

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



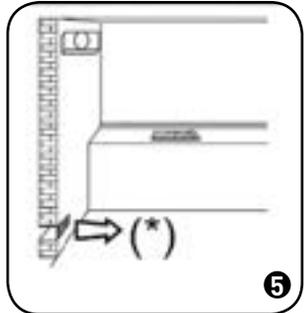
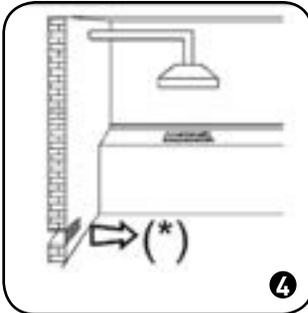
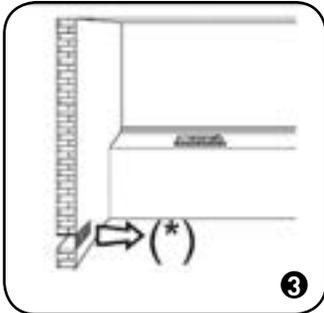
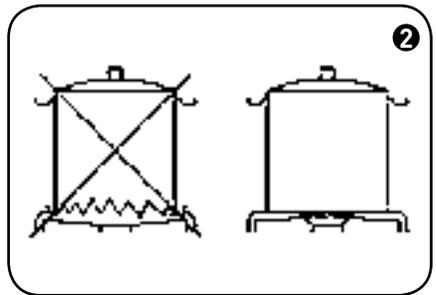
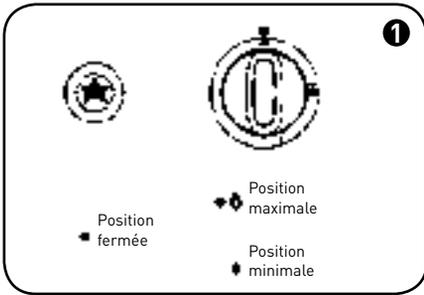
Made in France

Table de cuisson encastrable

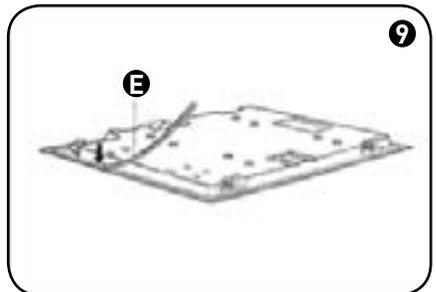
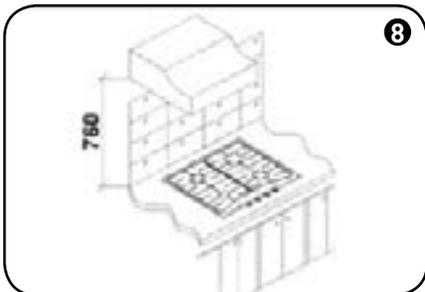
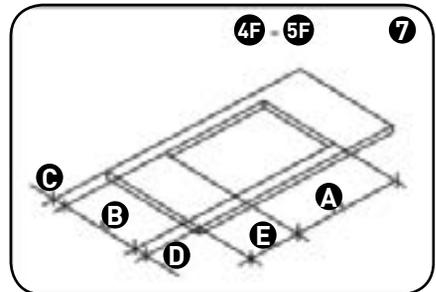
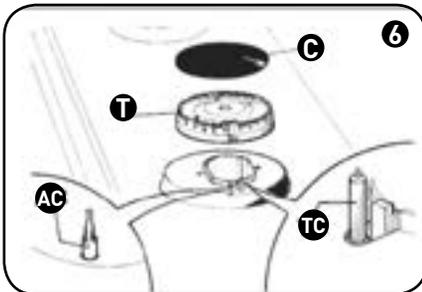
955709 - 956530
IM GH 5 IC X SIST

