

AVANT LA MISE EN SERVICE DE LA TABLE DE CUISSON Page 16

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT Page 16

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL Page 16

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE Page 17

COMMENT NETTOYER ET ENTREtenir LA TABLE DE CUISSON Page 17

DIAGNOSTIC DES PANNES Page 18

SERVICE APRÈS-VENTE Page 18

INSTALLATION Page 19

AVANT LA MISE EN SERVICE DE LA TABLE DE CUISSON

- Pour utiliser au mieux votre table de cuisson, nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi. Conservez cette notice, elle pourra vous être utile.

- Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, morceaux de polystyrène, etc ...) à la portée des enfants car ils représentant une source potentielle de danger.
- Vérifiez que la table de cuisson n'a subi aucun dommage pendant le transport.
- Assurez-vous que l'installation et les raccordements électricité/gaz ont été effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

Les matériaux d'emballage sont 100% recyclables et portent le symbole de recyclage ♻ qui identifie le type de matériaux qui devra être mis au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

2. Produit

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables; mettez-le au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation générale.
- L'utilisation d'un appareil à gaz produit chaleur et humidité dans le local où il a été installé. Aérez convenablement le local ou installez une hotte d'aspiration raccordée à un conduit d'évacuation.
- En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, pensez à aérer davantage le local, en ouvrant simplement une fenêtre ou en augmentant la capacité d'aspiration de la hotte.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.
- Après avoir utilisé la table de cuisson, assurez-vous que les boutons de commande sont sur la position de fermeture ● et fermez le robinet principal du conduit d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.

Déclaration de conformité CE

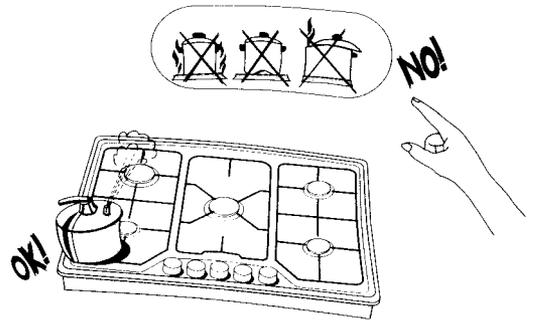
- Cette table de cuisson (Classe 3) a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffage des locaux) sera considérée comme impropre donc dangereuse.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux:
 - objectifs de sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE;
 - et porte la marque CE selon la Directive 93/68/CEE.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs différents. Utilisez des casseroles dont le diamètre du fond correspond ou est légèrement supérieur au diamètre des brûleurs.
- Utilisez des casseroles à fond plat. Les casseroles à fond concaves ou convexes sont fortement déconseillées.
- En utilisant une cocotte-minute, vous économisez encore plus d'énergie et vous réduisez énormément les temps de cuisson.
- Ne pas laisser de récipients vides sur les brûleurs en fonctionnement.

Ø Brûleur	Ø récipient
rapide (9,8 cm)	24 à 26 cm
semi-rapide (6,8 cm)	16 à 22 cm
auxiliaire (4,8 cm)	8 à 14 cm
triple couronne (12 cm)	24 à 26 cm

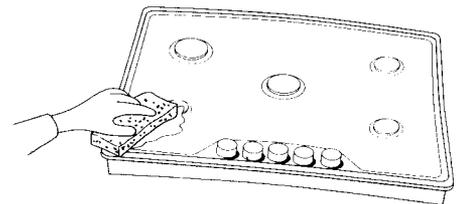
- Faites cuire vos préparations de préférence avec un couvercle.
- Pour les légumes, les pommes de terre, etc., réduisez la quantité d'eau pour réduire les temps de cuisson.



COMMENT NETTOYER ET ENTREtenir LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage du plan de cuisson, des grilles et du bandeau

- Avant de nettoyer le plan de cuisson, débranchez la table de cuisson du secteur et attendez qu'elle ait refroidi.
- Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou un produit détergent liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ni de paillettes métalliques.
- Évitez de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur le plan de cuisson.



Plateau inox

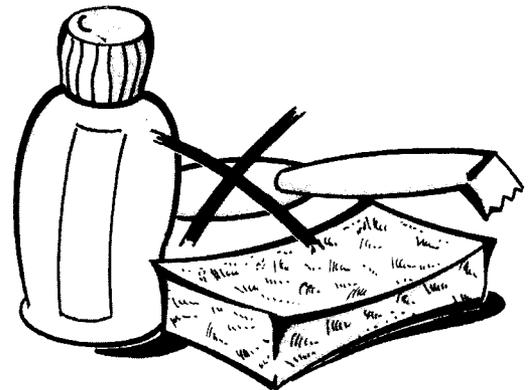
- Nettoyez-le à l'aide de produits spécifiques que vous trouverez dans le commerce.

Remarque: En cas d'utilisation continue, il est possible que le contour des brûleurs se colore légèrement. Ceci est dû à la température élevée de la flamme.

Nettoyage des brûleurs

1. Soulevez et retirez le chapeau du brûleur.
2. Enlevez le brûleur de son logement en le tirant vers le haut.
3. Laissez tremper le brûleur et le cache dans de l'eau chaude additionnée de détergent liquide. (Ne les lavez pas en lave-vaisselle.)
4. Rincez-le et essuyez-le soigneusement.
5. Contrôlez qu'aucune des ouvertures du brûleur ne soit obstruée.
6. Reposez le brûleur et son chapeau.

Remarque: Pour éviter d'endommager le système d'allumage électrique, ne l'utilisez pas



lorsque les brûleurs ne sont pas installés dans leur logements.

DIAGNOSTIC DES PANNES

1. Le brûleur ne s'allume pas:

- Le robinet d'arrivée du gaz est-il ouvert?
- Le gaz a-t-il été coupé au niveau de la commune (Gaz Naturel)?
- La bouteille de gaz est-elle terminée (Butane ou Propane)?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles bouchées?
- Le chapeau du brûleur ou le brûleur ont-ils été placés correctement après leur nettoyage? (voir chapitre: Comment nettoyer et entretenir la table de cuisson).

2. Le brûleur ne reste pas allumé:

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

3. L'allumage électrique ne fonctionne pas:

- Y a-t-il une coupure de courant?

SERVICE APRÈS-VENTE

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide (voir "Diagnostic des pannes").
2. Redémarrez l'appareil pour vous assurer que le problème a été éliminé.
3. Si le résultat est négatif, contactez le Service Après-Vente.
Comuniquez:
 - le type de panne;
 - le modèle;
 - le numéro de service (il s'agit du chiffre qui se trouve après le mot SERVICE sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la table de cuisson et sur la garantie);
 - votre adresse complète;
 - votre numéro de téléphone sans oublier l'indicatif.



SERVICE 0000 000 00000



INSTALLATION

Informations techniques pour l'installateur

Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail mesurant de 20 à 40 mm d'épaisseur. S'il n'y a aucun autre appareil électroménager sous la table de cuisson, insérez un panneau de séparation à 20 mm minimum du fond du plan.

Remarque: Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et que les réglages du plan de cuisson sont compatibles (voir étiquette ou plaque signalétique).

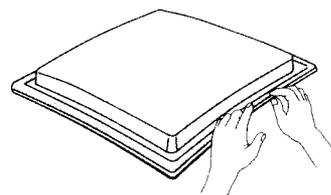
- Si vous pensez installer un meuble à colonne, laissez au moins un espace de 150 mm des bords latéraux de la table de cuisson.
- Les revêtements des parois du meuble ou des appareils se trouvant à côté de la table de cuisson doivent pouvoir supporter la chaleur

(protection contre la surchauffe "Y" conformément aux normes EN 60335-2-6).

