

1. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation	33
2. Mise en place dans le plan	34
2.1 Fixation à la structure de soutien	34
3. Branchement électrique	36
4. Branchement au gaz	37
4.1 Branchement gaz avec tuyau souple	37
4.2 Branchement au gaz butane-propane	38
4.3 Aération des locaux	38
4.4 Évacuation des produits de la combustion	38
5. Adaptation aux différents types de gaz	39
5.1 Enlèvement de la plaque	39
5.2 Réglage pour gaz butane-propane	40
5.3 Réglage pour gaz naturel	40
5.4 Réglage de l'air primaire	41
5.5 Remontage de la plaque	41
5.6 Réglage du minimum pour gaz naturel	41
5.7 Réglage du minimum pour gaz butane-propane	42
5.8 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson	42
5.9 Lubrification des robinets du gaz	42
6. Description des commandes	43
6.1 Le panneau frontal	43
7. Utilisation de la table de cuisson	44
7.1 Allumage des brûleurs avec dispositif de sécurité	44
7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs	44
7.3 Diamètre des récipients	44
8. Nettoyage et entretien	45
8.1 Nettoyage de l'acier inox	45
8.2 Nettoyage des éléments	45

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.
CETTE TABLE DE CUISSON APPARTIENT A LA CLASSE 3.



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.



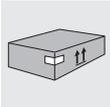
Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation

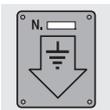


CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. CONSERVER ÉGALEMENT 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.

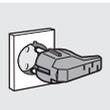
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDICÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX 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.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.
NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTRÔLER LA TABLE DE CUISSON SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDICÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-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).



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



NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU DE GRILS DÉPASSANT LE PÉRIMÈTRE DE LA TABLE.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SOUS LE CARTER, JOINTE À CE MANUEL ET APPLIQUÉE SUR LE CERTIFICAT DE QUALITÉ.

LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À 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 ($T 90^{\circ}\text{C}$).

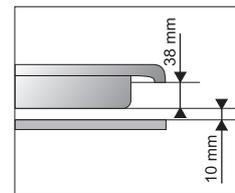
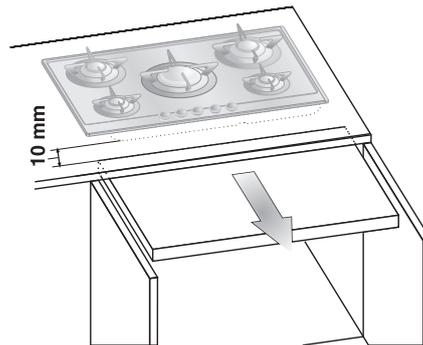
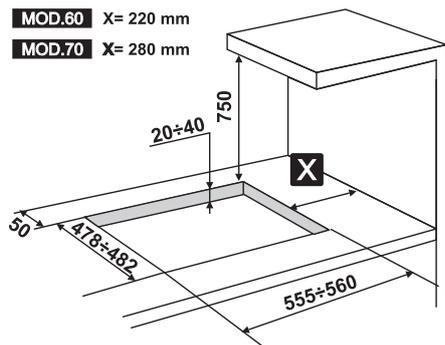
2.1 Fixation à la structure de soutien

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**. L'appareil peut être juxtaposé à des murs dépassant en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance « X » représentée dans la figure, pour éviter tout dommages aux murs dû à des surchauffes. S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus il existe une distance minimum de **750 mm**. En cas d'installation sur un élément à portes, il est nécessaire de mettre en place un panneau de séparation sous la table de cuisson. Maintenir une distance minimum de **10 mm** entre le fond de l'appareil et la surface du panneau. En outre, la surface du panneau, devra être facilement amovible pour permettre l'accès pour les éventuelles interventions d'assistance technique.