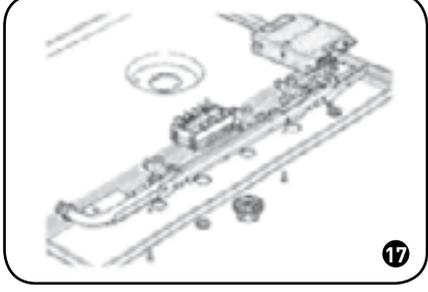
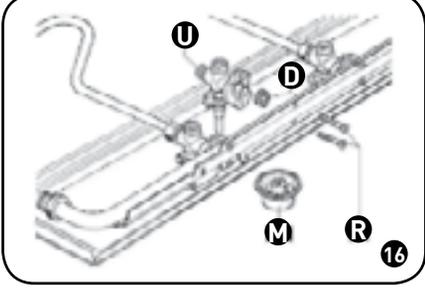
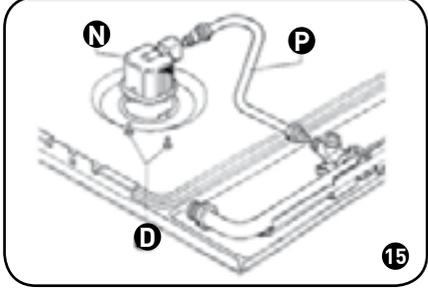
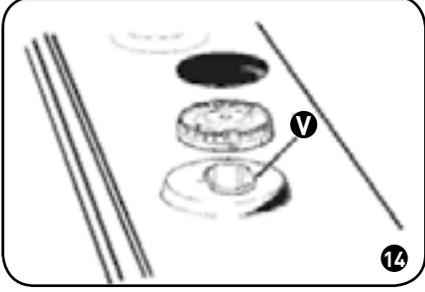
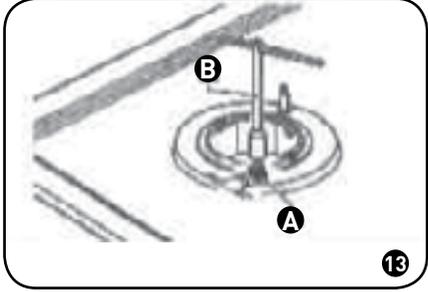
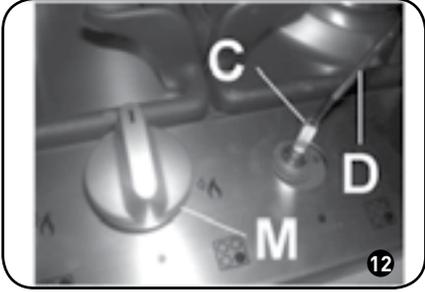
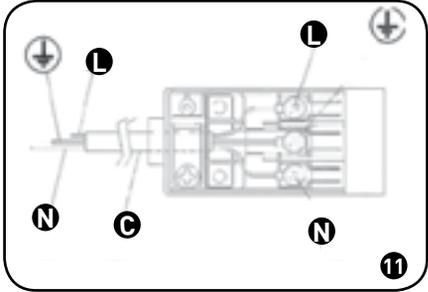
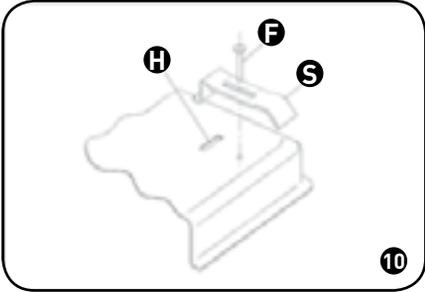
GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	XX
MANUAL DEL USUARIO	XX

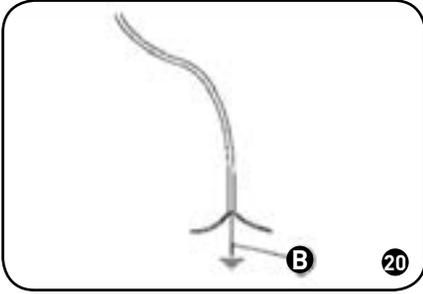
TECHYO^o



(*) Entrée d'air, reportez vous au chapitre installation (paragraphe 5 et 6)







Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit TECHYO.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
TECHYO sont synonymes d'utilisation simple, de
performances fiables et de qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de
donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos
équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	7	Description de l'appareil 7 Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	8	Installation 12 Réglages 12 Conversions 14 Utilisation
D	Informations pratiques	17	Nettoyage et entretien 20 Assistance technique et pièces détachées 21 Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

Consignes de sécurité

Chère cliente,
Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté l'un de nos produits.

