

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire très **attentivement** les informations contenues dans **cette notice**, constituée de 2 parties :

PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE
TABLE DE CUISSON ? P. 3

COMMENT SE PRÉSENTE LE CLAVIER DE COMMANDE
DE VOTRE TABLE DE CUISSON ? P. 3

COMMENT UTILISER LES FOYERS INDUCTION ? P. 4

- *Comment mettre en marche*
- *Ajuster la puissance*
- *Utilisation simultanée des 2 foyers induction*

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE P. 4

CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SÉCURITÉS P. 5

- *Quels sont les récipients les plus adaptés ?*
- *Quels sont les matériaux incompatibles ?*
- *Le test «récipient»*
- *Précautions d'utilisation*

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS GAZ ? P. 6-7

- *Allumage de la table avec sécurité gaz*
- *Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?*
- *Recommandations*

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ? P. 8

GUIDE DE CUISSON P. 19

- *Induction*
- *Gaz*

QUELQUES CONSEILS P. 18

SERVICE APRÈS-VENTE P. 20

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 9

ENCASTREMENT P. 9

CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR
OU D'UN RANGEMENT P. 10

CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN FOUR P. 10

COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ? P. 11

COMMENT IMMOBILISER LA TABLE DE CUISSON ? P. 11

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE P. 12

RACCORDEMENT GAZ P. 13-14

- *Remarques préliminaires*
- *Raccordements possibles*

CHANGEMENT DE GAZ P. 14-16

- *Remarques préliminaires*
- *Passage du gaz naturel en gaz butane/propane*
- *Passage du gaz butane/propane au gaz naturel ou à l'air butané/propané*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES P. 17

VOTRE TABLE DE CUISSON EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

Les tables avec brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré.

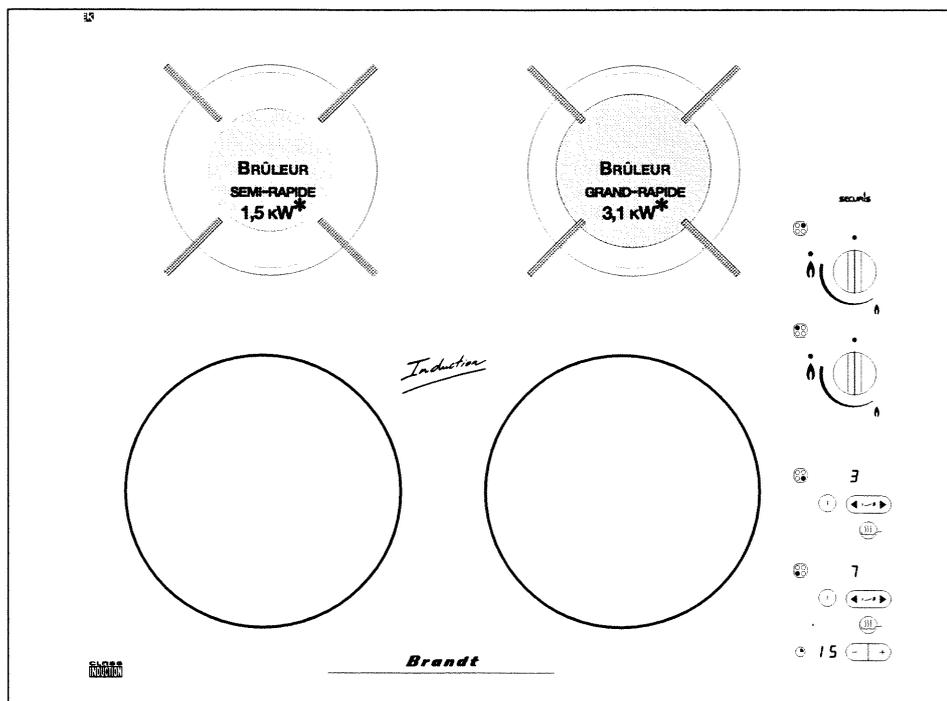
Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson. Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

Ce produit ne contient aucun composant à base d'amiante.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment se présente votre table de cuisson ?

FR

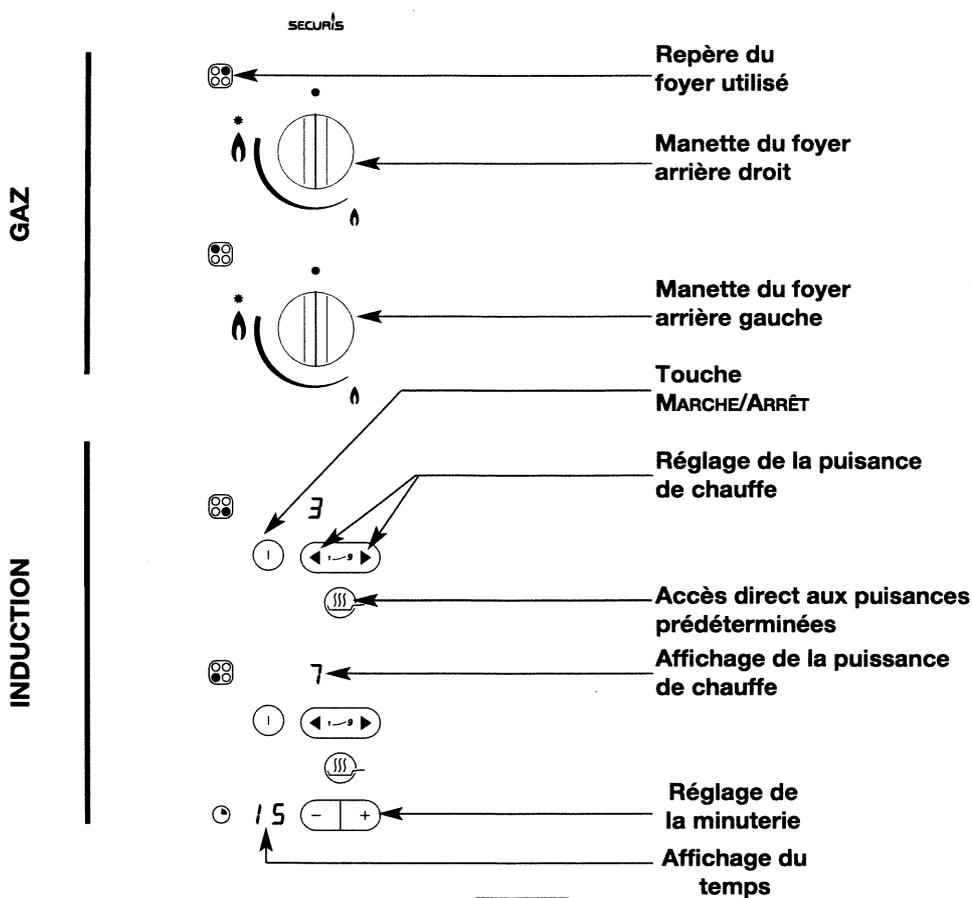


GAZ

INDUCTION

* PUISSANCES OBTENUES EN GAZ NATUREL G20

Comment se présente le clavier de commande de votre table de cuisson ?



Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les foyers induction ?

Pour se servir d'une touche de fonction...

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

COMMENT METTRE EN MARCHÉ ET AJUSTER LA PUISSANCE

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W repérée de 1 à 9.

- Appuyez sur la touche  de mise en marche.

- Choisissez entre :

Un appui sur **VIF** sélectionne la position .

Un appui sur **+** ou **-** fait varier la puissance suivant votre besoin.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé sur la touche choisie.

La dernière commande est toujours prioritaire.

UTILISATION SIMULTANÉE DES DEUX FOYERS INDUCTION

Ces deux foyers disposent d'une **puissance totale de 2800 W** répartie automatiquement entre les foyers avant gauche et avant droit.

Cela implique que l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre.

Exemple 1

L'un des deux foyers fonctionne sur la position 7, ou une position inférieure.

Vous pouvez utiliser le second foyer jusqu'à la position 7, sans modifier le réglage du premier foyer.

Exemple 2

Un foyer fonctionne sur la position maximale 9. Vous demandez la puissance maximale sur le second foyer. Le premier foyer est automatiquement réduit à la position 5.

Nota : lors du premier branchement de votre table, il est normal qu'un message d'identification s'affiche sur la minuterie.

Comment utiliser la minuterie ?

Le foyer avant gauche est équipé d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, il peut fonctionner sans celle-ci.

- Appuyez sur la touche  de mise en marche du foyer avant gauche.

- Sélectionnez une puissance de chauffe de 1 à 9. (Exemple .

- Appuyez sur la touche **+** de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur cette touche, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage **99**

- Maintenez votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le foyer de cuisson s'arrête et l'affichage de puissance disparaît, l'afficheur de minuterie clignote sur . Vous entendez alors des «bips discontinus». Pour les arrêter :

- Appuyez sur n'importe quelle touche de commande.

- Pour modifier la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche **+** ou **-**.

- Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez sur la touche **-** jusqu'à

0 pour éteindre la minuterie.

La zone de chauffe continue à fonctionner sans minuterie.

Nota : l'affichage lumineux **99** permet de connaître la durée de cuisson restante.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Choix de la casserolierie - Sécurité induction

GB

QUELS SONT LES RÉCIPIENTS LES MIEUX ADAPTÉS ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS ANTI-ADHÉRENT** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.
- **RÉCIPIENTS EN FONTE** : pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de les faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.
- **RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À L'INDUCTION** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).
- **RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND SPÉCIAL** : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

Un sigle "**CLASS INDUCTION**"  , figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation. Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

QUELS SONT LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

LE TEST «RÉCIPIENT»

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, si l'afficheur reste fixe votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction.

Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

PRÉCAUTION D'UTILISATION

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 8 ou 9. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).
- Il est recommandé de ne pas déposer grilles, chapeaux de brûleur, ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
- La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

SÉCURITÉ «ÉLECTRONIQUE»

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

SÉCURITÉ «CASSEROLE VIDE»

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.

Important :

■ Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir paragraphe «Encastrement»), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode «PYROLYSE».

■ En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes...).

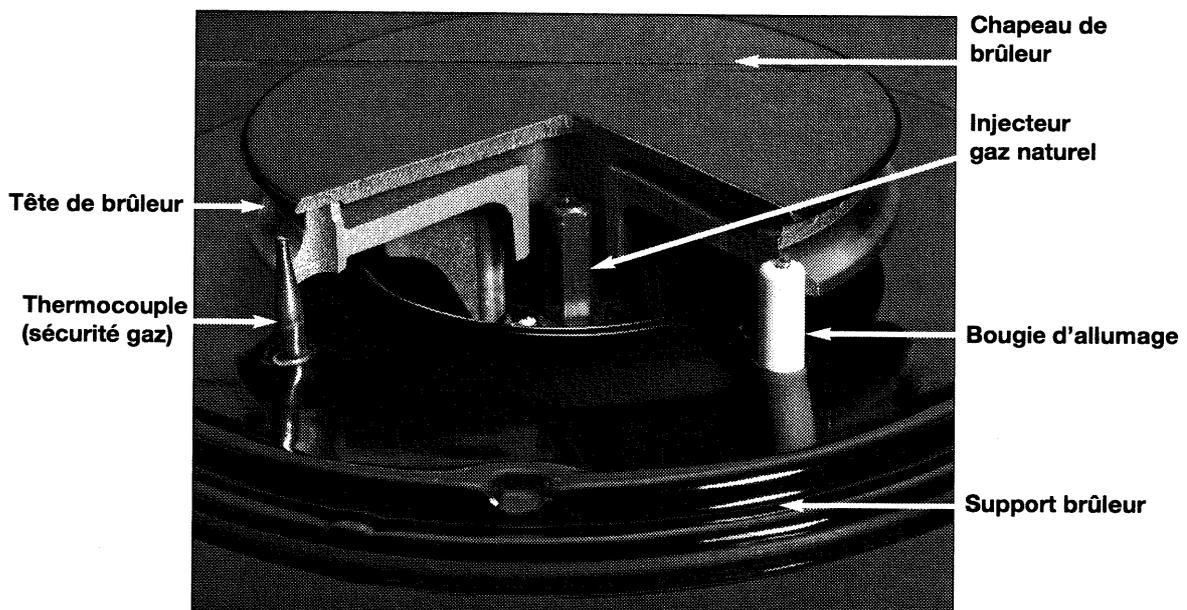
■ A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline...) : Votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

ALLUMAGE DE LA TABLE AVEC SÉCURITÉ GAZ :

- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.
 - Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. :  pour le brûleur arrière droit).
 - Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusque vers la position maximum .
- Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.**
- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un **système de sécurité** qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.
 - La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.
 - En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.



NOTA :

- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Votre table est munie d'un allumage intégré aux manettes ; il est donc normal qu'une série d'étincelles se produise tant que les manettes sont enfoncées.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

FR

QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS GAZ :

- Diamètres de récipients conseillés :

Petit brûleur semi-rapide	Grand brûleur grand rapide
12 à 24 cm	18 à 28 cm
Sauces, réchauffage	Fritures - Ebullition

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.