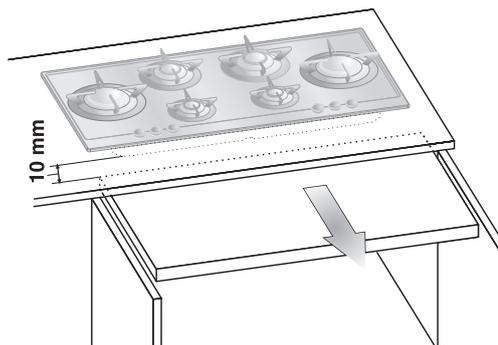
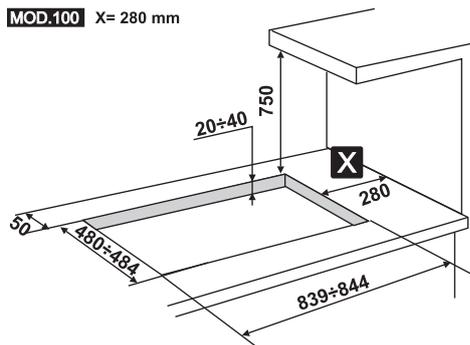


Si l'on installe une hotte au-dessus du plan de cuisson, consulter le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

MOD.60 X= 220 mm
MOD.70 X= 280 mm



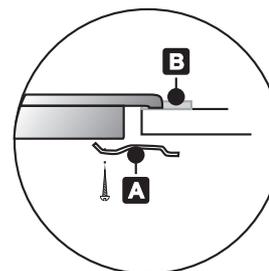
MOD.100 X= 280 mm



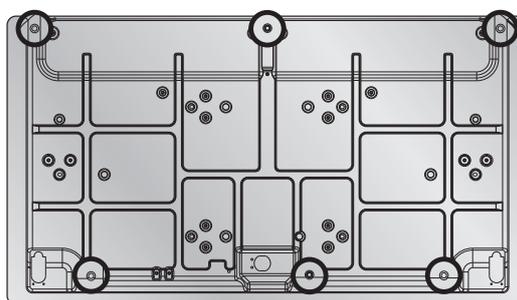
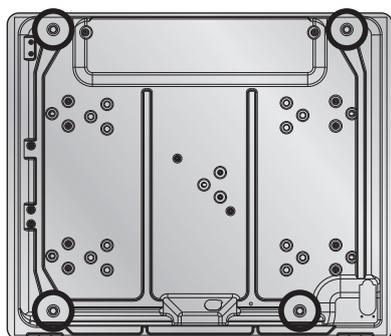


Avant de fixer l'appareil au meuble, il faut étendre sur la surface du verre l'éponge adhésive fournie en équipement qui devra séparer la surface du verre de celle du meuble.

Après avoir attaché à la surface de la table l'éponge adhésive (B) fournie, fixer l'appareil au meuble à l'aide des étriers de fixation (A) (fournis en équipement à l'appareil) comme montré sur la figure ci-contre.



Pour fixer la table de cuisson à la structure, utiliser uniquement les trous spécialement prévus (voir figure)



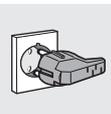


Instructions pour l'installateur

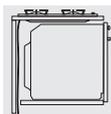
3. Branchement électrique



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.



Faire passer le câble d'alimentation derrière le meuble en faisant attention qu'il ne soit pas en contact avec le carter inférieur de la table de cuisson ou avec un éventuel four encastré sous celle-ci.



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.

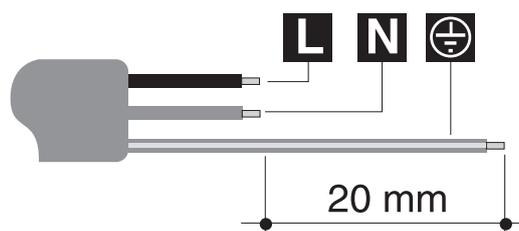


En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à $0,75 \text{ mm}^2$ (câble de $3 \times 0,75$), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 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°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 remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par le constructeur ou par un centre d'assistance agréé de manière à prévenir toute sorte de risque.



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.



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.

