



Notice d'utilisation

---

Table de cuisson gaz

**TG L4b  
& TG L4i**



# SOMMAIRE

---

<b>CONSIGNES DE SECURITE</b> .....	2
<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	3
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	3
<b>INSTALLATION</b> .....	4
1. Encastrement de la table de cuisson.....	4
2. Fixation de la table de cuisson.....	4
3. Aération de la pièce .....	5
4. Raccordement au gaz.....	6
5. Branchement électrique.....	8
<b>UTILISATION</b> .....	9
<b>REGLAGE DU RALENTI</b> .....	10
<b>REPLACEMENT DES INJECTEURS</b> .....	10
<b>ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE</b> .....	11

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

## CONSIGNES DE SECURITE

---

⚠ **Important** : Les conditions de réglage de cet appareil sont mentionnées dans cette notice.



**POUR ÉVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX NORMES DE SÉCURITÉ ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ JAMAIS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.**

⚠ **N'utilisez jamais la table de cuisson comme chauffage d'appoint : Risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.**

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs ou produits inflammables (produits de nettoyage, bombe aérosol par exemple) ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité de la table de cuisson.

⚠ **Important** : L'installation ou l'utilisation de cet appareil d'une façon incorrecte peuvent causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ou d'utilisation ne respectant pas les règles en vigueur.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- **Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.**
- Remplacez tout raccordement de connexion gaz (tuyau souple, tuyau flexible...) dès que la date limite d'utilisation est dépassée.
- Votre appareil est destiné à un **usage domestique uniquement**. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne peuvent pas manipuler les commandes.**
- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- **Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.**
- Veillez à ne pas toucher les supports de casseroles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).

- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position « arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne posez rien sur la table de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus, etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.

**Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ».**

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### CATEGORIE II 2E+3+ FR

Alimentation : 230-240 V ~ 50/60Hz

Dimensions hors tout (Hauteur x Largeur x Profondeur) : 87 mm x 580 mm x 500 mm

Dimensions découpe (Hauteur x Largeur x Profondeur) : - mm x 560 mm x 480 mm

Sécurité coupe gaz : thermocouples

- Qn Gaz naturel = 7.50 kW
- Qn GPL = 545 g/h (G30)  
536 g/h (G31)

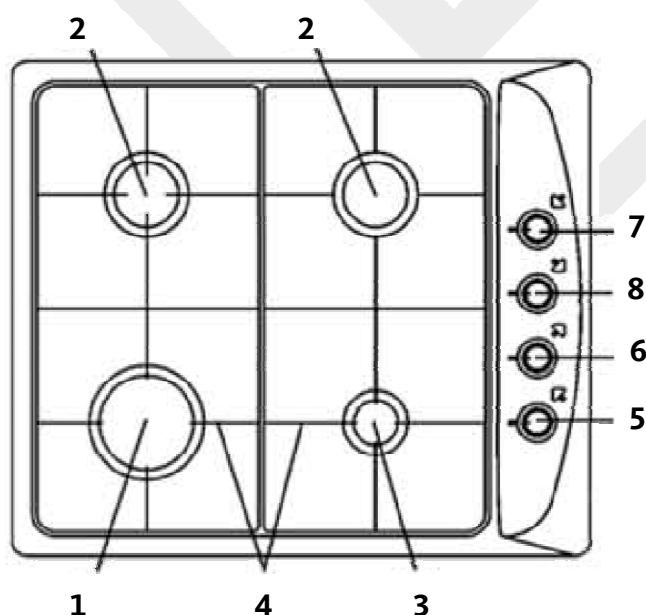
Pays de destination : **FRANCE**

G 30 - BUTANE = 28-30mbar

G 31 - PROPANE = 37mbar

G 20-G25- NATUREL = 20-25mbar

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Brûleur rapide 3000 W
2. Brûleur semi rapide 1750 W
3. Brûleur auxiliaire 1000 W
4. Grille en acier émaillé amovible 2 feux
5. Manette commande brûleur n°3
6. Manette commande brûleur n°1
7. Manette commande brûleur n°2 (droite)
8. Manette commande brûleur n°2 (gauche)