BON



MAUVAIS

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



CONVEXE

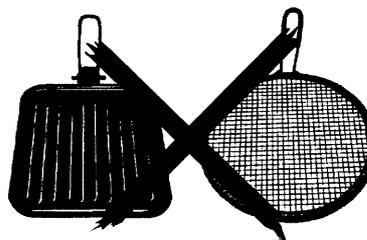


CONCAVE

- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

- N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

- N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes et de faitouts avec des pieds reposant ou effleurant la surface du verre.



RECOMMANDATIONS :

■ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine.

Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

■ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débit d'air minimum.

■ Nous vous conseillons avant toute intervention sur votre table de la déconnecter de l'alimentation électrique.

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

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment nettoyer votre table de cuisson ?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

PRÉCAUTIONS :

Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES.

LES DÉFAUTS D'ASPECT QUI N'ENTRAÎNENT PAS UN NON FONCTIONNEMENT OU UNE INAPTITUDE À L'USAGE N'ENTRENT PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE.

DANS LE CAS OÙ UNE FÊLURE OU UNE FISSURE DEVIENDRAIT VISIBLE SUR LE DESSUS VERRE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DE SON ALIMENTATION ET CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.

	COMMENT PROCÉDER ?	* PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
NETTOYAGE DES FOYERS INDUCTION	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez.Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique cités ci-dessous..	<p>Éponge sanitaire.</p> <p>Produits spéciaux verre vitrocéramique.</p>
ENTRETIEN DES FOYERS GAZ	<p>GRILLES ET SUPPORTS BRÛLEURS :</p> <p>Les supports brûleurs et les grilles sont en tôle émaillée.</p> <ul style="list-style-type: none">Utilisez une crème à récurer douce. <p>BRÛLEUR GAZ :</p> <p>L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.</p> <ul style="list-style-type: none">Utilisez de l'eau additionnée d'un nettoyant ménager liquide.Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.	<p>Crème à récurer douce.</p> <p>Éponge sanitaire.</p> <p>Petite brosse à poils durs.</p>

*** EXEMPLES DE PRODUITS SPECIAUX VERRE VITROCERAMIQUE**

Saint Marc (livré avec grattoir)
Jex vitrocéramique
Cera Fix, WK-TOP (livré avec grattoir)
Impéca, Buhler

Partie 2 : Pour l'installateur

Informations générales

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil soient compatibles.
- Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

- Pour assurer une combustion optimale, il est nécessaire que l'air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz :

Puissance totale :

$$1,5 + 3,1 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

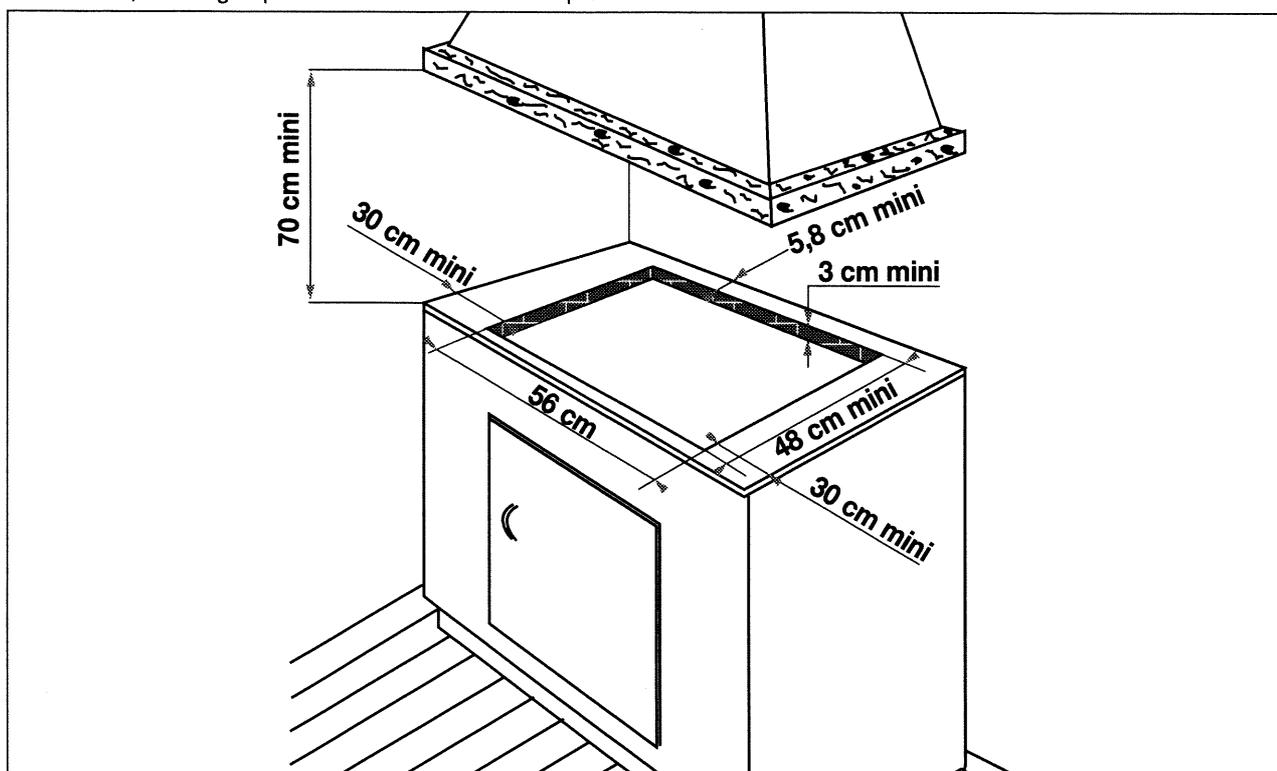
- Ces tables sont de type X (selon norme EN 60.335.2.6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN.30.1).

Encastrement

- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.
- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située à 2,5 cm minimum au-dessous du carter. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient

sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

- Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du cadre** (voir paragraphe «**Comment installer la table de cuisson**»).
- Vous pouvez immobiliser la table au moyen de quatre pattes livrées avec leurs vis dans la pochette et se fixant aux quatre coins du caisson (voir paragraphe «**Comment immobiliser la table de cuisson**»).



Partie 2 : Pour l'installateur

Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir ou d'un rangement

- **AU-DESSUS D'UN MEUBLE VIDE OU TIROIR.**

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire (voir fig. 1).

- **AU-DESSUS D'UN FOUR (voir fig. 2).**

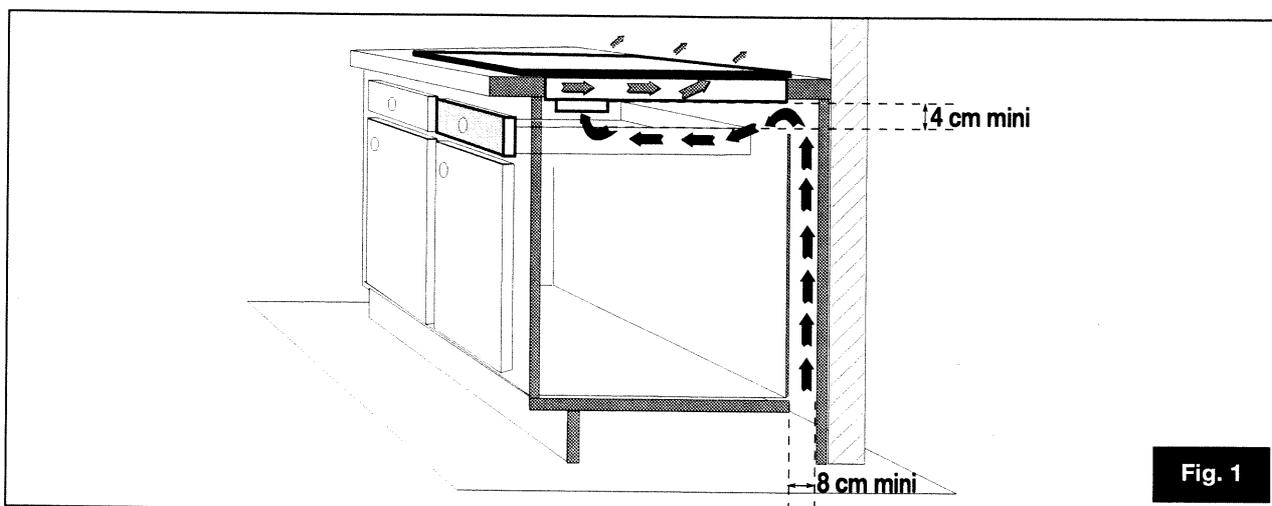
Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de **30 cm² minimum** (voir fig. 2). Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le

four et la table (à commander auprès du revendeur).

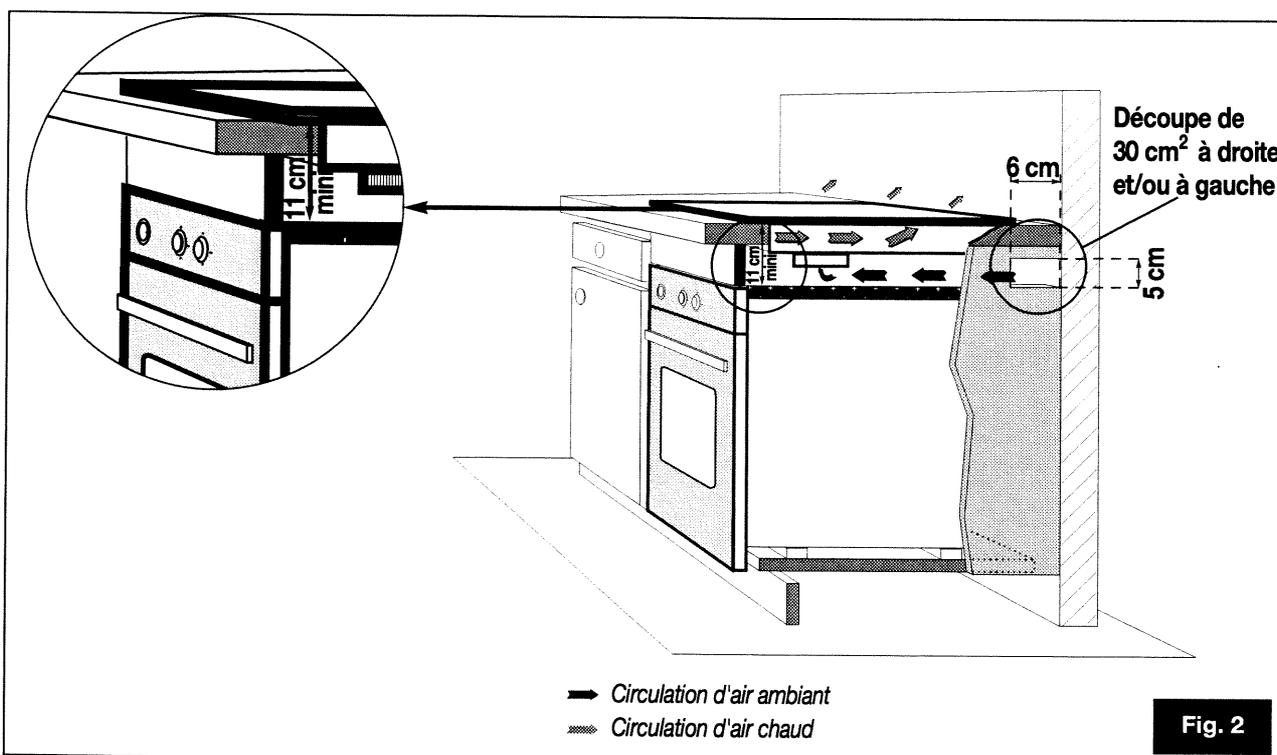
Si le four est équipé d'une fonction «pyrolyse», **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.

- **AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE, LAVE-LINGE, RÉFRIGÉRATEUR, CONGÉLATEUR.**

La table ne doit pas être encadrée au-dessus de ces appareils.



Cas d'encastrement au-dessus d'un four



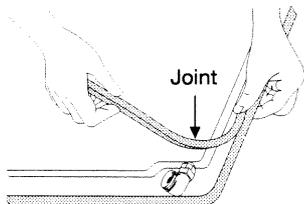
Partie 2 : Pour l'installateur

Comment installer la table de cuisson ?

- Avant l'installation de la table, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette :

1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, les thermocouples et les bougies d'allumage.



