

California

TABLE DE CUISSON À GAZ

MODÈLE : ACGI460S/B



NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil,
lire attentivement cette notice.
La conserver soigneusement par la suite.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS3

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES3-12

DESCRIPTION DE LA TABLE A GAZ13

MODE EMPLOI14

NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....18

GUIDE DE DÉPANNAGE 20

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES..... 20

INSTALLATION 21-25

RACCORDEMENT DE GAZ.. 25-27

ENTRETIEN 28-30

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES..... 31

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE..... 32

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 33

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou de dégât matériel dus à la non-observation des instructions d'entretien et à l'usage inadéquat de l'appareil. Après avoir retiré l'emballage des différentes pièces de l'appareil, vérifiez que celui-ci se trouve en parfait état. Si vous avez des doutes à ce sujet, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un vendeur ou à un technicien qualifié.

Veillez également à ce que les différents types d'emballage (cartons, sacs en plastique, polystyrène, bandes collantes, liens, etc.) soient hors de portée des enfants. Ces éléments comportent un risque potentiel. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si le courant de votre secteur correspond à celui qui est indiqué sur la plaque signalétique. Quand vous utilisez cet appareil, veuillez suivre les consignes de sécurité suivantes.

MISES EN GARDE IMPORTANTES. LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation. Conservez cette notice avec soin.

1. Vérifiez premièrement si la tension indiquée sur le produit correspond à votre alimentation électrique.
2. Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.
3. Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.
4. Ne manipulez ni l'appareil, ni la prise avec les mains mouillées.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il est endommagé, s'il est resté dehors ou s'il est tombé dans l'eau. Retournez l'appareil au service après-vente le plus proche pour qu'il soit réparé ou ajusté.
6. Ne tirez et ne portez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, n'utilisez pas le cordon comme poignée, ne coincez pas le fil dans la porte et ne le tirez pas le long de bords ou angles acérés.
7. Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez en aucune façon le cordon s'enrouler ou s'emmêler. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
8. Ne retirez pas la prise en tirant sur le cordon. Pour la retirer, prenez-la en main et retirez-la prudemment de la prise murale.

9. Utilisez uniquement une rallonge certifiée avec l'ampérage en vigueur dans votre pays. Des rallonges certifiées avec un ampérage inférieur risquent de surchauffer. Veillez à ce que personne ne trébuche sur le cordon ou la prise.
10. Attention : débranchez toujours le cordon d'alimentation ou coupez le disjoncteur avant de procéder au nettoyage.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
12. Toute réparation doit être effectuée par le service après-vente ou des personnes de qualification similaire.
13. Tous travaux électriques requis dans le cadre de l'installation de cet appareil doivent être effectués par un électricien qualifié ou une personne compétente.
14. Eteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
15. N'utilisez pas l'appareil près de matériaux inflammables.
16. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux étant fournis avec l'appareil.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

18. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

19. Cet appareil n'est pas un jouet. Ayez une stricte surveillance quand vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.

20. Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits liquides inflammables. Les vapeurs risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

21. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil. Les fumées peuvent entraîner un incendie ou une explosion.

22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements du type chambres d'hôtes.

23. Toutes interventions ou nettoyage sur le produit doivent se faire hors alimentation. Pour cela la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.

24. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

25. Pour tous les détails relatifs à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, merci de vous référer aux paragraphes sur l'installation et l'utilisation de l'appareil.

26. Tout raccordement électrique doit être effectué par un électricien professionnel.

27. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage, en fonction de la réglementation en vigueur. Une déconnexion intégrée dans le câblage domestique doit être prévue.

28. Avant d'allumer l'appareil, s'assurer qu'il est réglé correctement pour le type de gaz fourni (voir chapitre « RACCORDEMENT AU GAZ »).

29. L'utilisation d'un appareil fonctionnant au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il se trouve. S'assurer que cette pièce est bien ventilée, soit en laissant ouvertes les entrées / sorties naturelles d'air, soit en installant une hotte d'aération avec conduit d'évacuation.

