



France

## Mode d'installation des plaques de cuisson encastrables au gaz liquide **CRAMER** de la catégorie I<sub>3</sub>+ (propane/butane)

**Attention:** L'installation de l'appareil doit être exclusivement réservée à un professionnel agréé\* !

### 1. Domaine d'application

Le présent mode d'emploi est valable pour les plaques de cuisson

encastrables suivantes, de la série EK 2000 de **CRAMER** :  
EK-1101 à EK-1324, CE-1300 à CE-1464

### 2. Mode d'emploi - contrat de maintenance

L'utilisateur doit être familiarisé avec la manipulation de l'appareil, en se référant au mode d'emploi. L'installateur du système est tenu de remettre le mode d'emploi à l'utilisateur. Un contrat de maintenance doit être recommandé.

f): Chez des appareils avec les boutons de manoeuvre positionnés dans un bandeau séparé cet bandeau peut-en accord avec le fabricant de l'appareil-être positionné dans une distance de jusqu'à 1.200 mm du brûleur le plus éloigné.

### 3.2 Aération de la plaque de cuisson

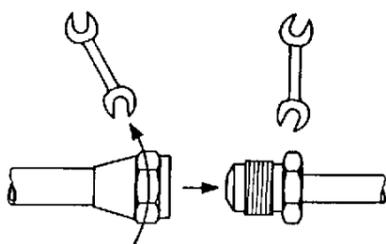
Pour évacuer la chaleur de la plaque de cuisson, des trous d'aération d'une section minimale de 7,5 cm<sup>2</sup> sont nécessaires sous la cuve de cuisson. La hauteur minimale des trous d'aération doit être de 5 mm, ainsi, ils auront une dimension minimale de 150 x 5 mm. Selon la configuration d'encastrement, les trous d'aérations pourront être situés à l'avant ou à l'arrière.

### 3.3 Raccordement gaz

Le raccordement gaz en tube d'acier  $\varnothing 8 \times 1$  mm doit être réalisé avec une étanchéité métallique (utilisation de coupe-tubes). Sa fixation sur la paroi latérale ou arrière des meubles environnants doit être conçue de manière à éviter la transmission des efforts sur les organes de réglage. Un outil doit être nécessaire pour desserrer le raccord.

L'ensemble de la tuyauterie doit être exempt de tension.

Utiliser deux clés à molette pour resserrer les deux tubes (éléments réalisés avec un coupe-tube).



### 3.4 Détendeur

La plaque de cuisson doit être alimentée par l'intermédiaire d'un détendeur indéréglaible, qui diminue la pression de la bouteille de gaz à la pression de service.

La pression nominale des appareils mentionnés est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

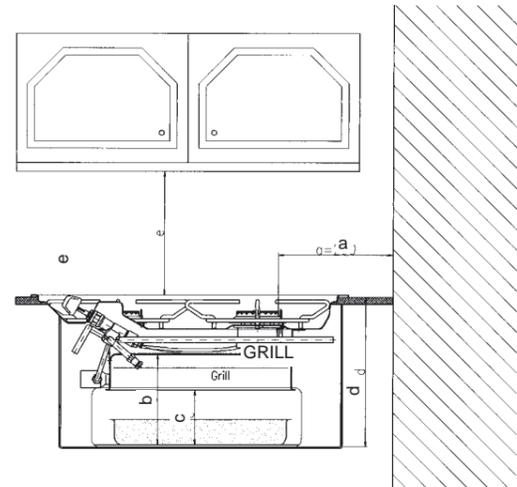
## 3. Implantation et raccordement de l'appareil

### 3.1 Implantation

Lors de l'implantation de l'appareil il faut, respecter les dispositions, qui correspondent aux dernières règles techniques :

L'appareil doit être installé dans le kit d'encastrement, aux endroits prévus à cet effet, à l'aide du matériel de fixation fourni.

Tubes de gaz et raccords ne doivent pas être utilisés comme matériel de fixation.



Lors de l'encastrement de l'appareil, il convient de respecter impérativement les distances minimales représentées sur le schéma.

- a): la distance minimale entre le bord du brûleur et les parois latérales en matériau inflammable est de 300 mm. Si un pare-flamme est utilisé, il devra être installé à une distance minimale de 3 mm de la paroi latérale. Dans ce cas, la distance minimale entre le point central du brûleur et le mur latéral est de 100 mm.
- b): pour les appareils dépourvus de grill, il convient de respecter un écart minimal de 10 mm vers le bas.
- c): pour les appareils équipés d'un grill, il faut respecter une distance minimale de  $c=80$  mm entre le grill et la plaque de fond.
- d): la hauteur minimale totale de la partie grill doit être de  $b=160$  mm.
- e): la distance par rapport aux meubles montés au-dessus de la plaque de cuisson (éléments suspendus, etc.) doit être de  $e=500$  mm au moins. Par ailleurs, pour les appareils équipés d'un grill, la partie grill complète devra être conçue en matériau ininflammable (tôle d'acier fin ou tôle d'aluminium, d'une épaisseur de 0,5 mm au moins).

### 4. Apport d'air dans le local d'implantation

Des trous d'aération d'une section de 150 cm<sup>2</sup> au moins doivent être prévus dans le local d'implantation et ouverts lors du fonctionnement des foyers de cuisson. Ces ouvertures peuvent être refermées lorsque le brûleur est hors service. Il est interdit d'utiliser les foyers de cuisson comme éléments de chauffage.

Il convient de placer au-dessus de la plaque de cuisson, à un endroit bien visible, une plaque signalant que les trous d'aération doivent être ouverts pendant la période d'exploitation de la plaque et qu'il est interdit d'utiliser les foyers de cuisson comme élément de chauffage (consulter le modèle suivant).