3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre**. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

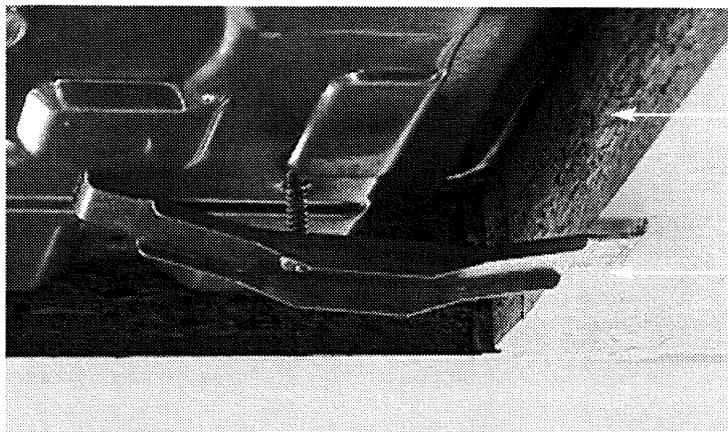
- Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

- Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir «**Raccordement gaz**»).

FR

Comment immobiliser la table de cuisson ?



Plan de travail

Patte de fixation

Partie 2 : Pour l'installateur

Raccordement électrique

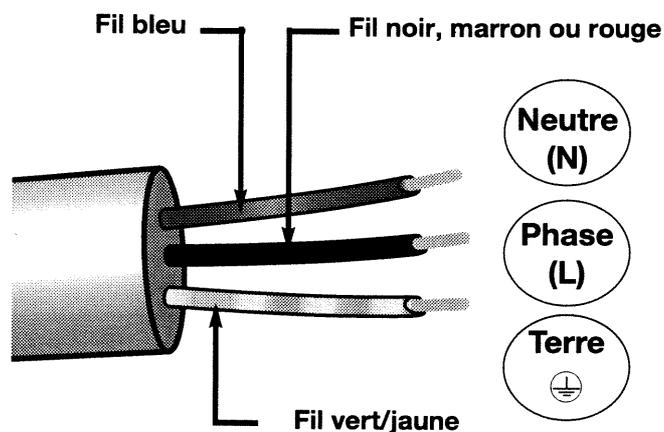
- Cette table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF section $1,5 \text{ mm}^2$) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Attention : le fil de protection (vert/jaune) doit être relié à la borne de terre \perp de l'installation.

- Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

- Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (voir schéma ci-contre).

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	230 V~ - 50 Hz
Câble H05VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm^2	1,5
Fusible	16 A



En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incidents et de leurs conséquences éventuelles.

Partie 2 : Pour l'installateur

Raccordement gaz

FR

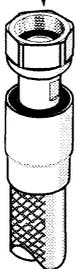
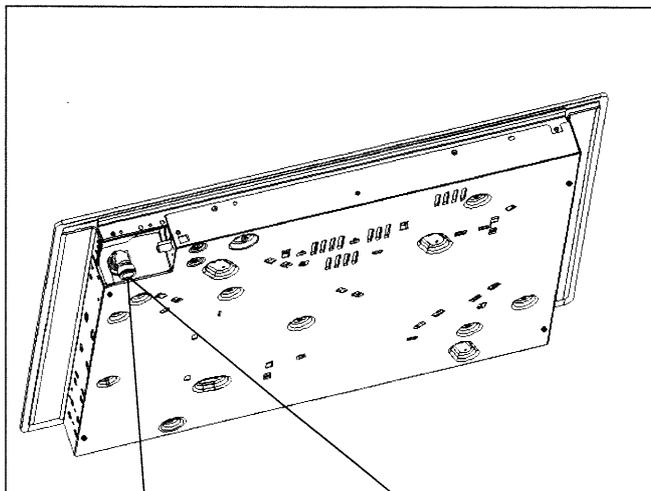
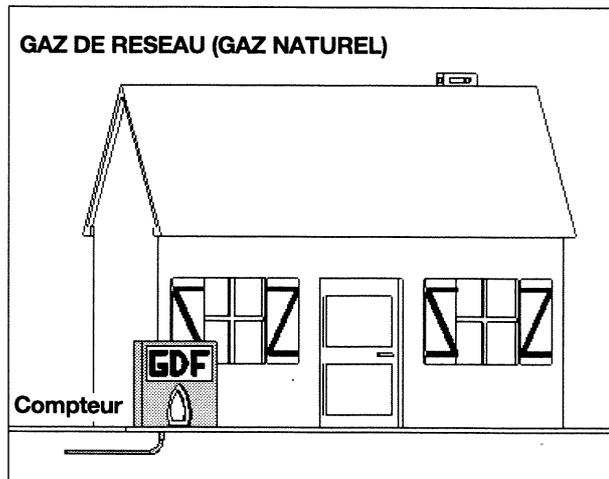
REMARQUES PRÉLIMINAIRES

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou passer dans un endroit susceptible d'être encombré.
- Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).
- Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

RACCORDEMENTS POSSIBLES

GAZ DISTRIBUÉ PAR LE RÉSEAU (GAZ NATUREL)
OU AIR PROPANÉ/BUTANÉ.

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :



Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques



Tuyau flexible à embouts mécaniques (type GAZINOX)

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur appareil,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (fig.A).**

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type «Gazinox») disponible auprès de votre Service Après-Vente,

ou - **Le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques (fig.B).**

Ces tuyaux doivent avoir une longueur **maximale de 2 mètres** et doivent être visitables sur toute la longueur.

Partie 2 : Pour l'installateur

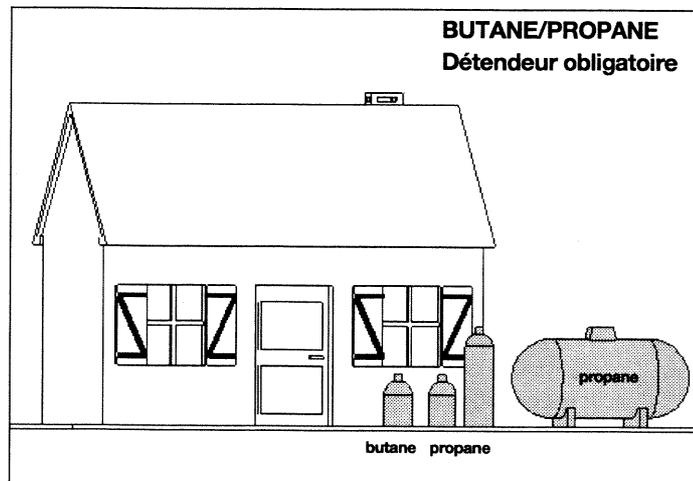
Raccordement gaz (suite)

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).

Rappel : pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

Nota : vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).

En France, utilisez un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz.



Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons le raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (fig.A).

Dans le cas d'une installation existante ou le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) muni des deux colliers de serrage : l'un sur l'about (fig.B), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.

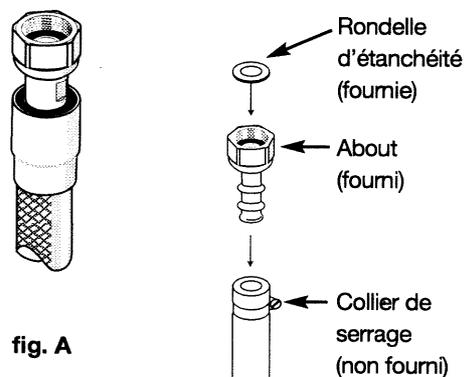


fig. A

Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

fig. B

Raccordement en tuyau souple type GAZINOX

COMMENT CHANGER DE GAZ ?

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

- Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice. Reportez-vous au paragraphe «Raccordement gaz» correspondant.

- En France, cette table (suivant modèle) est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.

Changement de gaz (suite)

FR

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE (FIG. 1)

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ➊ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ➋ CHANGER LES INJECTEURS
- ➌ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

➊ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**».

➋ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig 2).
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de notice ; pour cela :
 - ⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
 - ⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
 - ⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).
 - ⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4).

➌ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- Agir robinet par robinet.
- A l'aide du petit tournevis fourni dans la pochette, vissez à fond la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (fig.5) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation.
- Remontez les chapeaux, les têtes de tous les brûleurs et les grilles.

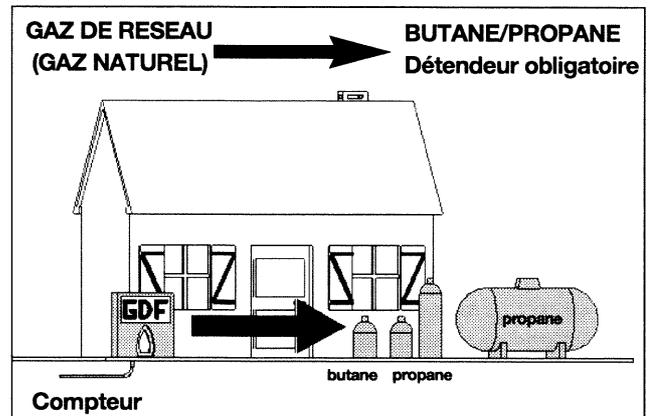


Fig. 1

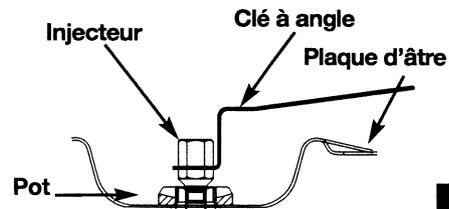


Fig. 2

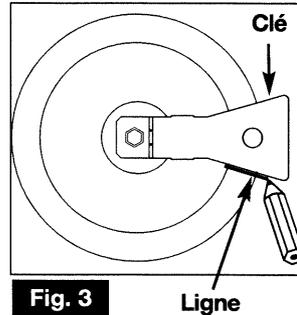


Fig. 3

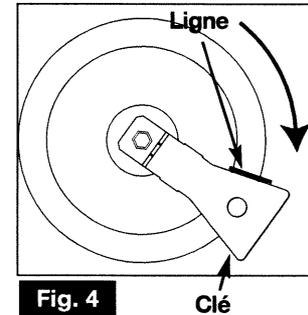


Fig. 4

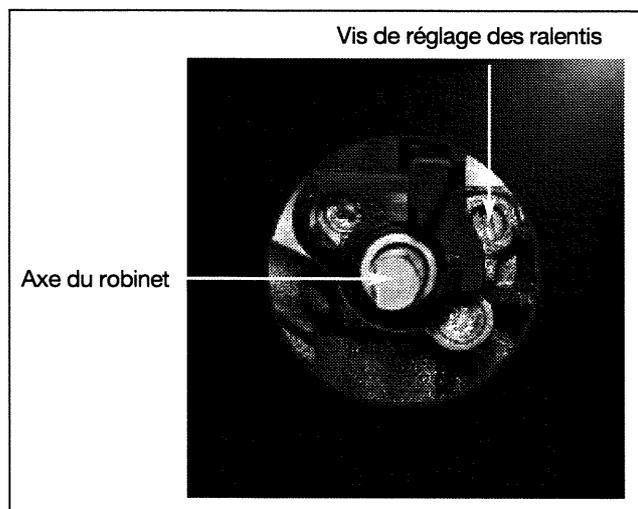


Fig. 5

Partie 2 : Pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ NATUREL OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ (FIG. 1)

• Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ❷ CHANGER LES INJECTEURS
- ❸ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

❶ ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «Raccordement gaz» correspondant.

❷ CHANGÉZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

• Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

• Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig 2).

• Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz ; pour cela :

⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇨ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

⇨ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4).