30. Si un appareil à gaz est utilisé pendant une durée prolongée, veiller à ventiler d'avantage la pièce (en ouvrant les fenêtres ou en augmentant la puissance de la hotte aspirante).

31. Ne jamais recouvrir les parois internes du four avec du papier d'aluminium afin d'éviter d'obstruer les fentes prévues pour accélérer les échanges thermiques et ainsi éviter d'abimer l'appareil.

32. Cet appareil s'échauffe lorsqu'il est en marche ; tous les éléments accessibles peuvent alors causer des brûlures. Éviter à tout prix de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et tenir les enfants (en bas âge notamment) éloignés de celui-ci.

33. Lorsque les brûleurs sont allumés, s'assurer que leurs flammes restent bien régulières.

34. Si l'un des brûleurs vient à s'éteindre par accident, mettre le bouton du brûleur correspondant sur position fermée et attendre une minute avant d'essayer de le rallumer.
35. Ne jamais utiliser d'ustensile de cuisson dont le fond n'est pas plat ou est déformé, afin d'éviter qu'ils se renversent.
36. Veiller à couper les brûleurs AVANT de retirer les ustensiles de la table de cuisson.
37. Avant l'entretien ou le nettoyage de la cuisinière, la débrancher du secteur et attendre qu'elle refroidisse.
38. Ne jamais utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
39. NE JAMAIS UTILISER D'AÉROSOL À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL LORSQUE CELUI-CI EST EN COURS DE FONCTIONNEMENT.
40. NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE PRODUITS OU OBJETS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE LA CUISINIÈRE.
41. NE PAS UTILISER CETTE CUISINIÈRE COMME APPAREIL DE CHAUFFAGE, PARTICULIÈREMENT LORSQU'ELLE EST PLACÉE DANS UNE EMBARCATION OU UNE CARAVANE.

42. Remarque : ces consignes ne sont valables que si le symbole correspondant à votre pays figure sur l'appareil. Si ce n'est pas le cas, consulter les consignes techniques relatives aux modifications à porter à l'appareil pour qu'il soit conforme aux conditions d'utilisation d'appareil à gaz de votre pays.

43. MISE EN GARDE : une cuisson non surveillée sur une cuisinière en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et risque de déclencher un incendie.

44. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettre l'appareil en arrêt puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

45. MISE EN GARDE : risque d'incendie. Ne pas entreposer d'objet sur les surfaces de cuisson.

46. MISE EN GARDE : utiliser uniquement des protèges cuisinière conçus par le fabricant de l'appareil, ceux indiqués dans la notice ou ceux qui sont fournis avec l'appareil. Le recours à des protèges cuisinière inappropriés peut provoquer des accidents.

47. Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.

48. La sécurité électrique de cet appareil est garantie seulement s'il est correctement mis à la terre, conformément aux prescriptions de sécurité des normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité si toutes ces instructions n'ont pas été suivies. En cas de doute, veuillez faire vérifier minutieusement le système par un technicien compétent.

49. Avant de faire les raccordements de la tuyauterie de gaz et les connexions électriques, il faut prendre soin de vérifier si les données techniques figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent bien à celles des réseaux électrique et gazier auxquels on se raccorde (voir la section « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES »).

50. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

51. Au cas où les flammes d'un brûleur s'éteignent accidentellement, mettre le bouton du brûleur correspondant sur position fermée et attendre une minute avant d'essayer de le rallumer.

52. Avant installation, veuillez vous assurer que la distribution locale de gaz (nature du gaz et sa pression) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

53. Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et branché conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en ce qui concerne la ventilation.

54. L'utilisation d'une cuisinière à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce dans laquelle elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (type hotte aspirante).