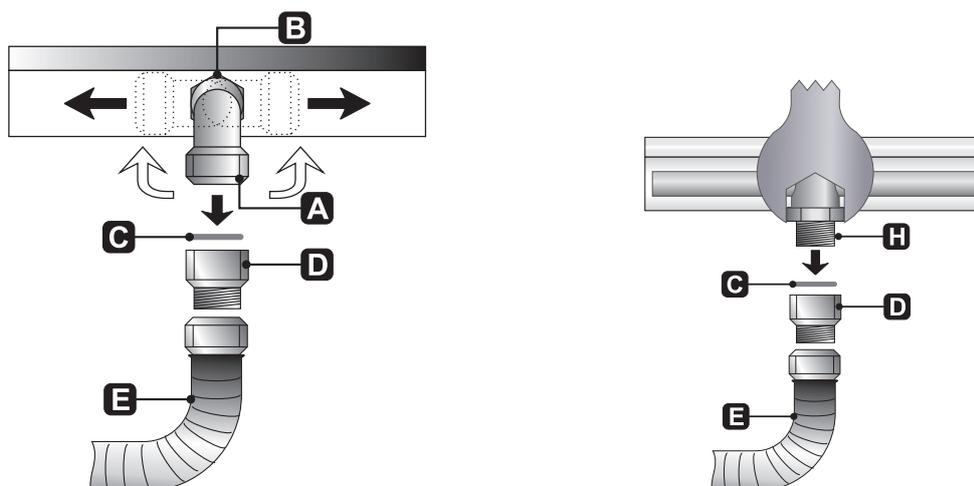
Si l'appareil est monté sur un four, il faut éviter de faire passer le tube à gaz derrière le four de manière à prévenir d'éventuelles surchauffes.

Le branchement au réseau du gaz peut être effectué avec un **tuyau flexible** dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. Afin de faciliter le raccordement sur les modèles P705 et P64, le raccord **A**, sur la partie arrière de l'appareil, est latéralement orientable ; 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. Sur les modèles P106, il est impossible de tourner le raccord **H**.

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 228-1).

FR

Branchement avec tuyau flexible (Tous les modèles) : 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 le joint **C**, fourni avec l'appareil, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **E**.

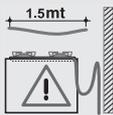
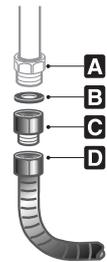




Instructions pour l'installateur

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 un adaptateur **C** 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**.



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.

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 du Chapitre « 5.2 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 soignée 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



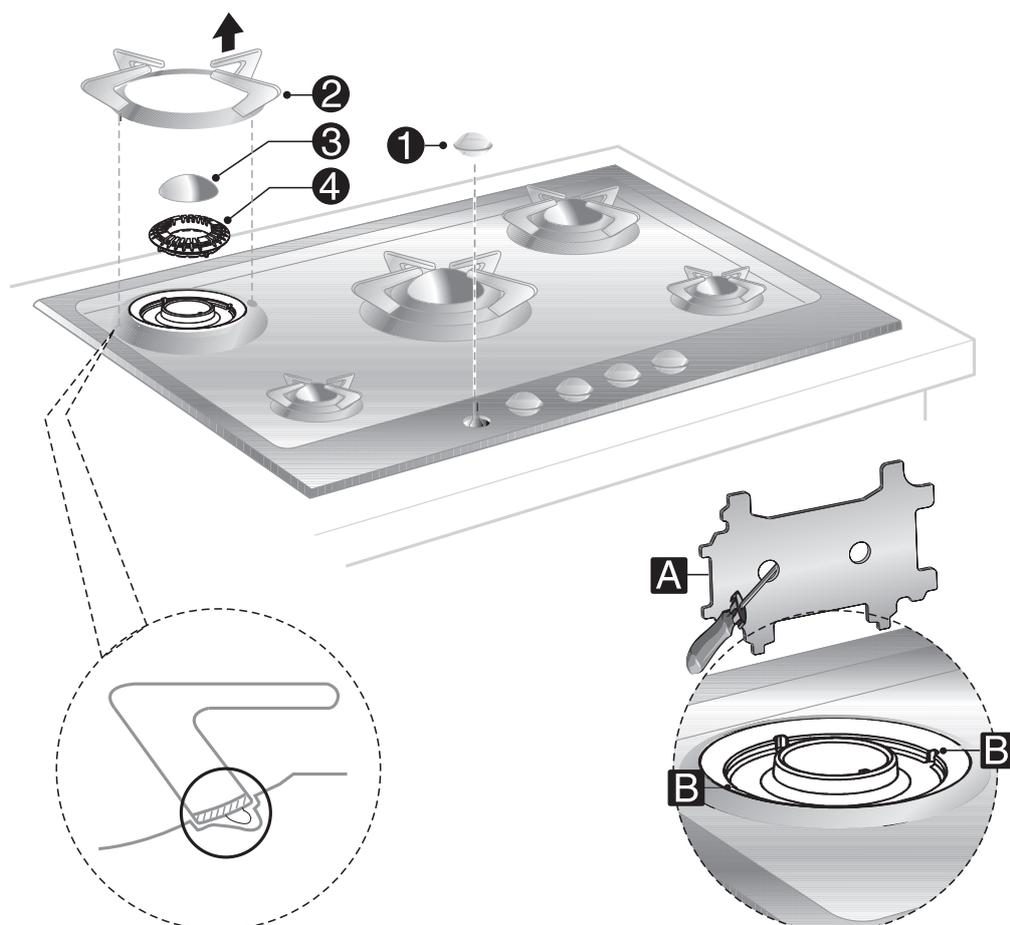
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