• Remontez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

❸ RÉGLÉZ LES RALENTIS DES ROBINETS en procédant comme suit :

• Agissez brûleur par brûleur :

- allumez le brûleur, en position maximum,

- enlevez la manette du robinet correspondant,

- dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (fig.5), à l'aide du tournevis fourni dans la pochette, de 2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Remontez la manette, et passez en position ralenti,

- enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes,

- remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : il ne faut pas que la flamme s'éteigne ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

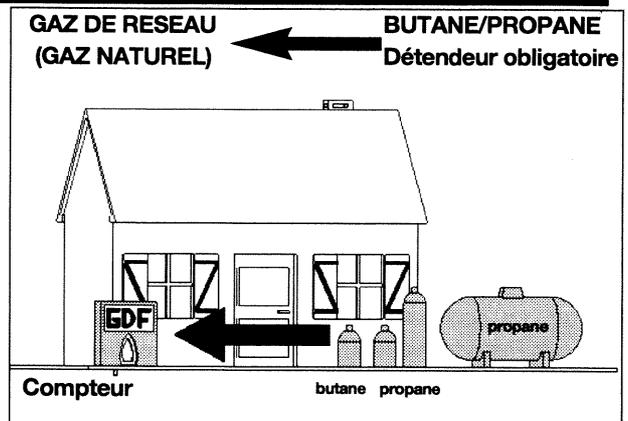


Fig. 1

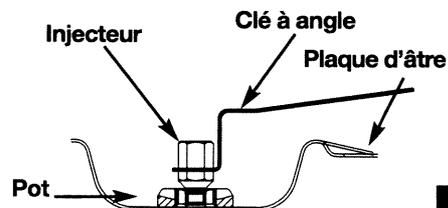


Fig. 2

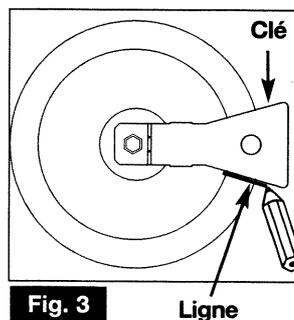


Fig. 3

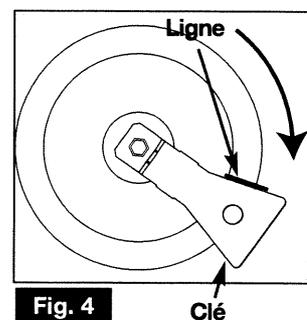


Fig. 4

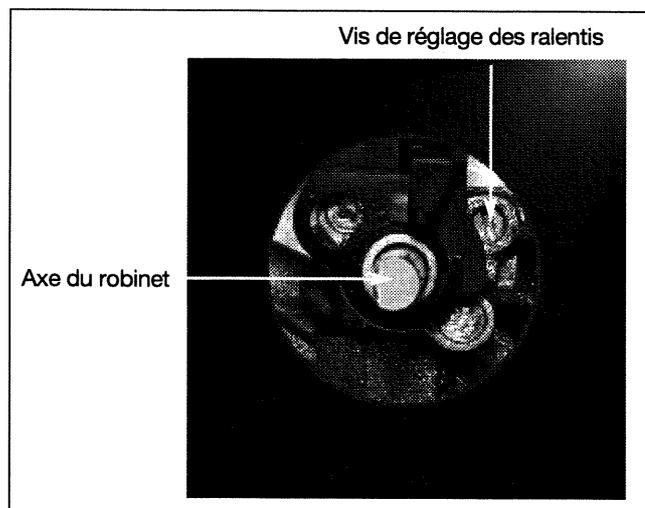


Fig. 5

Caractéristiques techniques

FR

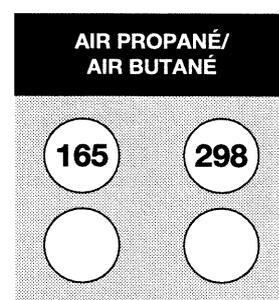
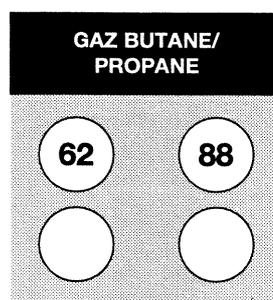
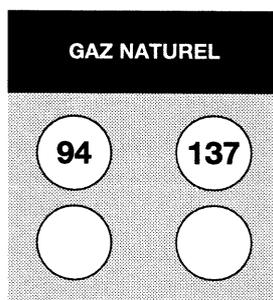
Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+ GBCat : II2H3+	Butane G30	Propane G31	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Air propané Air butané G130 8mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25mbar	
Brûleur grand rapide Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,1	3,1	3,1	3,1	3,2
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			295	343	448
Brûleur semi-rapide Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,5	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire (g/h)	105	104			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
Total table Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,6	4,6	4,7
Débit maximum (g/h)	330	325			
	(l/h)		438	509	658

Tension de fonctionnement	230 V~ - 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	2800 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

REPÉRAGE DES INJECTEURS



Guide de cuisson

Induction

Selon le type de cuisson, on peut avoir plusieurs modes de réglages. Exemple pour les PÂTES : ébullition de l'eau **repère 9**, introduction des pâtes et reprise de l'ébullition **repère 7**, cuisson **repère 6**.

	PREPARATIONS	SAISIR/CUIRE		CUIRE/DORER			CUIRE/MIJOTER		
		PORTER À ÉBULLITION		REPRISE D'ÉBULLITION	EBULLITION PETITS BOUILLONS				
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS	9		7				3	2
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGELES	9		7	6	5			
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BERNAISE, HOLLANDAISE)			7		5	4	3	2
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS	9			6			3	
	LEGUMES SECS,			7	6			3	
	POMMES DE TERRE À L'EAU	9		6		5			
	POMMES DE TERRE RISSOLEES POMMES DE TERRE SAUTEES DECONGELATION DE LEGUMES			7	6	5		3	2
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)		8						
			8		6				
FRITURE	FRITES SURGELEES FRITES FRAICHES	9 9							
VARIANTES	AUTO-CUISEUR	9				5 (DES LE CHUCHOTEMENT)			
	COMPOTES					4			
	CRÊPES					5			
	CRÈME ANGLAISE					5		3	2
	CHOCOLAT FONDU								
	CONFITURES				6				
	LAIT				6				
	ŒUFS SUR LE PLAT				6				
	PÂTES	9		7	6				
	PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARIE)			7	6	5		3	
RAGOÛTS									
RIZ CREOLE	9							2	
RIZ AU LAIT					6			2	
TENUE AU CHAUD									1

Gaz

	PREPARATIONS	TEMPS	BRULEUR
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS		GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
POISSONS	COURT-BOUILLON GRILLÉS	8-10 MINUTES 8-10 MINUTES	GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
SAUCES	HOLLANDAISE, BÉARNAISE BÉCHAMEL, AURORE	10 MINUTES	SEMI-RAPIDE SEMI-RAPIDE
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS	25-30 MINUTES	GRAND RAPIDE
	PETITS POIS CUISINÉS	15-20 MINUTES	GRAND RAPIDE
	TOMATES PROVENÇALES		GRAND RAPIDE
	POMMES DE TERRE RISSOLEES PÂTES		GRAND RAPIDE GRAND RAPIDE
VIANDES	STEACK	90 MINUTES	GRAND RAPIDE
	BLANQUETTE, OSSO-BUCCO	10-12 MINUTES	GRAND RAPIDE
	ESCALOPE À LA POÊLE	10 MINUTES	GRAND RAPIDE
	TOURNEDOS (GRIL FONTE)		GRAND RAPIDE
FRITURE	FRITES		GRAND RAPIDE
	BEIGNETS		GRAND RAPIDE
DESSERTS	RIZ AU LAIT	25 MINUTES	SEMI-RAPIDE
	COMPOTES DE FRUITS CRÊPES	3-4 MINUTES	SEMI-RAPIDE GRAND RAPIDE
	CRÈME ANGLAISE	10 MINUTES	SEMI-RAPIDE SEMI-RAPIDE

Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso-bucco...)

Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.

Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.

Quelques conseils

Vous cuisinerez avec plaisir en respectant quelques règles d'utilisation et un minimum d'entretien.

FR

FOYERS GAZ

Allumage avec sécurité gaz

Maintenez l'appui quelques secondes sur la manette après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Pour tous les modèles, en cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette au brûleur choisi.

Pour ceux équipés de sécurité, vous maintiendrez en même temps l'appui sur la manette correspondante.

Utilisation des récipients

Utilisez des récipients à fond plat, stable, supportant la chaleur, dont la dimension du fond sera légèrement supérieure à celle du brûleur pour une parfaite conduction de la chaleur.

FOYERS INDUCTION

Mise en marche

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur les touches de l'afficheur pour mettre en fonctionnement ou adapter le réglage de puissance.

Utilisation simultanée des 2 foyers : la puissance (2800 W) est répartie entre les 2 foyers. L'utilisation à la puissance 9 sur l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre. La dernière commande est toujours prioritaire (reportez-vous à la page «**Comment utiliser les foyers induction?**» pour détails complémentaires). Vous pouvez percevoir un léger cliquetis dû à cette répartition, qui est sans incidence sur la cuisson.

Utilisation des récipients : en choisissant un récipient figurant dans la liste fournie avec la notice, vous serez assuré de sa parfaite compatibilité. Préférez-le à fond épais ; la chaleur y est mieux répartie.

Quelques précisions sur la puissance de chauffe :

Position 9 :

- pour fritures et montées à ébullition.

Position 8 :

- pour grillades, viandes poêlées.

Position 7 et au-dessous :

- dorages, petites ébullitions, et mijotages (voir le guide de cuisson).

ENTRETIEN GÉNÉRAL

Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est la garantie d'un bon fonctionnement.

N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les chapeaux de brûleurs avant de les remettre en place.

Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.

Sur les foyers induction, qui ne chauffent pratiquement pas, les salissures légères s'enlèvent simplement avec une éponge douce ou un papier absorbant humide.

Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.

ASTUCES

Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.

Mettez un couvercle sur le récipient avant de porter à ébullition : c'est une économie de temps et donc d'énergie.

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table de cuisson, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur-installateur.
 - Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**
 - **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
 - En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée ci-dessous.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

We would like to congratulate you for buying one of our hobs. To get the best out of your new appliance we strongly advise you to **read carefully** all the information contained in this two-part instruction manual.

GB

PART 1 FOR THE USER

INTRODUCING YOUR HOB	P. 22
INTRODUCING YOUR HOB CONTROL PANEL	P. 22
HOW TO USE THE INDUCTION HOTPLATES	P. 23
- <i>Switching on.</i>	
- <i>Setting the temperature</i>	
- <i>Using two induction hotplates simultaneously</i>	
HOW TO USE THE TIMER	P. 23
CHOOSING THE RIGHT SAUCEPANS - SAFETY	P. 24
- <i>Which saucepans are most suitable?</i>	
- <i>Which material is incompatible?</i>	
- <i>The "saucepan" test</i>	
- <i>Safety precautions</i>	
HOW TO USE THE GAS BURNERS	P. 25-26
- <i>Switching on the gas with safety device</i>	
- <i>Choosing the right saucepan for the gas burners</i>	
- <i>Recommendations.</i>	
HOW TO CLEAN YOUR HOB	P. 27
COOKING GUIDE	P. 37
- <i>Induction</i>	
- <i>Gas</i>	
ADVICE	P. 38
AFTER-SALES SERVICE	P. 39

PART 2 FOR THE INSTALLER

GENERAL INFORMATION	P. 28
BUILDING THE HOB IN	P. 29
BUILDING IT IN ABOVE A DRAWER OR CUPBOARD	P. 29
BUILDING IT IN ABOVE AN OVEN	P. 29
HOW TO INSTALL THE HOB	P. 30
HOW TO FASTEN THE HOB	P. 30
ELECTRICAL CONNECTION	P. 31
GAS CONNECTION	P. 32-33
- <i>Preliminary remarks</i>	
- <i>Possible connections</i>	
CHANGING THE GAS	P. 34-36
- <i>Preliminary remarks</i>	
- <i>Changing from natural gas to butane or propane gas</i>	
- <i>Changing from butane or propane gas to natural gas or to an air / propane or air / butane mixture</i>	
TECHNICAL CHARACTERISTIC	P. 36

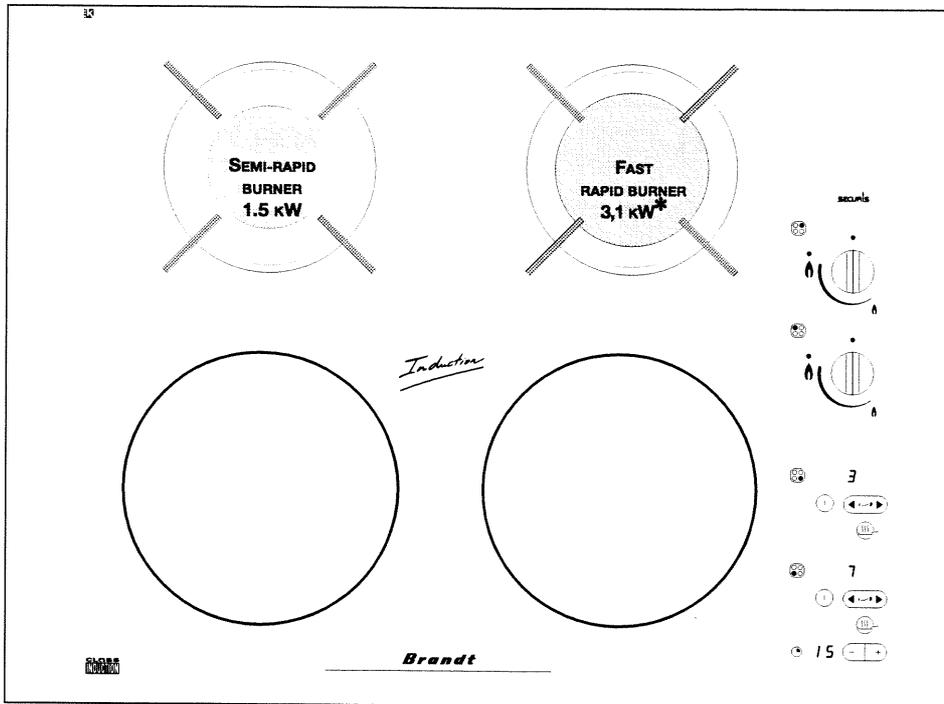
YOUR HOB COMES PRE-ADJUSTED FOR NATURAL GAS

The hobs with gas burners must be installed in accordance with current regulations and must only be used in a well-ventilated place. **Read the instructions before installing or using the hob.** These hobs are domestic cooking appliances designed for use by individual people in their homes

No components in this product are made from asbestos.