# INSTALLATION

## INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR



L'installation, les réglages, les remplacements éventuels des composants et l'entretien des robinets mentionnés dans cette notice doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

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

### 1. Encastrement de la table de cuisson

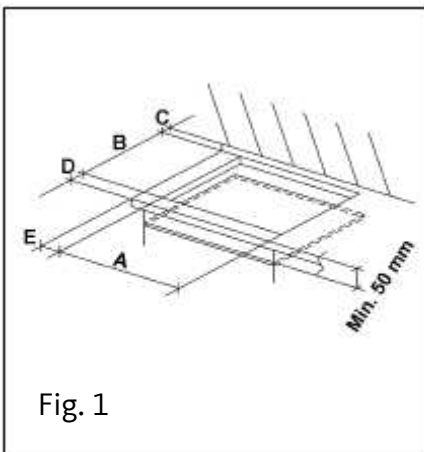


Fig. 1

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, assurez-vous que la table est intacte. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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

Pour l'encastrement de la plaque, la découpe du plan de travail doit être réalisée suivant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans le tableau ci-dessous et la fig. 1. Veillez à respecter les distances obligatoires entre la table, les parois latérales, postérieures et supérieures (voir fig. 2).

#### Dimensions à respecter pour l'encastrement (en mm)

A	B	C	D	E
560	480	65	62	65

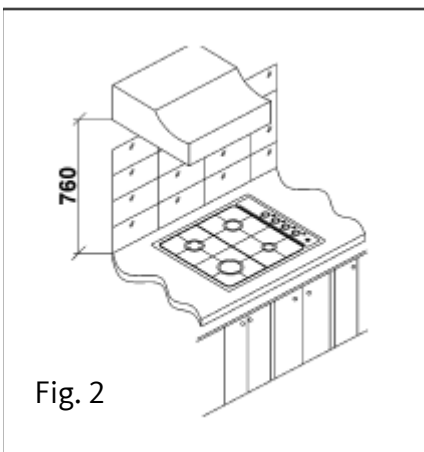


Fig. 2

#### Consignes importantes d'installation

Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 65 K.

Le plan de travail doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

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

### 2. Fixation de la table de cuisson

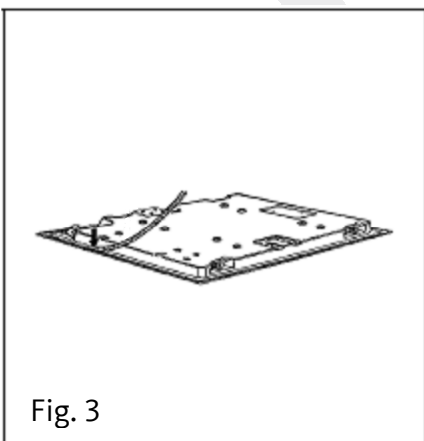


Fig. 3



**Les surfaces cachées peuvent avoir des bords tranchants. Soyez très prudent lors du contact avec les parties arrière et en-dessous de la table de cuisson.**

La table est équipée d'un joint en mousse pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, veuillez suivre les indications ci-après :

1. Retirez les grilles et les brûleurs.
2. Retournez la table de cuisson avec précaution.
3. Positionnez correctement le joint en mousse fourni (fig. 3) sur le pourtour extérieur du cadre de la table de cuisson. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
4. Placez ensuite la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail puis remplacez les brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

### **INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATEUR**

Pour fixer la plaque sur le plan de travail, utilisez les étriers de fixation fournis, comme indiqué sur le dessin (fig. 4). Pour ce faire, vous devez introduire l'étrier (**S**) dans la base ouverte (**H**) (fig.4) et serrer la vis (**F**) en ne vissant pas trop fort. Vous éviterez ainsi la déformation du caisson et le mauvais fonctionnement de l'appareil. En cas de non respect de ces consignes, le constructeur ne pourra être tenu responsable des dommages causés suite à une mauvaise manipulation.

