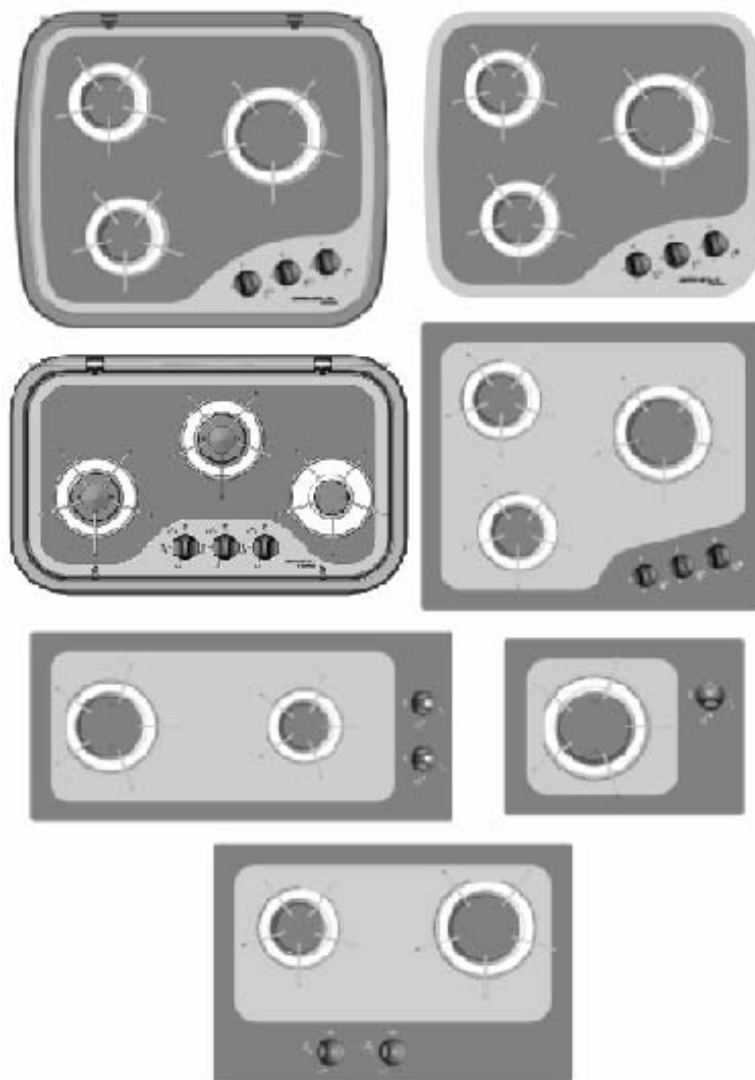




BUILD-IN COOKING HOB
FOR USE WITH PROPANE GAS
SERIES 160 SERIES 167 SERIES 162 SERIES 960
SERIES 920 SERIES 930 SERIES 921 SERIES 910



USER AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
READ AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

FOR USE IN USA & CANADA
THETFORD CONSUMER HOT LINE 1-800-543-1219

SPINFLO LIMITED, 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TEL: + 44 (0) 114 273 8157 FAX: + 44 (0) 114 275 3094





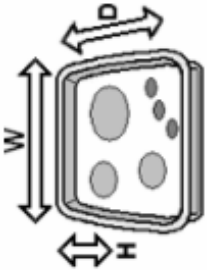


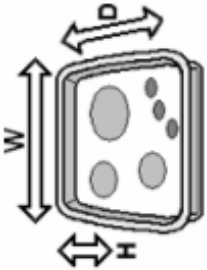
WARNING:

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.





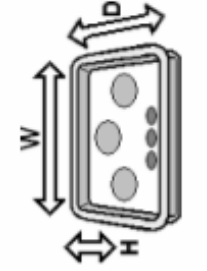


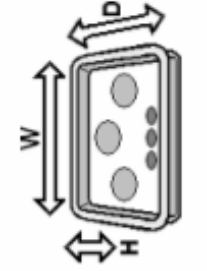
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - **Do not try to light any appliance**
 - **Do not touch any electrical switch**
 - **Do not use any phone in your recreational vehicle**
 - **Clear the recreational vehicle of all occupants.**
 - **Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply.**
 - **Immediately call your gas supplier for instructions.**
 - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer or dealer or the gas supplier.**

TOPLINE - INSET HOBS





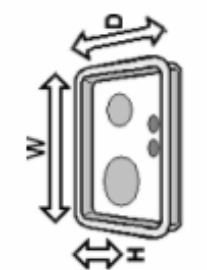


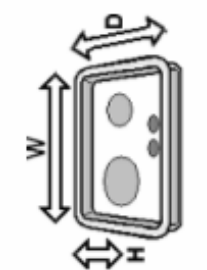
SERIES 160 (S~HB16000Y)

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------|---------------|---------------|--|---|---|-----------|
|  |  |  | 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet |  |  | H (in) | D (in) |
| | | | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | | | 4 1/8 | 21 1/2 |
|  | | | Σ Btu | | | |  |  | |
| | | | 18550 Btu/hr | | | | | 24 1/4 Lb | |

SERIES 167 (S~HB16700Y)









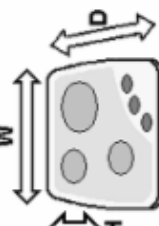

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------|---------------|---------------|--|---|---|-----------|
|  |  |  | 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet |  |  | H (in) | D (in) |
| | | | 1x3450 Btu/hr | 1 x 53 Jet | 1 x 34 Jet | | | 4 1/8 | 23 5/8 |
|  | | | Σ Btu | | | |  |  | |
| | | | 14150 Btu/hr | | | | | 23Lb | |

SERIES 162 (S~HB16200Y)







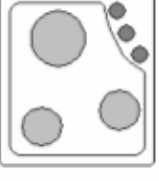

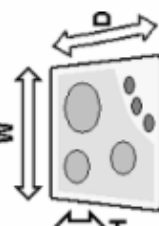

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------|---------------|---------------|--|---|---|-----------|
|  |  |  | 1x5350 Btu/hr | 1 x 67 Jet | 1 x 34 Jet |  |  | H (in) | D (in) |
| | | | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | | | 4 1/8 | 23 5/8 |
|  | | | Σ Btu | | | |  |  | |
| | | | 13200 Btu/hr | | | | | 22 1/2 Lb | |

TOPLINE - WORKTOP MOUNT HOBBS










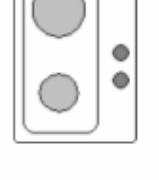


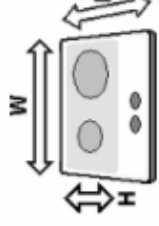

SERIES 960 (S~HB96000Y)

| | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet | 2 x 34 Jet |
| 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | 1 x 45 Jet |
| 18550 Btu/hr | | | |
|  |  | | |
|  |  | | |
|  | H (in) | W (in) | D (in) |
| 3 ³ / ₄ | 19 ⁷ / ₁₆ | 16 ³ / ₄ | |
|  | | 15 ¹ / ₂ Lb | |

SERIES 930 (S~HB93000Y)

| | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet | 2 x 34 Jet |
| 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | 1 x 45 Jet |
| 18550 Btu/hr | | | |
|  |  | | |
|  |  | | |
|  | H (in) | W (in) | D (in) |
| 3 ³ / ₄ | 21 ¹ / ₈ | 17 ⁵ / ₁₆ | |
|  | | 15 ¹ / ₂ Lb | |








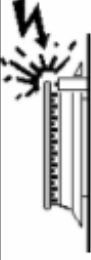
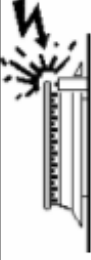



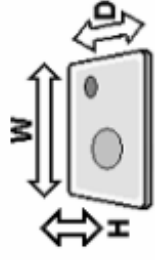
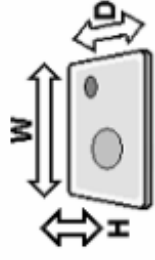


SERIES 920 (S~HB92000Y)

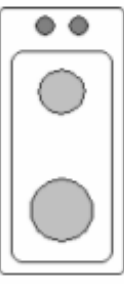
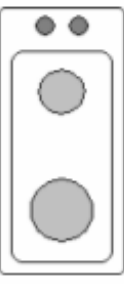










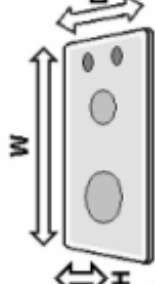
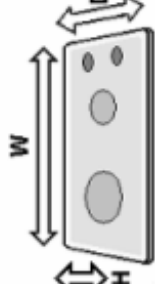


| | | OPTION 1 | | OPTION 2 | |
|---|--|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 1x5350 Btu/hr | 1 x 67 Jet | 1 x 34 Jet | 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet |
| 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | | | |
| 13200 Btu/hr | | | 10700 Btu/hr | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
|  | H (in) | W (in) | D (in) | H (in) | W (in) |
| 3 ³ / ₄ | 20 ¹ / ₂ | 14 | 3 ³ / ₄ | 20 ¹ / ₂ | 14 |
|  | | 14 Lb | | 14 Lb | |

TOPLINE - WORKTOP MOUNT HOBS

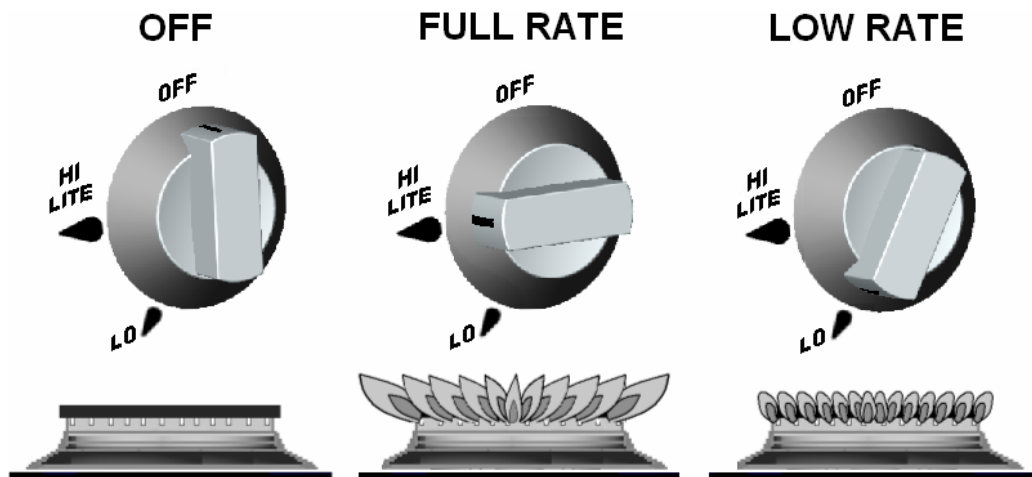
SERIES 910 (S~HB91000Y)

SERIES 921 (S~HB92100Y)

| | | OPTION 1 | | | | OPTION 2 | | | | | | | |
|--|--|--|-------------------------------|--|---------------|--|--------------------|---|-------------------------------|--------|----|--------|----|
|  |  |  | 1 x 67 Jet |  | 1 x 34 Jet |  | 1 x 7850 Btu/hr |  | 1 x 45 Jet | | | | |
| Σ Btu | Σ Btu |  | 5350 Btu/hr | | | | 7850 Btu/hr | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | | | | | | | |
|  |  | H (in) | 3 ³ / ₄ | W (in) | 13 | D (in) | 10 | H (in) | 3 ³ / ₄ | W (in) | 13 | D (in) | 10 |
|  |  | 5 ¹ / ₂ Lb | | 5 ¹ / ₂ Lb | | 5 ¹ / ₂ Lb | | | | | | | |