Part 1 : For the user

Introducing your hob

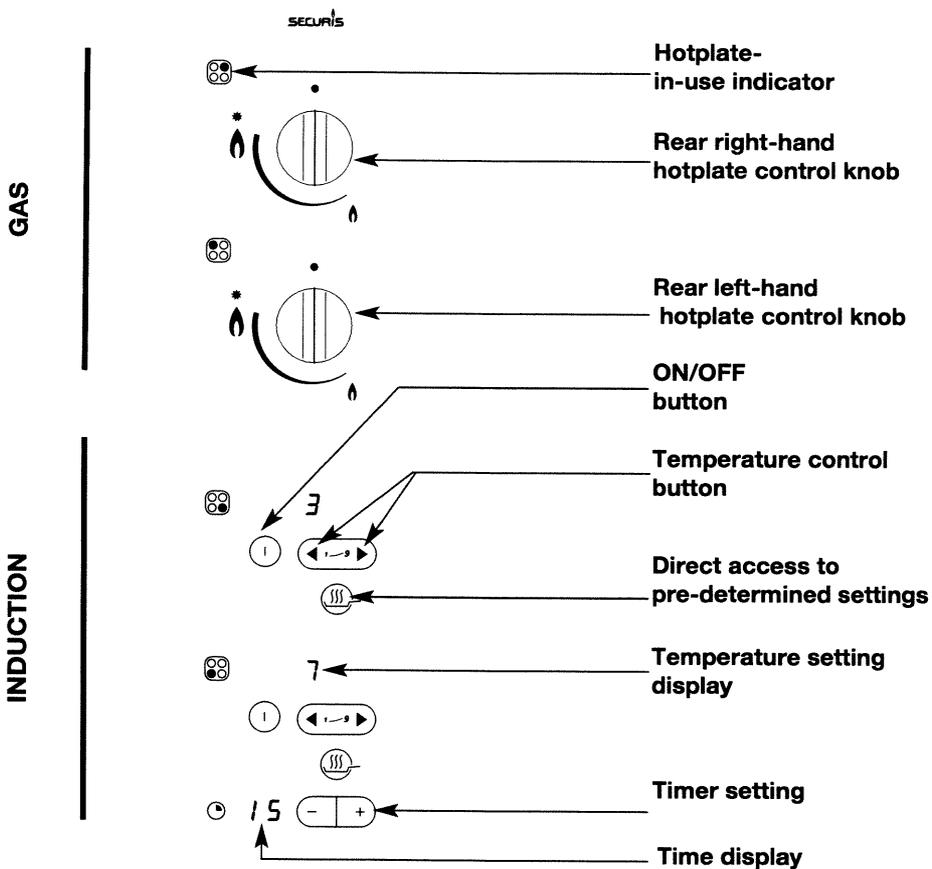


GAS

INDUCTION

* POWER PRODUCED WITH NATURAL GAS G20

Introducing your hob control panel



Part 1 : For the user

How to use the induction hotplates

GB

To use a function button....

Touch the button with the flat tip of your stretched out finger until the display indicates the required setting.

SWITCHING ON AND SETTING THE TEMPERATURE:

The heating power of your hob ranges from 50 W, which corresponds to setting 1, and 2800 W, which corresponds to setting 9.

- Press the button  to switch on
- Choose between :
Pressing **VIF** to select position **7**.

Pressing **+** or **-** to modify the power to suit your need

To set it more rapidly, keep your finger pressed on the chosen button.

The last setting always has priority.

USING THE TWO INDUCTION HOTPLATES SIMULTANEOUSLY :

The **total power** of these two hotplates is **2800 W**, automatically distributed between the front left-hand hotplate and the front right-hand hotplate. Therefore, if one of the hotplates is set at maximum power then the other will automatically be limited.

Example 1

One of the two hotplates is set at position 7 or lower.

You can use the second hotplate up to position 7 without changing the setting of the first hotplate.

Example 2

One hotplate is set at the maximum position 9. You try to set the maximum power on the second hotplate. The first hotplate is automatically reduced to position 5.

Note : when your hob is connected for the first time an identification message appears on the time display. This is normal.

How to use the timer

The front left-hand hotplate has a timer incorporated (maximum time 99 minutes). However, the hotplate can be used independently of the timer.

- Press the button  to switch on the front left-hand hotplate.
- Set the temperature control button from 1 to 9. (e.g. **7**).

- Press the **+** button on the timer.

As soon as you press this button, the timer is switched on and the length of time (in minutes) flashes past on the time display **99**

- Keep pressed down until the length of time required is displayed.

When the time is up, the hotplate stops and the temperature setting display goes out and **0** .

flashes on the timer display. An intermittent beeping sound will then be heard. To stop this :

- Press any of the control buttons.
- To change the cooking time, you can press the **+** or **-** .buttons at any time.
- To switch off the timer during cooking, press the **-** button until **0** appears.

The hotplate will continue working without the timer.

Note : the illuminated display **99** indicates the remaining cooking time.

Part 1 : For the user

Choosing the right saucepans - induction safety

WHICH SAUCEPANS ARE MOST SUITABLE ?

You no doubt already own suitable saucepans.

- **ENAMELLED STEEL PANS WITH OR WITHOUT A NON STICK COATING :** casserole pot, chip-pan, frying pan, meat grill....
- **CAST IRON PANS :** to avoid scratching the glass surface of your hob, choose a pan with an enamelled base or otherwise avoid sliding it across the hob surface
- **STAINLESS STEEL PANS SUITED TO INDUCTION :** most stainless steel pans are suited to induction cooking (saucepans, stockpots, frying pans, and chip-pans).
- **ALLUMINIUM PANS WITH SPECIAL BASES :** you should use pans with thick bases. This ensures that food is cooked more evenly (the heat is better distributed).

There is a "CLASS INDUCTION" logo  on the hob.

If you buy a pan with this same logo, you can be sure that it is perfectly compatible with your hob when used in the normal way. To help you choose, a list of utensils has been supplied with this instruction manual.

WHICH MATERIALS ARE INCOMPATIBLE ?

PANS MADE OF GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, AND ALLUMINIUM THAT HAS NO SPECIAL BASE, COPPER AND SOME NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL.

THE "SAUCEPAN" TEST :

The state-of-the-art technology used in your induction hob enables it to recognise most sorts of pans.

Place your pan on a heating zone set at 4 for example. **If the temperature display remains stable** then your pan is **compatible**. If it **flashes** on and off then your pan **cannot be used** for induction cooking.

Even if the base of the pan is not perfectly flat it may be suitable, as long as it is not too deformed.

SAFETY PRECAUTIONS :

- When using a pan with a non-stick coating on the inside (e.g. Teflon) with little or no fat, you can pre-heat it on setting 6 or 7 for a short moment but never use settings 8 or 9. You may damage your pans.
- Do not heat up an unopened tin of food. It may burst open (moreover, this precaution is valid for all other cooking methods).
- You are advised not to put racks, burner caps, metallic cooking utensils, knives, forks or other metallic objects on the hob. They may become hot if left too close to a switched-on cooking zone.
- **Never use your hob to store things on, whatever the things may be.**

Never use aluminium foil for cooking and never put food wrapped in aluminium foil directly onto the induction hob. The aluminium would melt and damage your appliance definitively.

"ELECTRONIC" SAFETY DEVICE :

If the temperature of the electronic circuits becomes excessively high, a safety device automatically reduces the power produced by the hob.

"EMPTY SAUCEPAN" SAFETY DEVICE :

Each heating zone is equipped with a safety device, which constantly detects its temperature, and so the risk of over-heating due to empty saucepans is avoided.

Important :

■ **If there is an oven below your hob (see paragraph "Building the hob in"), the hob's thermal safety device does not allow the simultaneous use of the hob and the "SELF-CLEANING" function of the oven**

■ **When the hob is being used, do not put objects that can be magnetised onto the glass surface (e.g. credit cards, cassettes...)**

■ **For the attention of people equipped with active implants (pacemakers, insulin pumps...) : Your induction hob generates electromagnetic fields in its very close vicinity. Therefore, we advise you to contact the manufacturer of your active implant in order to identify possible incompatibilities.**

Part 1 : For the user

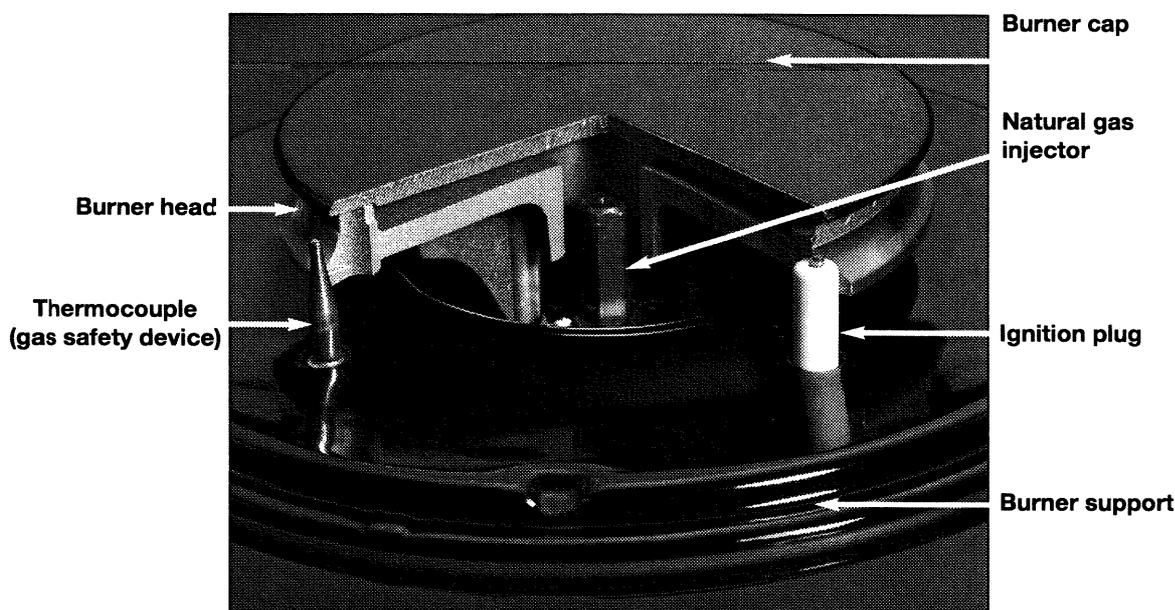
How to use the gas burners

GB

SWITCHING ON THE GAS WITH SAFETY DEVICE :

- Your hob is equipped with a burner ignition device integrated into the knobs.
 - Select the required burner by referring to the symbols located near the knobs (e.g.:  for the rear right-hand burner).
 - To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise  until it is pointing to the maximum position .
- **When the flame appears keep the knob well pressed down for a few seconds** to activate the safety device.

- A tap equipped with a **gas safety device controls** each burner and if the flame is accidentally extinguished (spills, draughts etc...) this device automatically closes down the gas supply and prevents gas escaping.
- The metal rod (thermocouple) located right next to the flame is the safety device that controls the burners.
- In the event of a power cut, it is possible to light the gas with a match while at the same time pressing down the knob of the burner required.



NOTE :

- To avoid damaging the enamel, the flames from the burner are smaller just next to the prongs of the pan support.
- If the flame is accidentally extinguished just re-light it normally following the ignition instructions.
- Your hob is equipped with an ignition device integrated into the knobs ; it is, therefore, normal that a series of sparks is produced while the knobs are being pressed down.
- Some burners may produce a noise. This is due to their high strength and the combustion of the gas and does not affect the cooking quality whatsoever.
- If it becomes difficult to turn a knob **DO NOT FORCE** it. Have the installer see to it immediately.

Part 1 : For the user

How to use the gas burners.

CHOOSING THE RIGHT SAUCEPAN FOR THE GAS BURNERS :

- Use saucepans with the following diameters:

Small semi-rapid burner	Fast large rapid burner
12 to 24 cm	18 to 28 cm
Sauces, heating-up	Frying - boiling

- Adjust the flames so that they do not lick up the side of the saucepan.



RIGHT



WRONG

- Do not use a saucepan with a convex or concave base.



CONVEX

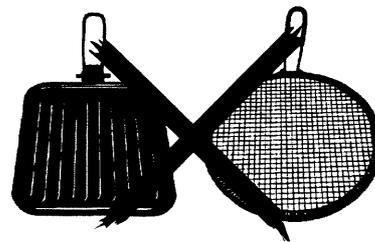


CONCAVE

- Do not leave an empty saucepan on the gas.

- Do not use saucepans that partially cover the knobs.

- Do not use diffusers, toasters, meat griddles or stockpots that have legs that rest on or touch the glass surface.



RECOMMENDATIONS :

- Using a gas-cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Your kitchen should be well ventilated.

Keep all natural vents open or install a mechanical ventilation device (mechanical cooker hood).

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate extra ventilation - opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2 m³/hour per kW of gas energy is required).

Example : 60 cm hob - 2 gas burners

Total power : 1.5 + 3.1 = 4.6 kW.