Nous sommes certains que cet appareil neuf, moderne et fonctionnel, conçu avec des matériaux de grande qualité, saura satisfaire vos exigences. Cet appareil est facile à utiliser. Toutefois, il est primordial de lire attentivement les instructions fournies dans ce manuel pour obtenir des résultats optimaux.

Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays de destination dont les symboles figurent sur la couverture du présent manuel d'utilisation et sur l'appareil en lui-même.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de tout dommage matériel ou corporel résultant d'une mauvaise installation ou utilisation de cet appareil.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel, dues à des erreurs d'impression ou de transcription. Les schémas des figures sont fournis à titre purement indicatif. En outre, le fabricant se réserve le droit d'apporter aux produits toutes les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles et dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité des produits.

- En cas de panne d'électricité, il est possible d'utiliser des allumettes pour allumer les brûleurs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque les brûleurs sont allumés.
- Assurez-vous qu'aucun enfant ne se trouve à proximité de l'appareil. En particulier, veillez à positionner correctement les poignées des casseroles et surveillez les aliments qui nécessitent l'ajout d'huile ou de matières grasses, car ces dernières peuvent facilement prendre feu.
- N'utilisez jamais d'aérosol près de l'appareil lorsque ce dernier est utilisé.
- Si la table de cuisson encastrable est dotée d'un couvercle, nettoyez tout résidu de débordement éventuellement sur le couvercle avant de l'ouvrir. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier est susceptible d'éclater quand les plaques chauffent. Éteignez toujours les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent au cours de l'utilisation.
- Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart si vous ne pouvez pas les surveiller en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, à condition

qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Soyez attentif/ve lorsque vous utilisez de l'huile ou des matières grasses pour cuisiner des aliments sur la table de cuisson ; toute négligence peut être dangereuse et risque de provoquer un incendie.

- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; arrêtez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Si la surface de la plaque est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. La pièce doit donc être bien ventilée en veillant à ne pas obstruer les ouvertures d'aération naturelle (fig. ③) et en activant un dispositif d'aération mécanique (hotte de cuisine ou ventilateur électrique, fig. ④ et fig. ⑤).

- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire. Pour ce faire, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance du système de ventilation mécanique éventuellement installé.



Description de l'appareil

❶	Brûleur à gaz ultra-rapide	3 350 W
❷	Brûleur à gaz rapide	3 000 W
❸	Brûleur à gaz semi-rapide	1 750 W
❹	Brûleur à gaz auxiliaire	1 000 W
❺	Grille support en acier émaillé 2 brûleurs	
❻	Grille support en acier émaillé centrale (pour brûleur ultra-rapide)	
❼	Manette du brûleur n° 1	
❽	Manette du brûleur n° 2	
❾	Manette du brûleur n° 3	
❿	Manette du brûleur n° 4	



ATTENTION

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique par une personne physique.

Spécifications techniques

	4 BRÛLEURS	5 BRÛLEURS
G30 - BUTANE		28-30 mbar
G31 - NATUREL		37 mbar
Débit nominal de gaz total	7,15 kW	10,85 kW
Débit nominal de GPL	520 g/h	789 g/h
Tension		220-240 V
Fréquence		50/60 Hz

Installation

Informations techniques pour l'installateur

• Seul un technicien qualifié est autorisé à procéder à l'installation, aux réglages de contrôle et à la maintenance de l'appareil.

• Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une telle installation incorrecte.