Dans le cas où le plan de travail a une épaisseur inférieure à 35 mm, les étriers devront être montés dans le sens inverse (voir fig. 5) en faisant attention à visser la vis (**F**) avec précaution.

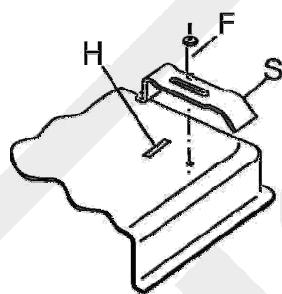


FIG. 4

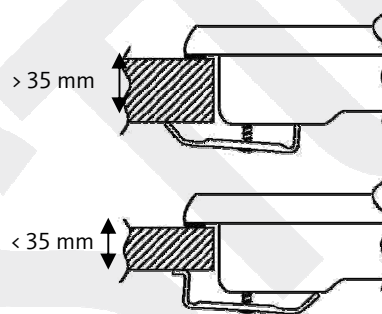


FIG. 5

### **3. Aération de la pièce**

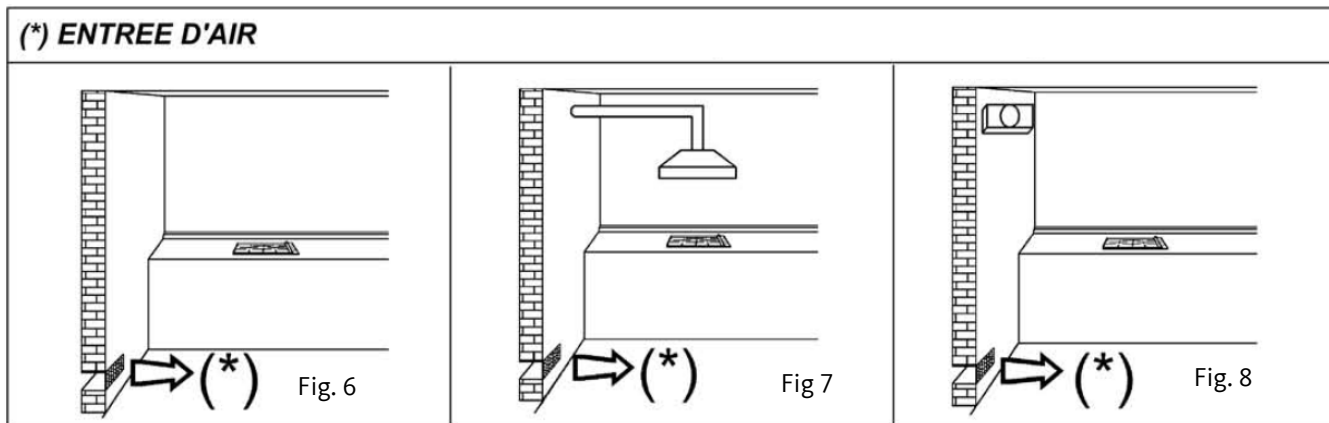
**Le local où est installée la plaque de cuisson doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.** La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m<sup>3</sup>. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes, d'une section minimum de 100 cm<sup>2</sup> (Cf. fig. 6) 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, respectez formellement les normes en vigueur.

#### **Recommandations**

L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent respecter les règlements en vigueur, les normes d'installation et les dispositions applicables en matière d'aération.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il est donc impératif d'assurer une bonne aération de la pièce : les ouvertures d'aération naturelle (fig. 6) doivent toujours être libres et le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique fig. 7 et fig. 8) doit être en marche.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou bien l'augmentation de la puissance de l'aspiration mécanique (si elle est prévue).



