

Instructions d'installation et avertissements d'entretien

EX/70 5G AI AL TR FUND

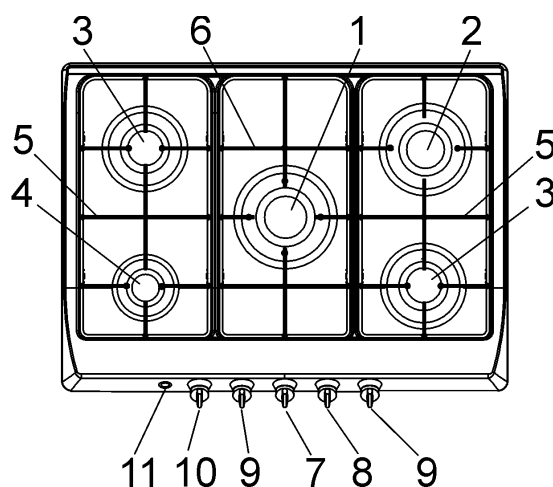
Manuel d'instruction

EX/70 5G AI AL TR FUND



DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

MODÈLES: EX/70 5G AI AL TR FUND



- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| 1 Brûleur triple couronne | de 3100 W |
| 2 Brûleur rapide | de 2800 W |
| 3 Brûleur semi-rapide | de 1750 W |
| 4 Brûleur auxiliaire | de 1000 W |
| 5 Grille en acier émaillé à 2 feux | |
| 6 Grille en acier émaillé à 1 feu | |
| 7 Bouton de commande du brûleur n° 1 | |
| 8 Bouton de commande du brûleur n° 2 | |
| 9 Bouton de commande du brûleur n° 3 | |
| 10 Bouton de commande du brûleur n° 4 | |
| 11 Bouton d'allumage électrique | |

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

UTILISATION

1) BRÛLEURS

Sur le bandeau de commande on a réalisé en sérigraphie, sous chaque brûleur, un schéma indiquant à quel brûleur correspond le bouton. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumer les brûleurs en suivant la description ci-après:

- Allumage manuel

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) et approcher une allumette du brûleur.

- Allumage électrique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) puis enfoncer et relâcher le bouton d'allumage "E".

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) puis enfoncer le bouton à fond.

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment.

Lorsque l'allumage a eu lieu, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Pour obtenir le rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, il est utile de rappeler les points suivants:

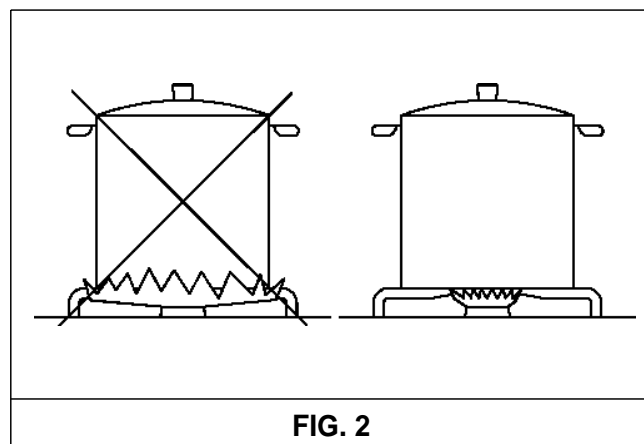
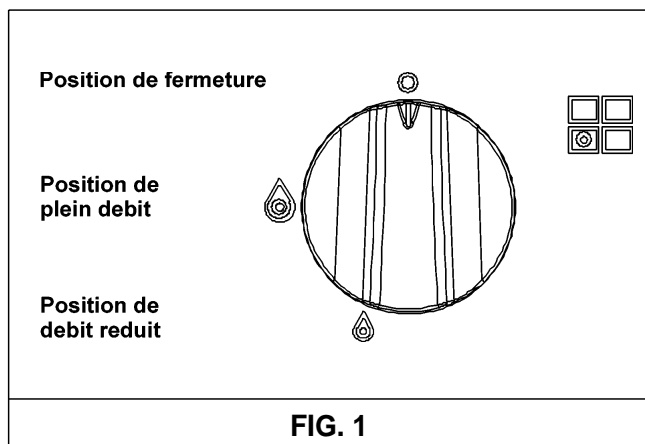
- Utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig.2).

- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig.1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles(cm)
Triple couronne	3100	24 ÷ 26
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- **On ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig.1).**
- **En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.**
- **Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.**
- **Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- **Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.**



UTILISATION

Remarque :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHERS 5 ET 6)

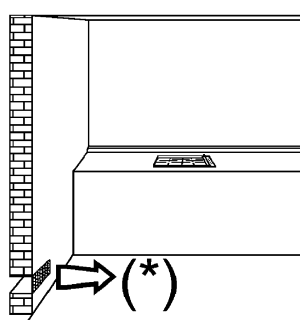


FIG. 3

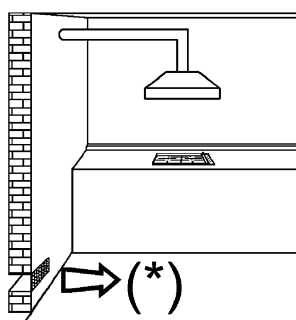


FIG. 4

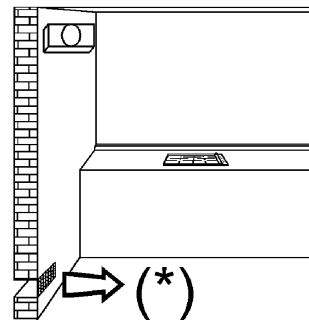


FIG. 5

NETTOYAGE

ATTENTION:

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et couper le gaz.

2) PLAN DE TRAVAIL

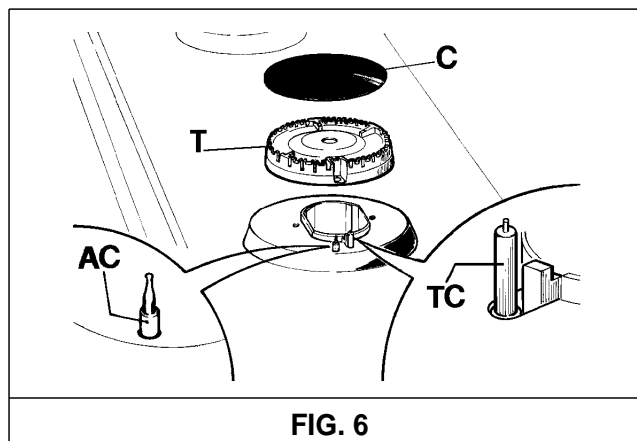
Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 6).

Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

Lors du remontage des composants, il est conseillé de s'en tenir aux recommandations suivantes:

- **Vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.**
- **S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "C" (fig. 6) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.**
- **La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.**
- **Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.**
- **Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.**



INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 7, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 7 et 8).

L'appareil doit figurer en classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:

- Détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 10).
- Le cloison éventuel (droite ou gauche) que dépasse en hauteur le plan de travail devra être à une distance minima de trou, comme mentionné dans le paragraphe et dans le tableau.

