

# NOTICE D'UTILISATION

**AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON**  
**CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**  
**PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL**  
**CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE**  
**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**  
**DIAGNOSTIC DES PANNES**  
**SERVICE APRÈS-VENTE**  
**INSTALLATION**

## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON


Ces instructions ne valent que pour les pays mentionnés au dos de la notice d'utilisation et sur l'appareil.

- Pour tirer le meilleur parti de votre appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et conservez-la pour toute consultation future.

- Les emballages (sacs plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- Vérifiez si la table de cuisson a été endommagée pendant le transport.
- Veillez à ce que l'installation et les branchements au système d'arrivée du gaz/à l'alimentation électrique soient réalisés par un technicien, en suivant les instructions du fabricant et conformément aux réglementations locales en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

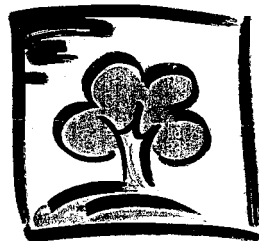
## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### 1. Emballage

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage , qui signifie que ces matériaux doivent être envoyés vers des centres locaux d'élimination des déchets.

### 2. Produit

La table de cuisson est fabriquée à partir de matériaux recyclables. Pour la mise au rebut, conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant la mise au rebut de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation afin de le rendre inutilisable.



## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Assurez-vous que la pièce est bien aérée ou installez une hotte aspirante avec gaine d'aspiration.
- Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire (ouverture d'une fenêtre ou augmentation de la puissance d'aspiration de la hotte).
- Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque celle-ci est en service et lorsqu'elle vient d'être mise hors tension.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont bien en position ● (fermée) et fermez le robinet principal d'amenée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Attention : si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, veillez à ne pas le surchauffer car il pourrait se casser. Avant de fermer l'appareil, assurez-vous que tous les brûleurs sont bien éteints.
- Attention : Les pieds de protection en caoutchouc des grilles peuvent être dangereux en cas d'ingestion par les jeunes enfants. Après avoir nettoyé les grilles, assurez-vous que tous les pieds en caoutchouc sont fixés correctement.

### Déclaration de conformité

- Cette table de cuisson est conçue, fabriquée et mise sur le marché conformément aux :
  - normes de sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE ;
  - normes de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
  - normes de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE ;
  - normes de la Directive 93/68/CEE.
- Cette table de cuisson est prévue pour le contact avec des denrées alimentaires et est fabriquée conformément à la Directive 89/109 CEE.
- Cette table de cuisson (Classe 3) est conçue exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (comme appareil de chauffage, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs et/ou d'une plaque chauffante de différents diamètres. Utilisez des récipients de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui des brûleurs et de la plaque chauffante.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.
- Les récipients ne doivent pas dépasser sur le bandeau de commande.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide (9,1 cm)	24 à 26 cm
Semi-rapide (6,4 cm)	16 à 22 cm
Auxiliaire (4,5 cm)	8 à 14 cm
Triple couronne (12 cm)	24 à 26 cm
Poissonnière (23 cm x 4,5 cm)	16 à 35 cm

- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les récipients pendant la cuisson.
- Cuisez des légumes, les pommes de terre, etc. dans une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage de la surface de la table de cuisson, des grilles et du bandeau de commande

- Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez l'appareil et attendez qu'il soit froid.
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et de savon ou de détergent liquide préalablement dilué.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons métalliques.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, jus de citron, etc., qui se sont déposées sur la table de cuisson.

### Surface en acier inoxydable

- Nettoyez à l'aide d'un produit spécial pour acier inoxydable.

**Remarque :** si la table de cuisson est utilisée continuellement, les hautes températures produites par les flammes peuvent altérer la couleur de la surface autour des brûleurs.

### Nettoyage des brûleurs

1. Soulevez et enlevez le chapeau.
2. Sortez le brûleur en le tirant vers le haut.
3. Plongez le brûleur et le chapeau dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide. (Ne lavez pas au lave-vaisselle).
4. Rincez et séchez soigneusement.
5. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.
6. Remplacez le brûleur et le chapeau.