## **Emplacement et évacuation des produits de la combustion**

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits débouchant directement à l'extérieur (Cf. fig. 7). 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 en matière d'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (Cf. fig. 8).

## **4. Raccordement au gaz**

**Votre table est configurée d'origine pour fonctionner en gaz naturel (G20 - 20mbar).**

**⚠** Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.

**⚠** Le tuyau flexible ou souple doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile du module d'encastrement et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.

**⚠** Un raccord droit avec joint spécifique est monté d'origine sur l'appareil. Il ne doit pas être démonté. Il permet d'assurer une liaison conforme aux exigences des normes en vigueur entre l'appareil et le dispositif d'alimentation en gaz.

### **4.1. Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel**

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit.

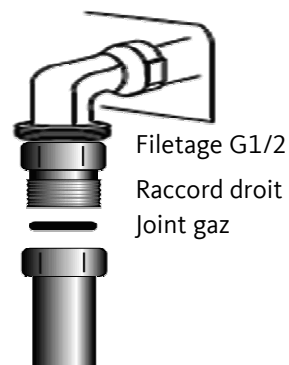
Les raccordements possibles sont :

**1) raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage type G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni** (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;

**2) raccordement par tuyau flexible ou tube flexible** avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur.

Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord droit (voir figure ci-dessus).





Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G½.

Un contrôle de tous les éléments de raccordement sera obligatoirement effectué en fin d'opération de branchement.

## **4.2. Gaz distribué par bouteille butane/propane**

Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccordements possibles sont :

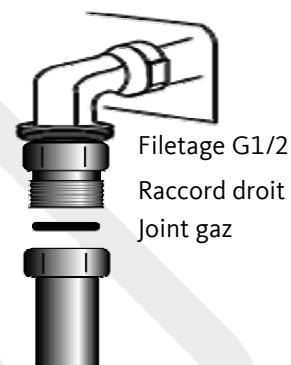
**1) raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (appellation norme gaz G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni.**

**2) raccordement par tuyau flexible ou tube flexible** avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur.

Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou XP D 36-112.

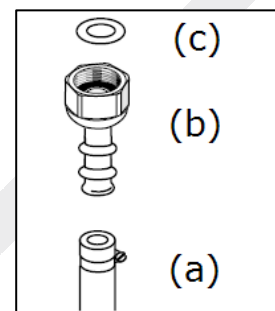
Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord droit (voir figure ci-contre).

Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G½.



**3) raccordement sur une installation existante.**

Un tuyau souple équipé de ses colliers de serrage **(a)** conforme à la norme XP D 36-110 peut être utilisé. Dans ce cas, il est nécessaire de monter préalablement sur le raccord droit de la table l'about **(b)** fourni avec les accessoires, sans oublier d'interposer le joint spécifique gaz **(c)** entre l'about et l'appareil.



Le tuyau flexible doit rester accessible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (inscrite sur le tuyau).



**Attention : L'usage d'un tuyau souple est interdit au propane.**



**Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.**



**Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou avec une solution moussante spécifique. Ne jamais utiliser de flammes pour vérifier les fuites de gaz.**

**Rappels pour les tuyaux flexibles de longueur maximum de 2 mètres :**

- Evitez que le tuyau ne soit coincé ou écrasé.
- Evitez les efforts de traction et de torsion.
- Evitez tout contact avec des corps pointus, à vive arête, etc.
- Evitez tout contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70K la température ambiante.
- Assurez-vous qu'ils peuvent être vérifiés sur toute leur longueur.

## 5. Branchement électrique



**Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur. L'appareil est fourni d'origine avec un câble d'alimentation muni d'une prise secteur.**

Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

**N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.**

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :

- La prise murale de l'habitation est dotée d'une mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur.
- La ligne électrique est équipée d'un fil de terre jaune-vert correctement raccordée au circuit de terre du réseau électrique de l'habitation.
- Assurez-vous que votre ligne électrique est équipée d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

Branchez directement la prise secteur de la table sur la prise murale


La prise secteur doit demeurer accessible une fois la table de cuisson installée.