• Tout au long de la durée de vie du système, seuls le fabricant ou son revendeur agréé sont autorisés à modifier les dispositifs automatiques de sécurité ou de réglage de l'appareil.

Installation de la table de cuisson

• Sortez l'appareil de l'emballage extérieur et retirez les éléments de protection internes des parties mobiles de l'appareil, puis vérifiez que ce dernier n'est pas endommagé. Si vous avez un doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel qualifié.



ATTENTION

Ne laissez jamais de matériaux d'emballage (cartons, sachets, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée d'enfants, car ils constituent des sources potentielles de danger.

• Les dimensions de l'ouverture pratiquée en haut du meuble modulaire dans lequel sera encastrée la table de cuisson sont indiquées à la fig. 7. Respectez scrupuleusement les dimensions indiquées pour l'ouverture dans laquelle l'appareil sera encastré (reportez-vous aux fig. 7 et 8)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67,5	59,5	100 (minimum)
5F	553	473	67,5	59,5	175 (minimum)

Cette table de cuisson est un appareil de classe 3. Par conséquent, elle est soumise à toutes les dispositions applicables à ces appareils.

Fixation de la table de cuisson

La table de cuisson est équipée d'un joint d'étanchéité spécial qui empêche les liquides de s'écouler dans le meuble dans lequel elle est encastrée. Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'installer correctement ce joint :

- Décollez les joints de leur support ; vérifiez que la protection transparente adhère toujours au joint en lui-même.

- Retournez la table de cuisson et positionnez correctement le joint « E » (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que l'extrémité du joint corresponde parfaitement au bord périphérique externe de la table de cuisson. Les extrémités des bandes doivent se rejoindre, sans toutefois se superposer.

- Fixez fermement et de manière uniforme le joint à la table de cuisson en appuyant avec les doigts pour le faire adhérer.

- Installez les supports « S » appropriés sur la table de cuisson en insérant la partie saillante dans l'ouverture « H » sur le fond. Serrez la vis « F » jusqu'à ce que le support « S » soit bien fixé par-dessus (fig. 10).

- La distance minimale entre la découpe et les murs éventuellement situés à droite ou à gauche plus hauts que le plan de travail est indiquée dans le tableau et sur le schéma.

Instructions d'installation importantes

- Les murs latéraux ne doivent pas être plus hauts que la table de cuisson. D'autre part, le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes de l'appareil doivent pouvoir résister à des températures supérieures à 65 K.
- L'adhésif utilisé pour coller le plastique stratifié au meuble doit pouvoir résister à une température d'au moins 150 °C ; dans le cas contraire, le plastique stratifié risquerait de se détacher.
- L'appareil doit être installé conformément aux dispositions en vigueur.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif capable d'évacuer les produits de la combustion. Par conséquent, il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions suivantes relatives à la ventilation et à l'aération.

Aération de la pièce

Il est primordial que la pièce dans laquelle l'appareil est installé soit aérée en permanence, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle requise pour la combustion normale du gaz et l'aération de la pièce, dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. Le renouvellement naturel de l'air doit se faire par l'intermédiaire d'orifices permanents pratiqués dans les murs de la pièce en question. Ces orifices doivent évacuer les fumées vers l'extérieur et présenter une section d'au moins 100 cm² (voir fig. ③). Ces orifices doivent être conçus de manière à ce qu'ils ne puissent être obstrués en aucune circonstance.

Une aération indirecte au moyen d'air provenant d'une pièce adjacente est également autorisée, dans le strict respect des dispositions en vigueur.



ATTENTION

Si les brûleurs de la table de cuisson ne sont pas pourvus d'un thermocouple de sécurité, la sortie de ventilation doit présenter une section de 200 cm² au minimum.

Emplacement et aération

- Une hotte doit toujours permettre d'évacuer les produits de la combustion générés par les appareils de cuisson au gaz. Cette hotte doit être raccordée à un conduit ou une cheminée, ou mener directement vers l'extérieur. S'il n'est pas possible de mettre en place une hotte, installez un ventilateur électrique sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur (voir fig. ④).
- Le dispositif d'aération doit être activé en même temps que l'appareil (voir fig. ⑤), à condition que les dispositions de la réglementation en vigueur soient strictement respectées.

