FAURE

FR

Notice d'utilisation

Table de cuisson gaz

FGG640

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Installation _ 4
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Fonctionnement _ 8
Conseils utiles _ 9
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 10
Caractéristiques techniques _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ 13

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Avertissement Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

Avertissement Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Application

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (le cas échéant) avant de l'utiliser pour la première fois. Ne retirez pas la plaque signalétique Cela peut annuler la garantie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les brûleurs et les parties accessibles sont chauds pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur le plan de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans récipients de cuisson dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la table en verre (si votre appareil en est équipé) !
- N'utilisez pas un récipient dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuisson - la flamme va s'étendre et surchauffer la poignée du récipient.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson instables : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne conservez pas ou ne placez pas de produits inflammables (ou d'éléments imbibés de produits in-

flammables, et/ou des produits susceptibles de fondre (plastique, aluminium,...) ou du matériel (torchon,...) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie !

- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

Installation

- **Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.**
- **Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes et règlements en vigueur.**
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- N'utilisez les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un appareil électroménager si celui-ci ne l'a pas formellement prévu.
- Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.
- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz,...). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaquette située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de 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.
- **L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).**
- **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (si elle existe).**
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié. Risque de blessure due à un choc électrique !
- **Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Si les prises males et femelles sont mal serrées ou mal installées, la borne peut surchauffer.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après vente pour le remplacement du câble d'alimentation.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Ecrasez les tuyaux de gaz extérieures, s'ils existent.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

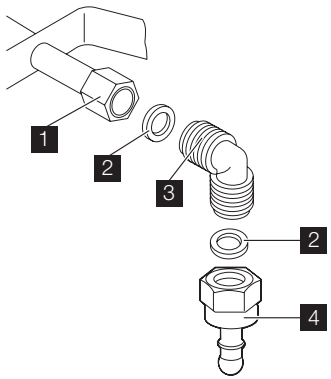
Installation

⚠ **Avertissement** Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

Raccordement au gaz

Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux métalliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles et qu'ils ne sont pas tordus. Faites également attention lorsque la table de cuisson est reliée à un four.

Important Assurez-vous que la pression d'alimentation de l'appareil répond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2". Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.



1 Extrémité de l'arbre avec écrou

2 Rondelle (la rondelle supplémentaire ne concerne que la Slovénie et la Turquie)

3 Coude

4 Porte-tuyau en caoutchouc pour gaz liquide (uniquement pour la Slovénie et la Turquie)

Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique).

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

- **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
- **Butane / Propane** : Un tube souple, équipé de ses colliers, peut être utilisé s'il est visitable sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un tuyau flexible à embout métallique approprié.

Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Gaz liquide : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Important Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme** !

Remplacement des injecteurs

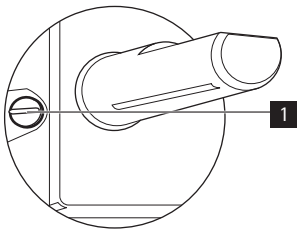
1. Enlevez les supports de casseroles.
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. À l'aide d'une clé 7, retirez les injecteurs et remplacez-les par ceux requis pour le type de gaz utilisé (reportez-vous au tableau de la section Caractéristiques techniques).
4. Assemblez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Avant de sceller l'appareil, remplacez la plaque signalétique (placée près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle adaptée au nouveau type de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression du gaz d'alimentation est variable ou diffère de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression approprié sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimum

Pour régler le niveau minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la commande en position minimum.
3. Enlevez la manette de commande.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de dérivation. Si vous passez du gaz naturel 20 mbar au gaz liquide, serrez entièrement la vis de réglage. Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.