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 la plaque

Enlever tous les éléments du brûleur en respectant l'ordre indiqué dans la figure :

- ôter toutes les manettes (1) en les tirant vers le haut ;
- enlever les grilles (2) en tirant vers le haut **l'un des deux rayons horizontaux** ;
- ôter les chapeaux (3) et les couronnes (4) ;
- au moyen de la clef **A** fournie avec l'appareil, ouvrir les fermetures à baïonnette des anneaux brûleurs en s'appuyant sur les guides **B** ;
- après avoir procédé à l'enlèvement de tous les éléments décrits ci-dessus, soulever la plaque pour accéder aux brûleurs et aux robinets du gaz.





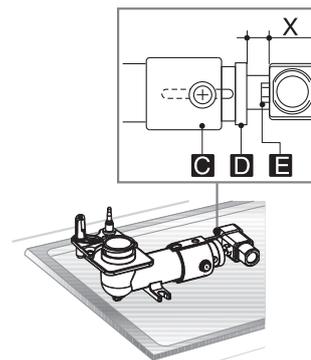
Instructions pour l'installateur

5.2 Réglage pour gaz butane-propane

Desserrer la vis **C** et pousser à fond le régulateur d'air **D**.

Avec une clef 7 mm, enlever l'injecteur **E** et le remplacer par l'injecteur approprié, suivant les indications fournies dans les tableaux de référence, au type de gaz à utiliser. Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**. Régler l'air en faisant glisser le régulateur **D** jusqu'à obtenir la distance « **X** » indiquée dans le tableau au paragraphe « 5.4 Réglage de l'air primaire ».

Rébloquer le régulateur **D** en vissant la vis **C**.

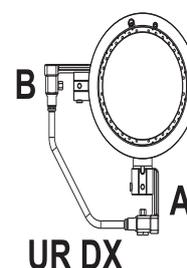
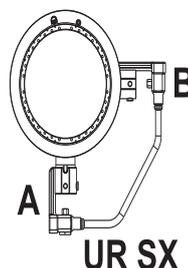


Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz butane-propane – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1.0	48	30(**) 30 (*)	400	73	72
Semi-rapide	1.65	62	30(**) 33 (*)	500	120	118
Rapide moyen	2.3	75	40(**) 40 (*)	700	167	164
Rapide grand	3.4	87	42(**) 45 (*)	800	247	243
UR	A	76	48(**) 50 (*)	1000	261	257
	B	48				

** : les diamètres portant la lettre * et ** sont montés respectivement sur les robinets portant la lettre * et ** visibles au paragraphe « 5.6 Réglage du minimum pour le gaz de ville et le gaz méthane ».



