

Table de cuisson gaz

ETGV 44



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

SOMMAIRE



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.....	2
--	---



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	4
----------------------------------	---

INFORMATIONS TECHNIQUES DESTINEES A L'INSTALLATEUR



INSTALLATION.....	5
1) Encastrement dans le plan de travail.....	5
2) Mise en place du joint mousse.....	6
3) Fixation de la table.....	6
4) Aération de la pièce et évacuation des gaz de combustion.....	7
5) Raccordement au gaz.....	8
5.1) Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel (G20).....	8
5.2) Gaz distribué par bouteille butane (G30)/propane (G31).....	18
6) Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz.....	20
6.1) Remplacement des injecteurs.....	11
6.2) Réglage du ralenti.....	22



BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	24
Caractéristiques du câble d'alimentation.....	25

INFORMATIONS DESTINEES A L'UTILISATEUR



UTILISATION.....	26
1) Description des boutons.....	27
2) Choix du brûleur.....	28
3) Allumage des brûleurs.....	28



NETTOYAGE & ENTRETIEN.....	30
----------------------------	----

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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



POUR EVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUEES UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.

- Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement**. Il doit être utilisé exclusivement comme **appareil de cuisson**. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- Vérifiez que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Remplacez tout raccordement de connexion gaz (tuyau souple, tuyau flexible...) dès que la date limite d'utilisation est dépassée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester longtemps chauds après l'arrêt de l'appareil.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne gardez pas de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.
- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.

- Veillez à ne pas toucher les supports de casseroles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position « arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne posez rien sur la table de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus, etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz implique le dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faites en sorte que la cuisine soit bien aérée : laissez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut réclamer une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre. Il peut également s'avérer utile de disposer d'une aération plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Une manipulation incorrecte et une utilisation non conforme peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et d'autres personnes ainsi qu'une dégradation de l'appareil.

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

Mise au rebut

Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la plaque de cuisson).

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



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Catégorie II2E+3+ FR

Alimentation : 230 - 240 V~ 50/60 Hz

Sécurité coupe gaz : thermocouples

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANE = 37 mbar

G 20 - NATUREL = 20 mbar

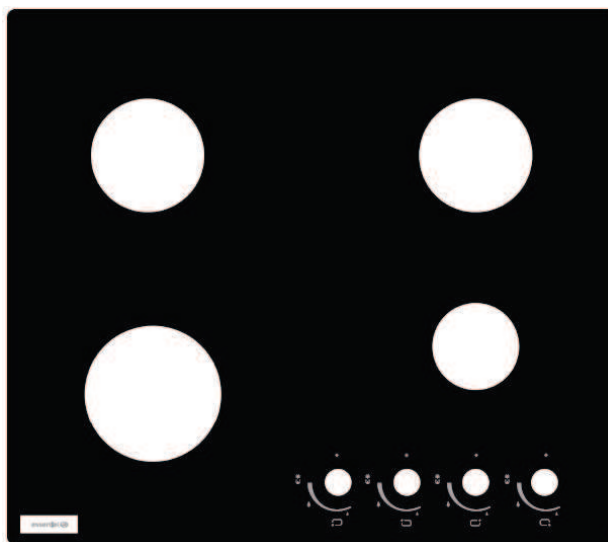
ΣQ_n : 7,5 kW – 545,57 g/h

Dimensions hors tout (H x L x P) : 50 mm x 580 mm x 510 mm

Dimensions découpe (H x L x P) : - mm x 560 mm x 490 mm

Pays de destination : FRANCE

Position du foyer	Type de foyer	Puissance nominale
Avant gauche	Rapide	3000 W
Arrière gauche	Semi-rapide	1750 W
Avant droit	Auxiliaire	1000 W
Arrière droit	Semi-rapide	1750 W





INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES DESTINEES A L'INSTALLATEUR



L'appareil doit être installé correctement et conformément aux normes en vigueur par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer toute réparation et intervention, débranchez l'appareil de la prise de courant (ou couper l'alimentation générale) et fermer le robinet d'arrivée de gaz.