Raccordement au gaz

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que les valeurs indiquées sur la plaque signalétique apposée sous la table de cuisson sont compatibles avec les conditions de distribution locale de gaz et d'électricité.
- La plaque figurant sur l'appareil indique les conditions de fonctionnement : type de gaz et pression de service.
- Le raccordement au gaz doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.

• Lorsque le gaz est distribué par des canalisations, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution de gaz :

- à l'aide d'un tuyau rigide en acier. Ce tuyau doit être doté de raccords filetés conformes aux normes en vigueur.

- à l'aide d'un tuyau en cuivre. Ce tuyau doit être équipé de raccords dotés de joints mécaniques.

- à l'aide d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres maximum et les joints doivent être conformes aux normes en vigueur.

• Lorsque le gaz est distribué par une bouteille, un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur doit être utilisé et l'appareil doit être raccordé :

- à l'aide d'un tuyau en cuivre. Ce tuyau doit être équipé de raccords dotés de joints mécaniques.

- à l'aide d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres maximum et les joints doivent être conformes aux normes en vigueur. Il est recommandé d'utiliser un adaptateur spécial avec le tuyau flexible. Vous trouverez facilement cet adaptateur dans le commerce ; il facilite la connexion avec le raccord de tuyau flexible du régulateur de pression monté sur la bouteille.

- à l'aide d'un tuyau flexible en caoutchouc conforme aux normes en vigueur. Le diamètre de ce tuyau flexible doit être de 8 mm et sa longueur doit être comprise entre 400 mm minimum et 1,5 m maximum. Ce tuyau doit être fermement fixé au raccord de tuyau flexible au moyen d'un collier de sécurité, conformément aux normes en vigueur.

• Côté raccordement, vérifiez l'étanchéité au gaz à l'aide d'une solution savonneuse, non pas à l'aide de gaz.



ATTENTION

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est de type 1/2" gaz mâle à filetage cylindrique, conformément à la norme ISO 228-1.

Assurez-vous que le tuyau en acier inoxydable et le tuyau flexible en caoutchouc n'entrent pas en contact avec les parties mobiles du meuble (par exemple des tiroirs), lorsqu'ils sont installés. En outre, ces tuyaux ne doivent pas traverser de compartiments utilisés à des fins de stockage.



ATTENTION

Lorsque vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, respectez les consignes suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec des éléments dont la température dépasse 65 K.

- Le tuyau ne doit pas être tendu, tordu, écrasé ou trop plié



ATTENTION

- Il ne doit pas entrer en contact avec des coins ou des bords tranchants.

- Il doit être possible d'inspecter facilement le tuyau sur toute sa longueur afin de contrôler son état d'usure.

- Le tuyau doit être remplacé avant la date apposée sur le tuyau.

Lettre **L** (phase) = fil marron ;
Lettre **N** (neutre) = fil bleu ;
Symbole de terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'aucune section ne puisse jamais atteindre une surtempérature de 75 K.

- N'utilisez jamais de réductions, d'adaptateurs ni de shunts pour ce raccordement ; ceux-ci sont susceptibles de générer des faux contacts et des surchauffes dangereuses.

- La sortie doit être accessible une fois l'appareil encastré.

• Lorsque l'appareil est raccordé directement au réseau électrique :

- Installez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau électrique. La taille du disjoncteur dépend de la puissance nominale de l'appareil et l'ouverture entre ses contacts doit être au moins de 3 mm.

- Le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

- Sinon, le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel haute sensibilité.

Il est fortement recommandé aux installateurs de relier le fil de terre jaune-vert à un système de mise à la terre fiable.

Raccordement électrique

• Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux spécifications et dispositions en vigueur.