ATTENTION : pour les références **A** et **B** des brûleurs **UR** gauche et **UR** droit, voir les dessins ci-contre.



5.3 Réglage pour gaz naturel

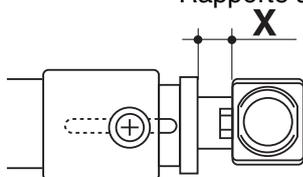
La table de cuisson est testée au gaz naturel G20/G25 (2E+) à la pression de 20/25 millibars. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement pour ce type de gaz, effectuer les opérations décrites au paragraphe « 5.2 Réglage pour gaz butane-propane » en choisissant toutefois les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le gaz naturel, comme indiqué dans le tableau suivant et au paragraphe « 5.4 Réglage de l'air primaire ».

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz naturel – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.0	76	400
Semi-rapide	1.7	95	500
Rapide moyen	2.4	115	700
Rapide grand	3.5	135	800
UR	A	115	1000
	B	73	



5.4 Réglage de l'air primaire

Rapporté à la distance « X » en mm.

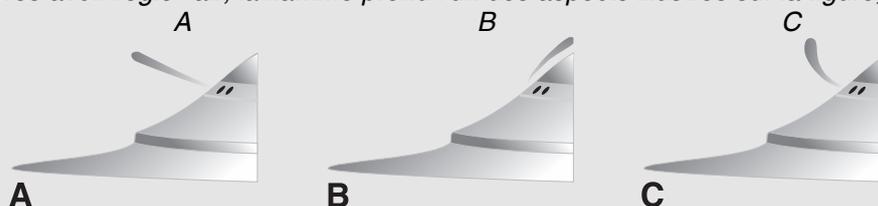


BRÛLEUR	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire	1.5	1
Semi-rapide	1.5	1
Rapide moyen	1	1
Rapide grand	1.5	1.5
UR	A	14
	B	14

Pour identifier les brûleurs sur la table de cuisson, voir les dessins du paragraphe « 5.8 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson »



Si, après avoir réglé l'air, la flamme prend l'un des aspects illustrés sur la figure,



il est alors nécessaire d'apporter les modifications suivantes :

A : la flamme est « bruyante », instable et se « détache » du brûleur : l'air primaire est trop ouvert.

B : la flamme est opaque, peu lumineuse ou avec des pointes jaunes et « s'enroule » sur le brûleur : l'air primaire est trop fermé.

C : la flamme est bleue, claire et stable, elle ne se « détache » pas ni ne « s'enroule » sur le brûleur : l'air est correctement réglé.

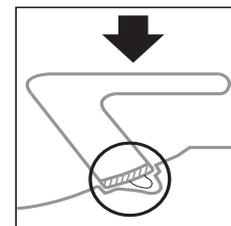
5.5 Remontage de la plaque

Procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies au paragraphe « 5.1 Enlèvement de la plaque ».



En remontant les anneaux des brûleurs, ne pas oublier qu'ils doivent être serrés à **fond** au moyen de la clef prévue à cet effet fournie avec l'appareil : si les anneaux ne sont pas serrés à fond, les zones d'interruption de flamme des couronnes ne correspondent pas aux rayons des grilles.

Mettre en place les grilles en ayant soin de faire en sorte que les pointes correspondent à leurs logements respectifs sur la table, puis appuyer en faisant pression avec la paume de la main jusqu'à obtenir le déclic de blocage.



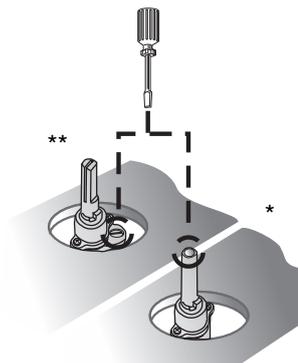
5.6 Réglage du minimum pour gaz naturel

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).