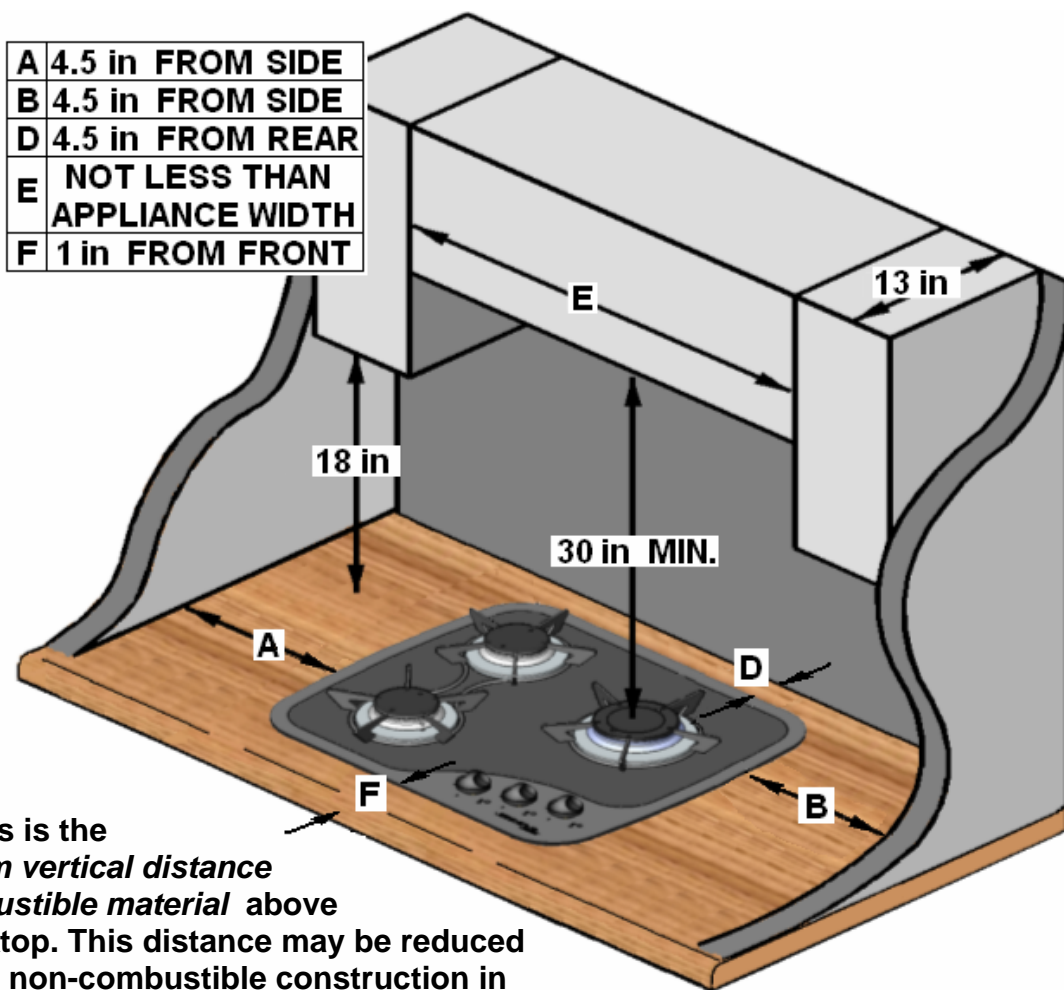
| | | OPTION 1 | | | | OPTION 2 | | | | | | | |
|---|---|--|-------------------------------|--|---------------|--|--------------------|---|-------------------------------|--------|----|--------|----|
|  |  |  | 1 x 67 Jet |  | 1 x 34 Jet |  | 2 x 5350 Btu/hr |  | 2 x 34 Jet | | | | |
| Σ Btu | Σ Btu |  | 13200 Btu/hr | | | | 10700 Btu/hr | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | | | | | | | |
|  |  | H (in) | 3 ³ / ₄ | W (in) | 26 | D (in) | 12 | H (in) | 3 ³ / ₄ | W (in) | 26 | D (in) | 12 |
|  |  | 16 ¹ / ₂ Lb | | 16 ¹ / ₂ Lb | | 16 ¹ / ₂ Lb | | | | | | | |

CONTROL POSITIONS – ALL MODELS



APPLIANCE LOCATION

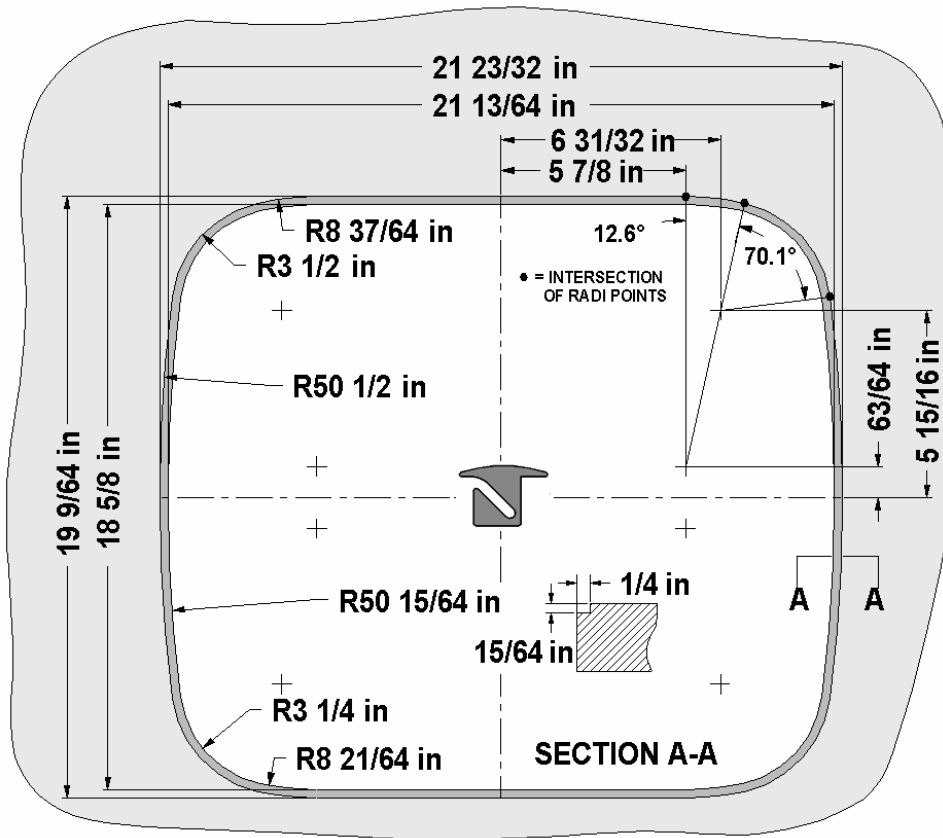
For either inset or worktop mounted appliances the minimum allowable horizontal distance to combustible materials is as shown below.



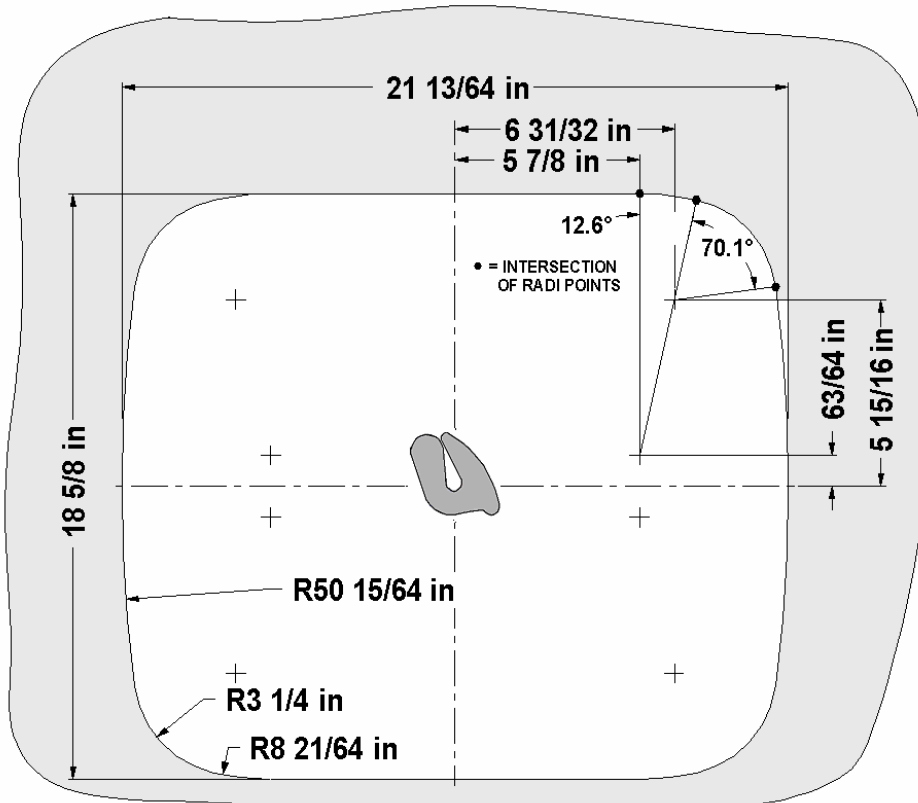
Note:
30 inches is the *minimum vertical distance to combustible material above the cooktop*. This distance may be reduced by using non-combustible construction in accordance with table 5.6.6.5 *Vertical Clearances to Combustible Material or Metal Cabinets in ANSI 119.2 2005*.

WORKTOP CUTOUT DETAILS (All dimensions in inches)

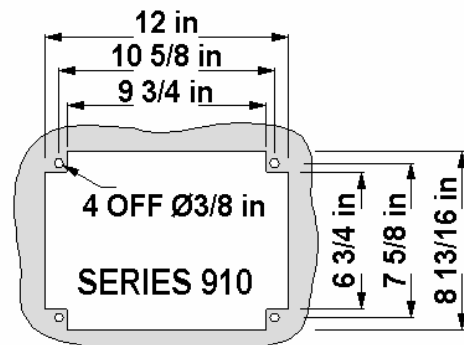
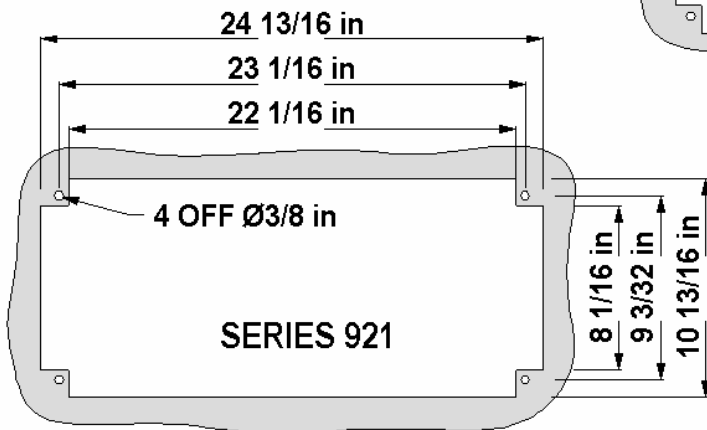
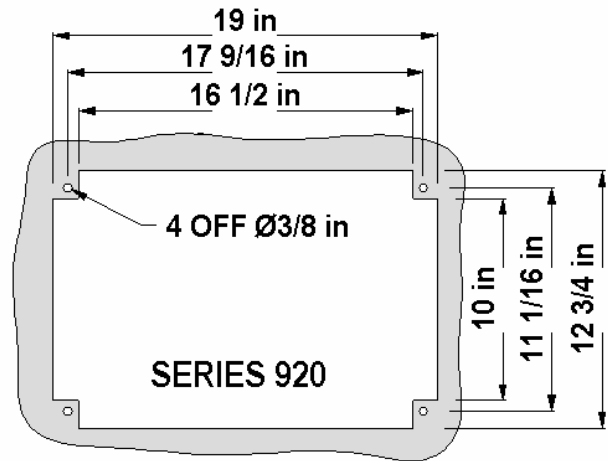
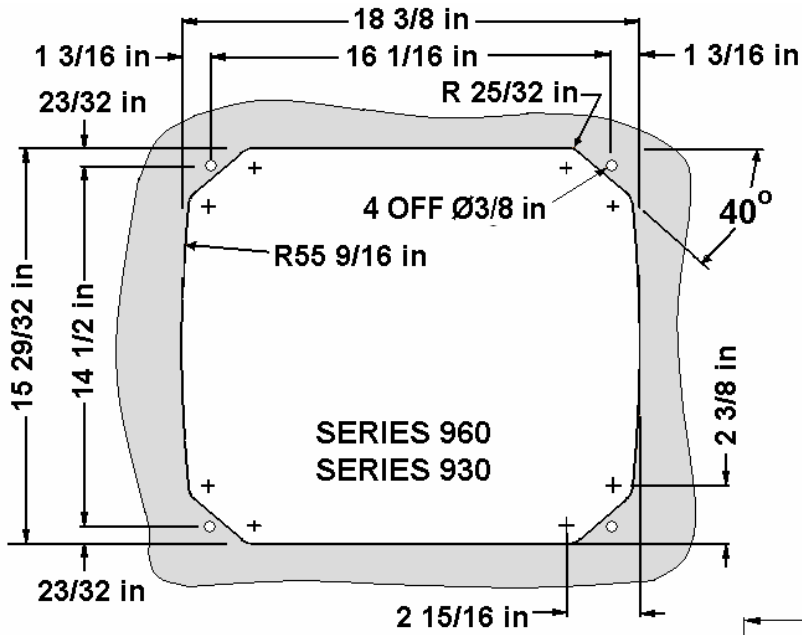
SERIES 160 - WORKTOP CUTOUT FOR FLUSH MOUNT SEAL