• Avant de procéder au raccordement, vérifiez que :

- La tension de fonctionnement de l'appareil et des prises de courant convient à la puissance maximale de l'appareil (reportez-vous à la plaque signalétique située au bas de l'appareil).

- La prise ou le système est correctement relié(e) à la terre, conformément aux dispositions y afférentes. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect desdites dispositions.

• Lorsque le raccordement au réseau électrique est réalisé au moyen d'une prise :

- Équipez le câble d'alimentation « **C** » d'une prise standard (s'il n'en est pas pourvu) (voir fig. **11**). Cette prise doit être capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez les fils conformément au schéma de la fig. **11**, en veillant à respecter les instructions suivantes :



ATTENTION

L'installateur doit garder en tête que l'appareil mixte est de type Y, c'est-à-dire que le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température supérieure à 65 K.



ATTENTION

Tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6, ainsi qu'aux amendements correspondants.

Cet appareil est conforme aux dispositions des directives CEE suivantes :

- 2006/9/EU concernant la compatibilité électromagnétique ;
- 2004/108/EU concernant la sécurité électrique.

Réglages

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à d'éventuels réglages. Tous les joints doivent être remplacés par le technicien à l'issue de toute opération d'ajustement ou de réglage.

Il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire de nos brûleurs.

Robinets

- Nos robinets sont compatibles avec tous types de gaz. Il s'agit de robinets de type conique mâle unidirectionnel.

- Réglage du ralenti des brûleurs (position minimale)

- Allumez le brûleur et tournez la manette correspondante en position minimale (petite flamme, fig. ①).

- Retirez la manette « M » (fig. ⑫) du robinet (elle est simplement enfoncée sur sa tige).

- Insérez un petit tournevis « D » dans l'orifice « C » (fig. ⑫) et tournez la vis de réglage du gaz vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée en position minimale.

Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas quand la manette passe rapidement de la position maximale à la position minimale.

Le réglage ci-dessus ne s'applique qu'aux brûleurs fonctionnant avec du gaz G20. Pour les brûleurs fonctionnant avec du gaz G30 ou G31, la vis doit être serrée à fond.

Conversions

Remplacement des injecteurs

- Il est possible d'adapter les brûleurs à différents types de gaz en installant les injecteurs adaptés au type de gaz en

question. Pour ce faire, commencez par retirer les extrémités des brûleurs à l'aide d'une clé « B ». Ensuite, dévissez l'injecteur « A » (voir fig. ⑬) et remplacez-le par

un injecteur correspondant au type de gaz souhaité.

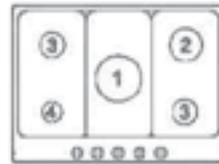
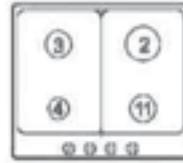
- Il est conseillé de serrer fermement l'injecteur.

- Après le remplacement des injecteurs, les brûleurs doivent être réglés comme expliqué dans le paragraphe 9. Le technicien doit remettre les éventuels joints sur les dispositifs de réglage ou de pré-réglage et fixer l'étiquette correspondant au nouveau type de gaz à la place de l'étiquette existante. Cette étiquette se trouve dans le sachet contenant les injecteurs de rechange.

- Le sachet contenant les injecteurs et les étiquettes peut être inclus dans le kit ou disponible auprès du centre de service après-vente agréé.

- Pour des raisons de facilité, le tableau des injecteurs indique également le débit calorifique des brûleurs, le diamètre des injecteurs et les pressions de fonctionnement pour les différents types de gaz.

Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



FR				Cat : II 2E+3+
GN : G20	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation l/h
	Max.	Min.		
Rapide	3 000	750	117 Y	286
Semi-rapide	1 750	600	98 Z	167
Auxiliaire	1 000	400	72 X	95
Wok	3 600	1 400	132 K	343
GN : G25 25 mbar	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation l/h
	Max.	Min.		
Rapide	3 000	750	117 Y	332
Semi-rapide	1 750	600	98 Z	194
Auxiliaire	1 000	400	72 X	111
Wok	3 600	1 400	132 K	399
GPL : G30 28-30	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation g/h
	Max.	Min.		