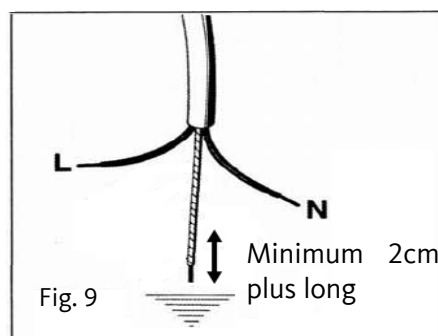
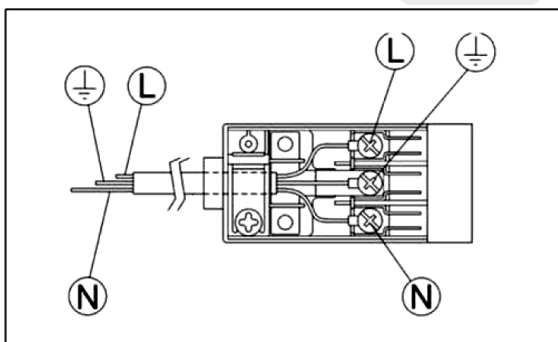
**Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine** (voir tableau ci-dessous), adapté à la puissance et à la température requise (Température maximum admissible : 90°C), disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.

### **Caractéristiques du câble d'alimentation :**


Alimentation monophasée 220 - 240 V		
Type d'appareil	Type de câble	Section
Table de cuisson gaz TG L4i TG L4b	H05 VV - F	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

- **ATTENTION :** En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) (cf. fig. 9) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique de la plaque.

- fil jaune/vert : mise à la terre 
- fil bleu : neutre « N »
- fil marron : phase « L »

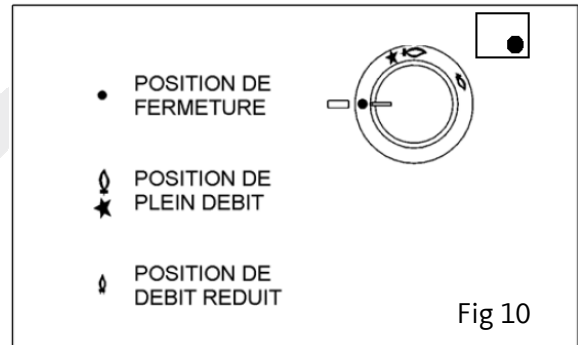


# UTILISATION

Un pictogramme indiquant le brûleur associé est sérigraphié (ex : ) sur le bandeau de commandes. Ouvrez le robinet général d'arrivée du gaz ou de la bouteille, puis allumez les brûleurs comme suit :

## 1. Allumage des brûleurs

- 1) Pour allumer l'un des brûleurs, tournez vers la gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de puissance maximum.
- 2) Appuyez sur la manette et relâchez-la dès que le brûleur s'est allumé.
- 3) Maintenez la manette enfoncée 10 secondes supplémentaires afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.



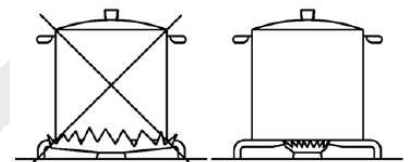
**Note :** Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

- 4) Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée.

- Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le minimum et jamais entre le maximum et le point de fermeture.
- Il est conseillé de ne pas allumer de brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

## 2. Choix du brûleur

**⚠ Ne pas utiliser des récipients à base concave ou convexe, Utilisez toujours des ustensiles ayant la partie inférieure plate et dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles ayant des dimensions inférieures, une partie de la flamme peut être à découvert et provoquer des risques d'incendie.**



Pour obtenir un rendement optimal avec une consommation minimum de gaz, respectez les conseils ci-après :

- Utilisez des casseroles appropriées à la taille de chaque type de brûleur (voir le tableau suivant).
- Pour réduire la puissance de chauffe, tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme fig. 10).
- Mettez toujours des couvercles sur vos casseroles.