4.6 kW x 2 = 9.2 m³ /hour minimum air input.

- Before any intervention on your hob, we advise you to switch off the mains electricity supply.
- As a safety measure, remember **TO TURN OFF** the gas mains or the tap on the butane/propane cylinder after use.

Part 1 : For the user

GB

How to clean your hob.

It is easier to clean your hob before it has completely cooled down. However, you should never clean your appliance while it is on. Turn all the switches to the zero position.

PRECAUTIONS :

Do not keep any *CLEANING* or *INFLAMMABLE* products in the cupboard below your hob.

DEFECTS IN APPEARANCE THAT DO NOT LEAD TO THE NON-FUNCTIONING OF THE HOB OR THE IMPOSSIBILITY OF USING IT ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.

IF A CRACK OR A FISSURE APPEARS ON THE GLASS SURFACE, DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE ELECTRICITY SUPPLY IMMEDIATELY AND CONTACT THE AFTER-SALES SERVICE

	HOW TO PROCEED	* PRODUCTS AND ACCESSORIES TO USE
CLEANING THE INDUCTION HOTPLATES	<ul style="list-style-type: none"> • Clean with hot water and then wipe. <p>If necessary finish off with the scour pad on a sponge and then wipe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • For difficult stains use special ceramic glass, cleaning products, listed below. 	<p>Kitchen sponge.</p> <p>Special, ceramic glass, cleaning products.</p>
MAINTENANCE OF THE GAS BURNERS	<p>PAN SUPPORTS AND BURNER SUPPORTS :</p> <p>The pan supports and burner supports are made of enamelled metal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use a mild paste cleaner. <p>GAS BURNER :</p> <p>The gas injector is the pot-shaped part in the middle of the burner. Be careful not to obstruct it when cleaning, as this would interfere with the performance of your hob.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use a household liquid cleaner diluted in water. • For difficult stains use a non-abrasive paste, then rinse with clean water. Wipe the burner caps carefully before using your hob again. If the gas holes on the burner get clogged or the ignition plugs get dirty clean them with a small hard-bristled brush. 	<p>A mild paste cleaner.</p> <p>Kitchen sponge.</p> <p>Small hard-bristled brush</p>

*** EXAMPLES OF SPECIAL, CERAMIC GLASS, CLEANING PRODUCTS**

Saint Marc (comes with scraper)
 Jex ceramic glass
 Cera Fix, WK-TOP (comes with scraper)
 Impéca, Buhler.

Part 2 : For the installer

General information

THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED BY A QUALIFIED TECHNICIAN / INSTALLER.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible.
- These hobs are designed to be used by private individuals in their homes. The adjustment conditions are stated on a label in the bag and also on the packaging.
- Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- To ensure optimal combustion, the air should be continually renewed and the combustion products should be evacuated (a minimum air input of 2 m³/hour per kW of gas energy is required).

Example : 60 cm hob - 2 gas burners :

Total power:

$$1,5 + 3,1 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{hour minimum air input}$$

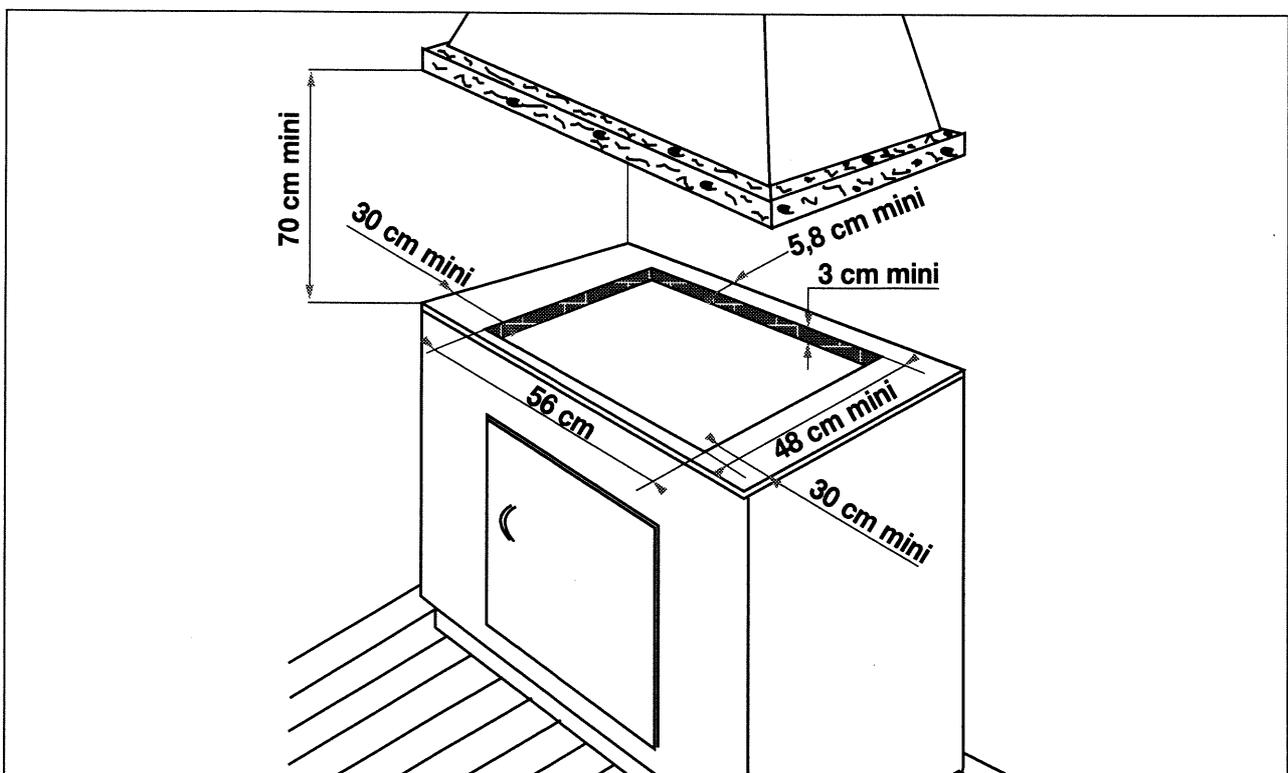
- These hobs have type X protection (in accordance with standard EN 60.335.2.6) against overheating of cupboards and are classified as 3 regarding installation (in accordance with standard EN.30.1).

Building the hob in

- The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.
- A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.
- If a horizontal separation is to be placed under the hob, it should be at least 2.5 cm below

the casing. In any case, do not put atomisers or pressurised containers in the space under the hob.

- To ensure tightness between the casing and the worktop, stick the foam joint **onto the outer edge of the frame** (see paragraph "How to install the hob").
- The hob can be fastened by screwing the four brackets (supplied) to the corners of the casing (see paragraph "How to fasten the hob").



Part 2 : For the installer

GB

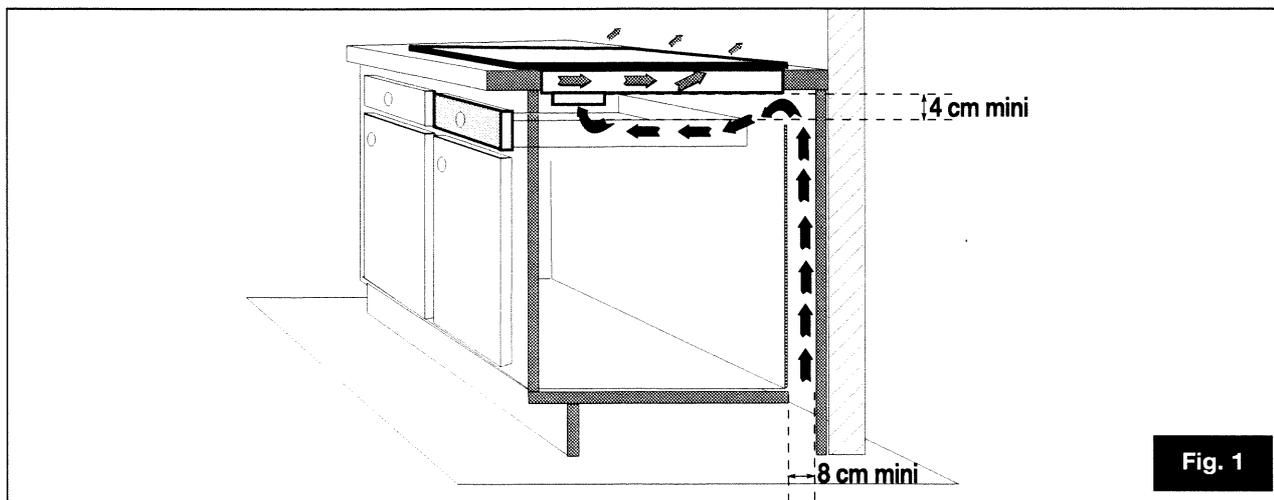
Building it in above a drawer or cupboard

- **ABOVE AN EMPTY CUPBOARD OR DRAWER.**
An air space of at least 8 cm must be provided (see fig. 1).
- **ABOVE AN OVEN** (see fig. 2).
It is essential that the oven be placed **well below** the hob. There must be an air inlet of **at least 30 cm²** at the back of the cupboard (see fig. 2). If the oven is not equipped with ventilation with a front air outlet you must use an insulation kit between the oven and the hob (order it from the

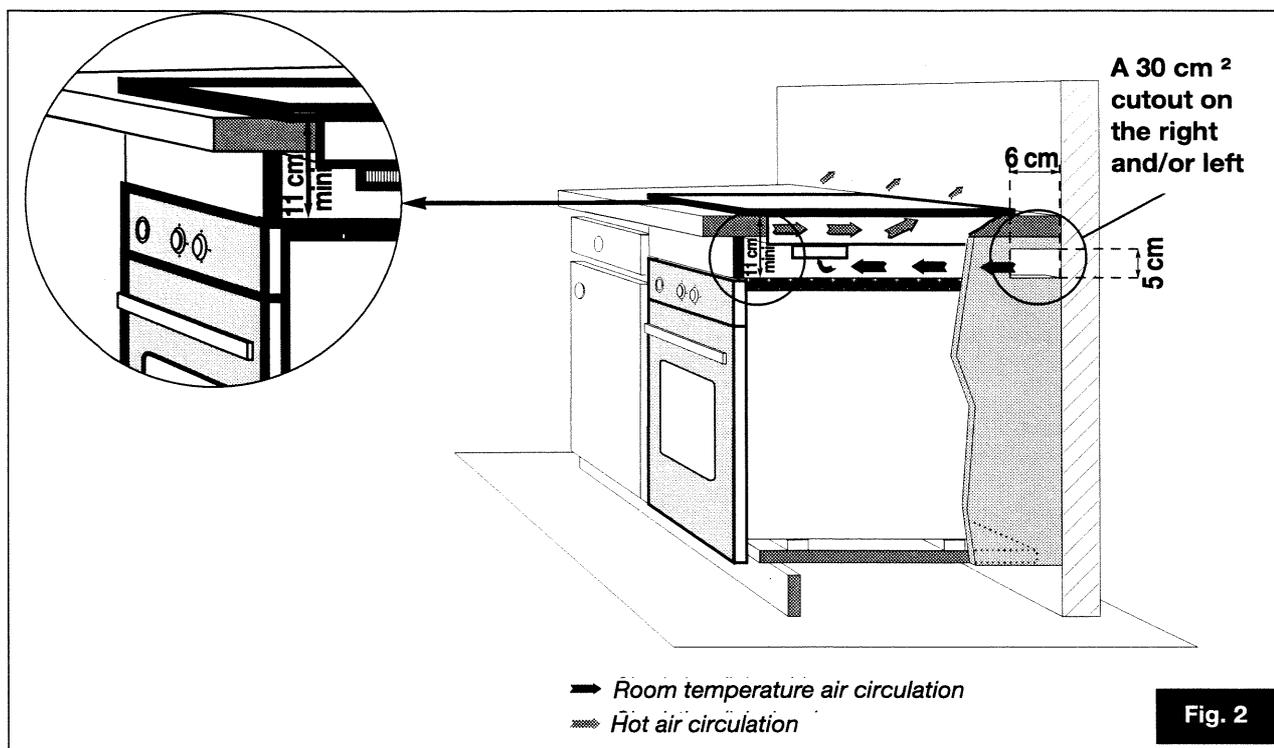
retailer).

If the oven is equipped with a "self-cleaning" function, **NEVER** use the hob when this is in operation.

- **ABOVE A DISHWASHER, WASHING MACHINE, FRIDGE OR FREEZER.**
The hob should not be fitted above these appliances.



Building it in above an oven



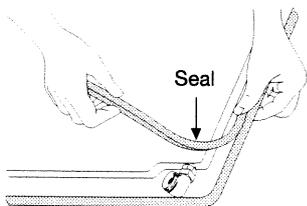
Part 2 : For the installer

How to install the hob

- Prior to installing the hob, the seal supplied in the bag must be fixed :

- 1- Remove the pan supports, burner caps and burner heads after noting their positions.

