

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2	MISE EN PLACE DANS LE PLAN	6
3	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	8
4	BRANCHEMENT AU GAZ	9
5	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	12
6	OPÉRATIONS FINALES	17
7	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	20
8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23

*CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.*



*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.*



*INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.*

## 1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET A PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES **NORMES EN VIGUEUR**. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRESENT MANUEL.**



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIEAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



LA FICHE À BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

**NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.**



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER LA TABLE DE CUISSON SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

**NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



AU TERME DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST SITUÉE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE.

**LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.**

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, S'ASSURER QU'IL EST REGLÉ POUR LE TYPE DE GAZ AVEC LEQUEL IL SERA ALIMENTÉ, EN VERIFIANT L'ETIQUETTE APPLIQUÉE SOUS LE CARTER.



**NE PAS PLACER** SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DE CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.



**NE PAS UTILISER** DE RECIPIENTS OU DE GRILS DÉPASSANT LE PERIMÈTRE DE LA TABLE.



**L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE TABLE.



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



*Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.*



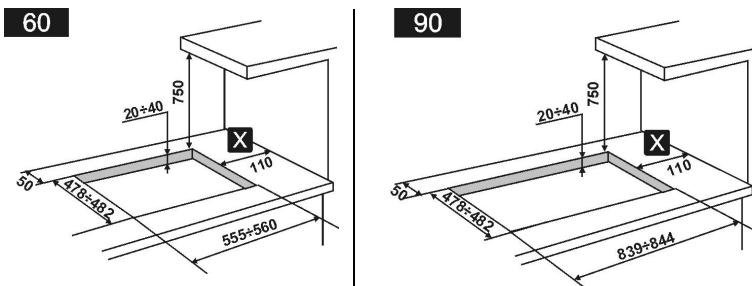
## 2 MISE EN PLACE DANS LE PLAN



Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié. L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur ( $T 90^{\circ}\text{C}$ ).

### 2.1 Fixation à la structure de soutien

Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de 50 mm. Cet appareil est classé "type Y" en ce qui concerne les risques d'incendie et peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement. S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de 750 mm.

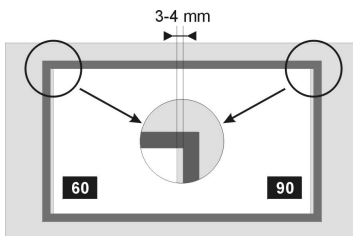


Bien placer le joint isolant compris dans la fourniture tout autour de l'orifice pratiqué dans la table top comme l'indiquent les figures ci-dessous, en essayant de le faire adhérer à toute la surface en exerçant une légère pression avec les mains. Selon le modèle de la table de cuisson à installer, se reporter aux cotes indiquées dans la figure, en sachant que pour les modèles, le côté avant et le côté arrière doivent être au ras de l'orifice. Fixer la table de cuisson au meuble au moyen des étriers **A** ou **B** prévus à cet effet fournis avec l'appareil. Éliminer soigneusement le bord **C** en excédent des joints. Les mesures du dessin ci-dessous se rapportent à la distance de l'orifice au côté interne des joint.

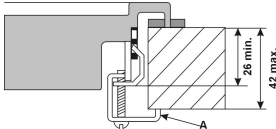


# Instructions pour l'installateur

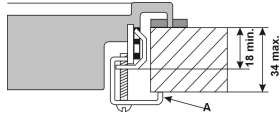
FR-BE



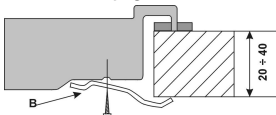
Etrier 'A' dans la 1e fente



Etrier 'A' dans la 2e fente

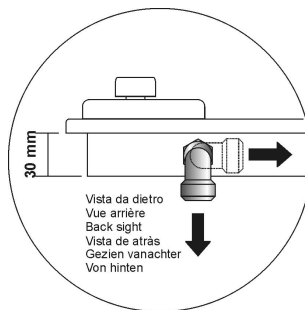
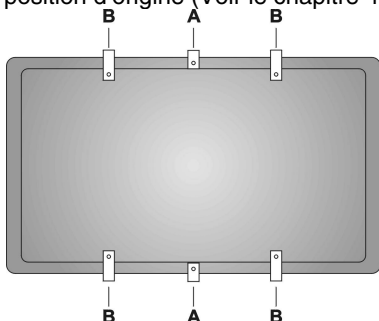