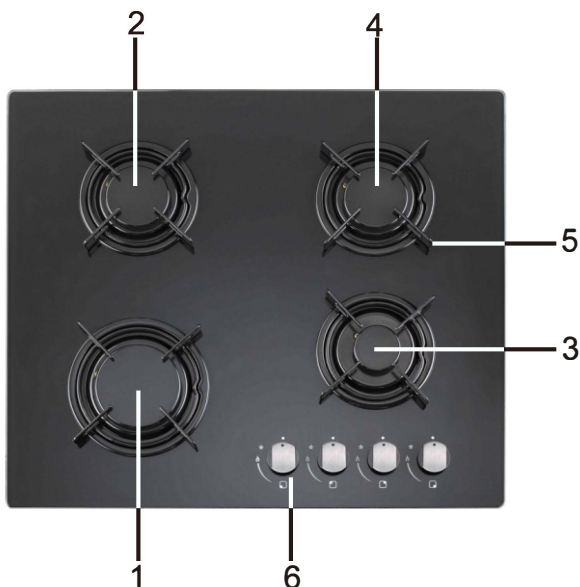
55. ATTENTION : En cas de bris de verre de la plaque chauffante :

- Interrompre immédiatement tous les brûleurs et tout élément de chauffage électrique et d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique
- Ne pas toucher la surface de l'appareil
- Ne pas utiliser l'appareil.

56. Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique quand elle est disponible.

57. Lors de l'utilisation d'une prise de secteur à proximité de l'appareil, veillez à ce que les câbles électriques des autres appareils en cours d'utilisation ne touchent pas la table à gaz et qu'ils soient assez éloignés des parties chaudes de celle-ci.
58. Après l'utilisation de la table gaz, assurez-vous que toutes les commandes sont bien éteintes (circuit électrique) et fermées (circuit gaz), c'est-à-dire que le bouton « 0 » corresponde bien au symbole sérigraphié sur le panneau de commande avant de l'appareil.
59. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec du matériel en plastique.
60. Le contact des matières périssables, les matériaux en plastiques ou les aérosols peuvent endommager la plaque de cuisson. Ne pas les ranger à proximité.
61. Afin de garantir votre sécurité ainsi qu'une bonne hygiène, gardez l'appareil toujours propre, d'autant que toute accumulation de graisse pourrait s'enflammer.
62. Même s'il n'est pas utilisé, ne recouvrez en aucun cas l'appareil et ne placez aucun matériau, ni aucune substance inflammable sur ou à proximité de celui-ci.
63. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

DESCRIPTION DE LA TABLE À GAZ



- | | |
|---|---------|
| 1. Foyer rapide (R) | 2,50 kW |
| 2. Foyer semi-rapide (SR) | 1,75 kW |
| 3. Foyer auxiliaire (Aux) | 1 kW |
| 4. Foyer semi-rapide (SR) | 1,75 kW |
| 5. Support de récipient de cuisson du foyer | |
| 6. Boutons de commande de gaz | |

ATTENTION :

Les supports de récipient de cuisson ont la même forme. Il faut les placer correctement selon le diamètre du foyer.

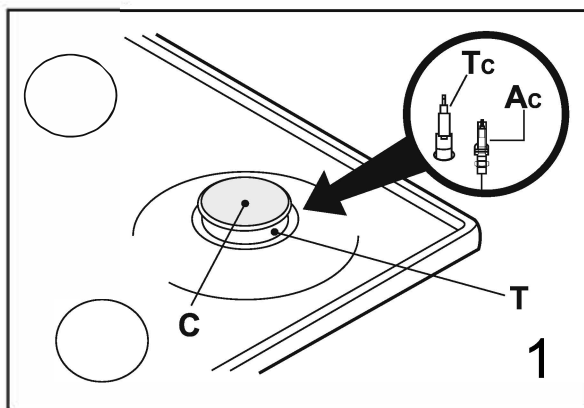
AVERTISSEMENT

Pour éviter des fuites de gaz, il faut s'assurer que le tuyau reste bien étanche sur tout le long de son parcours ; il est donc strictement interdit d'ôter les vis et d'ouvrir la table à gaz.