Brûleurs	Puissances (W)	Casseroles (cm)
Rapide	3000	20 - 22
Semi-rapide	1750	16 - 18
Auxiliaire	1000	10 - 14

⚠ Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

⚠ En cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer des brûleurs à l'aide d'une allumette.

## REGLAGE DU RALENTI

**⚠** Avant toute intervention, votre table de cuisson doit être déconnectée de l'alimentation électrique et gaz.

Au terme des opérations de réglage ou de pré-réglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.

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

### Réglage du "Ralenti" :

- Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 10).
- Otez le bouton (M) (fig. 11) du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier puis, ôtez le joint afin de pouvoir accéder aux vis de réglage sur le coté du robinet.
- A l'aide d'un tournevis très fin (C) (fig. 11) tournez vers la droite ou vers la gauche la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée au "Minimum".

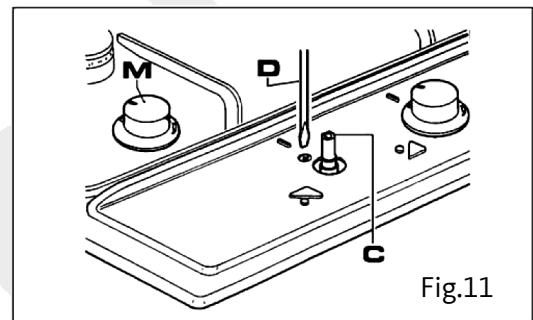


Fig.11

**Assurez-vous qu'en passant rapidement de la position "Maximum" à la position "Minimum" la flamme ne s'éteint pas.**

A noter que ce réglage doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz naturel. Avec les brûleurs fonctionnant au gaz Butane/Propane, la vis doit être serrée à fond.

## REPLACEMENT DES INJECTEURS

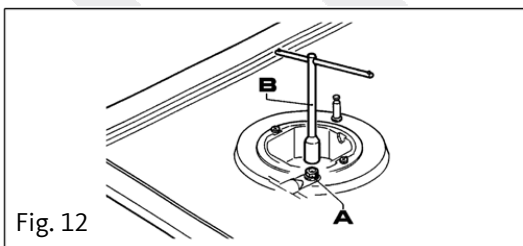
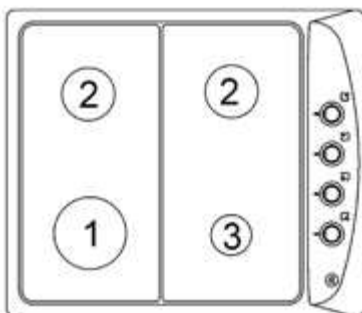


Fig. 12

Les brûleurs s'adaptent aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les chapeaux des brûleurs ainsi que les couronnes et, au moyen d'une clé droite (B), de dévisser l'injecteur (A) (Cf. fig. 12) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Veillez à serrer correctement les injecteurs.



Disposition des brûleurs

**Après l'opération de changement des injecteurs, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs suivant le descriptif du chapitre *REGLAGES*. Il devra également 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.**

Pour faciliter l'opération, le tableau ci-dessous présente l'ensemble des caractéristiques des différents gaz.