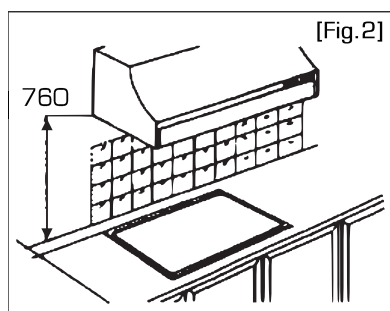
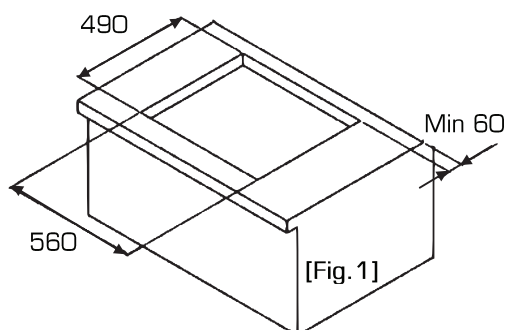
Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes et animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

1) Encastrement dans le plan de travail

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

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

Respectez les dimensions d'encastrement indiquées sur les figures 1 et 2 ci-dessous (en millimètres) :



La découpe dans le plan de travail sera de : 560 mm x 490 mm.

Veillez à laisser un espace libre minimum de 50 mm à l'avant de la table et 60 mm minimum à l'arrière et sur les côtés de la table de cuisson.

La table de cuisson peut être installée dans tous les meubles, à condition que ces derniers soient résistants à la chaleur (au moins 90°C).

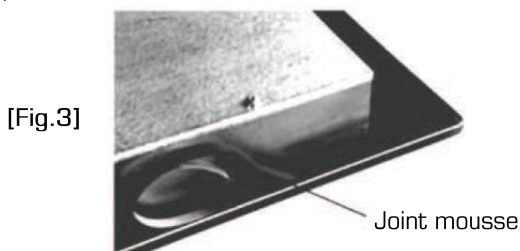
Veillez à laisser un espace minimum de 15 mm sous le fond du caisson de l'appareil.

Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple : aérosols) et des objets non résistants à la chaleur.

2) Mise en place du joint mousse

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

1. Retirez les grilles et les brûleurs.
2. Retournez la table de cuisson avec précaution.
3. Apposez le joint mousse fourni sur le pourtour extérieur du cadre de la table de cuisson (voir **figure 3**). Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.

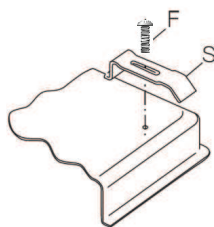


4. Encastrez la table dans le meuble en veillant à bien la centrer et en contrôlant que le joint ne déborde pas de son pourtour.
5. Remplacez ensuite les brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

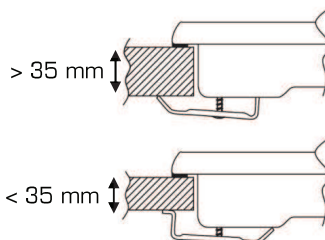
3) Fixation de la table

Pour fixer la plaque de cuisson au plan de travail, utilisez les 4 étriers de fixation (S) et les 4 vis (F) fournis.

A chaque coin de la plaque de cuisson, placez la vis (F) au travers de l'étrier (S) (**fig.4**) et serrez la vis (F) **en ne vissant pas trop fort**. Vous éviterez ainsi la déformation du caisson.



[Fig.4]



[Fig.5]

Si le plan de travail a une épaisseur inférieure à 35 mm, les étagères devront être montées dans le sens inverse (voir fig.5) en faisant attention à visser la vis (F) avec précaution.