MODE D'EMPLOI

PRÉSENTATION

- La grosseur des foyers est échelonnée. La calibration de leurs brûleurs a été effectuée de façon à ce que la quantité exacte de chaleur soit produite pour chaque type de cuisson.
- Les foyers peuvent être équipés d'une surveillance de flamme (sécurité thermocouple, fig. 1 ; TC).
- Un diagramme indique à quel foyer correspond le bouton de gaz.

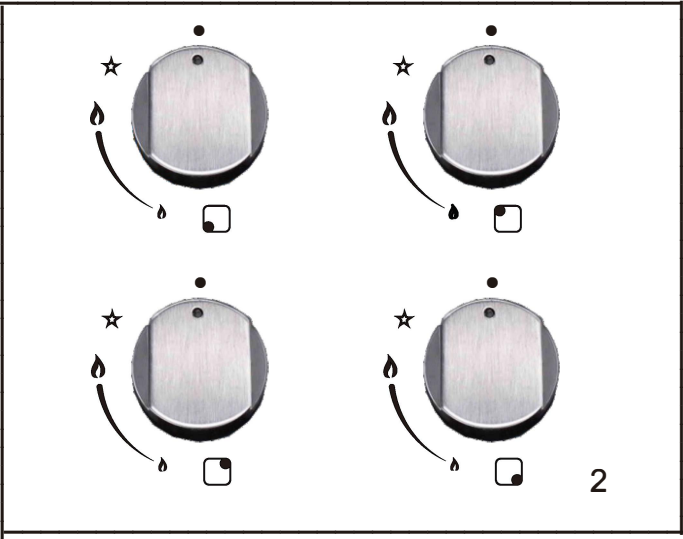


REMARQUES GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

- Lorsque les foyers (gaz ou éléments chauffants) sont allumés, ne les laissez pas sans surveillance ; assurez-vous que des jeunes enfants ne se trouvent pas à proximité. Les queues de poêle doivent être disposées convenablement ; surveillez constamment les fritures afin d'éviter des projections de graisses, car il y a risque d'inflammation.
- N'utilisez pas de vaporisateur près de la table à gaz quand elle est en fonctionnement.
- Si vous constatez qu'il y a des fissures sur la surface de la table à gaz, il faut débrancher immédiatement l'appareil.
- Après l'usage de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont bien sur la position « OFF » (symbole de cercle plein sur le panneau de commande).

Brûleurs à gaz

Appuyez sur le bouton correspondant au foyer que vous désirez utiliser et tournez- le dans le sens antihoraire, en partant de la position ● (signifie que le produit est à l'arrêt) jusqu'à ce qu'il atteigne la position 🔥 (fig. 2), celle qui correspond à la grosse flamme. Après que le brûleur se soit enflammé, tournez le bouton de la position 🔥 (correspondant à la grosse flamme) vers la position 🔥 (correspondant à la petite flamme) et vérifiez si la flamme reste stable. Pour éteindre le foyer, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position ● (signifie que le produit est à l'arrêt).



Symbole		Position	Description
●	=	« OFF »	(à l'arrêt)
🔥	=	« Maximum »	(grosses flammes)
🔥	=	« Minimum »	(petites flammes)

Allumage électrique automatique

(s'applique à cette version, voir fig. 1 réf. Ac)

La commande de l'allumage est intégrée au bouton de commande. Appuyez sur le bouton correspondant au foyer que vous désirez utiliser et tournez-le dans le sens antihoraire, en partant de la position ● (signifie que le produit est à l'arrêt) jusqu'à ce qu'il atteigne la position  (fig. 2), celle qui correspond à la grosse flamme avec une petite étoile. Automatiquement, l'allumage produit des étincelles ; continuez d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme.