1 Vis de réglage minimum

5. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

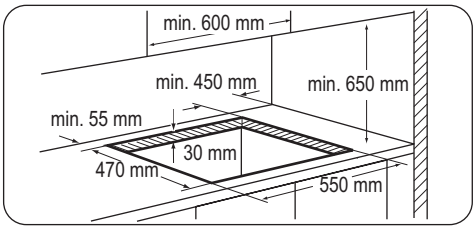
Branchement électrique

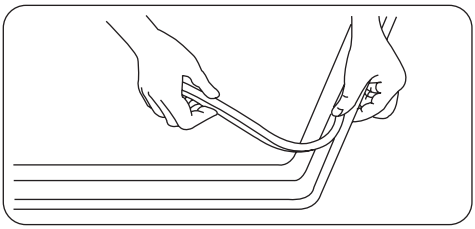
- Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux réglementations en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation électrique. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (voir charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Mais tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par ex. un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L »de la plaque à bornes) doit toujours être relié à la phase sous tension.

Remplacement du câble d'alimentation

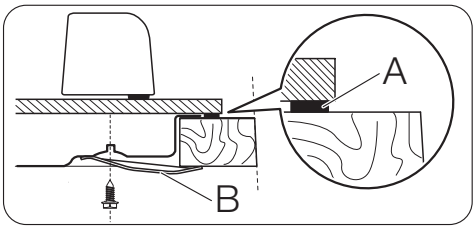
Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement





A - joint fourni

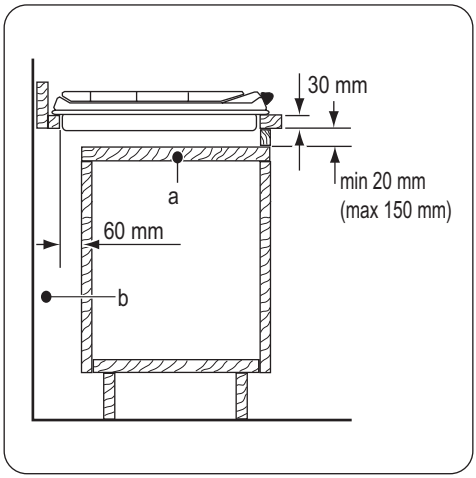


A - joint fourni
B - équerres fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

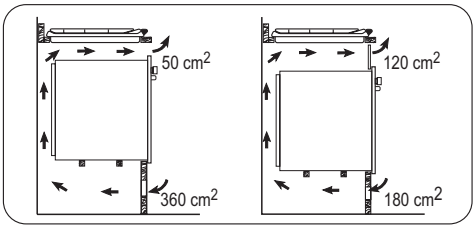
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



a) Panneau amovible
b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

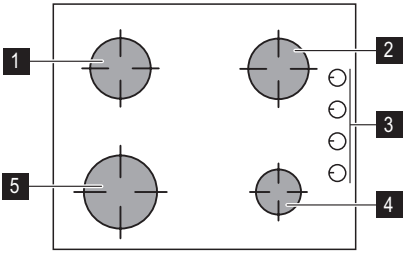
Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les raccordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



FABRICANT :
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIE

Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur semi-rapide
3 Manettes de commande
4 Brûleur auxiliaire
5 Brûleur rapide

Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
☆ 🔥	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥	alimentation en gaz minimum

Fonctionnement

Allumage du brûleur

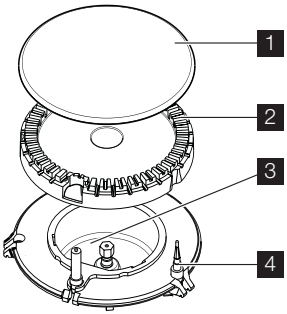
⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme

ℹ Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale (☆ 🔥), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

ℹ Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



1 Chapeau de brûleur
2 Couronne de brûleur
3 Bougie d'allumage
4 Thermocouple

Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Important En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

Avertissement Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

Conseils utiles

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Avertissement Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.
N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	180- 260 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm

Avertissement Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.

Avertissement Assurez-vous que les queues des récipients ne dépassent pas du rebord avant de la table de cuisson et que les récipients sont placés au centre des brûleurs pour une stabilité maximale et pour consommer moins de gaz.

Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter des renversements et des blessures.

Avertissement Il n'est pas conseillé d'utiliser un diffuseur de flamme.

Entretien et nettoyage

Avertissement Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt », que l'appareil est débranché et complètement refroidi. Débranchez l'appareil électriquement avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

Avertissement Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

Avertissement N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de substances acides, sous peine d'endommager l'appareil.

Les égratignures ou les taches sombres sur la table n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casseroles pour nettoyer la table de cuisson.

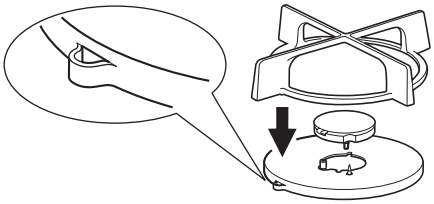
- Pour nettoyer les parties émaillées, le chapeau et la couronne, lavez-les à l'eau chaude savonneuse puis séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casseroles **ne peuvent pas** être lavés au lave-vaisselle, mais doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports de casseroles à la main, faites attention au moment de les sécher car l'émaillage produit parfois des aspérités sur les bords. Si nécessaire, enlevez les taches rebelles à l'aide d'une crème détergente.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
   – **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Après avoir nettoyé la table de cuisson, assurez vous que les supports de récipients sont bien remis en place. Afin de remettre correctement en place les supports de récipients, veillez à ce qu'un des bras du support de récipient soit positionné de façon à correspondre avec l'orifice placé à la base du brûleur comme indiqué sur la figure. De cette façon, le support de récipient sera stable et fixe.



Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	• Il n'y a pas d'alimentation électrique.	• Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; • Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.

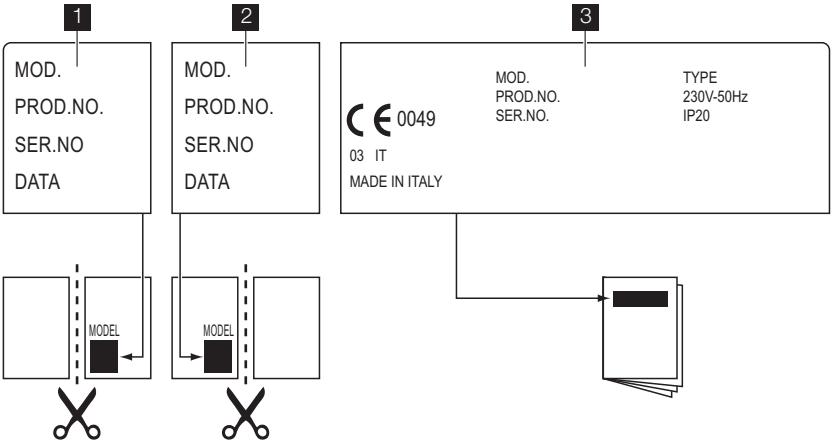
Anomalie	Cause possible	Solution
	• Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	• Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	• Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	• Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyez sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	• La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments.	• vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique du kit d'injecteurs.

- Description du modèle .....
- Référence produit (PNC) .....
- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	580 mm
Longueur :	510 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	550 mm
Longueur :	470 mm

Puissance

Brûleur rapide :	3,1 kW
Brûleur semi-rapide :	1,9 kW
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 7,9kW G30 (3+) 28-30 mbar = 574 g/h G31 (3+) 37 mbar = 564 g/h

Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	III1c2E+3+
Raccordement gaz :	G 1/2 "
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Diam. de by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE							
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			LPG (Gaz de ville) G130 (1c) 8 mbar	
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h	inj. 1/100 mm	m³/h
Brûleur auxiliaire	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71	127	0.140
Brûleur semi-rapide	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136	195	0.266

BRÛ-LEUR	PUIS-SANCE NOR-MALE	PUIS-SANCE RÉDUI-TE	PUISSANCE NORMALE							
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			LPG (Gaz de ville) G130 (1c) 8 mbar	
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h	inj. 1/100 mm	m³/h
Brûleur rapide	3,1 (G20/ G25, G30/ G31) 3,0 (G130)	0.75	121	0.295	0.343	88	225	221	255	0.434

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

www.electrolux.com/shop

397195201-C-482010