**Remarque :** Afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

### Nettoyage des plaques électriques

Nettoyez la plaque électrique lorsqu'elle est tiède. Essuyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau et de sel, et astiquez à l'aide d'un chiffon gras.




## DIAGNOSTIC DES PANNES

### 1. Le brûleur ne s'allume pas :

- Le robinet principal d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- La distribution du gaz de ville (méthane) a-t-elle été suspendue ?
- La bouteille de gaz (gaz liquide) est-elle vide ?
- Les orifices du brûleur sont-ils obstrués ?
- Le chapeau et le brûleur ont-ils correctement remis en place après le nettoyage ?  
(Voir chapitre "Nettoyage et entretien".)

### 2. Le brûleur s'éteint :

- Répétez l'allumage en positionnant le bouton de commande sur le symbole représentant la petite flamme .

### 3. Le dispositif d'allumage électrique ne fonctionne pas :

- Le courant est-il coupé ?

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service après-vente :

1. consultez le "Diagnostic des pannes" ci-dessus pour voir si vous pouvez vous-même remédier à l'inconvénient.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour contrôler si le problème persiste.
3. Si le problème persiste, contactez le Service après-vente.  
Veuillez spécifier les informations suivantes :
  - le type de défaut ;
  - le modèle de la table de cuisson ;
  - le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique appliquée sous la table de cuisson et dans le livret de garantie) ;
  - votre adresse complète ;
  - votre numéro de téléphone et le préfixe.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter **un Service Après-vente agréé**, comme indiqué dans la garantie.

Si l'intervention ou la réparation devait être effectuée par un **technicien non agréé**, exigez qu'il vous délivre une certification relative au travail réalisé et qu'il utilise des **pièces d'origine**.

**Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.**

**SERVICE** 0000 000 00000



## INSTALLATION

### Informations techniques pour l'installateur

La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur. Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson (tout four installé doit être fabriqué par nous et équipé d'un système de refroidissement), placez un panneau de séparation à une distance minimum de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

Remarque : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la fiche produit et sur la plaque signalétique.

- Si vous installez un meuble vertical, vous devez laisser un espace d'au moins 100 mm entre celui-ci et le rebord de la table de cuisson.
- Avant l'installation, retirez le film plastique protégeant l'appareil (en sa présence).  
Les surfaces extérieures des meubles ou appareils adjacents à la table de cuisson doivent résister à la chaleur (niveau de protection thermique "Y") selon les normes.
- L'installation doit être réalisée conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
- La pièce où est installée la table de cuisson doit contenir une quantité d'air suffisante pour permettre une combustion correcte du gaz (voir la fiche produit séparée).
- Le renouvellement naturel de l'air doit s'effectuer à travers une ouverture appropriée, qui doit être :
  - permanente, pratiquée dans l'un des murs extérieurs de la pièce et communiquant avec l'extérieur à l'abri de sources de pollution ;
  - conçue de telle sorte que ses ouvertures, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ne puissent pas être obstruées, intentionnellement ou accidentellement ;
  - protégée par une grille ou un grillage métallique ne réduisant pas sa surface ;
  - près du sol et placée de manière à ne pas entraver le fonctionnement du dispositif d'évacuation des fumées.
  - Les fumées doivent être évacuées par une hotte aspirante ou un ventilateur installé sur le mur ou sur une fenêtre.

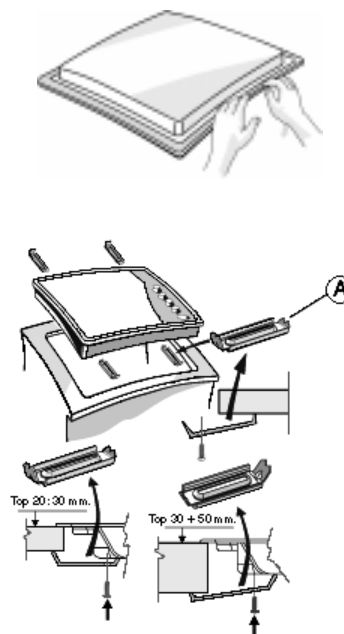
### Montage

• Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, appliquez le joint fourni (sauf s'il a déjà été mis en place), comme illustré sur la figure.

Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (A) fournies.

1. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet et fixez-les à l'aide des vis.
2. Découpez une ouverture dans le plan de travail en respectant les dimensions spécifiées dans la fiche produit séparée.
3. Installez la table de cuisson dans le plan de travail.

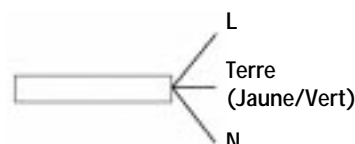
Remarque importante : le cordon d'alimentation et la fiche doivent être adaptés à la puissance de la table de cuisson et le cordon doit être assez long pour que la table de cuisson puisse être retirée.



## INSTALLATION

### Branchement électrique

- Les branchements électriques doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou animaux ou en cas de dommage matériel résultant du non respect de ces exigences.
- A l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm.
- Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant (type H05V2V2-F - T90°C ou type H05RR-F). Cette opération doit être réalisée par le Service Après-vente ou par un électricien qualifié.



### Branchement à l'arrivée du gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

Vous trouverez les réglementations locales en vigueur dans certains pays sur la fiche séparée "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation."

Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Insérez le joint (B) dans le raccord coudé.

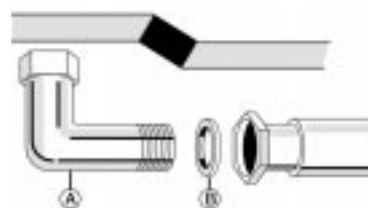
La longueur maximale du tuyau est de 2 m.

**POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT :** Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé (A) de l'appareil par celui fourni.

**Remarque importante :** Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse.

**Attention :** si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites remplacer le robinet du brûleur par le Service Après-vente.



## INSTALLATION

### ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque des caractéristiques, ainsi que sur l'autocollant orange appliqué sur la face supérieure de la table de cuisson, cette dernière doit être modifiée pour pouvoir utiliser le nouveau type de gaz. Ôter l'autocollant orange et le coller dans le livret d'instructions, qui doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil.

**Utilisez des détendeurs compatibles avec les pressions de gaz indiquées sur la fiche produit séparée.**

1. Les injecteurs doivent être remplacés par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié.  
Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du Service Après-vente.
2. Branchez la table de cuisson au robinet d'arrivée du gaz à l'aide d'un tuyau compatible avec le type de gaz utilisé, conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
3. Réglez le ralenti des robinets.

**Remarque :** si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), les vis de réglage du ralenti du gaz doivent être serrées à fond.


### Remplacement des injecteurs

(voir le tableau de la fiche produit séparée)



1. Retirez les grilles (A).
2. Retirez les brûleurs (B).
3. Utilisez une clé à douille de taille appropriée, (C), et dévissez l'injecteur à remplacer.
4. Remplacez-le par l'injecteur convenant pour le nouveau type de gaz.
5. Rémontez l'injecteur en (D).
6. Pour les modèles équipés d'un brûleur triple couronne, procédez comme indiqué sur la figure.
  - Retirez les deux vis (F) puis le chapeau (G) et remplacez les deux injecteurs (D) comme indiqué précédemment. Remplacez ensuite le chapeau (G), en vous assurant que les joints sont bien en place avant d'essayer d'utiliser la table de cuisson.

Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas de coller l'étiquette fournie avec les injecteurs contenant les informations correspondant au gaz utilisé.

### Réglage des ralentis des robinets

1. Pour vous assurer que le ralenti est correctement réglé, retirez le bouton (E) correspondant et procédez comme suit :
  - serrez (-) pour diminuer la hauteur de la flamme ;
  - desserrez (+) pour augmenter la hauteur de la flamme ;
 Le réglage doit être réalisé avec le robinet en position de ralenti (petite flamme) .

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

2. L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.
3. Une fois le ralenti réglé, allumez les brûleurs et tournez les boutons de l'ouverture maximale  à l'ouverture minimale  pour vérifier la stabilité de la flamme.