SERIES 160 - WORKTOP CUTOUT FOR SURFACE MOUNT SEAL

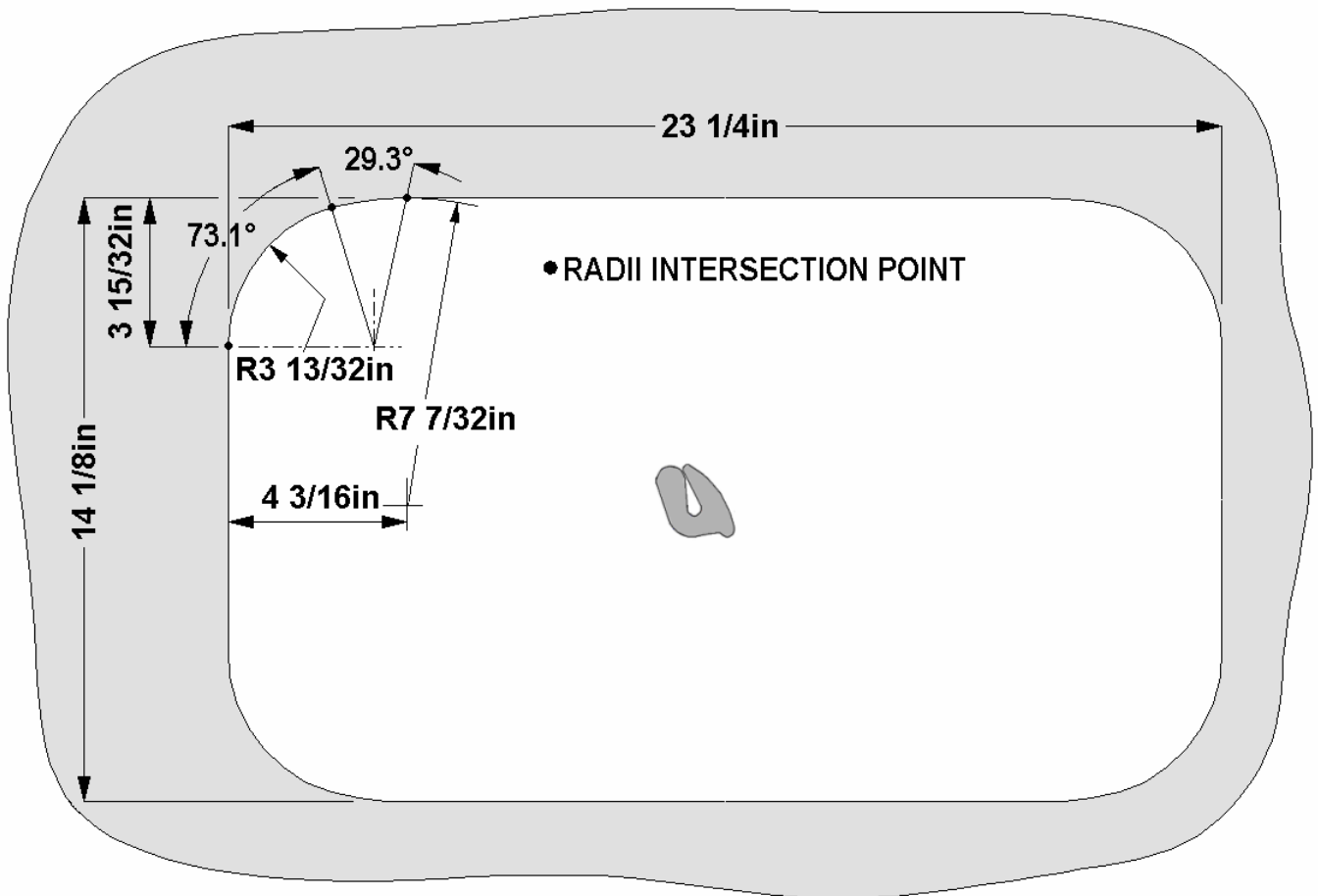


WORKTOP CUTOUT DETAILS (All dimensions in inches)



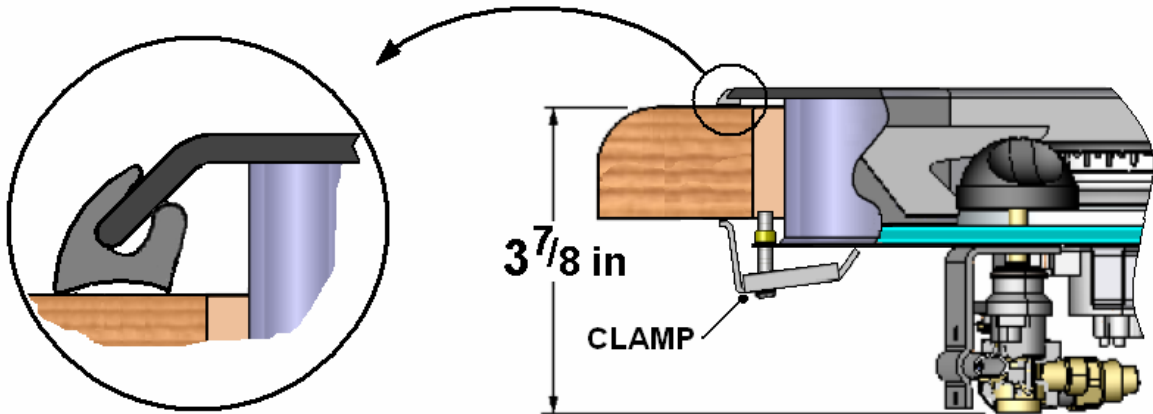
WORKTOP CUTOUT DETAILS
(All dimensions in inches)

SERIES 162 & 167 – WORKTOP CUTOUT FOR SURFACE MOUNT SEAL

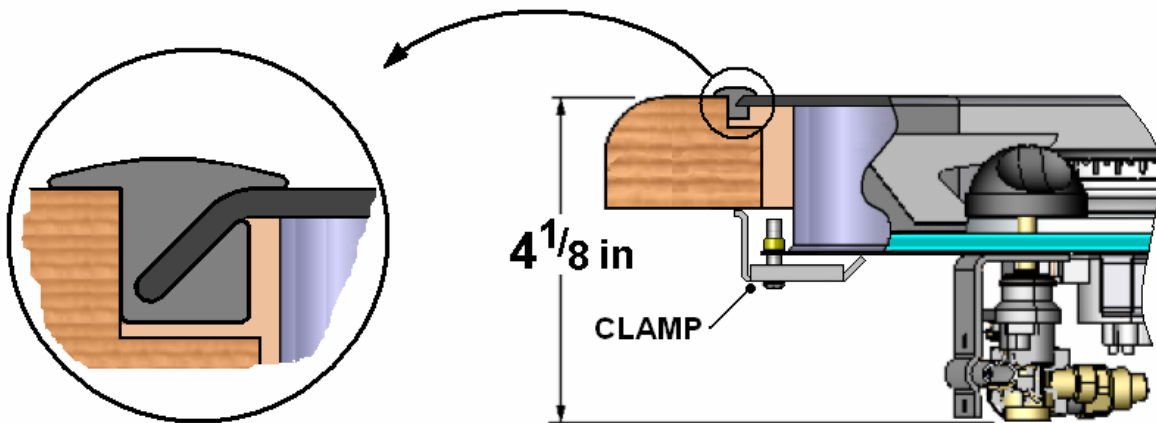


WORKTOP FIXING METHODS

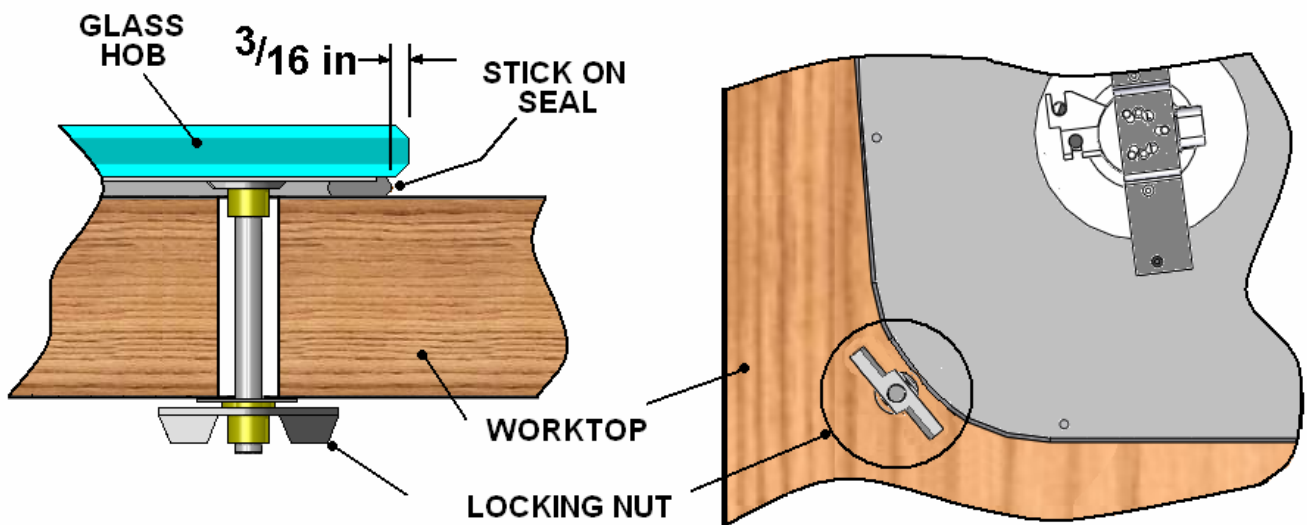
SURFACE MOUNT SEAL - SERIES 160, 162 & 167



FLUSH MOUNT SEAL - SERIES 160



SURFACE MOUNT HOBS - SERIES 960, 930, 921, 920 & 910



INTRODUCTION

In your own interest of safety, gas appliances should be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims. This appliance shall be installed in accordance with the manufacturers installation instructions, local and state codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Vehicles, **ANSI A119.2**.

Data label

The data label is located on the underside of the hob. Ensure that the gas supply is Propane. This appliance is designed for use with Propane gas and should not be converted for use with any other gas.

Provision of Ventilation

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in a room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated and in accordance with local and state codes. Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air. In general, the appliance should have adequate ventilation for complete combustion of gas, proper flueing and to maintain temperature of immediate surroundings within safe limits.

Location

This appliance maybe installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or a shower. LP gas appliances must not be fitted below ground level. e.g. in a basement.

Choose a location free of drafts, open doors and clear of combustible materials and other fire hazards. The location should ensure convenience of operation and service. Any adjoining wall surface situated within 4¹/₂ in from cooker side (see page 6) must be made from a suitable non-combustible material for a height of 6 in for the entire length of the hotplate.

Gas Category – All Models

PROPANE gas only 11 in wc (27.4mbar)

IMPORTANT

- **THIS APPLIANCE IS SUITABLE FOR USE WITH PROPANE AND SHOULD NOT BE USED ON ANY OTHER GAS.**
- **USE ONLY THE GAS PRESSURES SPECIFIED ABOVE**
- **IF NOT INSTALLED TO INSTRUCTIONS DETAILED HEREIN, WE THE MANUFACTURER CAN NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY PROBLEMS THAT OCCUR, OR POOR PERFORMANCE EITHER PERCEIVED OR WITNESSED.**

OPERATION



WARNING

- The appliance is **NOT** intended for use by young children or infirm persons, without supervision
- **Glass lids may shatter when heated. Turn off all burners before shutting the lid**
- **Spillage on the lid surface should be removed before opening.**

Burner operation

The burners on this appliance have fixed aeration and no adjustment is required. The burners should flame as follows:-

Propane - The flames should burn quietly with a blue/green colour with no sign of yellow tips.

IMPORTANT

- **Care should be taken not to overload the appliance as reduced performance may result. The burners can support pans up to
Small burner: 8½ in Ø; Large burner: 11 in Ø.**
- **For safe operation burner flames should be adjusted so they do NOT extend beyond the edge of the pan as this will reduce the efficiency of the burner.**
- **Avoid old or misshapen pans as these may cause instability.**
- **The lid must be opened fully when using the hotplate burners.**

Using the Hob Burners

1. Ensure gas cylinder/supply is connected and turned on. In the event of a gas smell turn off at gas cylinder/mains and contact supplier.
2. Flame supervision: Each burner is controlled individually and is monitored by a thermocouple probe. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
3. To light: Push in the control knob and turn to 'LITE' position – see Control Positions, page 6. Hold a lighted match or taper to the burner and push the control knob in and hold. It is necessary to hold the knob depressed after the burner has ignited for approximately 10 - 15 seconds, to allow the thermocouple probe to reach temperature, before releasing the knob. Should the flame go out when the knob is released, the procedure should be repeated holding the knob depressed for slightly longer.
4. For models fitted with Spark Ignition the procedure is identical to operation (3) except that ignition is performed automatically – ie the electronic spark ignition operates automatically when the control knob is pushed in. If the burner has not lit within 15 seconds the control knob should be released and the burner left for at least 1 minute before a further attempt to ignite the burner.
5. For simmering, turn the knob further anti-clockwise to the low rate position.
6. To turn off: Turn the control knob until the line on the control knob is aligned with 'OFF' on the control panel. Always make sure the control knob is in the 'OFF' position when you have finished using the hotplate burners – see Control Positions, page 6.