**ATTENTION:** les ouvertures d'aération à fermer dans le local doivent être impérativement ouverts lors de l'usage des appareils de cuisson au gaz ! Il est interdit d'utiliser les brûleurs comme éléments de chauffage !

### 5. Contrôle

À l'issue des travaux d'encastrement, de transformation ou de maintenance, le bon fonctionnement de l'appareil doit être contrôlé impérativement. Ce contrôle doit consister essentiellement dans les points suivants :

- Contrôle de l'étanchéité au gaz
- Contrôle de la sécurité de combustion et de la stabilité de la flamme.
- Contrôle de l'apport d'air frais.
- Contrôle des systèmes de sécurité et de réglage (robinets des foyers de cuisson).

Lors de l'encastrement et de chaque opération de maintenance, examiner également le local d'implantation en fonction de l'appareil et le comparer avec les prescriptions en vigueur.

### 6. Maintenance

Pour des raisons de sécurité, il est nécessaire de faire contrôler annuellement le bon fonctionnement de l'appareil par un professionnel, pour éliminer les défauts éventuels (contrat de maintenance).

Lors de l'examen annuel de l'appareil, contrôler les fonctions suivantes :

- Contrôle de l'étanchéité au gaz
- Contrôle de la sécurité de combustion et de la stabilité des flammes.
- Contrôle de l'apport en air frais
- Contrôle des systèmes de sécurité et de réglage (robinets des foyers de cuisson).

Lors de chaque opération de maintenance, examiner également le local d'implantation en fonction de l'appareil et le comparer avec les prescriptions en vigueur.

Si le robinet d'un foyer de cuisson devait être difficile à manipuler ou coincer, il faudra soit le remplacer, ou démonter le boisseau du robinet, le nettoyer dans l'éther de pétrole et le lubrifier à l'aide de graisse spéciale pour robinets de la société Klüber, Munich, de type « Staburags n° 32 ».

Si les ouvertures de sortie de gaz des brûleurs sont bouchées ou souillées, il est nécessaire de nettoyer ou de remplacer les têtes de brûleurs. Les têtes de brûleurs doivent être bien fixées.

La thermocouple ne doit pas être souillé. Veiller à respecter l'écart nécessaire entre la tête de brûleur et la thermocouple (environ 1-3 mm).

Si on utilise l'appareil dans des véhicules, il est impératif de faire contrôler les installations au gaz liquide avant leur première mise en service, puis par période de 2 ans. Les appareils « gaz liquide » doivent être contrôlés annuellement par un spécialiste\* pour étanchéité et fonction. Le spécialiste devra établir un certificat attestant ce contrôle. L'utilisateur est responsable de la réalisation de ce contrôle.

En cas d'utilisation prolongée - voir plus haut. Le réducteur de pression doit être inclus dans ce contrôle.

#### \* Spécialistes

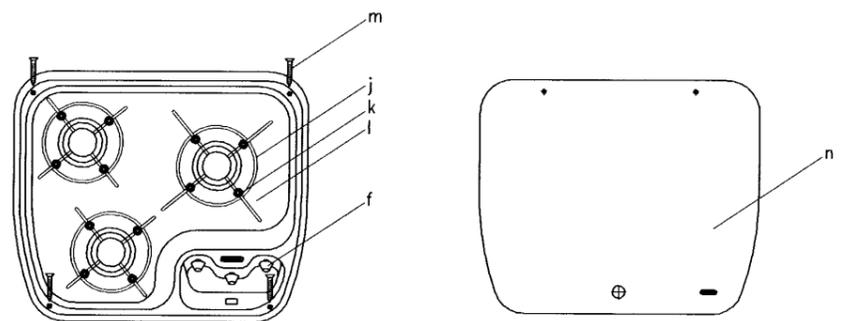
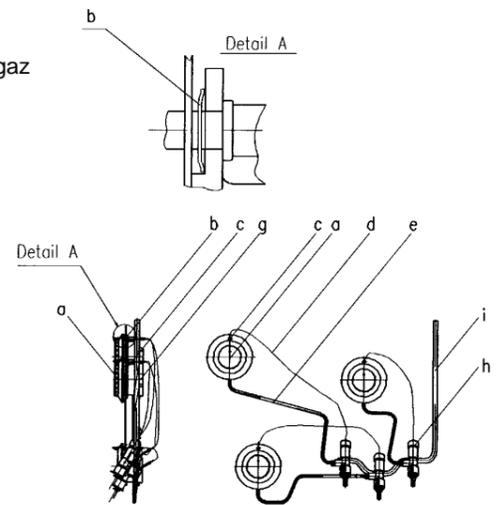
Les spécialistes en matière de gaz sont des professionnels agréés NF, qui de par leur formation, leurs connaissances et leur expérience pratique garantissent un contrôle effectué selon les règles de l'art.

Pour les fournitures de pièces de rechanges, indiquer toujours le type de plaque de cuisson qui est mentionné sur la plaque signalétique (par ex. EK-1138)

Les pièces de rechange suivantes sont disponibles :

#### Pièce Désignation

- a) Tête du brûleur
- b) Element de bloquage  $\text{AE } 5 \text{ mm}$
- c) Chambre de mélange
- d) Thermocouple (indiquer la longueur)
- e) Tube de gaz
- f) Bouton de manoeuvre
- g) Injecteur
- h) Robinet
- i) Rampe de raccordement gaz
- j) Grille
- k) Bouchon fixation grille
- l) Plaque
- m) Ecrou de fixation
- n) Couvercle de verre



**CRAMER** SR s.r.o.

• Tehelná 8 • SK - 986 01 Fiľakovo • Telephone: 00421-47-4382201 •  
• Telefax: 00421-47-4382207, 4382208 •