Etrier 'B'



## 2.2 Fixation des tables de 90 cm. sur meuble de base de 60 cm

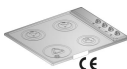
Si une table de cuisson de 90 cm. doit être fixée par étrier sur un meuble de base de 60 cm., utiliser, outre les étriers latéraux 'B', les 2 étriers 'A' centraux, comme le montre le dessin ci-dessous. Par ailleurs, il est nécessaire de tourner le raccord gaz de 90° par rapport à la position d'origine (Voir le chapitre 4 BRANCHEMENT AU GAZ).



Pour l'installation de l'appareil ne pas utiliser de silicone ou d'autres isolants ; utiliser uniquement la gomme mie de pain fournie.

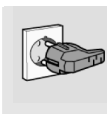


### 3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil.

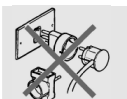
**Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



La fiche située à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale doivent être du même type et conformes à la réglementation en vigueur en matière d'installations électriques. Vérifier que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à la terre appropriée.



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position facilement accessible et en proximité de l'appareil.



Éviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.



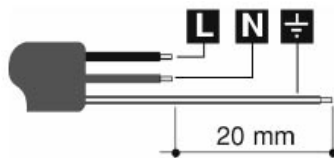
En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à  $1 \text{ mm}^2$  (câble de  $3 \times 1$ ), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 mm. Utilisez un câble du type H05V2V2-F ou équivalent à l'exclusion de tout autre type de câble. Ce câble doit être résistant à une température maximale de  $90^\circ\text{C}$ . Le remplacement du câble doit être effectué par un technicien spécialisé, qui devra procéder au branchement au réseau suivant les schéma ci-dessous.

**L** = marron

**N** = bleu



= jaune-vert



**Le fabricant décline toute responsabilité** touchant les dommages physiques ou matériels causés par le non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.



# Instructions pour l'installateur

FR-BE

## 4 BRANCHEMENT AU GAZ

### 4.1 Branchement gaz avec tuyau souple

ATTENTION: observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

FR



#### Important.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- **Arrêté du 2 août 1977**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- **Norme DTUP 45-204**

Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique.

- **Norme NF C 15 - 100**

Installations électriques à basse tension - Règles.

Le branchement au réseau du gaz peut être effectué avec un **tuyau rigide** en cuivre ou avec un **tuyau flexible** et dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. Pour faciliter le branchement, le raccord **A** situé à l'arrière de l'appareil peut être orienté latéralement; desserrer l'écrou hexagonal **B**, tourner le raccord **A** dans la position voulue et serrer de nouveau l'écrou hexagonal **B** (sa tenue est assurée par une bague bicône en laiton). Une fois cette opération effectuée, contrôler sa bonne tenue en utilisant une solution savonneuse mais jamais une flamme. La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 millibars. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz voir le Chapitre "5 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ". Le raccord d'admission du gaz est fileté 1/2" gaz externe (ISO 7-1).

Il faut toujours interposer un moyen d'étanchéité approprié entre le raccord A et le raccord D (par exemple une bande en téflon).

FR-BE

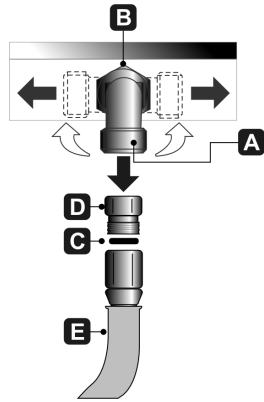
## Instructions pour l'installateur



FR

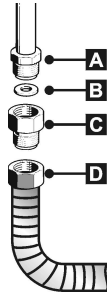
**Branchement avec tuyau flexible:** utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121 pour gaz méthane; XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour gaz liquide), en interposant toujours un adaptateur **D** entre le raccord **A** et le tuyau flexible **E**.