- 2- Turn over the hob and put it down on the cupboard opening, being careful not to damage the knobs, thermocouples or ignition plugs.



- 3- Fix the foam seal, supplied with the appliance, **on the outer edge of the frame**. This seal ensures tightness between the glass and the worktop.

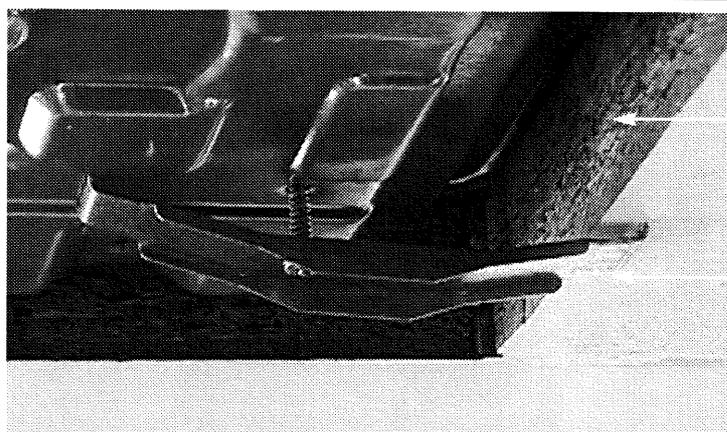
- Put the hob in the cupboard opening making sure it is centred.

- Put back the pan supports and burner caps and heads.

- Connect the hob's supply cable to your kitchen's electricity installation (see " **Electrical connection**" of the hob).

- Connect your appliance to the gas installation (see " **Gas connection**").

How to fasten the hob



Worktop

Fastening
bracket

Part 2 : For the installer

Electrical connection

GB

- This hob is equipped with a mains connection cable (type H05VVF, 1.55 mm² cross section) with 3 conductors (of which 1 is earth : yellow/green). These conductors must be connected to the mains using a socket in accordance with the CEE 7 publication or an omnipolar circuit breaker with a 3 mm minimum contact separation.

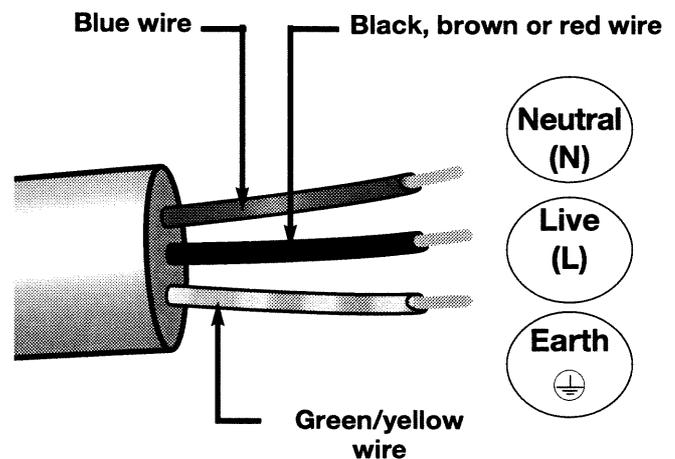
Warning : lthe guard wire (green/yellow) must be connected to the earth terminal \perp dof the installation.

- If the mains connection cable is damaged it must be replaced by your After-Sales Service because special tools are needed.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE	
	230 V~ - 50 Hz
Cable H05VVF	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1,5
Fuse	16 A

- Connect the wires to electricity installation, respecting the colours of the wires (see diagram opposite).



Using a non earthed or a defectively earthed hob will invalidate the manufacturer's liability in the event of incidents and their possible consequences.

Part 2 : For the installer

Gas connection

PRELIMINARY REMARKS

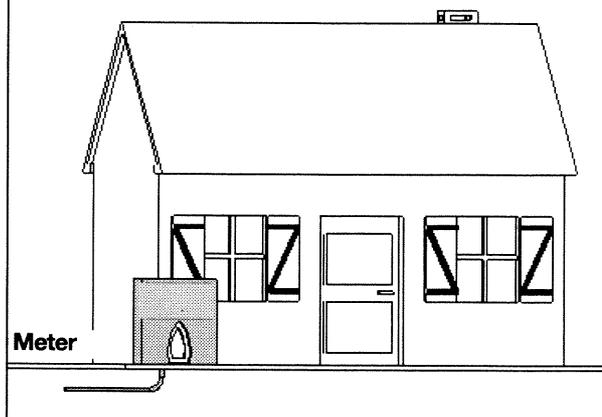
- If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances risk heating and damaging the gas hose then it is essential that a rigid pipe be installed instead.
- If a flexible hose is used (in the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a place likely to get cluttered.
- Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before date (indicated on the hose).
- Whatever means of connection is chosen, make sure that it is gas sound after installation by using soapy water.

POSSIBLE CONNECTIONS

GAS DISTRIBUTED BY THE NETWORK (NATURAL GAS)
OR AIR BUTAN/PROPANNE MIXTURE

One of the 3 following connections must be used :

GAS FROM NETWORK (NATURAL GAS)



- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2).

The connection should be made at the end of the elbow joint on the appliance,

or - **connection with a reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors (fig.A).** You can use a flexible stainless steel gas hose (e.g. "Gazinox") available from your After-Sales Service,

or - **connection with a flexible gas hose with threaded connectors (fig.B).**

These hoses must not exceed 2 metres in length and their entire length must be accessible.

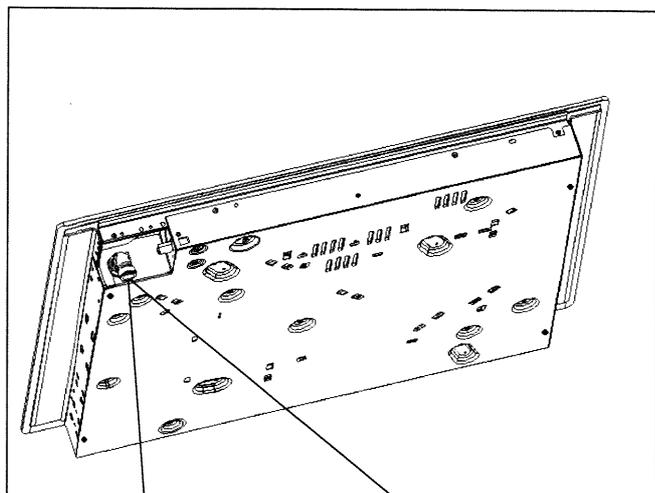


fig.A

Reinforced, braided,
flexible gas hose with
threaded connectors



fig.B

Flexible gas hose with
threaded connectors
(e.g. GAZINOX)

Part 2 : For the installer

Gas connection (continued)

BOTTLED OR TANKED GAS (BUTANE/PROPANE).

Reminder: temperatures above 30°C would cause overheating of the gas hose. To avoid this, check that there are no heat-producing devices nearby

Note : screw on the connector with a torque not exceeding 2.5 m/daN (m/kgF).

For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, or with a reinforced, braided, flexible gas hose (maximum length 2 metres) (**fig. A**).

For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2 metres), **with two jubilee clips** : one on the connector (**fig. B**), and the other on the pressure regulator, and a gas proof washer should be fitted between the connector and the elbow seal on the hob.

The connector and gas proof washer are in the bag supplied with the appliance.

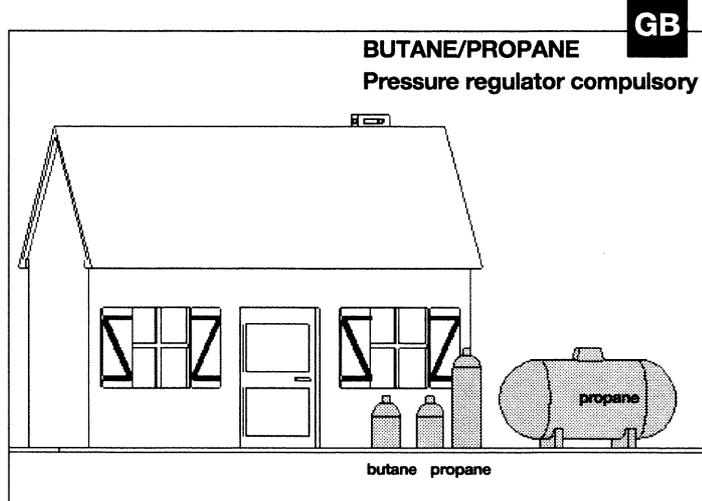


fig. A

Reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors

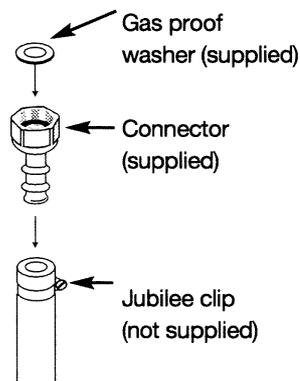


fig. B

Flexible hose connection (e.g. GAZINOX)

CHANGING THE GAS

PRELIMINARY REMARKS

- This hob comes pre-adjusted for natural gas.

The injectors needed to adapt to butane/propane and the gas proof washer are in the bag with the instruction manual. Refer to the corresponding paragraph "Gas connection".

- Each time the gas is changed, tick the box corresponding to the new type of gas on the label in the bag.

Part 2 : For the installer

Changing the gas (continued)

CHANGING FROM NATURAL GAS TO BUTANE OR PROPANE GAS (FIG.1)

When carrying out this operation, you should successively :

- ➊ ADAPT THE GAS CONNECTION
- ➋ CHANGE THE INJECTORS
- ➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

➊ ADAPT THE HOP CONNECTION to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "Gas connection".

➋ CHANGE THE INJECTORS in the following way :

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.

- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2)..

- Replace these with the injectors supplied in the bag, in accordance with the gas characteristics table at the end of this instruction manual. To do this :

- ⇨ First, screw on the injector tightly by hand.
- ⇨ Put the spanner well onto the injector.
- ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).

- ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).

➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS located under the knobs. Proceed as follows :

- Pull up the knobs and remove them.
- Work on one tap at a time.
- Using the small screwdriver, supplied in the bag, **screw fully** the brass, adjustment screw (yellow) (fig.5) **clockwise**
- Put the knobs back in place making sure they are turned in the right direction.
- Put back the caps and heads of all the burners and the supports..

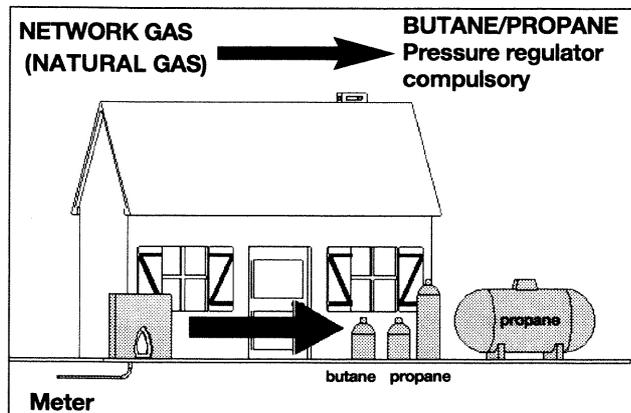


Fig. 1

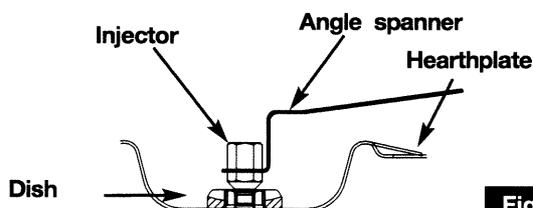


Fig. 2

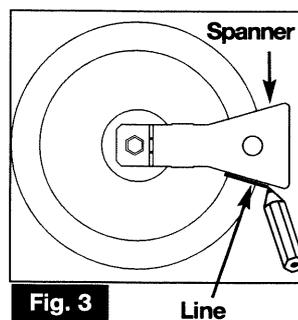


Fig. 3

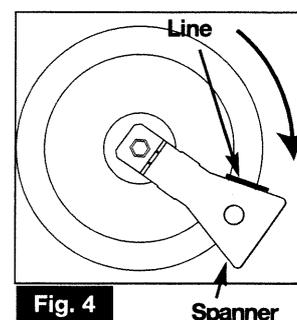


Fig. 4

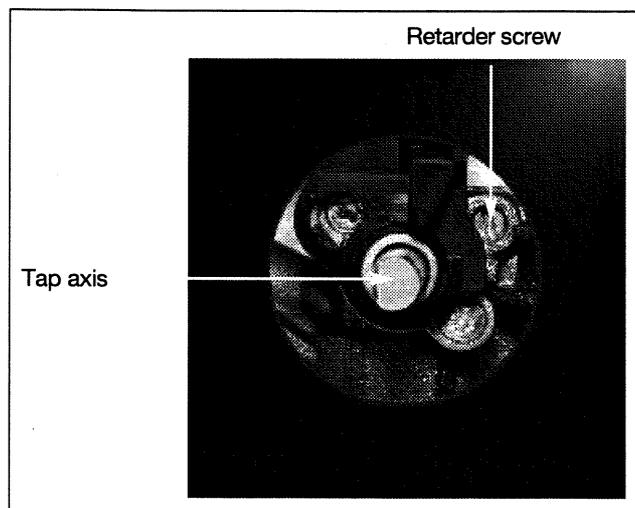


Fig. 5

Part 2 : For the installer

Changing the gas (continued)

GB

CHANGING FROM BUTANE / PROPANE GAS TO NATURAL GAS OR TO AN AIR / PROPANE OR AIR / BUTANE MIXTURE (FIG. 1)

- When carrying out this operation, you should successively :

- 1 ADAPT THE GAS CONNECTION
- 2 CHANGE THE INJECTORS
- 3 ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

1 ADAPT THE HOP CONNECTION to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "Gas connection".

2 CHANGE THE INJECTORS in the following way :

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2)..
- Replace these with the injectors supplied in the bag, in accordance with the gas characteristics table at the end of this instruction manual. To do this :
 - ⇨ First, screw on the injector tightly by hand.
 - ⇨ Put the spanner well onto the injector.
 - ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).