Rapide	3 000	750	85	218
Semi-rapide	1 750	600	68	127
Auxiliaire	1 000	400	51	73
Wok	3 300	1 400	90	240
GPL : G31 37 mbar	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation
	Max.	Min.		g/h
Rapide	3 000	750	85	214
Semi-rapide	1 750	600	68	125
Auxiliaire	1 000	400	51	71
Wok	3 300	1 400	90	236

(* Uniquement pour les plaques avec dispositif de protection

Utilisation

Brûleurs

Un schéma est sérigraphié au-dessus de chaque manette, sur le bandeau de commande. Ce schéma indique le brûleur auquel correspond la manette en question. Après avoir ouvert l'alimentation en gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, procédez comme suit pour allumer les brûleurs :

- Allumage manuel

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis approchez une allumette enflammée du brûleur.

- Allumage électrique

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis enfoncez et relâchez le bouton d'allumage.

- Allumage électrique automatique

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis appuyez sur la manette.

- Allumage de brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité de flamme

Si la manette du brûleur est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis arrêtez-vous. Appuyez alors sur la manette en question et répétez les instructions décrites précédemment.

Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant environ 10 secondes.

Consignes d'utilisation des brûleurs

Gardez en tête les indications suivantes pour garantir une efficacité optimale tout en consommant le moins de gaz possible :

- Utilisez des récipients adaptés à chaque

brûleur (reportez-vous au tableau suivant et à la fig. ②).

- Une fois que la préparation arrive à ébullition, baissez le feu en réglant la manette sur la position minimale (petite flamme, fig. ①).

- Veillez toujours à placer un couvercle sur les récipients.

- N'utilisez que des récipients à fond plat.

Brûleur	Puissance nominale	Récipients Ø en cm
Ultra-rapide	3 350	24-T-26
Rapide	3 000	20-r22
Semi-rapide	1 750	16-T-18
Semi-rapide	1 400	16-T-18
Auxiliaire	1 000	10-T-14



ATTENTION

Pour allumer un brûleur équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, la manette correspondante doit obligatoirement être réglée sur la position maximale (grande flamme, fig. ①).

Brûleurs

Un schéma est sérigraphié au-dessus de chaque manette, sur le bandeau de commande. Ce schéma indique le brûleur auquel correspond la manette en question. Après avoir ouvert l'alimentation en gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, procédez comme suit pour allumer les brûleurs :

- Allumage manuel

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer dans le sens inverse des

aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis approchez une allumette enflammée du brûleur.

- Allumage électrique

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis enfoncez et relâchez le bouton d'allumage.

- Allumage électrique automatique

Enfoncez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis appuyez sur la manette.

- Allumage de brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité de flamme

Si la manette du brûleur est équipée d'un dispositif de sécurité de flamme, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position maximale (grande flamme, fig. ①), puis arrêtez-vous. Appuyez alors sur la manette en question et répétez les instructions décrites précédemment.

Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant environ 10 secondes.

Consignes d'utilisation des brûleurs

Gardez en tête les indications suivantes pour garantir une efficacité optimale tout en consommant le moins de gaz possible :

- Utilisez des récipients adaptés à chaque brûleur (reportez-vous au tableau suivant et à la fig. ②).

- Une fois que la préparation arrive à ébullition, baissez le feu en réglant la manette sur la position minimale (petite flamme, fig. ①).

- Veillez toujours à placer un couvercle sur les récipients.

- N'utilisez que des récipients à fond plat.

Brûleur	Puissance nominale	Récipients Ø en cm
Ultra-rapide	3 350	24-T-26
Rapide	3 000	20-r22
Semi-rapide	1 750	16-T-18
Semi-rapide	1 400	16-T-18
Auxiliaire	1 000	10-T-14

**ATTENTION**

Pour allumer un brûleur équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, la manette correspondante doit obligatoirement être réglée sur la position maximale (grande flamme, fig. ①).