4) Aération de la pièce et évacuation des gaz de combustion

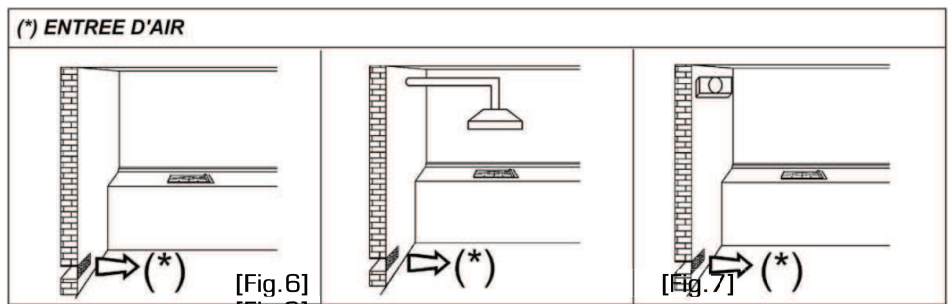
Le local où est installée la plaque de cuisson doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes, d'une section minimum de 100 cm² (Cf. fig. 6) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures. L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas, respectez formellement les normes en vigueur.

Recommandations

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

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

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



Emplacement et évacuation des produits de la combustion

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits débouchant directement à l'extérieur (Cf. fig. 7). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur, sur l'aération de la pièce. Ce dispositif devra être mis en marche en même temps que l'appareil (Cf. fig. 8).

5) Raccordement au gaz

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



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



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

5.1) Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel (G20)



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

Les raccordements possibles sont :

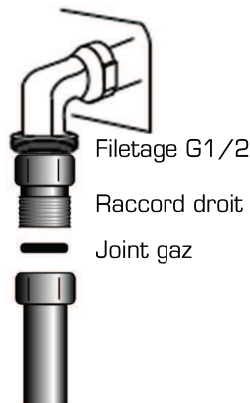
1) raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage type G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni ;

2) raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

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

- Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G1/2.

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



5.2) Gaz distribué par bouteille butane (G30)/propane (G31)

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

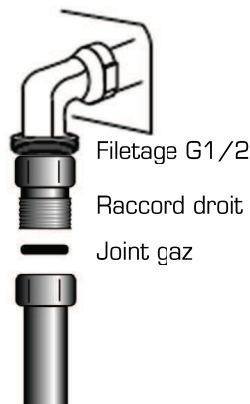
Les raccordements possibles sont :

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

2) raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou XP D 36-112.

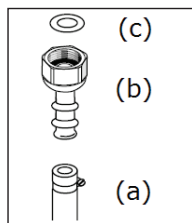
- Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord droit (voir figure ci-contre).

- Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G1½.



3) raccordement sur une installation existante.

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



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



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



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



Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou une solution moussante spécifique de type « Mille bulles ». N'utilisez jamais de flammes pour vérifier les fuites de gaz.

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

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

6) Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz

- S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

- Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-dessous. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

Type de gaz			Naturel G 20
Pression gaz			20 mbar
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur
	Nominal	Réduit	
Rapide	3,00	0,75	1,17Y
Semi-rapide	1,75	0,50	98Z
Auxiliaire	1,00	0,40	75X

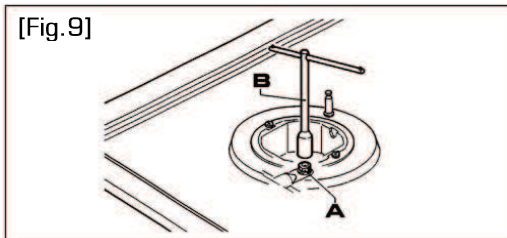
Type de gaz			Butane G 30
Pression gaz			28 - 30 mbar
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur
	Nominal	Réduit	
Rapide	3,00	0,77	0,88
Semi-rapide	1,75	0,50	0,68
Auxiliaire	1,00	0,40	0,50

Type de gaz			Propane G 31
Pression gaz			37 mbar
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur
	Nominal	Réduit	
Rapide	3,00	0,75	0,88
Semi-rapide	1,75	0,50	0,68
Auxiliaire	1,00	0,40	0,50