3 ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS located under the knobs. Proceed as follows :

- Work on one burner at a time.
- light the burner and turn the knob to maximum position.
- remove the knob of the corresponding tap
- using the screwdriver, supplied in the bag, unscrew the yellow, brass, adjustment screw (fig.5) turning it **round twice, anti-clockwise**
- put back the knob, and turn it to minimum position
- remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames,
- put back the knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished**. Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.

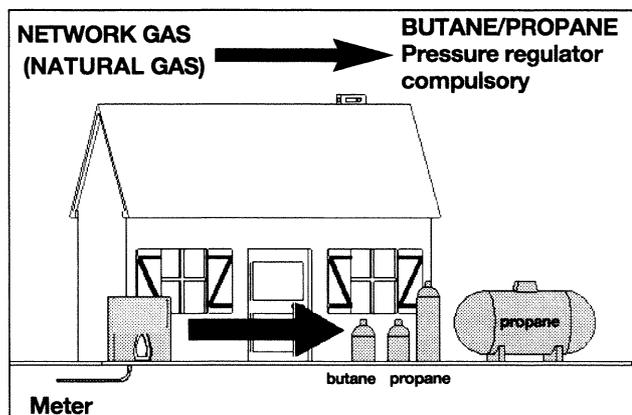


Fig. 1

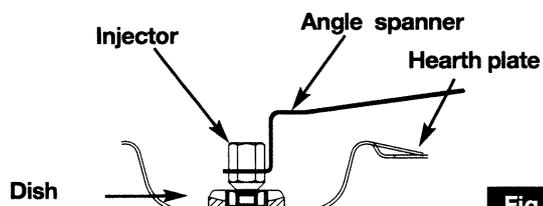


Fig. 2

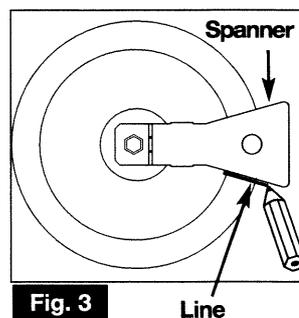


Fig. 3

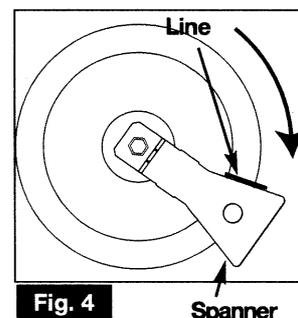


Fig. 4

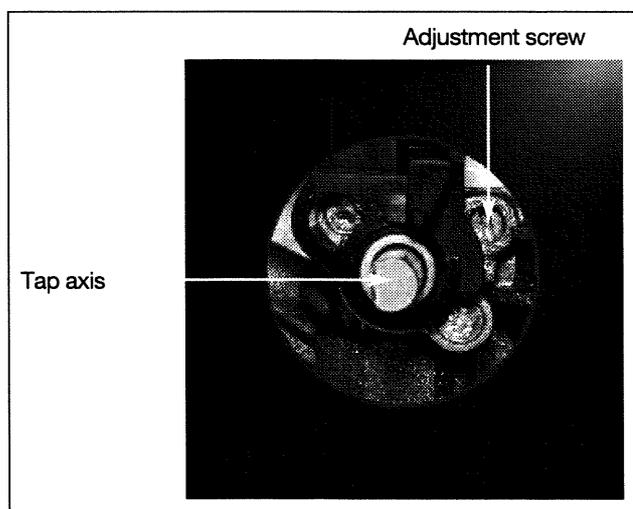


Fig. 5

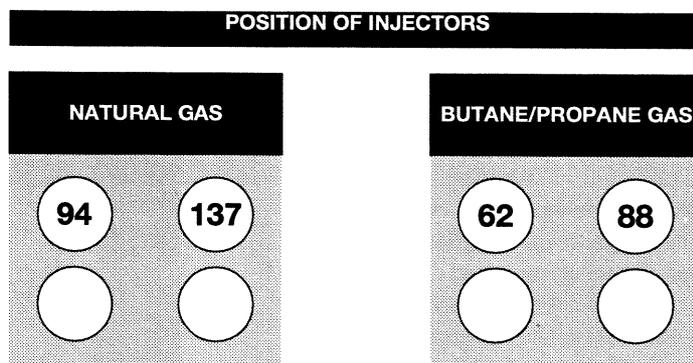
Technical characteristic

Appliance designed to be installed in :	Butane	Natural propane	Natural gas
GBCat : I12H3+	G30	G31	G20
Hourly input -see below : at 15°C at 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar
Fast Rapid burner			
Injector size	88	88	137
Nominal heat rating (kW)	3,1	3,1	3,1
Low heat rating (kW)	0,830		0,870
Flow rate (g/h)	225	221	
Flow rate (l/h)			295
Semi-rapid burner			
Injector size	62	62	94
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,5
Low heat rating (kW)	0,620		0,615
Flow rate (g/h)	105	104	
Flow rate (l/h)			143
Total chart			
Total nominal heat rating (kW)	4,55	4,55	4,6
Maximum flow rate (g/h)	330	325	
	(l/h)		438

Electrical supply	230 V~ - 50 Hz
Total electric power input	2800 W (1)
Size of hob :	
- Width	600 mm
- Depth	518 mm
Weight :	11,4 kg
Size of casing :	
- Width	549 mm
- Height	59 mm
- Depth	470 mm

(1) The heating powers are given as a rough guide only. They vary, depending on the nature and shape of the saucepan.

Subject to modifications



Cooking guide

Induction

GB

There are several settings, depending on the way the food is being cooked. For PASTA, for example : boiling water - **position 9**, putting in the pasta and bringing back to the boil - **position 7**, cooking - **position 6**.

	COOKING	FRY/COOK		COOK/BROWN			COOK/SIMMER			
		BRING TO BOIL		BRING BACK TO BOIL BOIL GENTLY						
SOUPS	BROTHS THICK SOUPS	9		7				3	2	
FISH	COURT BOUILLON FROZEN	9		7	6	5				
SAUCES	THICK, FLOUR-BASED WITH BUTTER AND EGGS (BERNAISE, HOLLANDAISE)			7		5	4	3	2	
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH	9		7	6			3		
	DRIED VEGETABLES, BOILED POTATOES	9		7	6	5		3		
	FRIED POTATOES			7	6	5				
	SAUTEED POTATOES			7	6	5				
	DEFROSTING VEGETABLES			7				3	2	
MEAT	THIN SLICED MEAT		8							
	FRIED STEAK				6					
	GRILLED MEAT (CASTE IRON GRILL)		8							
FRYING	FROZEN CHIPS	9								
	FRESH CHIPS	9								
VARIOUS	PRESSURE-COOKER	9				5 (FROM START OF HISSING)				
	STEWED-FRUIT					4				
	PANCAKES					5				
	CUSTARD					5				
	MELTED CHOCOLATE							3	2	
	JAMS					6				
	MILK					6				
	FRIED EGGS					6				
	PASTA	9		7	6					
	POTS OF BABY FOOD (BAIN-MARIE)					5			3	
	STEWES	9		7	6				3	
CREOLE RICE	9								2	
RICE PUDDING									2	
KEEPING HOT										1

Gas

	COOKING	TIME	BURNER
SOUPS	BROTH THICK SOUP		FAST RAPID FAST RAPID
FISH	COURT-BOUILLON	8-10 MINUTES	FAST RAPID
	GRILLED	8-10 MINUTES	FAST RAPID
SAUCES	HOLLANDAISE, BERNAISE BECHAMEL, AURORE	10 MINUTES	SEMI-RAPID SEMI-RAPID
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH	25-30 MINUTES	FAST RAPID
	PEAS IN SAUCE	15-20 MINUTES	FAST RAPID
	PROVENCE TOMATOES		FAST RAPID
	FRIED POTATOES		FAST RAPID
	PASTA		FAST RAPID
MEAT	STEAK	90 MINUTES	FAST RAPID
	BLANQUETTE, OSSO-BUCCO	10-12 MINUTES	FAST RAPID
	FRIED ESCALOPE	10 MINUTES	FAST RAPID
	TOURNEDOS (CAST IRON GRILL)		FAST RAPID
FRYING	CHIPS		FAST RAPID
	FRITTERS		FAST RAPID
DESSERTS	RICE PUDDING	25 MINUTES	SEMI-RAPID
	STEWED-FRUIT		SEMI-RAPID
	PANCAKES	3-4 MINUTES	FAST RAPID
	CUSTARD	10 MINUTES	SEMI-RAPID SEMI-RAPID

To get the cooking time right, do not hesitate to change the saucepan from one burner to the other (for example : from the fast rapid burner to the semi-rapid burner for blanquette and osso-bucco...)

For grills which need a high temperature, use the fast rapid burner.

For difficult sauces and re-heating food, use the semi-rapid burner

Advice

Cooking will be a pleasure if you stick to a few rules and look after your hob.

GAS HOB

Switching on with gas safety device

When the flame appears keep the knob well pressed down for a few seconds to activate the safety device.

For all models, in the event of a power cut it is possible to light the gas by holding a match next to the chosen burner.

For those equipped with a safety device, the corresponding knob should be kept pressed down at the same time.

Use of saucepans

Use saucepans with flat, stable bases which support heat and whose bases should be slightly bigger than the burner to ensure perfect heat conduction.

INDUCTION HOB

Switching on

Touch the display buttons with the flat tip of your stretched out finger to switch on or adjust the settings.

Using two hotplates simultaneously : the power (2800W) is distributed between the two hotplates. Using position 9 on one of the hotplates automatically limits the power to the other. The last setting always has priority (refer to the page "**How to use the induction hotplates**" for further details). You may notice a slight clicking sound caused by this distribution. It will not effect the cooking.

Use of saucepans : by choosing a saucepan from the list supplied with this instruction manual, you can be sure it will be perfectly compatible. One with a thick base is preferable ; heat is better distributed

Some details on heating power :

Position 9 :

- for frying and bringing to the boil.

Position 8 :

- for grills, fried meat.

Position 7 and below :

- browning, boiling gently and simmering (see cooking guide).

GENERAL MAINTENANCE

Clean your burners regularly : this guarantees a perfect working order.

Don't forget the ignition plugs. Dry the burner caps properly before putting them back.

Finish off the cleaning by wiping the glass surface with absorbent paper to remove all traces of humidity.

To remove slight stains from the induction hotplates that hardly heat at all, just use a soft sponge or damp absorbent paper.

In any case, for fuller details, read each page of the instruction manual carefully.

TIPS

As soon as the water boils, turn down the gas ; you will limit the risk of spills.

Put a lid on the saucepan before bringing to the boil : this is time saving and therefore energy saving.

After- Sales Service

IMPORTANT

- In order to benefit from the guarantee on your hob, remember to get your seller-installer to date and sign your "Guarantee Certificate" below.
 - A qualified technician must carry out all repairs. Only distributors of our brand :
 - **KNOW PERFECTLY HOW YOUR APPLIANCE WORKS,**
 - **FULLY APPLY OUR METHODS FOR SETTING, MAINTENANCE AND REPAIR,**
 - **ONLY USE ORIGINAL PARTS.**
 - **Any intervention that is carried out further to an installation or use, which is not in accordance with the instructions given here, is not accepted by the manufacturer's guarantee and this guarantee will be suspended definitively.**
 - When making a complaint or ordering spare parts from your distributor, specify the full reference of your appliance (trade name, type of appliance and full serial number). This information is indicated on the nameplate stuck on below.
- The descriptions and characteristics given in this "booklet" are only for your information and are not binding. Indeed, as we care about the quality of our products, we reserve the right to carry out, without notice, any modification or improvement we deem necessary.

GB

9961

87 3225
18 04 2000