Nettoyage et entretien



ATTENTION

Veillez toujours à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et à fermer l'arrivée du gaz avant de procéder au nettoyage.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Ne laissez pas de résidus de vinaigre, de café, de lait, d'eau salée, de citron ou de jus de tomate en contact avec les surfaces en émail pendant des périodes prolongées.

Table de cuisson

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson, les grilles de support en acier émaillé, les chapeaux de brûleurs émaillés « **C** », ainsi que les couronnes de brûleurs « **T** » (voir fig. **6**), avec de l'eau tiède savonneuse.
- Rincez ensuite tous les éléments et séchez-les soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments lorsqu'ils sont encore chauds.

**ATTENTION**

Veillez à suivre les consignes suivantes avant de remettre en place les éléments :

- Vérifiez que les orifices des couronnes « **T** » ne sont pas obstrués par des corps étrangers.

- Contrôlez que les chapeaux de brûleurs émaillés « **C** » (fig. **6**) ont été correctement positionnés sur les couronnes de brûleurs. Les chapeaux doivent être stables.

- La position exacte de la grille support est déterminée par ses coins arrondis, qui doivent être orientés vers le bord latéral de la table de cuisson.

- Ne forcez pas les robinets s'ils sont difficiles à ouvrir ou à fermer. Contactez l'assistance technique pour effectuer des réparations.

- Après utilisation, veillez à protéger la plaque en appliquant des produits spécifiques, facilement disponibles dans le commerce. Ceci permet de maintenir la surface de la plaque propre et étincelante et empêche également la formation de rouille.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à d'éventuelles réparations.

Remplacement des éléments de la table de cuisson

- Remplacement des pièces situées à l'intérieur de l'appareil : retirez les grilles et les brûleurs de la partie supérieure de la table. Dévissez les vis de serrage « **V** » des brûleurs (fig. 14) et ôtez les manettes enfoncées manuellement.

- Après avoir suivi les étapes précitées, les brûleurs (fig. 15), les robinets (fig. 16) et les composants électriques peuvent tous être remplacés (fig. 17). Il est conseillé de remplacer le joint « **D** » dès qu'un robinet doit être remplacé pour garantir une étanchéité optimale.

- Retirez les vis et boutons associés à la lettre « **V** » qui relie les brûleurs à la plaque. Après avoir retiré les vis du couvercle inférieur « **V** », vous pourrez remplacer les composants électriques. Les coupes sont collées à la plaque avec du silicone, ne les retirez pas.

Types et sections de câble

Type de plaque

Table de cuisson gaz

Type de câble

H05 RR-F H05 W-F

Alimentation monophasée

Section 3 x 0,75 mm²

**ATTENTION**

En cas de remplacement du câble d'alimentation électrique, l'installateur doit laisser le fil de terre plus long que les conducteurs de phase (fig. 20) et respecter les recommandations figurant dans le paragraphe 8.

Assistance technique et pièces détachées

Avant de quitter l'usine, l'appareil a été testé et réglé par des experts et du personnel spécialisé afin de garantir des performances optimales.

Seul un personnel qualifié est autorisé à procéder avec le plus grand soin aux éventuelles réparations ou aux réglages requis ultérieurement.

Par conséquent, si des réparations ou des réglages sont nécessaires, vous devez toujours contacter votre revendeur ou notre centre de service après-vente le plus proche, en précisant le type de panne et le modèle de l'appareil en votre possession.

Notez également que les pièces de rechange originales sont uniquement disponibles auprès de nos centres de service après-vente et de nos points de vente agréés.

Les données ci-dessus figurent sur la plaque signalétique apposée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de l'emballage.

Les informations ci-dessus permettent aux techniciens de se procurer les pièces de rechange adaptées et de procéder à l'intervention dans les meilleures conditions. Nous vous recommandons de remplir le tableau ci-dessous.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr