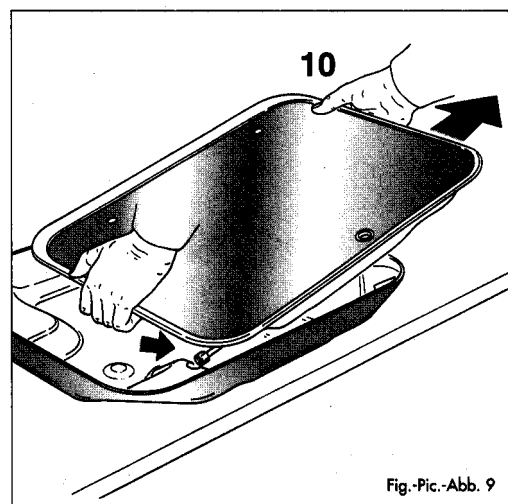
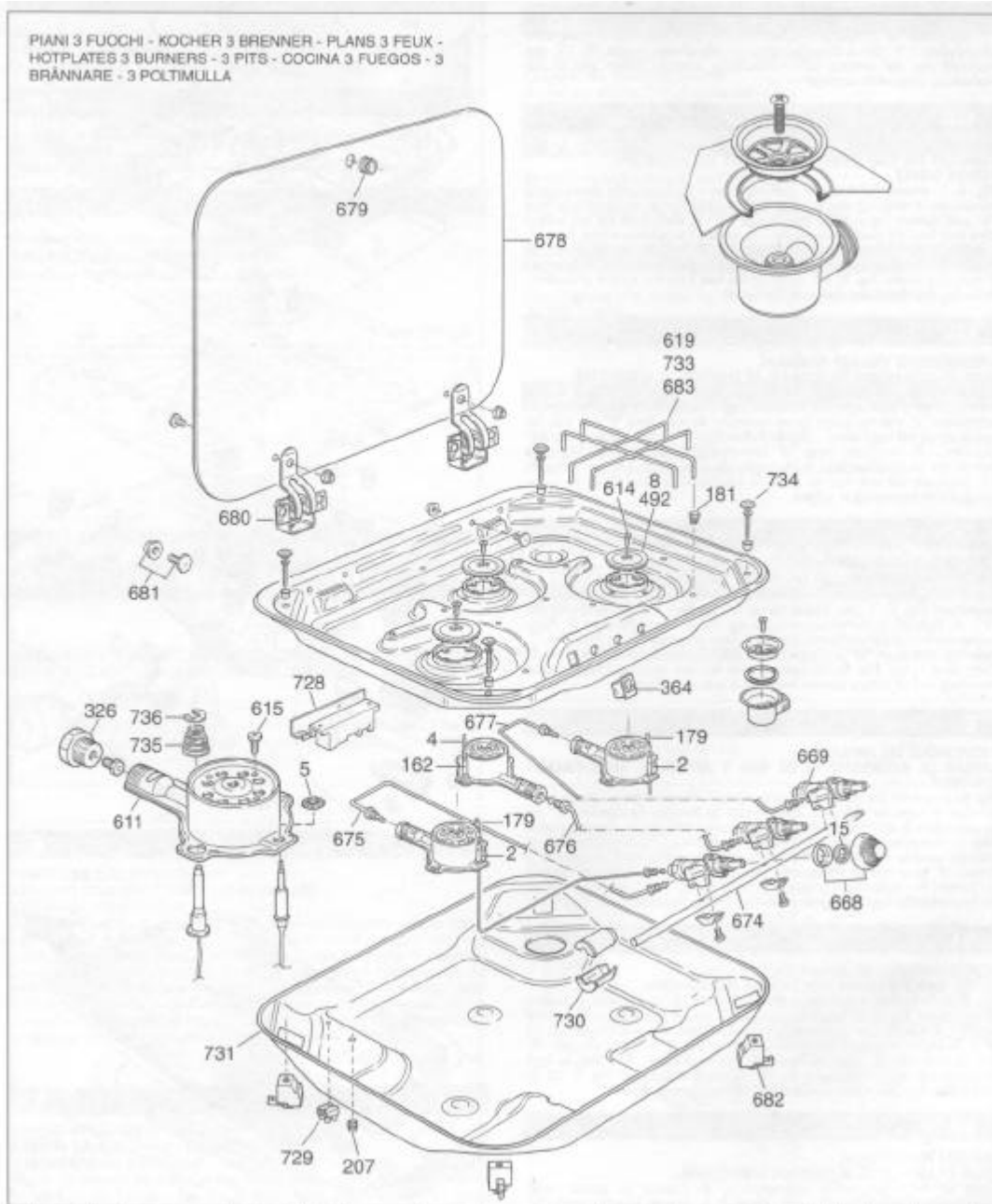


Fig. 9 - 10 séparer le plan de la protection
inférieure en suivant le mouvement indiqué sur la
Figure



- | | |
|--|--|
| 2 Thermocouple -l=220 mm. | 614 Vis4,8x16 |
| 4 Thermocouple l=330 mm. | 615 Vis 3,5 x 9,5 inox |
| 5 Bague quikloc Ø5 mm. pour thermocouple | 619 Grille |
| 8 Couvercle brûleur inox complet | 668 Bouton |
| 15 Ecrou pour robinet | 669 Robinet gaz pour s 8000 2 -3 feux |
| 161 Electrode câble 260 mm | 670 Tuyau gaz pour s. 8000 -2 feux |
| 162 Electrode câble 260 mm. Microfaston | 671 Tuyau alimentation brûleur cote gauche pour s. |
| 163 Allumage piezo cast | 8000 -2feux |
| 179 Electrode câble 350 mm. | 672 Tuyau alimentation brûleur cote droit pour s. |
| 181 Coquille pour grille | 8000 -2feux |
| 207 Passe-câble | 673 Verre pour s 8000 -2 feux |
| 326 Porte injecteur | 674 Tuyau gaz pour s 8000 -3 feux |
| 364 Interrupteur | 675 Tuyau alimentation brûleur cote gauche pour s. |
| 492 Dessus brûleur émaillé complet | 8000 -3feux |
| 611 Corps brûleur | 676 Tuyau alimentation brûleur central pour s 8000 |

-3feux

677 Tuyau alimentation brûleur cote droit pour s. 8000 -3feux

678 Verre pour s 8000 -3 feux

679 Anneau de protection du trou pour le verre

680 Charnière complète pour s. 8000 2 -3 feux

681 Vis + écrou pour s 8000 2 -3 feux

682 Système de fixation de la table de cuisson (série 8000, 2-3 feux)

683 Grille inox pour. s 8000 2 -3 feux série marine

684 Clips + vis fixation pour allumage

728 Allumage électronique 4 feux + base série 8000

729 Borner 2 pôles

730 Bague de protection, série 8000

731 Boîte de protection, série 8000 à trois feux

732 Boîtier de protection série 8000 à deux feux

733 Grille 940 émaillée

734 cache de vis

735 Ressort pour bougie d'allumage

736 Bague radiale Ø 5 mm