L'adaptateur **D** présente un filetage interne cylindrique (ISO 228-1) à l'extrémité devant être raccordée à l'appareil, et un filetage externe cylindrique (ISO 228-1) à l'extrémité devant être raccordée au tuyau. Il faut toujours interposer un moyen d'étanchéité approprié entre le raccord **A** et le raccord **D** (par exemple une bande en téflon). Veillez aussi à interposer le joint **C** fourni entre le raccord **D** et le tuyau flexible **E**.



BE

**Branchement avec tuyau flexible:** utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (le tuyau devra porter la mention AGREE AGB/BGV), en interposant toujours l'adaptateur **C**, fourni avec l'appareil, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **D**. L'adaptateur **C** devra présenter un filetage interne cylindrique (ISO 228-1) à l'extrémité devant être raccordée à l'appareil, et un filetage externe conique (ISO 7-1) à l'extrémité devant être raccordée au tuyau. Veillez à interposer le joint **B** fourni entre le raccord **A** et l'adaptateur **C**.



1.5 mt



La mise en oeuvre avec tube flexible devra être effectuée de façon que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 1.5 mètres d'extension maximum; s'assurer que les tubes n'entrent pas au contact de parties mobiles et ne sont pas écrasés.



Pour le raccordement de l'appareil au réseau du gaz, utiliser un tube flexible métallique.





## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### 4.2 *Branchement au gaz butane-propane*



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau au paragraphe "5.3 Réglage pour gaz butane-propane".

### 4.3 *Aération des locaux*



L'appareil peut être installé uniquement dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Dans le local où l'appareil est installé, il doit pouvoir arriver une quantité d'air égale à celle requise pour la combustion régulière du gaz et pour le renouvellement d'air du local. Les prises d'admission d'air, protégées par de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Le local devra être aéré en permanence de façon appropriée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par la cuisson. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des ventilateurs éventuels.

### 4.4 *Évacuation des produits de la combustion*



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soigneuse par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.



## 5 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

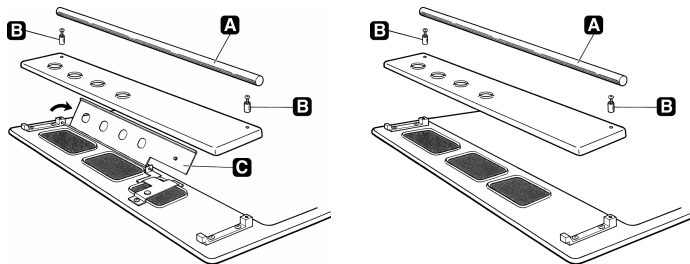


**Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.**

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 millibars. En cas d'utilisation avec d'autres types de gaz, remplacer les injecteurs et régler l'air primaire. Pour le remplacement des injecteurs et le réglage des brûleurs, il faut enlever la table de la façon décrite au paragraphe suivant.

### 5.1 *Enlèvement de le panneau de commandes (modèles avec panneau de commandes séparable)*

1. Enlever les boutons et le tube de protection des boutons 'A' en tirant vers le haut.
2. Avec un tournevis cruciforme, ôter les vis et les deux supports cylindriques 'B'.
3. Lever légèrement le côté gauche du bandeau et le déplacer vers la droite pour l'extraire complètement.
4. Dans les modèles avec plaque électrique pour libérer le bandeau il faut extraire le corps du voyant.
5. Lever la traverse d'allumage 'C' et la poser du côté opposé.



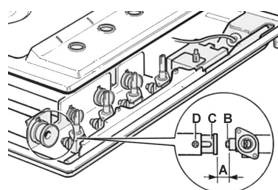
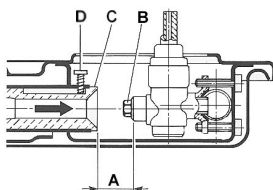




### 5.3 Réglage pour gaz butane-propane

Contrôler que le raccordement ait été effectué comme décrit dans le chapitre "Raccordement gaz".