DIMENSIONS A RESPECTER

(en mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

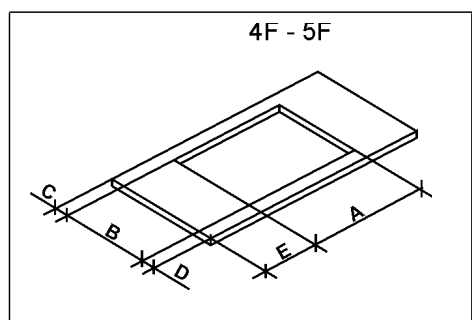


FIG. 7

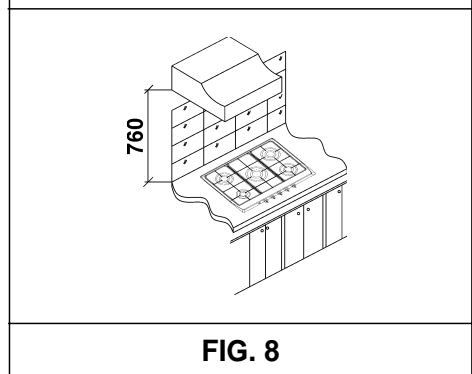


FIG. 8

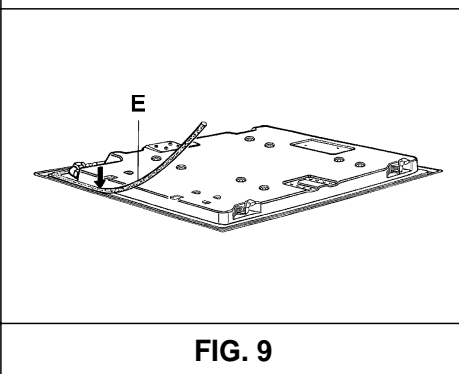


FIG. 9

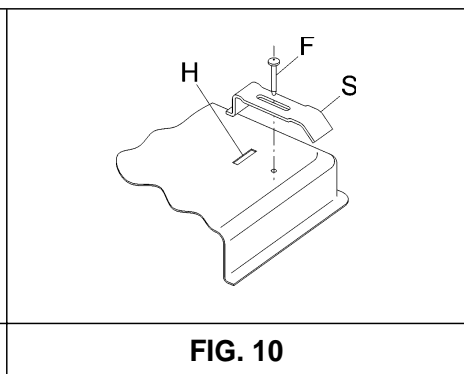


FIG. 10

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 65 K.

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150° C pour éviter que le revêtement se décolle.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.

L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent respecter les règlements en vigueur ci-dessous:

- Arrêté du 28 octobre 1993 modifiant l'arrêté du 2 août 1977 - Relatif aux 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 leurs dépendances.
- Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n°1 juillet 1984).
- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-avant. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures. L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

INSTALLATION

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les données indiquées sur l'étiquette signalétique, apposée sur la partie basse du caisson, correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette apposée à la page 14 de cette notice et sur l'appareil indique le type de gaz et la pression de réglage.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O. du 3/10/95).

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation:

- o soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G1/2),
- o soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux suivant NFD 36.121,
- o soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.107. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le tube souple Butane/Propane distribué par bouteille ou réservoir:

- o Le raccordement se fait par tube souple suivant NFD 36-102 (longueur min. de 400 mm et max. de 2000 mm). En France, le tube ou le tuyau doit porter l'estampille **NF GAZ** pour être conforme aux normes. Le tube souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant température supérieure à 70 K et ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter d'étranglements ou des coudes trop serrés.

AVERTISSEMENTS:

- Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.
- Le tuyau flexible doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.
- L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes:
CEE 90/396 + 93/68 concernant la sécurité gaz.

INSTALLATION

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- Appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 11 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

Lettre L (phase) = fil marron;

Lettre N (neutre) = fil bleu;

Symbole de terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une surchauffe de 70 K.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique :

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Alternative: le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

AVERTISSEMENT :

On signale à l'installateur que l'appareil est du type Y. En outre, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 70 K.

Tous nos appareils sont conçus et construits suivant les normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 plus les amendements correspondants.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relatives à la compatibilité électromagnétique.
- CEE 73/23 + 93/68 relatives à la sécurité électrique.