6.1) Remplacement des injecteurs

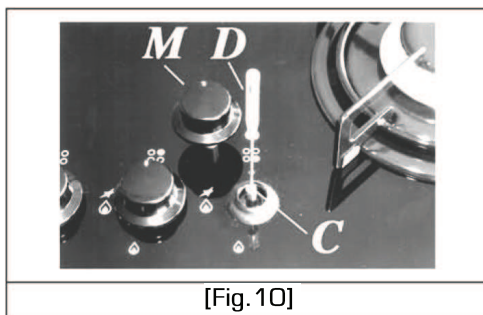
- 1) Otez les brûleurs (couronnes et chapeaux).
- 2) Dévissez les injecteurs (**A**) à l'aide d'une clé à tube (**B**) de 7 mm (voir figure 9).
- 3) Remplacez les injecteurs par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableaux ci-dessus). Veillez à serrer correctement les injecteurs.
- 4) Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.

[Fig.9]



ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant l'étiquette existante par une nouvelle spécifiant le nouveau réglage effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange fourni avec l'appareil.

6.2) Réglage du ralenti



[Fig.10]

- 1) Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
- 2) Otez la manette (**M**) du robinet.
- 3) Pour le G20, serrez la vis de réglage du ralenti (**C**) à fond à l'aide d'un petit tournevis (**D**) puis, procédez au réglage en desserrant délicatement la vis jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 2 mm.
Pour le G30, la vis doit être serrée au maximum.
- 4) Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE



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

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

N'utilisez pas de rallonge, multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :

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

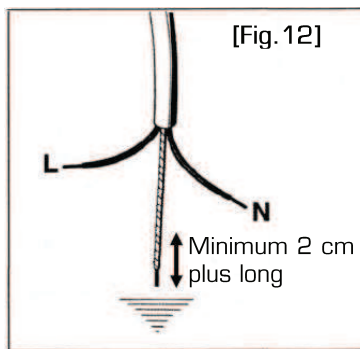
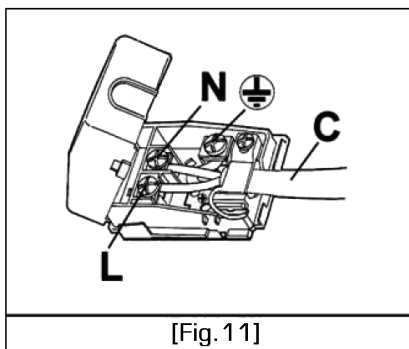
Branchez directement la prise secteur de la table sur la prise murale.

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


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

Caractéristiques du câble d'alimentation :

Alimentation monophasée 230 - 240 V~		
Type d'appareil	Type de câble	Section
Table de cuisson gaz - ETGV 44n - ETGV 44m	HO5VV-F	3 X 0,75 mm ²



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

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

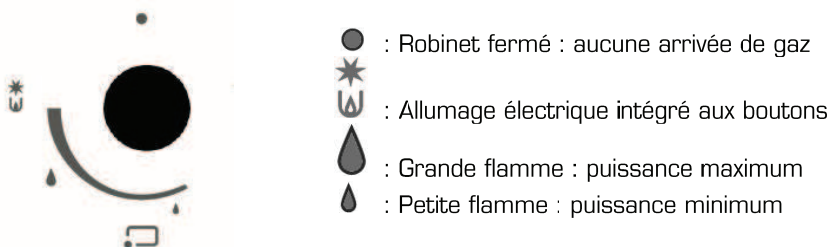



UTILISATION

INFORMATIONS DESTINEES A L'UTILISATEUR

1) Description des boutons

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commandes, autour de chaque bouton :



Les symboles  sérigraphiés sous les boutons indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur (ici, foyer avant gauche).

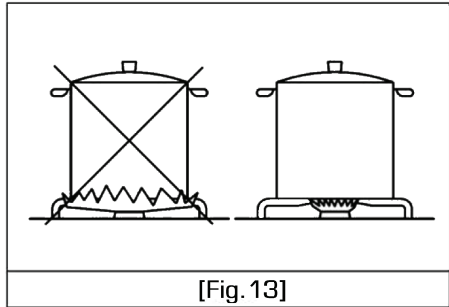
2) Choix du brûleur

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous au tableau ci-dessous).

- La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir fig. 13).