Desserrer la vis 'D' et pousser à fond le régulateur d'air 'C'. Avec une clé fixe, enlever les buses 'B' et monter celles adaptées en suivant les indications reportées dans les tableaux relatifs au **gaz liquide G30/G31** – 28/37 mbars. Le couple de vissage de la buse ne doit pas dépasser **3 Nm**. Régler l'arrivée d'air en déplaçant le tuyau Venturi "C", jusqu'à obtenir la distance "A" reportée dans le tableau au paragraphe "5.5 Réglage de l'air primaire" et le fixer avec la vis "D". Après avoir fait les réglages, remettre les cachets de cire ou d'une matière équivalente.



Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz butane-propane – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1.05	48	30	360	76	75
Semi-rapide	1.7	62	30	360	124	121
Rapide	2.55	76	40	650	185	182
Rapide grand	3.1	85	45	800	225	222
Poissonnière	2.9	82	50	950	211	207
Ultrarapide	4.0	95	65	1600	291	286



## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### 5.4 Réglage pour gaz naturel

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 millibars. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement pour ce type de gaz, effectuer les opérations décrites au paragraphe "5.3 Réglage pour gaz butane-propane" en choisissant toutefois les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le gaz naturel, comme indiqué dans le tableau suivant et au paragraphe "5.5 Réglage de l'air primaire". Après avoir effectué les réglages, remettre en place les sceaux en cire ou matériau équivalent.

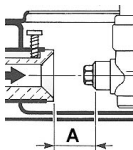
Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz naturel – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.05	73	400
Semi-rapide	1.7	93	450
Rapide	2.55	115	650
Rapide grand	3.1	128	750
Poissonnière	2.9	123	1200
Ultrarapide	4.0	142	1600



### 5.5 Réglage de l'air primaire

Rapporté à la distance "A" en mm.

#### Tables de 60cm. avec panneau de commandes séparable.

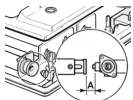


Brûleur	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)	3.0	2.5
Semi-rapide d (2)	1.0	2.0
Semi-rapide g (3)	1.0	1.5
Rapide grand (4)	1.0	2.5
Ultrapapide (5)	1.5	open

#### Tables de 90cm. avec panneau de commandes séparable.

Brûleur	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)	2.5	2.5
Semi-rapide (2)	1.0	2.0
Rapide (3)	1.5	1.5
Poissonnière (4)	0.5	8.0
Ultrapapide (5)	1.5	5.5

#### Tables de 60cm. avec panneau de commandes intégré.



Brûleur	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)	3.0	2.5
Semi-rapide d (2)	1.0	2.5
Semi-rapide g (3)	1.0	2.0
Rapide (4)	1.0	2.5
Ultrapapide (4)	1.0	3.0

Pour identifier les brûleurs sur la table de cuisson, voir les dessins du paragraphe « 6.3/6.4 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson »



## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### 6 OPÉRATIONS FINALES

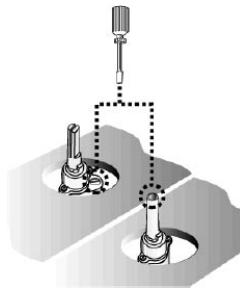
Après avoir effectué les réglages décrits ci-dessus, remonter l'appareil en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies au paragraphe "5.1 Enlèvement de le panneau de commandes / 5.2 Enlèvement de la table".

#### 6.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Remettre en place les éléments sur le brûleur et placer les manettes sur les tiges des robinets.

Allumer le brûleur et l'amener sur la position de minimum. Ôter de nouveau la manette et agir sur la vis de réglage à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement la manette de la position de maximum à celle de minimum, la flamme ne devra pas s'éteindre).



#### 6.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec le gaz butane-propane, il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis logée à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles). Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués dans le tableau "5.3 Réglage pour gaz butane-propane".



*Après le réglage avec un gaz différent de celui de mise en service, remplacer l'étiquette appliquée sur le carter de l'appareil par l'étiquette correspondant au nouveau gaz. L'étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec l'appareil.*



### 6.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson (Table avec panneau de commandes séparable)

Tables de 60cm.



**BRÛLEURS**

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide d
3. Semi-rapide g
4. Rapide grand
5. Ultrarapide

Tables de 90cm.



**BRÛLEURS**

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide
3. Rapide
4. Poissonnière
5. Ultrarapide





## Instructions pour l'installateur

FR-BE

### 6.4 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson (Table avec panneau de commandes intégré)

Tables de 60cm.



#### BRÛLEURS

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide d
3. Semi-rapide g
4. Rapide grand
5. Ultrarapide

### 6.5 Lubrification des robinets du gaz



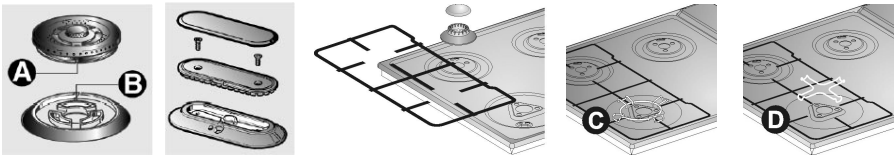
Avec le temps, il peut arriver que le robinet du gaz présente des difficultés de rotation et se bloque. Procéder à son nettoyage interne et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**



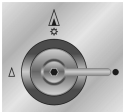
## 7 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON




Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les couronnes brise-flamme, les chapeaux et les grilles sont installés correctement. Sur le brûleur ultrarapide, le renforcement **A** doit être centré avec l'axe **B**. La grille **C** comprise dans la fourniture s'utilise pour les récipients "wok" (poêle chinoise). Le réducteur **D** n'est fourni qu'avec les modèles à grilles ouvertes et s'utilise pour les petits récipients.



### 7.1 Allumage du brûleur



L'appareil est doté d'un système d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer la manette et, simultanément, de la tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre de façon à l'amener sur le symbole de la flamme minimum, jusqu'à ce que l'allumage se produise. Dans les modèles avec soupapes de sécurité, positionner le bouton en correspondance du symbole d'allumage  avant de presser et, après allumage, presser le bouton pendant environ 2 secondes pour tenir la flamme allumée et activer le dispositif de sécurité. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne lorsque l'on relâche le manette. Dans ce cas, répéter l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps.

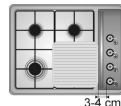


Sur les modèles à valve, si les brûleurs s'éteignent accidentellement, au bout de 20 secondes environ, un dispositif de sécurité bloquera la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

### 7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour une efficacité plus grande des brûleurs et pour une consommation minimum de gaz, utiliser des récipients à fond plat et régulier dotés de couvercle et proportionnés aux dimensions du brûleur (voir paragraphe "7.3 Diamètre des récipients").

Pour éviter de brûler ou d'abîmer le plan supérieur pendant la cuisson, tous les récipients ou les grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson et doivent se trouver à une distance minimum de 3-4 cm des manettes.





# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 7.3 Diamètre des récipients

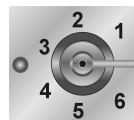


Brûleurs	Ø min. et max. (en cm.)
Auxiliaire	12-14
Semi-rapide	16-20
Rapide medio	22-26
Rapide grand	22-26
Ultrarapide	22-26
Poissonnière	Récipients de forme ovale

## 7.4 Plaques électriques

### 7.4.1 Allumage plaques électriques

Les tables peuvent être dotées de plaques électriques de différent diamètre. Celles-ci sont commandées par un commutateur et on les allume en tournant la manette dans la position voulue.



### 7.4.2 Comment utiliser les plaques électriques

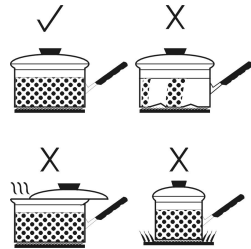
A titre purement indicatif, nous donnons ci-après un tableau de réglage.

POSITION	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS
0	Eteint	
1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer des quantités de liquide plus importantes.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire à la température d'ébullition ou à peine en dessous.
4	Moyen	Pour cuire des aliments qui doivent être amenés à ébullition, pour des rôtis de viandes délicates et de poisson.
5	Fort	Pour des rôtis, côtelettes, biftecks et pour le pot-au-feu.
6	Vif	Pour amener à ébullition de grands quantités d'eau, pour frire.



### AVERTISSEMENTS

Au moment du premier allumage et en tout état de cause si la plaque est restée inactive pendant très longtemps, il est nécessaire, afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par la pâte isolante, de la sécher en mettant la plaque pendant 30 minutes sur la position 1 du commutateur.



### Pour une utilisation correcte penser à :

- Allumer la plaque uniquement après avoir placé la casserole sur cette dernière.
- Utiliser des casseroles à fond plat et à fond épais.
- Ne jamais utiliser des casseroles plus petites que la plaque.
- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Pendant la cuisson d'aliments à l'huile et à la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.
- Même après l'utilisation, les plaques resteront chaudes pendant longtemps: ne pas y poser les mains ou d'autres objets afin d'éviter des brûlures; faire attention aux enfants.
- Dès que l'on remarque une fêlure à la surface des plaques, débrancher immédiatement l'appareil du secteur et contacter le centre après-vente agréé le plus proche.
- Ne pas poser de feuilles minces d'aluminium directement sur la surface de la plaque.

### 7.5 Utilisation du grille-viande

Si l'on veut utiliser un grille-viande, tenir compte de ce qui suit :

- laisser une distance de 160 mm entre la paroi latérale et le bord du grille-viande ;
- si l'un des brûleurs près de la paroi arrière en bois est un triple flamme, laisser une distance de 160 mm entre cette paroi et le bord du grille-viande ;
- faire attention que les flammes des brûleurs ne sortent pas du bord du grille-viande ;
- allumer pendant 10 minutes sur la puissance maximum les brûleurs qui se trouvent sous le grille-viande, après quoi les reporter à la puissance minimum. Ne jamais dépasser les 45 minutes d'utilisation.



# Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

## 8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



*Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.*



*Avant toute intervention, débrancher l'appareil.*

### 8.1 Nettoyage



*Pour assurer une bonne conservation de la table de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.*

#### 8.1.1 Nettoyage quotidien de la table

Pour nettoyer et conserver les surfaces, utiliser exclusivement des produits spécifiques ne contenant pas d'abrasifs ou de constituants acides à base de chlore.

**Mode d'emploi:** verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

#### 8.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits normaux non abrasifs au moyen d'éponges anti-rayure et, éventuellement, d'ustensiles en bois ou en matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.



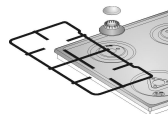


## 8.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

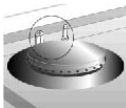


**ATTENTION:** éviter de laver ces composants dans un lave-vaisselle. Lorsqu'on utilise normalement la table de cuisson, les grilles et les chapeaux en acier inox prennent une couleur brunâtre à cause de la température élevée. Les nettoyer avec une éponge abrasive fine ou des produits similaires que l'on trouve facilement dans le commerce. Repasser ensuite avec une pâte spéciale pour redonner de l'éclat à l'acier. S'adresser à un technicien agréé de zone qui conseillera des produits de type professionnel pour le nettoyage et l'entretien des appareils électroménagers.

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles, de façon à faciliter le nettoyage. Ils doivent être lavés à l'eau chaude additionnée d'un détergent neutre. Veiller à éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs. Des résidus d'humidité dans les trous des brûleurs pourraient compromettre leur bon fonctionnement.

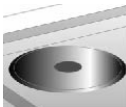


### 8.2.1 Les bougies et les dispositifs de sécurité



Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, les bougies d'allumage et les dispositifs de sécurité doivent être toujours bien propres. Les contrôler très souvent et, le cas échéant, les nettoyer au moyen d'un chiffon humide.

### 8.2.2 La plaque électrique



Après l'utilisation, pour une bonne conservation et pour faire en sorte que la surface soit toujours propre et brillante, la plaque électrique doit être traitée au moyen des produits prévus à cet effet présents dans le commerce. Cette opération nécessaire évite l'éventuelle oxydation (rouille).

### 8.2.3 Le couvercle

Sur les modèles dotés d'un couvercle en verre ou en acier, le nettoyage s'effectue à l'eau tiède sans utiliser de chiffons rugueux ou de matières abrasives. Avant d'ouvrir le couvercle, l'essuyer pour éliminer toute coulure.

**Éviter de fermer le couvercle quand les brûleurs ou la plaque électrique sont allumés ou encore chauds.**



**Important: le couvercle en verre peut se briser si surchauffé. S'assurer que tous les brûleurs soient éteints et refroidis avant de fermer le couvercle.**