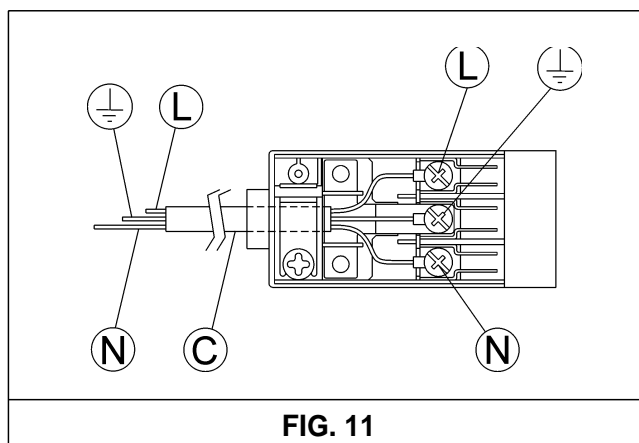


FIG. 11

REGLAGES

Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

9) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- Allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- Enlever le bouton "M" du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.
- Introduire un petit tournevis "D" dans le trou "C" (fig. 12) et tourner vers la droite ou vers la gauche la vis d'étranglement jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée au "Minimum".

S'assurer qu'en passant rapidement de la position "Maximum" à la position "Minimum" la flamme ne s'éteint pas.

Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20 ou G25, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31 la vis doit être bloquée à fond (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

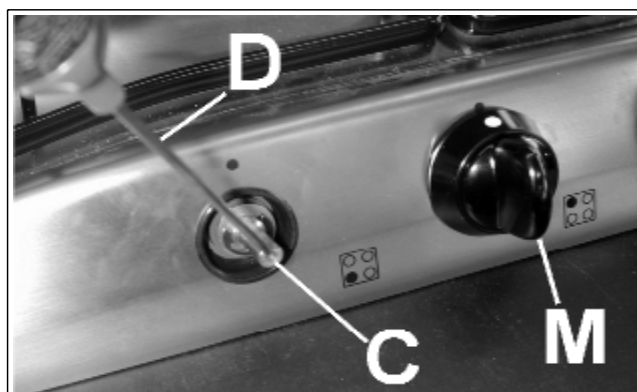


FIG. 12

TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 13) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

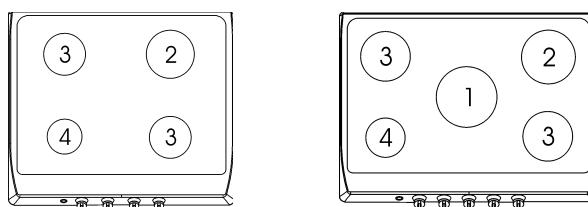
Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de pré-réglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur

l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes, peut être donné en dotazione ou autrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

Pour faciliter le travail de l'opérateur, nous reportons ci-après un tableau comportant les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'exercice pour les différents gaz.

DISPOSITION DES BRULEURS



TABEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		BY PASS 1/100 mm
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	TRIPLE COURONNE	G 30 - BUTANE	28 - 30	225		90	1400	3100	62
		G 31 - PROPANE	37	222		90	1400	3100	62
		G 20 - NATUREL	20		295	121 Y	1400	3100	Adj.
		G 25 - NATUREL	25		343	125 K	1400	3100	Adj.
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	204		83	800	2800	45
		G 31 - PROPANE	37	200		83	800	2800	45
		G 20 - NATUREL	20		267	117 S	800	2800	Adj.
		G 25 - NATUREL	25		310	125 F3	800	2800	Adj.
3	SEMI-RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 - 30	127		65	500	1750	35
		G 31 - PROPANE	37	125		65	500	1750	35
		G 20 - NATUREL	20		167	97 Z	500	1750	Adj.
		G 25 - NATUREL	25		194	98 Y	500	1750	Adj.
4	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE	28 - 30	73		50	400	1000	30
		G 31 - PROPANE	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - NATUREL	20		95	72 X	400	1000	Adj.
		G 25 - NATUREL	25		111	73 F1	400	1000	Adj.

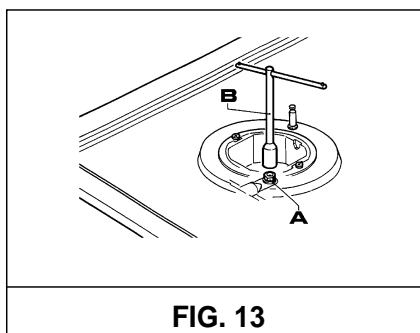


FIG. 13

ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, débrancher l'appareil et couper le gaz.

11) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants logés à l'intérieur de l'appareil, il faut enlever les grilles et le corps des brûleurs de la partie supérieure de la table de travail, puis retirer les vis "V" de fixation des brûleurs (fig. 14) ainsi que les boutons de commande fixés par simple pression, afin de pouvoir extraire la table de travail.

Après avoir effectué les opérations indiquées ci-dessous, on peut remplacer les injecteurs (fig. 15), les robinets (fig. 16) ainsi que les composants électriques (fig. 17).

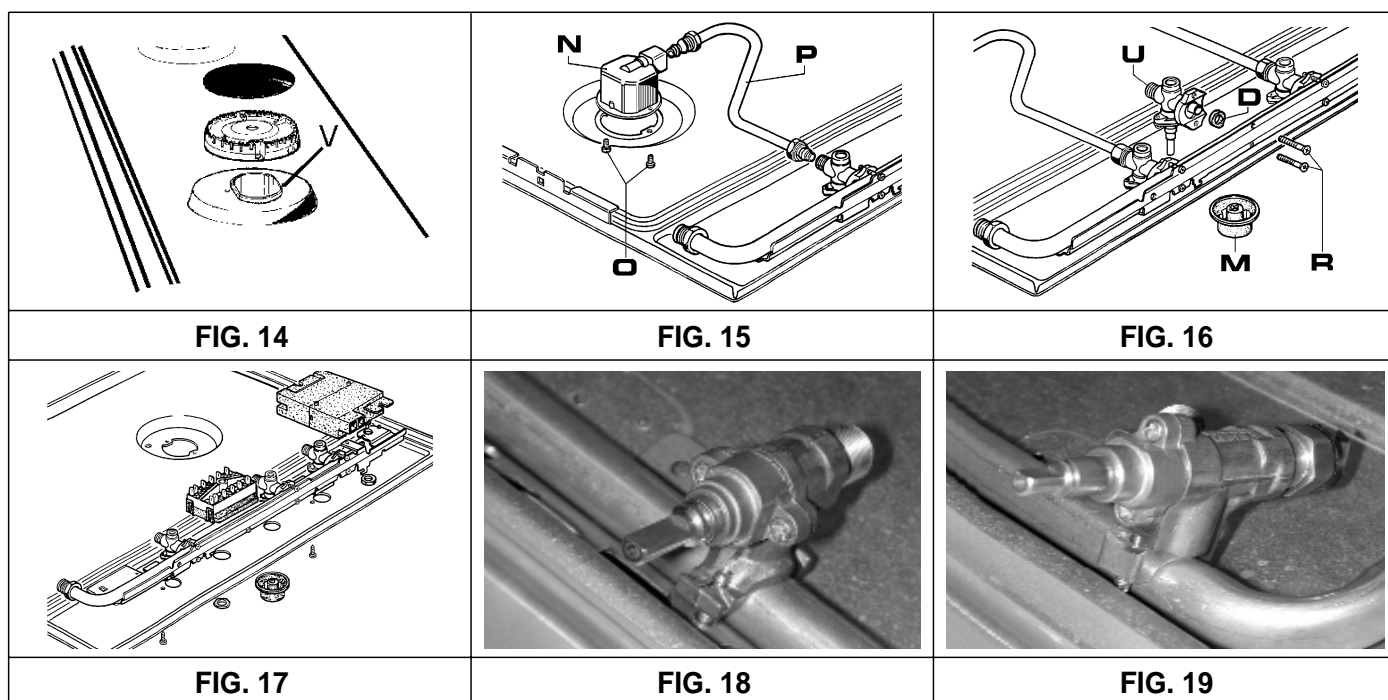
Il est conseillé de changer la garniture "D" lors de chaque remplacement d'un robinet, afin d'assurer une parfaite tenue entre le corps et la rampe.