- Utilisez toujours des casseroles à fond plat.

- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.



[Fig. 13]

Diamètre des casseroles			
Brûleurs	Position du foyer	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Rapide	Avant gauche	14 cm	20 cm
Semi-rapide	Arrière gauche et droit	12 cm	16 cm
Auxiliaire	Avant droit	10 cm	14 cm

3) Allumage des brûleurs



1) Pour allumer l'un des brûleurs, tournez vers la gauche la manette

correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position 


2) Appuyez sur la manette.

3) Dès que le brûleur s'est allumé, maintenez la manette enfoncée 10 secondes afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.

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

4) Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum  et le minimum  et jamais entre le maximum et le point de fermeture.

- N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

- Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position  (robinet fermé) et contactez le service après-vente de votre magasin.

- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

Sécurité thermocouples

- Les brûleurs sont munis d'un **système de thermocouples** qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément (en cas de débordement de liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple). Pour rétablir le fonctionnement, remplacez le bouton sur la position ● (robinet fermé) et recommencez les opérations d'allumage.



ATTENTION ! LE DISPOSITIF D'ALLUMAGE NE PEUT PAS ETRE ACTIONNE PENDANT PLUS DE 15 SECONDES. SI, APRES CE LAPS DE TEMPS, LE BRULEUR NE S'EST PAS ENCORE ALLUME OU QU'IL S'EST ETEINT ACCIDENTELLEMENT, PATIENTEZ UNE MINUTE AVANT DE RECOMMENCER L'OPERATION.



NETTOYAGE & ENTRETIEN



Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, contrôlez que toutes les manettes soient sur la position ● (fermé) et laissez refroidir la table de cuisson, les supports de casseroles et les brûleurs.

Nettoyage

- Nettoyez régulièrement votre table de cuisson lorsque nécessaire.
- Le liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyé et séché avec un chiffon doux.
- Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la plaque de cuisson, les supports de casseroles ou les brûleurs.

✓ Plaque de cuisson en verre

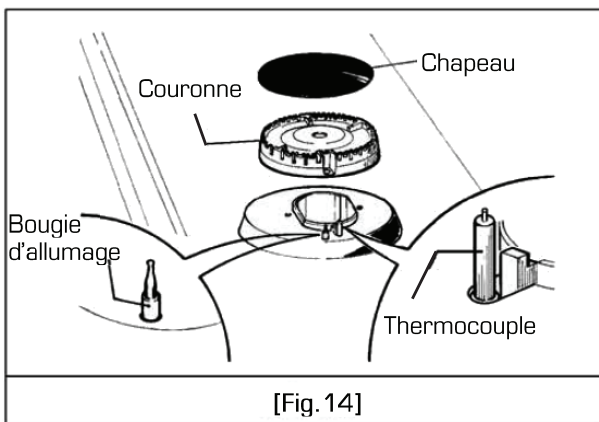
- Nettoyez la plaque de cuisson en verre à l'aide d'une éponge douce et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Vous pouvez également utiliser du produit nettoyant pour vitres.

✓ Supports de casseroles en fonte émaillée

- Nettoyez les supports de casseroles en fonte à l'aide d'une éponge humide et du liquide vaisselle.

✓ Brûleurs

Les brûleurs se composent de deux pièces (couronne et chapeau) et ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement. Ne placez pas les chapeaux de brûleurs au lave-vaisselle.



Assurez-vous que la bougie d'allumage (fig. 14) soit toujours propre. Nettoyez le thermocouple de façon à permettre son bon fonctionnement. La bougie d'allumage et le thermocouple doivent être nettoyés délicatement. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la table de cuisson.

Entretien

Cet appareil ne réclame aucun entretien particulier. Il est toutefois recommandé de vérifier les connexions gaz et électriques au moins une fois tous les deux ans.

✓ Lubrification ou remplacement des robinets

Au cas où la rotation d'un bouton deviendrait difficile ou que l'on sentirait une odeur de gaz, fermez le robinet général et faites appel à l'assistance technique.

Table de cuisson gaz

ETGV 44



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