Instructions pour l'installateur

5.7 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

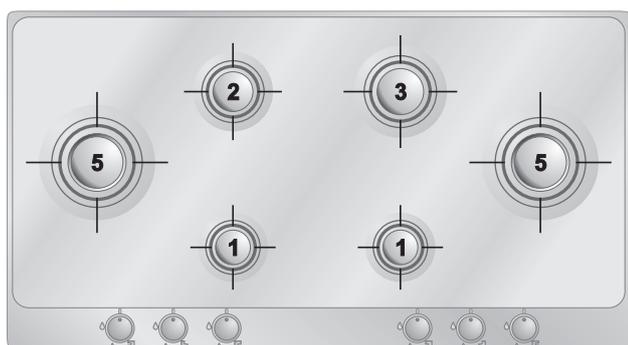
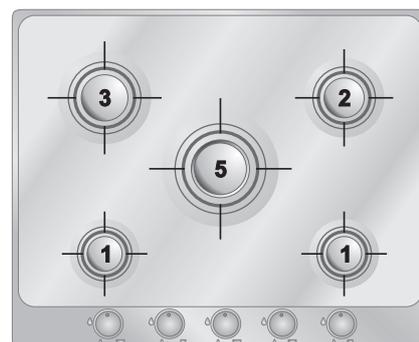
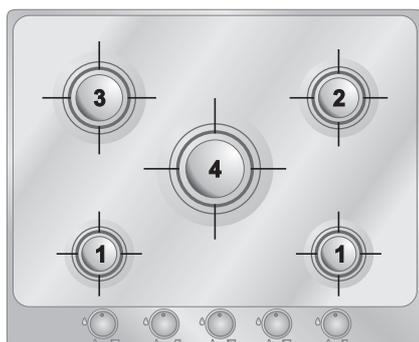
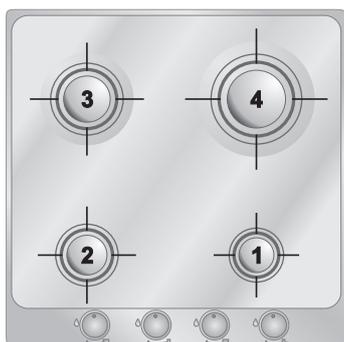
Pour le réglage du minimum avec le gaz butane-propane, il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis logée à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles).

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués dans le tableau « 5.2 Réglage pour gaz butane-propane ».



Après le réglage avec un gaz autre que celui du test, remplacer l'étiquette située 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.

5.8 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



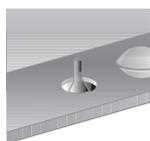
BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide moyen
- 4 Rapide grand
- 5 UR



Si les brûleurs UR présentent une flamme instable (flamme ne s'allumant pas ou ayant du mal à s'allumer), bien nettoyer la flamme perforée pour éliminer d'éventuels résidus déposés dans les trous. Si le problème persiste, même après ce nettoyage, contacter un centre d'assistance autorisé.

5.9 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.**



6. Description des commandes

6.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et tous les contrôles de la table sont réunis sur le panneau frontal.

TABLEAU DE COMMANDES MODÈLE 60



TABLEAU DE COMMANDES MODÈLE 70



TABLEAU DE COMMANDES MODÈLE 100



DESCRIPTION DE LA MANETTE

Pour allumer la flamme, enfoncer et tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur le symbole de flamme minimum.

Pour régler la flamme, tourner la manette dans la plage située entre le maximum et le minimum.

L'extinction du brûleur se fait en ramenant la manette en position.



DISPOSITION DES BRÛLEURS – Description des symboles



ARRIÈRE DROITE



ARRIÈRE GAUCHE



AVANT DROITE



AVANT GAUCHE



CENTRALE GAUCHE



CENTRALE DROITE



CENTRALE



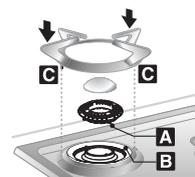
Instructions pour l'utilisateur

7. Utilisation de la table de cuisson



S'assurer que les couronnes, les chapeaux et les grilles sont montés de la façon appropriée.