Graissage des robinets (voir fig. 18 - 19)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, il faut sans plus attendre le graisser en suivant les instructions ci-après:

- Démontez le corps du robinet.
- Nettoyer le cône et son logement au moyen d'un chiffon imbibé de diluant.
- Graisser légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Introduire le cône, le bouger plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et s'assurer que les trous de passage du gaz ne sont pas obturés.
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Le contrôle de l'étanchéité parfait doit être vérifié avec une solution savonneuse; ***l'emploi d'une flamme est interdit.***

Pour faciliter le travail du technicien chargé de l'entretien, nous reportons, à la page suivante, un tableau avec les types et les sections des câbles d'alimentation ainsi que la puissance des composants électriques.



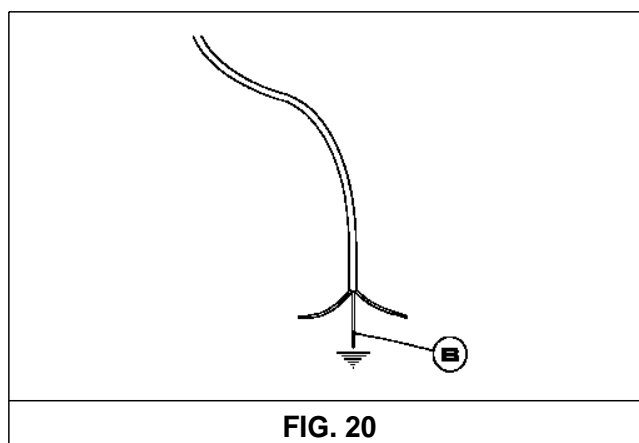
ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION !!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 20) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

5 FEUX

CATEGORIE = II_{2E+3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANE = 37 mbar

G 20 - NATUREL = 20 mbar

G 25 - NATUREL = 25 mbar

Σ Q_n Nom. Gaz GPL = 10.40 kW

Σ Q_n Nom. Gaz GPL = 756 g/h

TENSION = 230 - 240 V ~

FREQUENCE = 50/60 Hz

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Pour autre type de gaz, il faut opérer comme décrit dans la notice d'emploi.	Dit apparaat moet volgens de van kracht zijnde normen geïnstalleerd worden en uitsluitend in een goede geventileerde ruimte gebruikt worden. Raadpleeg de instructies alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken. Voor andere gassoorten moet men handelen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.	Dieses Gerät darf nur unter Beachtung der bestehenden Vorschriften installiert werden und nur in Räumen verwendet werden wo eine gute Lüftung besteht. Vor der Installation und Benützung des Gerätes, die Installations- und Bedienungsanleitungen durchlesen. Bei anderen Gastypen, die in der Bedienungsanleitung angegebenen Anweisungen beachten.
Cet appareil est réglé pour fonctionner à: G20 - "p" 20 mbar	Dit toestel is geregeld op: G25 - "p" 25 mbar	Eingestellt auf: G25 - "p" 25 mbar

COD. 120104 - 1/87

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.

C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680-20	1 - 86680-82
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE SARL	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
Greece	Athens, Greece	TEKA HELLAS A.E.	30	1 - 976.02.83	1 - 971.27.25
Hong Kong	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED	852	2865 - 7336	2861 - 2507
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 – 311.58.03	1 – 311.58.05
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 – 39052 -74	21-39052 -79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA)	60	3 – 762.01.600	3 – 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	5 - 762.04.90	5 – 762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP Z O.O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore	Singapore	THIELMANN TEKA PTE. LTD.	65	734.24.15	734.68.81
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Amsterdam	TEKA BV	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25

**Teka Industrial S.A.**

Cajo. 17
 39011 Santander (Spain)
 Tel.: 34 - 942 - 35 50 50
 Fax: 34 - 942 - 34 76 94
<http://www.teka.net>

Teka küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
 35708 Haiger (Germany)
 Tel.: 49 – 2771 - 814110
 Fax: 49 – 2771 - 814110
<http://www.teka.net>