OPERATION



WARNING

- **Glass lids may shatter when heated. Turn off the hotplate and allow it to cool before closing the glass lid.**
- **Remove all spillage from the surface of the glass lid before opening.**

Do's And Don'ts

- DO read the instructions carefully before first use of the appliance
- DO clean the appliance regularly.
- DO remove spills as soon as they occur.
- DO check that controls are in the 'OFF' position when finished.
- DO turn pan handles away from the front to avoid accidents
- DO NOT allow children near the appliance when in use.
- DO NOT allow fats or oils to build up on the hob surface.
- DO NOT use abrasive cleaners or powders to clean the surfaces of the appliance.
- DO NOT under any circumstances use the appliance as a space heater.
- DO NOT reach over a lit appliance to gain access to overhead storage cabinets



WARNING

- **Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.**

OPERATION

Leaks

If a smell of gas becomes apparent, the supply should be turned off at the cylinder **IMMEDIATELY**. Extinguish naked lights including cigarettes and pipes. Do not operate electrical switches. Open all doors and windows to disperse any gas. Propane gas is heavier than air; any escaping gas will therefore collect at a low level. The strong unpleasant smell of gas will enable the general area of the leak to be detected. Check that the gas is not escaping from an unlighted appliance. Never check for leaks with a naked flame.

Abnormal Operation

Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing.

- Yellow tipping of burner flame.
- Sooting of cooking utensils.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain alight
- Burners extinguished by cupboard doors.
- Gas valves that are difficult to turn



WARNINGS

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapours, liquids or items in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- **NEVER** use the appliance as a space heater, either in marine craft, caravans or motor homes.
- **NEVER** check for leaks with an open flame

INSTALLATION

Regulations and Standards

In your own interest of safety, gas appliances should be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims. This appliance shall be installed in accordance with the manufacturers installation instructions, local and state codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Vehicles, **ANSI A119.2**.

Data label.

The data label is located on the underside of the hob. Ensure that the gas supply is Propane. This appliance is designed for use with Propane gas **ONLY**, do **NOT** convert for other gases.

Ventilation – All Models

This appliance is suitable for installation into RVs. In all cases the national standards with regard to ventilation for the particular vehicle into which the appliance is to be installed must be adhered to.

It is recommended the appliance be installed into an enclosure having a gas escape hole beneath the appliance. The gas escape hole must vent to the outside and have a cross-sectional area between 3 in² and 6 in² and should be baffled to prevent direct draught to the appliance.

Location – All Models

This appliance maybe installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or a shower. LP gas appliances must not be fitted below ground level. e.g. basement.

A direct distance of 4¹/₂ in must exist between the edge of appliance and combustible material unless protected by a layer of non-combustible material – see Appliance Location, page 6

For models with a glass lid, the distance to the rear of the appliance can be reduced to 1¹/₂ in

This appliance must be positioned free from drafts, which may affect the combustion, and in a manner that will prevent the accumulation of unburnt gas. When in use ensure that air vents are not inadvertently blocked or shut off.

The underside of the appliance must be shielded. It is recommended that the shield is fabricated from non-combustible material, but if the enclosure is manufactured from combustible material, then a minimum air space of 100mm must exist between the material and the lowest part of the appliance. **THIS AIR SPACE MUST BE WELL VENTILATED**

It is recommended any cupboards located beneath the appliance be sealed to prevent a gas escape entering the living area.

IMPORTANT – ALL APPLIANCES

- The maximum depth of overhead cabinets installed above the HOB must **NOT** exceed 13 in – see Appliance Location, page 6. All combustible materials such as curtains and shelves must be kept well clear of the appliance, and their installation should meet all relevant local and state regulations/standards in force.
- 30 inches is the *minimum vertical distance to combustible material* above the cooktop. This distance may be reduced by using non-combustible construction in accordance with table 5.6.6.5 Vertical Clearances to Combustible Material or Metal Cabinets in ANSI 119.2 2005.

INSTALLATION

Fixing – All Models

All models are fixed to the worktop by clamps from underneath the appliance – see pages 7,8 & 9 for worktop cutout details and page 10 for clamping method.

Gas Connection 3/8 in NPT to 3/8 in Dia Flared pipe

A 3/8 in NPT to 3/8 in Dia Flared pipe fitting provides the gas inlet connection on the underside of the appliance. It is recommended that the appliance be connected by copper tubing, a rubber or hose connection must not be used. After connection the appliance must be tested for soundness.

This appliance is suitable for use on :

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Propane Gas Only | 11 in wc (27.4mbar) |
| Max regulator inlet pressure | ½ in psi (34.5mbar) |
| Regulator supply pressure | 12 in wc (30.0mbar) |
| Manifold working pressure | 11 in wc (27.5mbar) |

It is important that the regulator should be set to the correct pressure for the type of gas being used. Excessive pressure must not be permitted.

If the flame on the burners has a tendency to lift, it is probable that the line pressure is too great. Should there be excessive yellow tips (resulting in sooting) then it is probable that the line pressure is too low. In either case, do not use until the line pressure has been checked.

The burners on this appliance have fixed aeration and no adjustment is necessary.

Models with 12Volt Spark Ignition

Connection to the 12volt electrical supply of the recreational vehicle is made via the spade terminals located on the spark ignition generator. A supply cord terminating in sheathed spade connectors is recommended.

All Models – Pressure Testing

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of ½ psi (3.5kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less the ½ psi (3.5kPa).

When satisfied with the appliance and after instructing the user on the correct method of operation, these instructions **MUST** be left with the appliance. If the appliance fails to operate correctly after all checks refer to the authorised service provider in your area.

IMPORTANT

- **After installation the appliance **MUST** be tested for soundness**
- **Test ALL burners on high and low flame for flame stability.**
- **The gas supply input pressure **MUST NOT** rise or fall significantly from nominal when ALL appliances connected to the supply are operated simultaneously.**

MAINTENANCE & SERVICING

IMPORTANT

- All servicing must be carried out by a Thetford Authorized Service Centre
- After each service the appliance must be checked for gas soundness

This appliance needs little maintenance other than cleaning. All parts should be cleaned using warm soapy water. Do not use abrasive cleaners, steel wool or cleansing powders. When cleaning the burner ring it is essential to ensure that the holes do not become blocked.

The control knobs are a push fit and can be removed for cleaning. They are interchangeable without affecting the sense of operation.

Who To Contact

For service, please contact your authorised local Service Agent giving full details of the model, serial number and date of purchase.

All Models Leak Detection Test Method

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. In your own interest of safety the following procedures should only be carried out by an approved competent person. Before commencing any leak testing isolate the appliance from the gas supply. For each test the system should be pressurized via the pressure test point located on the end of the manifold.

1. Leak testing of manifold

Pressurize the system – max 60 in wc (150mbar). Verify gas soundness of manifold – ie no pressure loss.

2. Leak testing control valves

Turn all control valves to High (max) setting. Pressurize the system – max 60 in wc (150mbar). Verify all control valves are gas sound – ie no pressure loss.

3. Leak testing individual control valves and pipe work

Turn on the control valve to be tested to a High setting. Pressurize the system – max 60 in wc (150mbar). Temporarily block the respective burner jet and depress the control valve knob. Verify the control valve and pipework to the respective burner are gas sound – ie no pressure loss. Repeat for each of the control valves and gas circuit.

In all cases if a leak is detected its location should be established by using leak detector spray following which remedial action should be taken.

Service Instructions

1. Disconnect from gas supply

Isolate the gas supply and disconnect inlet pipe to regulator.

2. Remove hob

Disconnect from gas supply (1). Disconnect 12v power wires to spark generator.

Release the worktop clamps (see Worktop Fixing, page 10) from beneath the appliance and lift and place the hob onto a suitable surface.

3. Control replacement

Disconnect from gas supply (1). Remove hob (2). Unscrew the corresponding burner feed pipe and thermocouple and remove from the control tap. Remove the two saddle screws retaining the corresponding control tap to the manifold. Lift out the control tap and fit on the replacement. Refit the saddle screws, burner feed pipe and thermocouple.

4. Spark Ignition (where fitted)

Disconnect from gas supply (1). Disconnect 12v power wires to spark generator. Remove appliance from housing (2).

12v Spark Generator replacement - Located on the underside of appliance. Remove all electrode wires. Unscrew and/or unclip the spark generator and lift off the unit.

Spark Ignition Wires – Pull off the fixing clip on the burner and remove electrode from the burner cup. Trace the electrode wire back to the generator and pull off the connector.

5. Hob burner injector

Lift off the panrest and remove the two screws retaining the burner spreader. Lift off the burner spreader to gain access to the injector. A box spanner or miniature socket should be used to unscrew the injector from the burner cup. See appliance specification charts, pages 3, 4 & 5, for details of injector size used on specific model.

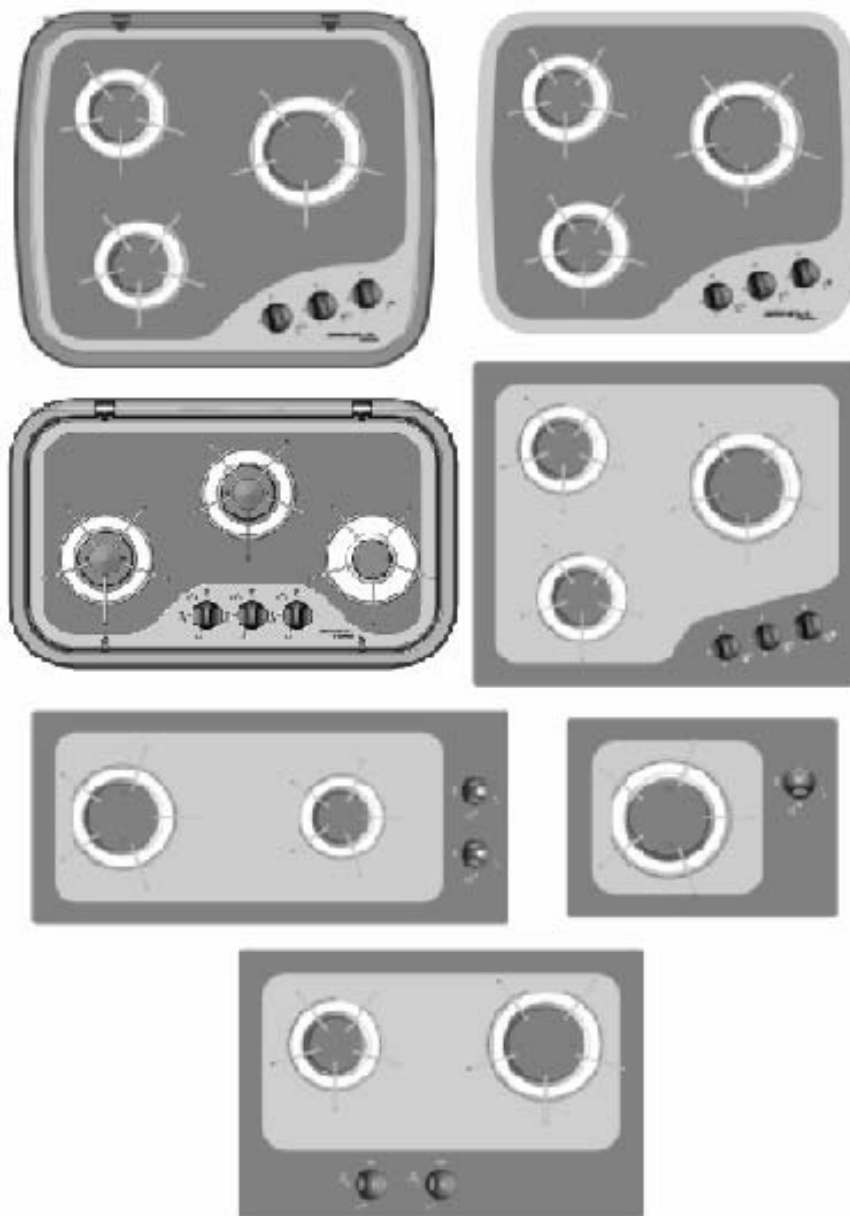
6. Thermocouple replacement

Disconnect from gas supply (1), remove hob (2). Lift off the panrest and remove the two screws retaining the burner spreader. Lift off the burner spreader and release the two screws retaining the burner cup. Release the thermocouple from the control tap and remove the retaining nut from the burner cup.



**PLAQUE CHAUFFANTE ENCASTREE DE CUISINE
S'UTILISE AVEC LE GAZ DE PROPANE**

**SERIE 160 SERIE 162 SERIE 167 SERIE 960
SERIE 920 SERIE 930 SERIE 921 SERIE 910**



MODE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

A LIRE ET A CONSERVER EN VUE D'UNE UTILISATION ULTERIEURE

POUR UNE UTILISATION AUX USA ET AU CANADA

SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE DE CONSOMMATEUR de THETFORD
1-800-543-1219

SPINFLO LIMITED, 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TEL: + 44 (0) 114 273 8157 FAX: + 44 (0) 114 275 3094

AVERTISSEMENT :

Si vous ne respectez pas à la lettre les informations de ce manuel, un incendie ou une déflagration risque de provoquer des dégâts ou des blessures, voire même la mort.






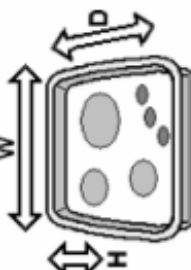

- **Ne rangez pas et ne stockez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet ensemble ou de tout autre appareil.**

- **QUE FAIRE SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **N'essayez pas de mettre en marche un appareil**
 - **Ne touchez pas à un commutateur électrique**
 - **N'utilisez pas le téléphone dans votre véhicule de loisirs**
 - **Evacuez tous les occupants du véhicule de loisirs**
 - **Fermez le ou les robinets du réservoir d'alimentation en gaz ou l'alimentation principale en gaz**
 - **Appelez immédiatement la société qui vous fournit le gaz pour lui demander ce qu'il faut faire**
 - **Si vous n'arrivez pas à contacter la société qui vous fournit le gaz, appelez les pompiers**






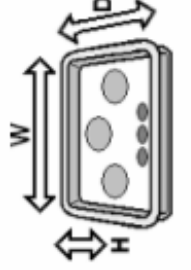

- **Faites vérifier le circuit de gaz et faites corriger la fuite de gaz par un installateur agréé, une agence d'entretien, le constructeur ou le concessionnaire ou la société qui vous fournit le gaz.**

TOPLINE - PLAQUES DE CUISSON INSET






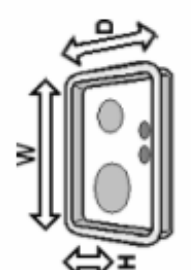

SERIE 160 (S~HB16000Y)

| | | | | | | |
|---|------------------|---|---|---|--------|-----|
|  | 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet |  | | |
| | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | | | |
| Σ Btu | 18550 Btu/hr | | | | | |
|  | Σ Btu |  |  |  | H (mm) | 105 |
| | | | | | W (mm) | 546 |
|  | kg | D (mm) | 482 | | | |
| | | | 11kg | | | |

SERIE 167 (S~HB16700Y)













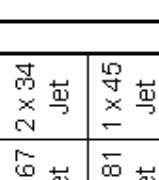
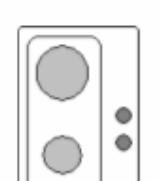
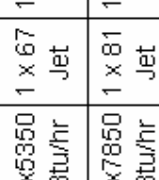
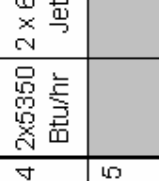








| | | | | | | |
|---|------------------|---|---|---|--------|-----|
|  | 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet |  | | |
| | 1x3450 Btu/hr | 1 x 53 Jet | 1 x 34 Jet | | | |
| Σ Btu | 14150 Btu/hr | | | | | |
|  | Σ Btu |  |  |  | H (mm) | 105 |
| | | | | | W (mm) | 600 |
|  | kg | D (mm) | 370 | | | |
| | | | 10.5kg | | | |

SERIE 162 (S~HB16200Y)












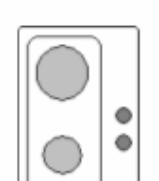
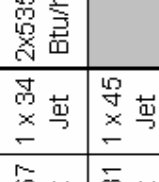
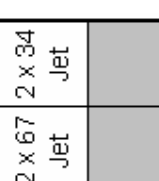
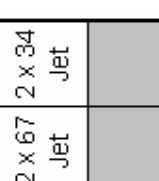
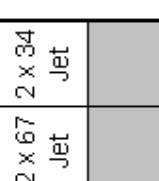






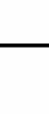
| | | | | | | |
|---|------------------|---|---|---|--------|-----|
|  | 1x5350 Btu/hr | 1 x 67 Jet | 1 x 34 Jet |  | | |
| | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | | | |
| Σ Btu | 13200 Btu/hr | | | | | |
|  | Σ Btu |  |  |  | H (mm) | 105 |
| | | | | | W (mm) | 600 |
|  | kg | D (mm) | 370 | | | |
| | | | 10kg | | | |

TOPLINE - PLAQUES CHAUFFANTES A MONTAGE EN SURFACE











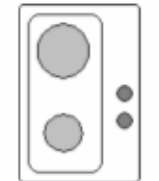













SERIE 960 (S~HB96000Y)

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|---|--|---|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | 18550 Btu/hr | | | | | |
|  | Σ Btu | |  | Σ Btu | |  |  |  |  | | |
| |  | |  | |  | |  | | | | |
| H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | | |
| 95 | 494 | 426.5 | 95 | 536 | 435 | 95 | 536 | 435 | 95 | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
| 7kg | | | 7kg | | | 7kg | | | 7kg | | |

SERIE 930 (S~HB93000Y)

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|---|--|---|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | 18550 Btu/hr | | | | | |
|  | Σ Btu | |  | Σ Btu | |  |  |  |  | | |
| |  | |  | |  | |  | | | | |
| H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | | |
| 95 | 536 | 435 | 95 | 536 | 435 | 95 | 536 | 435 | 95 | | |
|  | | |  | | |  | | | | | |
| 7kg | | | 7kg | | | 7kg | | | 6.5kg | | |

SERIE 920 (S~HB92000Y)

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|---|--|---|---|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 1x5350 Btu/hr | 1 x 67 Jet | 1 x 34 Jet | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | 13200 Btu/hr | | | | | |
|  | Σ Btu | |  | Σ Btu | |  |  |  |  | | |
| |  | |  | |  | |  | | | | |
| H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | | |
| 95 | 520 | 355 | 95 | 520 | 355 | 95 | 520 | 355 | 95 | | |
|  | | |  | | |  | | |  | | |
| 6.5kg | | | 6.5kg | | | 6.5kg | | | 6.5kg | | |











TOPLINE - PLAQUES CHAUFFANTES A MONTAGE EN SURFACE

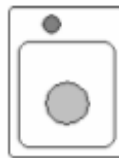









SERIE 921 (S~HB92100Y)

SERIE 910 (S~HB91000Y)

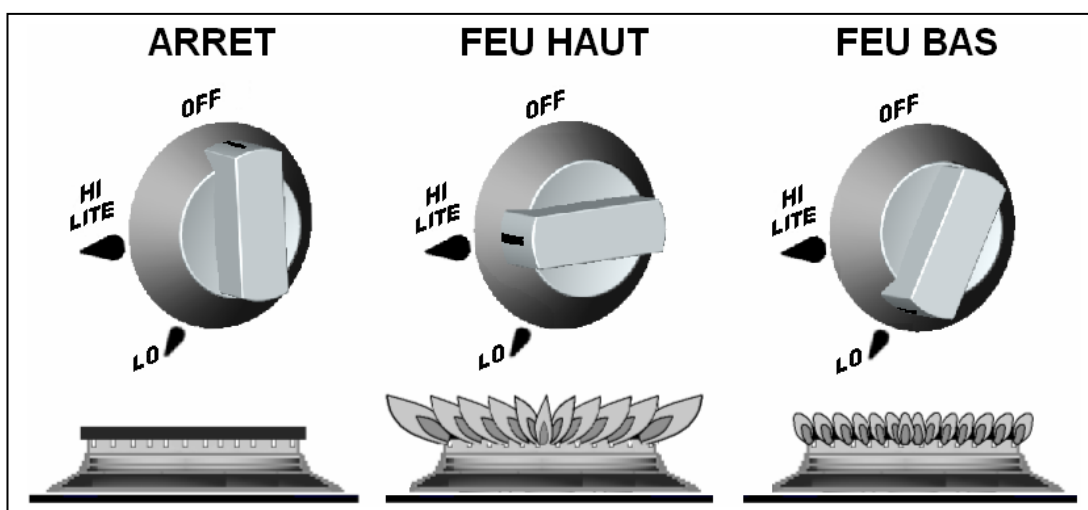
OPTION 1

OPTION 2

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 1x5350 Btu/hr | 1 x 67 Jet | 1 x 34 Jet | 2x5350 Btu/hr | 2 x 67 Jet | 2 x 34 Jet |
| 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | 1 x 45 Jet | | | |
| 13200 Btu/hr | | | 10700 Btu/hr | | |
| |  | | |  | |
|  | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) |
| | 95 | 660 | 305 | 95 | 660 |
| | | | | | |
| | | | | | |
|  | 7.5kg | | 7.5kg | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|-----------|
|  |  |  |  |  |  | |
| | 1x5350 Btu/hr | 1 x 67 Jet | 1 x 34 Jet | 1x7850 Btu/hr | 1 x 81 Jet | |
| | | | | | | |
| | 5350 Btu/hr | | | 7850 Btu/hr | | |
| | |  | | |  | |
|  | H (mm) | W (mm) | D (mm) | H (mm) | W (mm) | D (mm) |
| | 95 | 330 | 254 | 95 | 330 | 254 |
| | | | | | | |
|  | 4kg | | 4kg | | | |

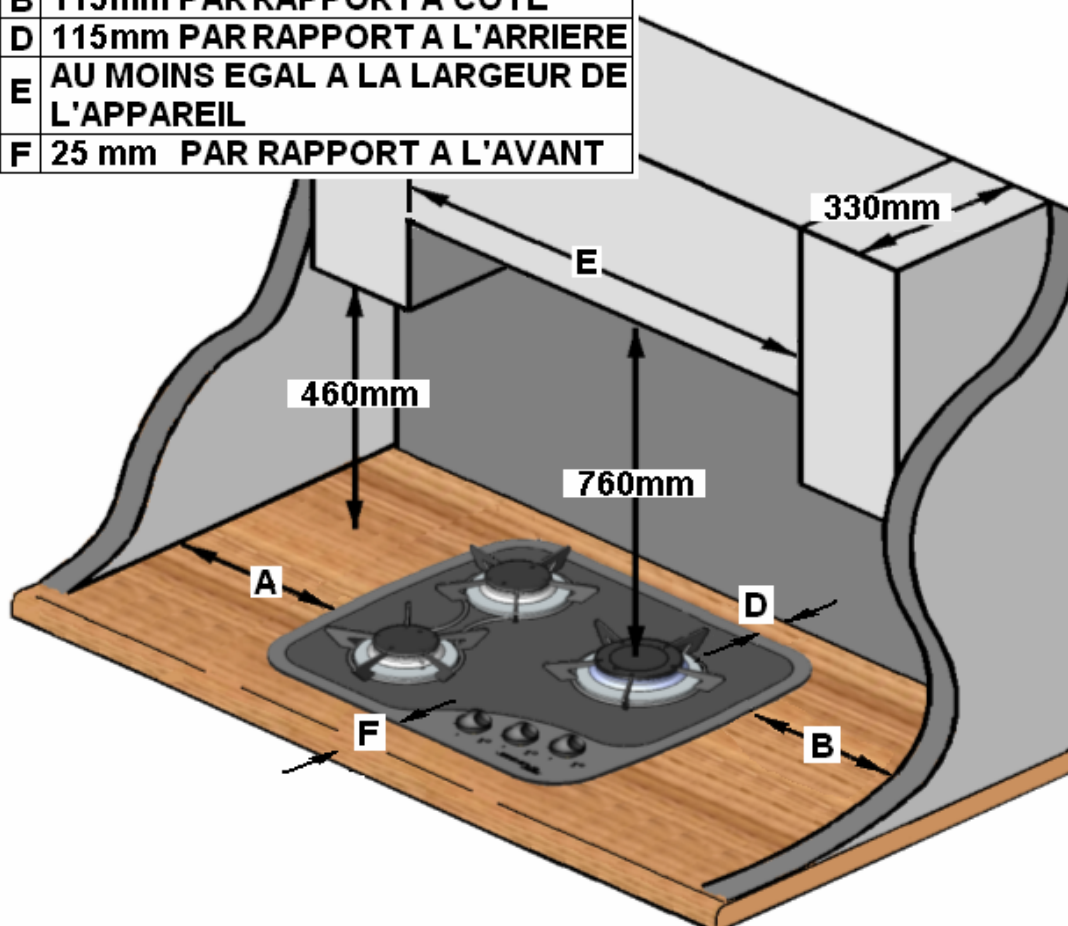
POSITIONS DES COMMANDES – TOUS LES MODELES



EMPLACEMENT DE CET APPAREIL

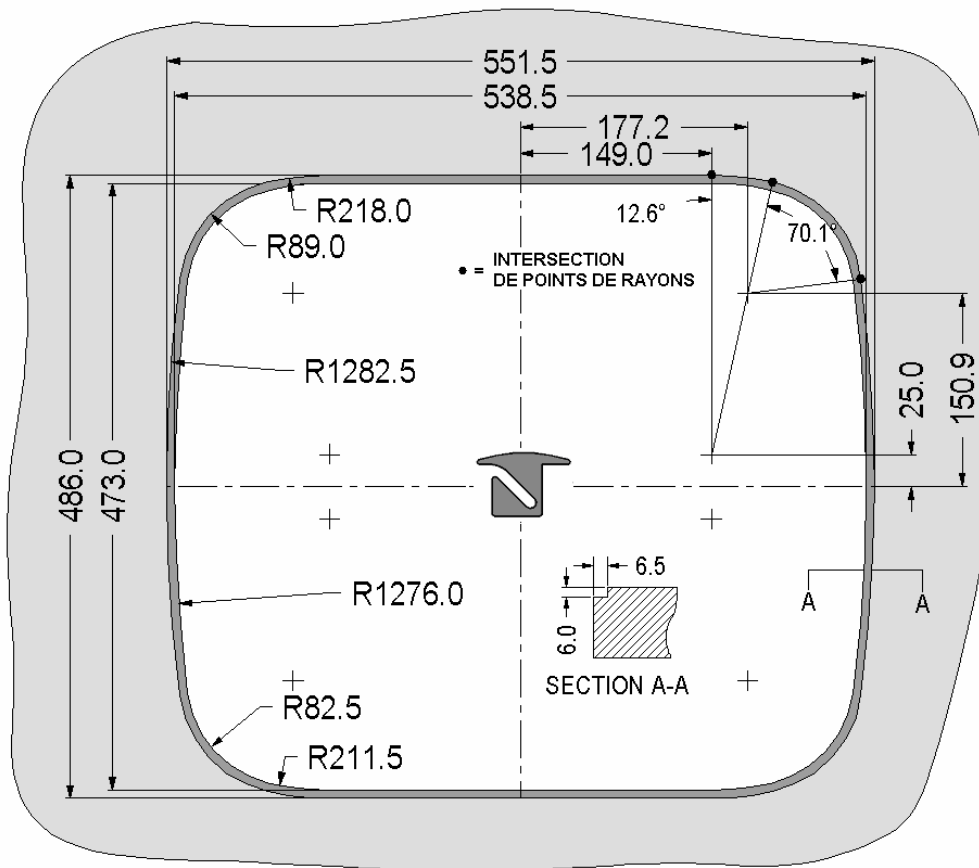
Qu'il s'agisse d'un appareil encastré ou qui vient se fixer sur un plan de travail, la distance horizontale minimale entre cet ensemble et tout matériau combustible est indiquée ci-dessous.

| | |
|---|--|
| A | 115mm PAR RAPPORT A COTE |
| B | 115mm PAR RAPPORT A COTE |
| D | 115mm PAR RAPPORT A L'ARRIERE |
| E | AU MOINS EGAL A LA LARGEUR DE L'APPAREIL |
| F | 25 mm PAR RAPPORT A L'AVANT |

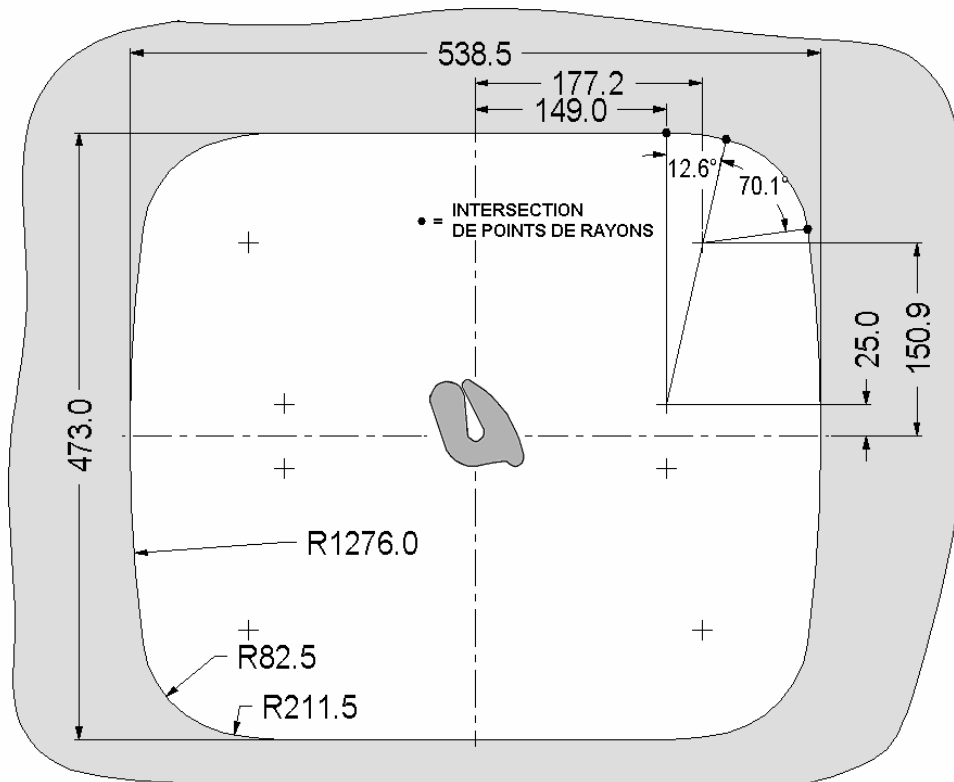


DETAILS CONCERNANT LA DECOUPE DU PLAN DE TRAVAIL

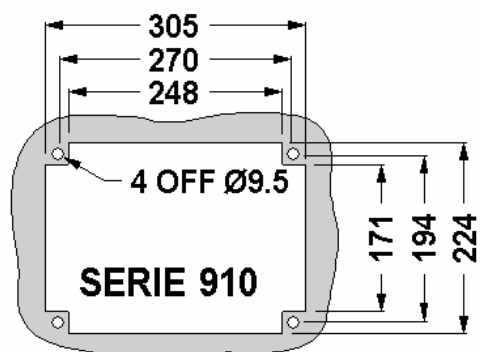
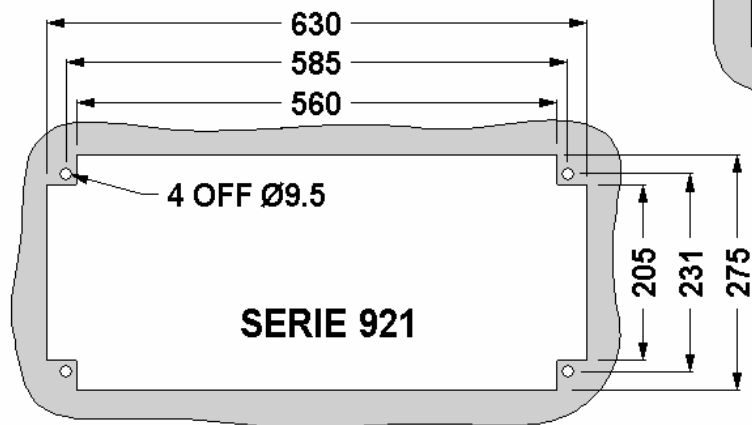
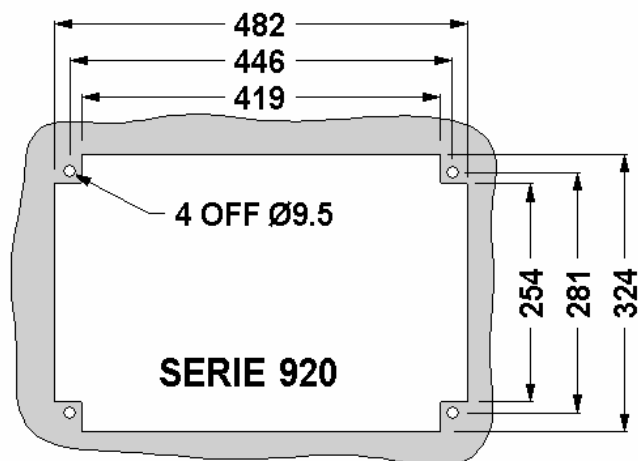
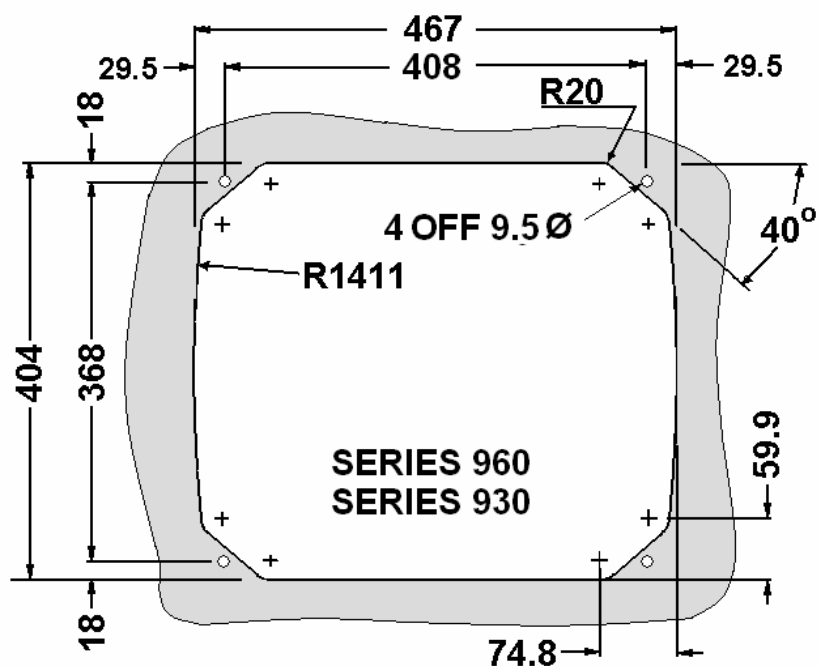
SERIE 160 - Rincer le cachet de mont. Voir la figure 10



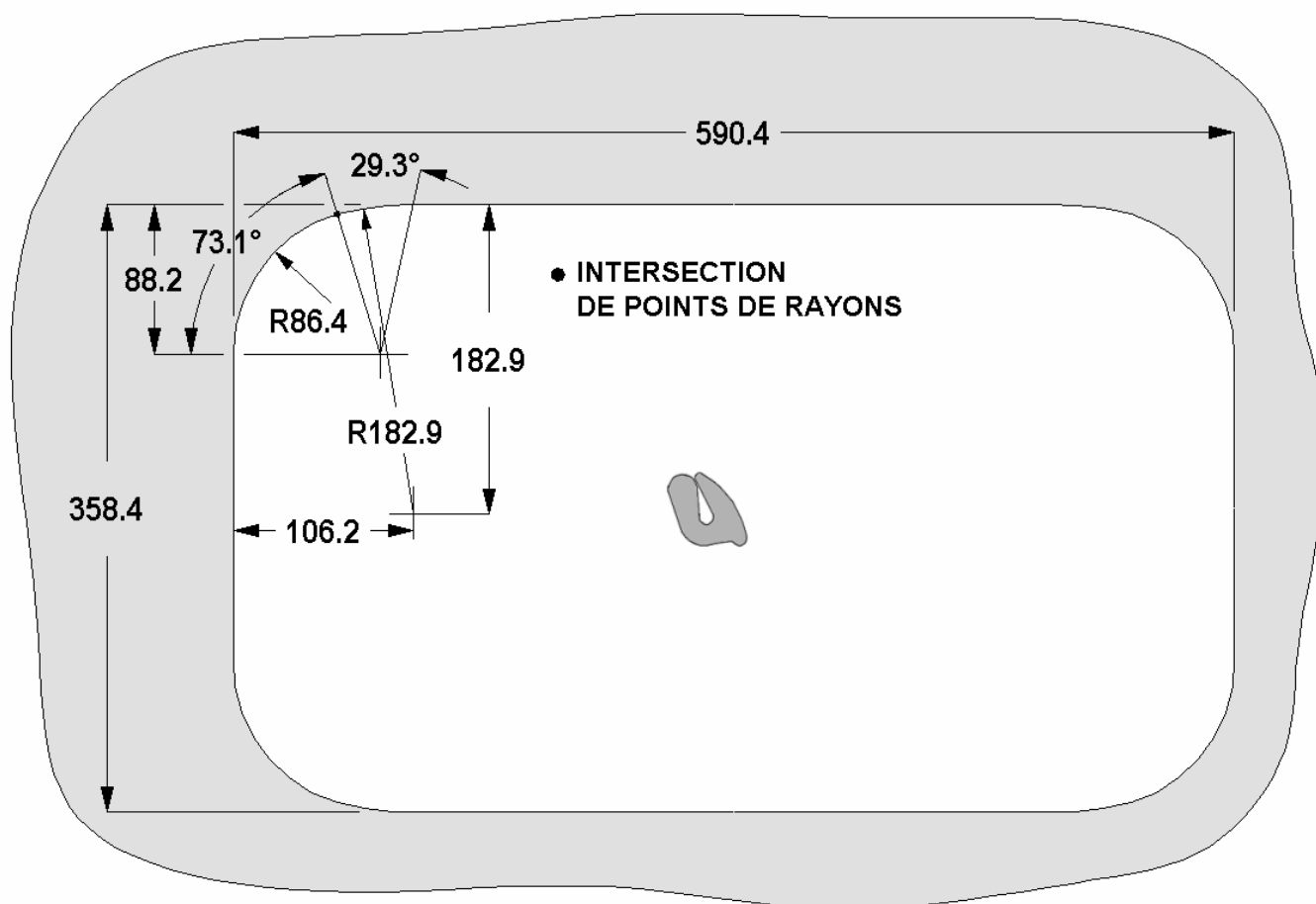
SERIE 160 - Apparaitre le cachet de mont. Voir la figure 10



DETAILS CONCERNANT LA DECOUPE DU PLAN DE TRAVAIL

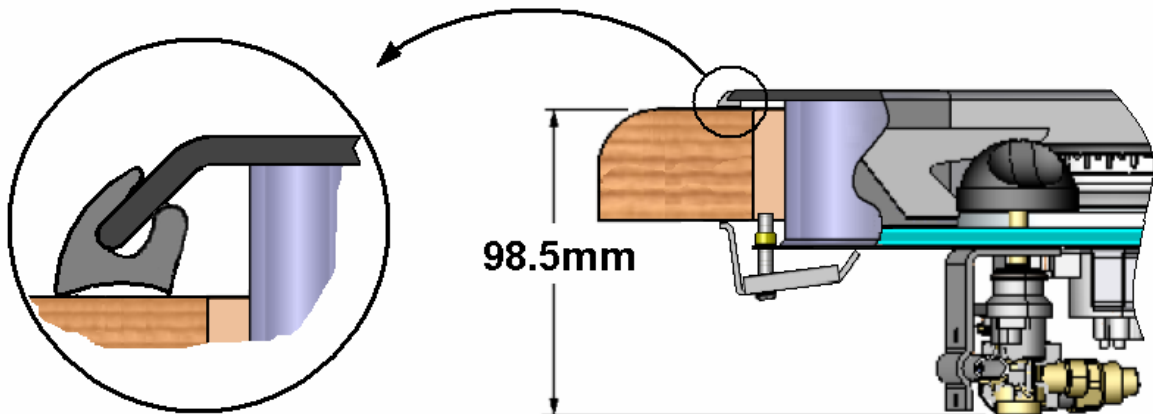


SERIE 162 & 167 – DETAILS CONCERNANT LA DECOUPE DU PLAN DE TRAVAIL

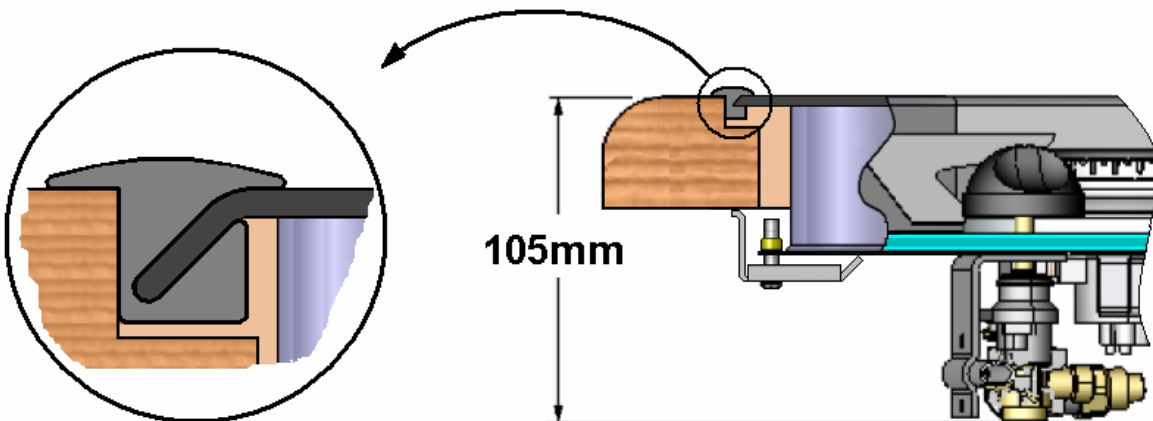


METHODE DE FIXATION SUR PLAN DE TRAVAIL

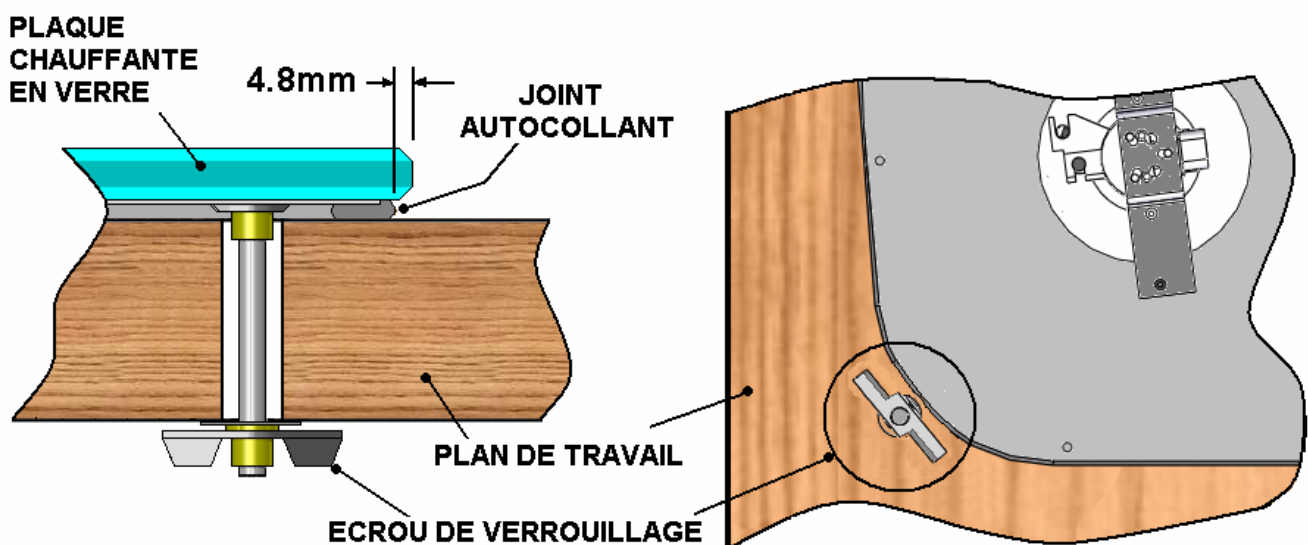
APPARAÎTRE LE CACHET DE MONT - SERIE 160, 162 et 167



RINCER LE CACHET DE MONT - SERIE 160



PLAQUES CHAUFFANTES A MONTAGE EN SURFACE
SERIES 960, 930, 921, 920, 910



INTRODUCTION

Pour des raisons de sécurité personnelle, vous devriez confier l'installation de cet appareil à des personnes compétentes. Une installation incorrecte de cet appareil risque de rendre la garantie ou les réclamations nulles et non avenues. L'installation de cet appareil doit se faire en respectant les consignes du constructeur à ce sujet, les codes locaux et nationaux ou, si aucun code n'existe, la norme **ANSI A119.2** consacrée aux véhicules de loisirs.

Etiquette signalétique

Elle se trouve sous la plaque chauffante. Vérifiez que le gaz d'alimentation est bien le propane. Cet appareil est conçu pour un fonctionnement au propane et il ne faut pas le convertir en vue d'une utilisation avec un autre gaz.

Ventilation

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et une humidité dans la pièce où il se trouve. Vérifiez que la cuisine est bien aérée et conforme aux codes locaux et nationaux en vigueur. Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. En général, cet appareil doit avoir une ventilation adéquate afin de permettre l'obtention d'une combustion complète du gaz et une bonne évacuation et afin de maintenir la température des zones proches dans des limites ne présentant aucun danger.

Emplacement

Cet appareil peut être installé dans une cuisine ou un coin cuisine mais IL NE FAUT PAS le placer dans une pièce qui contient une baignoire ou une douche. Il ne faut pas disposer des appareils fonctionnant au GL au-dessous du niveau du sol comme, par exemple, dans un sous-sol.

Choisissez un endroit sans courants d'air, sans portes ouvertes et sans matériaux combustibles et d'autres dangers en matière d'incendie. L'emplacement choisi doit être commode sur le plan du fonctionnement et sur celui de l'entretien. Toute la surface du mur adjacent situé à 115mm (4 1/2 en) face de cuisinière (voir page 6) doit être faite d'un matériau adapté non-combustibles, pour une hauteur de 6 dans toute la longueur de la plaque chauffante.

Types de gaz – Tous les modèles

PROPANE uniquement 27,4 mbar

REMARQUE IMPORTANTE

- **CET APPAREIL EST CONCU POUR UNE UTILISATION AVEC DU PROPANE ET IL NE FAUT PAS S'EN SERVIR AVEC UN AUTRE GAZ.**
- **UTILISEZ UNIQUEMENT LES PRESSIONS DE GAZ SPECIFIEES CI-DESSUS.**
- **EN CAS D'INSTALLATION DIFFERENTE DES CONSIGNES DETAILLEES DE CE DOCUMENT, NOUS, EN TANT QUE CONSTRUCTEUR, NE SAURIONS ETRE TENUS RESPONSABLES DES PROBLEMES QUI POURRAIENT SE PRODUIRE OU DES MAUVAISES PERFORMANCES (REELLES OU PERCUES) DE CET APPAREIL.**

FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

- Les jeunes enfants et les personnes infirmes ne doivent pas se servir de cet appareil sans supervision
- Le couvercle en verre risque d'éclater en présence de chaleur. Arrêtez chaque feu avant de refermer le couvercle
- Avant d'ouvrir le couvercle, il faut essuyer tout épanchement éventuel de liquide à sa surface.

Utilisation des feux

Les feux de cet appareil ont une aération fixe et aucun ajustement n'est nécessaire. Ces feux doivent fonctionner comme suit :

Propane - Les flammes doivent être silencieuses et de couleur bleue/verte, sans pointes jaunes.

REMARQUE IMPORTANTE

- Il faut faire très attention et ne pas surcharger cet appareil car cela risque d'en réduire les performances. La taille maximale des casseroles dépend de la taille de chaque feu, comme indiqué ci-après :
Petit feu : 21,5 cm Ø ; Grand feu : 28 cm Ø.
- Pour garantir un fonctionnement sans danger, il convient d'ajuster la longueur des flammes afin qu'elles ne dépassent pas le fond de la casserole car cela entraînerait une réduction de l'efficacité du feu.
- Eviter les casseroles anciennes ou déformées car elles peuvent s'avérer instables.
- Lors de l'utilisation des feux de la plaque chauffante, le couvercle doit rester ouvert au maximum.

Utilisation des feux de la plaque chauffante

1. Vérifiez que la bouteille de gaz ou l'alimentation en gaz est bien branchée et en position ouverte. Si vous sentez une odeur de gaz, refermez la bouteille de gaz ou coupez l'alimentation en gaz puis contactez votre fournisseur.
2. Vérification des flammes : chaque feu a ses commandes individuelles et est placé sous le contrôle d'une sonde à thermocouple. Si les flammes d'un feu s'éteignent par accident, amenez sa commande sur la position d'arrêt et attendez au moins une minute avant de chercher à rallumer ce feu.
3. Allumage : Enfoncez la commande puis amenez-la sur la position "LITE" – consultez la Positions Des Commandes, page 24. Approchez une allumette ou une mèche allumée du feu puis enfoncez la commande et maintenez-la en position enfoncée. Il faut maintenir cette commande en position enfoncée pendant 10 à 15 secondes après que la flamme se soit allumée afin que la sonde à thermocouple monte en température. Ensuite, relâchez la commande. Si la flamme s'éteint, il vous faut recommencer la procédure décrite ci-dessus mais en maintenant la commande en position enfoncée pendant un peu plus longtemps.

FONCTIONNEMENT

4. Si votre modèle est équipé d'un dispositif d'allumage par étincelle, la procédure est identique si ce n'est que le feu s'allume en appuyant sur le bouton d'allumage qui se trouve sur le panneau des commandes. Si le feu ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la commande et attendez au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage de ce feu.
5. Pour faire mijoter un plat, tournez la commande dans le sens anti-horaire pour l'amener sur la position de cuisson lente.
6. Arrêt : Tournez la commande pour l'aligner sur la position "OFF" du panneau de commande. Lorsque vous avez fini de vous servir des feux de la plaque chauffante, vous devez vous assurer que tous les boutons sont sur cette position "OFF" – consultez la Positions Des Commandes, page 24.



AVERTISSEMENT

- **Le couvercle en verre risque d'éclater en présence de chaleur. Laissez-le refroidir avant de le refermer.**
- **Avant d'ouvrir le couvercle il faut essuyer tout épanchement éventuel de liquide à sa surface.**

Consignes – ce qu'il faut faire et ce qu'il ne faut pas faire

| | |
|-------------------|--|
| VOUS DEVEZ | lire soigneusement ces consignes avant de vous servir de cet appareil pour la première fois |
| VOUS DEVEZ | nettoyer régulièrement cet appareil |
| VOUS DEVEZ | enlever les épanchements dès qu'ils se produisent |
| VOUS DEVEZ | vous assurer que toutes les commandes sont sur la position d'arrêt "OFF" après chaque utilisation. |
| VOUS DEVEZ | orienter la poignée des casseroles vers l'avant, afin d'éviter tout risque d'accident |
| VOUS NE DEVEZ PAS | laisser des enfants s'approcher de cet appareil pendant l'utilisation de ce dernier |
| VOUS NE DEVEZ PAS | laisser des matières grasses ou de l'huile s'accumuler à la surface de la plaque chauffante |
| VOUS NE DEVEZ PAS | vous servir de poudres ou produits abrasifs pour assurer le nettoyage des surfaces de cet appareil |
| VOUS NE DEVEZ PAS | vous servir de cet appareil comme s'il s'agissait d'un radiateur |
| VOUS NE DEVEZ PAS | vous pencher au-dessus d'un appareil allumé pour atteindre le contenu d'un placard. |



AVERTISSEMENT

- **Ne vous servez pas de cet appareil pour assurer le chauffage ou le réchauffement d'une pièce, comme s'il s'agissait d'un radiateur. En effet cela risque de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.**

FONCTIONNEMENT

Fuites

Si une odeur de gaz est évidente, il faut **IMMEDIATEMENT** couper l'alimentation au niveau de la bouteille de gaz. Eteignez tous les feux nus, y compris les cigarettes et les pipes. N'actionnez pas de contacteurs électriques. Ouvrez toutes les portes et fenêtres pour disperser le gaz éventuellement présent. Le propane est un gaz plus lourd que l'air et, par conséquent, s'il y a une fuite, ce gaz viendra s'accumuler à bas niveau. La forte odeur désagréable de gaz permet de détecter, sur un plan général, la zone où se situe la fuite. Vérifiez que du gaz ne s'échappe pas d'un appareil qui n'est pas allumé. Ne vérifiez jamais la présence de fuites avec une flamme nue.

Fonctionnement anormal

L'un ou l'autre des éléments énumérés ci-dessous est considéré comme étant un fonctionnement anormal et peut nécessiter l'organisation d'un entretien :

- Flamme de feu à pointes jaunes.
- Apparition de suie sur les ustensiles de cuisine.
- Allumage incorrect des feux.
- Les feux ne restent pas allumés
- Extinction des flammes des feux par des portes de placards.
- Rotation difficile des robinets de gaz.



AVERTISSEMENTS

- **NE STOCKEZ PAS** ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou articles inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- **NE PULVERISEZ PAS** de bombes aérosol à proximité de ce dernier pendant l'utilisation de ce dernier.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** cet appareil come un radiateur de chauffage, soit à bord d'un bateau soit à bord de caravanes ou de motor homes.
- **NE VERIFIEZ JAMAIS** la présence de fuites avec une flamme nue.

INSTALLATION

Réglémentations et normes

Pour des raisons de sécurité personnelle, vous devriez confier l'installation de tout appareil au gaz à des personnes compétentes. Une installation incorrecte de cet appareil risque de rendre la garantie ou les réclamations nulles et non avenues. L'installation de cet appareil doit se faire en respectant les consignes du constructeur à ce sujet, les codes locaux et nationaux ou, si aucun code n'existe, la norme **ANSI A119.2** consacrée aux véhicules de loisirs.

Etiquette signalétique

Elle se trouve sous la plaque chauffante. Vérifiez que le gaz d'alimentation est bien le propane. Cet appareil est conçu pour un fonctionnement au propane et il ne faut pas le convertir en vue d'une utilisation avec un autre gaz.

Ventilation – Tous les modèles

Cet appareil peut s'installer dans une maison de vacances, une caravane ou un bateau. Dans chaque cas il faut respecter les normes nationales en ce qui concerne la ventilation du véhicule où doit se faire l'installation de cet appareil.

Il est recommandé d'installer cet appareil dans un lieu clos comportant un orifice par lequel le gaz peut s'échapper, sous cet appareil. Cet orifice d'échappement du gaz **DOIT** aboutir vers l'extérieur et présenter une coupe comprise entre 1 900 et 3 800 mm² et devrait comporter un déflecteur afin d'éviter que des courants d'air ne pénètrent directement et n'aboutissent à l'appareil.

Emplacement – Tous les modèles

Cet appareil peut être installé dans une cuisine ou un coin cuisine mais **IL NE FAUT PAS** le placer dans une pièce qui contient une baignoire ou une douche. Il ne faut pas disposer des appareils fonctionnant au GL au-dessous du niveau du sol comme, par exemple, dans un sous-sol.

Une distance directe de 115mm (4 1/2 en) doit exister entre le bord de l'appareil et de matières combustibles moins d'être protégé par une couche de matériaux non combustibles– consultez la Emplacement De Cet Appareil, page 24.

Pour les modèles avec un couvercle de verre, la distance à l'arrière de l'appareil peut être réduite à 40mm (1 1/2 en)

Il faut positionner cet appareil à l'écart des courants d'air qui risquent d'affecter la combustion, et le mode d'installation doit éviter toute accumulation de gaz qui n'a pas brûlé. Lors de son utilisation, vérifiez que les bouches d'air ne sont pas, par inadvertance, obstruées ou fermées.

Il faut prévoir un blindage sous cet appareil. Il est recommandé que ce blindage soit en matériau ignifuge mais si son enceinte doit être en matériau combustible, il faut prévoir un dégagement d'au moins 100 mm entre ce matériau et la partie la plus basse de cet appareil.

CE DEGAGEMENT DOIT ETRE BIEN AERE.

REMARQUE IMPORTANTE – TOUS LES APPAREILS

- La profondeur maximale des placards disposés au-dessus de la PLAQUE CHAUFFANTE **ne doit pas** dépasser 33 cm – consultez la Emplacement De Cet Appareil, page 24. Il faut conserver nettement à l'écart de cet appareil tous les matériaux combustibles comme, par exemple, les rideaux et les étagères, et son installation doit respecter toutes les réglémentations et (ou) normes locales et nationales en vigueur.
- Tous les placards qui se trouvent sous cet appareil **DOIVENT** être hermétiquement scellés pour éviter que du gaz ne s'en échappe et ne pénètre dans la zone fréquentée par des personnes.

INSTALLATION

Fixation – Tous les modèles

Tous les modèles se fixent sur le plan de travail par des colliers de serrage d'angles – consultez les voir pages 25, 26 et 27 pour plus de détails découpe plan de travail et à la page 28 pour la méthode de serrage..

Branchement du gaz Conduite évasée de 3/8" NPT à 3/8" Ø

Un raccord à conduite évasée 3/8" NPT à 3/8" Ø permet d'assurer le raccordement de l'admission de gaz sous cet appareil. Il est recommandé de brancher cet appareil en faisant appel à une conduite en cuivre. Il ne faut pas employer de connexion en caoutchouc ou souple. Une fois ce branchement terminé, il convient de tester cet appareil pour s'assurer que tout est correct.

Cet appareil s'utilise avec du :

| | |
|---|------------------|
| propane uniquement | 27,4 mbar |
| Pression d'admission maxi du régulateur | 34,5 mbar |
| Pression d'alimentation du régulateur | 30,0 mbar |
| Pression de fonctionnement du collecteur | 27,5 mbar |

Il est important de programmer le régulateur sur la pression correcte, en fonction du gaz employé. Il ne faut pas autoriser de pression excessive.

Si la flamme des feux a tendance à s'allonger, il est probable que la pression dans les conduites est trop forte. Si les flammes ont des pointes jaunes excessives (qui entraînent la formation de suie), il est probable que cette pression est trop faible. Dans les deux cas, il ne faut pas se servir de cet appareil avant d'en avoir vérifié la pression.

Les feux de cet appareil ont une aération fixe et aucun ajustement ne s'avère nécessaire.

Modèles équipés d'un allumage de 12 V par étincelle

Le raccordement à la tension d'alimentation de 12 V du véhicule s'effectue par le biais des bornes de la génératrice d'allumage par étincelle. Nous recommandons un câble d'alimentation se terminant par des connecteurs protégés par une gaine.

Tous les modèles – Essais sous pression

Il faut débrancher cet appareil et son robinet individuel d'arrêt du circuit à conduites d'alimentation en gaz durant les essais sous pression de cet ensemble à des pressions dépassant 3,5 kPa.

Il faut isoler cet appareil du circuit d'alimentation en gaz en fermant le robinet individuel et manuel d'arrêt durant un essai sous pression du circuit à conduites d'alimentation en gaz à des pressions d'essai inférieures ou égales à 3,5 kPa.

Une fois que vous avez la certitude que cet appareil est satisfaisant et après voir expliqué à l'utilisateur comment s'en servir correctement, IL FAUT conserver ce manuel à proximité de cet appareil. Si ce dernier ne fonctionne pas correctement, après avoir effectué toutes les vérifications indiquées, il convient de consulter la personne agréée la plus proche chargée des activités d'entretien et réparation.

REMARQUE IMPORTANTE

- **Après avoir installé cet appareil, IL FAUT le tester pour s'assurer qu'il est en parfait état de marche.**
- **Testez la stabilité des flammes de CHAQUE feu à feu poussé et à feu bas.**
- **La pression d'admission de gaz NE DOIT PAS s'écarter, en plus ou en moins, de la valeur nominale lorsque TOUS les appareils raccordés à cette alimentation fonctionnent simultanément.**

REMARQUE IMPORTANTE

- Il faut confier tous les activités d'entretien à une personne compétente et agréée.
- Après chaque intervention d'entretien, il faut tester cet appareil pour s'assurer que son fonctionnement au gaz est correct.

En dehors d'un nettoyage, cet appareil n'a besoin que d'un entretien limité. Il convient de nettoyer chaque pièce dans de l'eau savonneuse chaude. Il ne faut pas faire appel à des produits abrasifs de nettoyage, de la laine d'acier ou une poudre à récurer. Lors du nettoyage de l'anneau d'un feu, il faut faire très attention de ne pas en obstruer les trous.

Les boutons de commande sont fixés par simple enfoncement et il est possible de les retirer pour en assurer le nettoyage. Ils sont parfaitement interchangeables et quelle que soit la position qu'occupent ces boutons, cela n'affecte pas le fonctionnement.

Contacts

Si votre appareil a besoin d'une intervention d'entretien, veuillez contacter l'entreprise agréée d'entretien la plus proche. Précisez-lui votre modèle, son numéro de série et la date d'achat.

Tous les modèles – Méthode d'essai pour la détection de fuites

L'essai de détection de fuites de cet appareil doit se faire en respectant les consignes du constructeur.

Pour protéger votre sécurité personnelle, les procédures suivantes doivent uniquement être confiées à une personne compétente et agréée. Avant tout essai d'étanchéité, il convient de couper l'alimentation en gaz de l'appareil. Lors de chaque test il faut pressuriser le circuit en faisant appel au point d'essai sous pression qui se trouve à l'extrémité du collecteur.

1. Essai d'étanchéité du collecteur

Placez le circuit sous pression – maximum de 150 mbar. Vérifiez que le collecteur est en parfait état de marche en ce qui concerne le gaz – c'est-à-dire qu'il n'y a pas de perte de pression.

2. Essai d'étanchéité des robinets de commande

Amenez chaque robinet de commande sur la position de réglage maximal. Pressurisez le circuit – maximum de 150 mbar). Vérifiez que tous les robinets de commande sont en parfait état de marche en ce qui concerne le gaz – c'est-à-dire qu'il n'y a pas de perte de pression.

3. Essais individuels d'étanchéité de robinets de commande et de conduites

Amenez le robinet de commande que vous souhaitez tester sur la position de réglage maximal. Pressurisez le circuit – maximum de 150 mbar. Bloquez provisoirement le jet du brûleur correspondant et enfoncez le bouton du robinet de commande. Vérifiez que le robinet de commande et la conduite qui aboutit à son brûleur sont en parfait état de marche en ce qui concerne le gaz – c'est-à-dire qu'il n'y a pas de perte de pression. Recommencez cette même intervention sur chaque robinet de commande et sur chaque circuit de gaz.

Chaque fois qu'une fuite de gaz est décelée, il faut en identifier l'emplacement en faisant appel à un produit pulvérisé de détection de fuite. Ensuite, il faut prendre les mesures de correction qui s'imposent.

Consignes d'entretien

1. **Débranchement de l'alimentation en gaz**

Coupez l'alimentation en gaz et débranchez la conduite d'admission qui aboutit au régulateur.

2. **Dépose de la plaque chauffante**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Débranchez les fils de 12 V de la génératrice d'étincelles. Desserrez les colliers de fixation du plan de travail (consultez les Plan de travail de fixation, page 28).

3. **Remplacement de commande**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Déposez la plaque chauffante (2). Dévissez la conduite d'alimentation du feu correspondant et le thermocouple et écartez ces éléments du robinet de commande. Enlevez les vis qui immobilisent le robinet correspondant de commande sur le collecteur. Retirez ce robinet en le soulevant. Mettez en place le robinet de rechange. Remettez en position des vis de fixation, la conduite d'alimentation du feu et le thermocouple.

4. **Allumage par étincelle (le cas échéant)**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Débranchez les fils de 12 V de la génératrice d'étincelles. Déposer de son logement cet appareil (2).

Remplacement de la génératrice d'étincelles de 12 V – Elle se trouve sous l'appareil. Retirez tous les fils d'électrodes. Dévissez et (ou) desserrez la génératrice d'étincelles puis soulevez-la pour la déposer.

Fils de dispositif d'allumage par étincelles – Tirez sur la pince de fixation du feu pour la retirez puis enlevez l'électrode de la coupelle du feu. Suivez ce fil jusqu'à la génératrice d'étincelles puis tirez sur le connecteur pour le retirer.

5. **Injecteur de feu de plaque chauffante**

Soulevez le support de casserole. Enlevez les deux vis de fixation du diffuseur du feu. Soulevez ce diffuseur pour accéder à l'injecteur. Servez-vous d'une à douille ou d'une mini-douille pour dévisser l'injecteur et le retirer de la coupelle du feu. Voir les tableaux de spécifications de l'appareil, pages 21, 22 & 23, pour les détails sur la taille de l'injecteur utilisé sur un modèle spécifique.

6. **Remplacement de thermocouple**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Déposez la plaque chauffante (2). Soulevez le support de casserole. Enlevez les deux vis de fixation du diffuseur du feu. Libérez le thermocouple au niveau du robinet de commande puis enlevez l'écrou de retenue de la coupelle du feu.