- L'installation doit être effectuée conformément aux normes locales en vigueur.
- Le local dans lequel est installée la table de cuisson doit être suffisamment aéré pour permettre une combustion correcte du gaz (voir tableau sur la fiche produit en annexe).
- L'air doit arriver naturellement à travers une ouverture appropriée qui doit être:
 - permanente et effectuée sur les parois de la pièce qui donnent vers l'extérieur, dans une zone à l'écart de sources polluantes.
 - Réalisée de sorte que les bouches ne puissent pas être bouchées, même accidentellement, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.
 - Protégée par des grilles, grillages métalliques, etc... de sorte à ne pas réduire l'ouverture utile indiquée ci-dessus.
 - Située assez près du sol sans toutefois gêner le fonctionnement des dispositifs d'évacuation des produits de combustion.

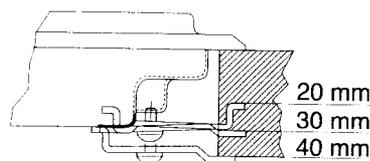
Montage

- Appliquez le joint fourni (si cela n'a pas déjà été fait) après avoir nettoyé la surface d'application comme le montre la figure.



FIXATION (voir figure)

1. Placez les étriers de fixation en face des trous et fixez-les à l'aide des vis prévues à cet effet.
2. Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur la fiche produit en annexe.
3. Installez la table de cuisson dans le plan de travail de votre cuisine.

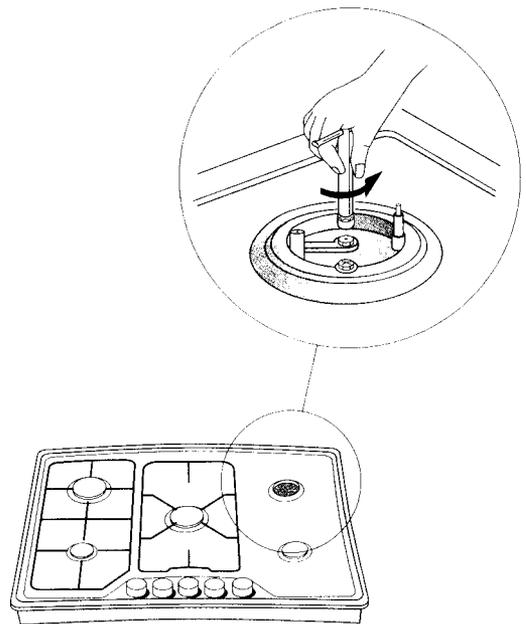


Attention: La câble d'alimentation électrique et la fiche doivent être appropriés à la puissance électrique de la table de cuisson et le câble doit être assez long pour permettre de dégager la table de cuisson vers le haut.

INSTALLATION

Branchement électrique

- **Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales.**
- Les données relatives à la tension et à la consommation figurent sur la plaque signalétique.
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le constructeur décline toute responsabilité pour tous dommages éventuels subis par des personnes ou des objets, par suite de la non-observation des normes mentionnées ci-dessus.**
- **Pour remplacer le câble d'alimentation qui devra présenter les mêmes caractéristiques que celui fourni par le fabricant, faire appel au service Après-Vente ou à un technicien qualifié.**

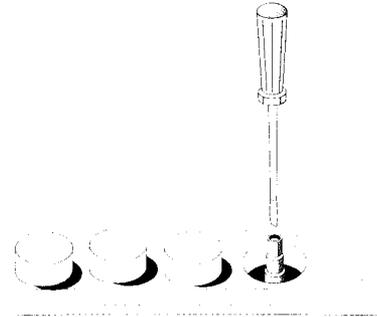


ADAPTATION A DIFFERENTS TYPES DE GAZ "ne s'applique pas aux tables de cuisson vendues aux pays-bas."

Si la table est pré-réglée pour un gaz différent de celui disponible dans votre habitation, procéder comme suit:

- Remplacer les injecteurs par ceux adaptés au type de gaz disponible (voir Fiche Produit séparée).
- Pour régler le minimum, tourner le bouton sur la position du minimum et, à l'aide d'un tournevis, agir sur la vis qui se trouve sur le robinet.

Pour le gaz LPG (propane/butane) visser à fond.



SEULEMENT POUR LA BELGIQUE

Pour la table de cuisson destinée à la Belgique, il faut remplacer le raccord en coude par celui fourni en dotation.