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)	
N°	DENOMINATION				MIN.	MAX.
1	RAPIDE	G 30 BUTANE	28-30	88	800	3000
		G 31 PROPANE	37	88	800	3000
		G 20-G25-NATUREL	20-25	132	800	3000
2	SEMIRAPIDE	G 30 BUTANE	28-30	68	550	1750
		G 31 PROPANE	37	68	550	1750
		G 20-G25-NATUREL	20-25	109	550	1750
3	AUXILIAIRE	G 30 BUTANE	28-30	51	450	1000
		G 31 PROPANE	37	51	450	1000
		G 20-G25-NATUREL	20-25	76	450	1000

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

**⚠ Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation générale du gaz.**

**⚠ N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite afin d'éviter le risque d'électrocution.**

**⚠ Ne nettoyez pas la table de cuisson alors qu'elle est encore chaude. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les linges ou éponges mouillés peuvent causer des brûlures par la vapeur.**

**⚠ Ne pas utiliser de nettoyeur à jet de vapeur chaude. Cela risquerait d'endommager la sécurité de l'appareil.**

### **NETTOYAGE**

Après utilisation, procédez au nettoyage de votre appareil.

1. Attendez que la table de cuisson soit complètement froide.
2. Enlevez les grilles, les chapeaux des brûleurs et les couronnes.
3. Lavez les grilles, les chapeaux des brûleurs et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
4. Nettoyez la surface de la table de cuisson et les boutons du panneau de commande à l'aide d'une éponge légèrement humide et d'un détergent doux. Les boutons sont également amovibles pour un nettoyage plus approfondi.

**⚠ Veillez à ne faire pénétrer aucun liquide à l'intérieur de la plaque de cuisson.**

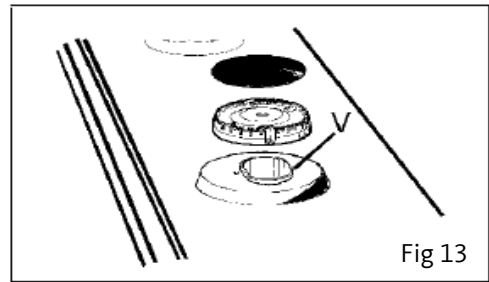
**⚠ Ne pas nettoyer les grilles au lave-vaisselle.**

5. Après le nettoyage, remplacez les boutons, les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles correctement.

## ACCES AUX COMPOSANTS

Pour accéder aux composants situés à l'intérieur de la table de cuisson, retirez les manettes ainsi que toutes les parties mobiles du plan (grilles, chapeaux, couronnes). Retirez les 8 vis (V) qui maintiennent les 4 brûleurs (voir fig. 13).

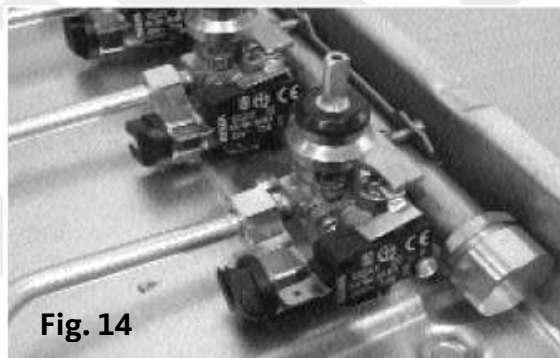
On accède aux composants électriques et aux robinets en enlevant le plan supérieur de table.



## GRAISSAGE DES ROBINETS (voir fig. 14)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, vous devez le graisser en suivant les instructions ci-après :

- Démontez le corps du robinet.
- Nettoyez le cône et son logement au moyen d'un chiffon imbibé de diluant.
- Graissez légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Introduisez le cône, bougez-le plusieurs fois, démontez-le à nouveau, enlevez la graisse superflue et assurez-vous que les trous de passage du gaz ne sont pas obturés.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Pour assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe, changez-le joint d'étanchéité.
- **Contrôlez avec soin l'étanchéité parfaite de l'appareil. L'emploi d'une flamme est interdit.**





Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



**CE** 0051  
51BU3888

**Catégorie : II2E+3+ FR**

SOURCING & CREATION  
CRT LESQUIN,  
F-59273 FRETIN

Fabriqué en Turquie