Les axes **A** des couronnes doivent s'insérer dans les logements **B** des anneaux brûleurs et les axes **C** des grilles doivent être bloqués dans les logements correspondants sur la table.



7.1 Allumage des brûleurs avec dispositif de sécurité



En regard de chaque manette est indiqué le brûleur qui y est associé (l'exemple ci-contre correspond au brûleur avant gauche).

L'appareil est doté d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer la manette tout en tournant dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur le symbole de flamme minimum , jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Enfoncer la manette pendant environ 2 secondes pour maintenir la flamme allumée et pour activer le dispositif de sécurité. Lorsque l'on relâche la manette, le brûleur peut s'éteindre. Dans ce cas, répéter l'opération en maintenant enfoncée la manette plus longtemps.

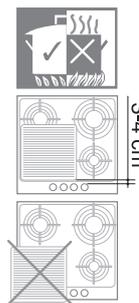


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, au bout de 20 secondes environ intervient le dispositif de sécurité qui bloque la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

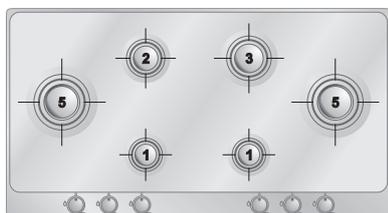
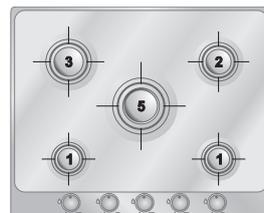
7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

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.



7.3 Diamètre des récipients



BRÛLEURS

Ø min. et max. (en cm)

1. Auxiliaire	7-18
2. Semi-rapide	10-24
3. Rapide moyen	18-24
4. Rapide grand	20-24
5. UR	20-28



- **Ne pas utiliser de grils à viande ni de plaques pour la cuisson ou le réchauffage des aliments sur le brûleur ultrarapide/triple couronne ;**
- **Ne pas appliquer de feuilles d'aluminium sous les brûleurs durant le fonctionnement.**
- **On déconseille l'utilisation de casseroles en terre cuite ou en pierre ollaire pour la cuisson ou le réchauffage des aliments.**



8. Nettoyage et entretien



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



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

8.1 Nettoyage du plan



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

8.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien de la table

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances 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 les détergents normaux pour l'acier, non abrasifs, au moyen d'éponges anti-rayures et éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique.

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



8.2 Nettoyage des éléments

8.2.1 Les manettes

Les manettes sont en acier inox et, par conséquent, elles doivent être nettoyées selon les mêmes modalités que la table.

8.2.2 Les grilles et les chapeaux (traitement EVERSHINE)

Grâce au traitement spécial EVERSHINE, les brûleurs et les grilles en acier inox brillent hautement résistants à la chaleur et il en prévient le jaunissement dû aux hautes températures. Pour un nettoyage optimal sans endommager le traitement, procéder comme suit :

1. Enlever le chapeau du brûleur.
2. Tirer un des deux rayons horizontaux de la grille vers le haut pour l'extraire de son logement.
3. Nettoyer les composants qu'on vient de démonter dans de l'eau chaude avec un détergent **non abrasif**, en veillant à éliminer toute incrustation. **Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou abrasives ni des racloirs coupants.**
4. Sécher les pièces qu'on vient de laver.
5. Remonter les chapeaux sur les couronnes correspondantes ; positionner les grilles en veillant à ce que les pivots **C** correspondent aux logements respectifs sur le plan ; ensuite, enfoncer en exerçant une pression jusqu'au déclic du blocage.

ATTENTION : Ne pas laver ces éléments au lave-vaisselle.

8.2.3 Les couronnes

Les couronnes sont amovibles. Laver à l'eau chaude et au détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toutes les incrustations. Les remettre en place en s'assurant qu'elles sont parfaitement sèches et insérées correctement dans leurs logements (voir chapitre « 7. Utilisation de la table de cuisson »).

8.2.4 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.