Après que le brûleur se soit enflammé, tournez le bouton de la position  (correspondant à la grosse flamme) vers la position  (correspondant à la petite flamme) et vérifiez si la flamme reste stable. Pour éteindre le foyer, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position ● (signifie que le produit est à l'arrêt).

Allumage des brûleurs équipés d'unthermocouple de sécurité

(s'applique à certaines versions seulement, voir fig. 1 réf. TC)

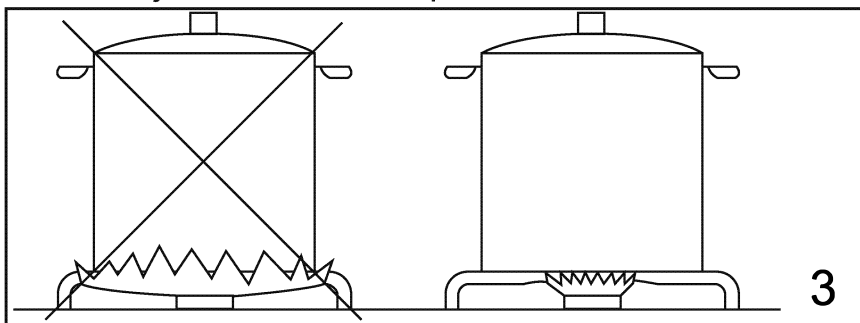
Lorsque les foyers sont équipés d'une surveillance de flamme (sécurité thermocouple, fig. 1 réf. TC), répétez les mêmes opérations décrites ci-dessus. Une fois la flamme sortie, continuez d'appuyer sur le bouton pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Au cas où le brûleur ne s'enflammerait pas au bout de ces 10 secondes, cela veut dire que le thermocouple n'est pas assez chaud. Il faut alors répéter l'opération.

Optimisationde l'emploi des foyers

Voici ce que nous vous conseillons de faire pour obtenir un bon rendement tout en réduisant autant que possible la consommation de gaz.

- Une fois le brûleur allumé, ajustez la flamme selon votre besoin de cuisson entre les positions  et .
- Utilisez la bonne taille de récipient de cuisson (uniquement avec un fond plat) pour chaque foyer (voir le tableau ci-dessous et la fig. 3).
- Lorsque le contenu du récipient de cuisson est porté à ébullition, tournez le bouton vers la position  (petite flamme).

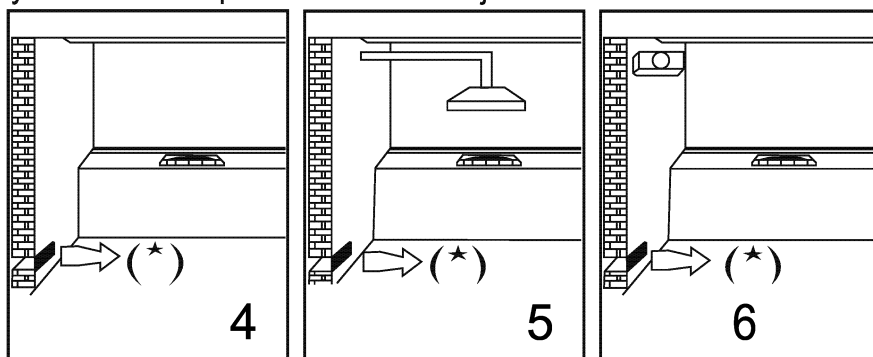
- Il faut toujours couvrir le récipient de cuisson.



Foyers		Ø du récipient de cuisson
Rapide	2,5 kW	20-24 cm
Semi-rapide	1,75 kW	20-22 cm
Auxiliaire	1 kW	10-14 cm

Lorsqu'une table à gaz est en fonctionnement, elle dissipe de la chaleur et produit de l'humidité dans la pièce où elle est installée. C'est pourquoi cette pièce doit être bien ventilée ; veillez à ce que les entrées d'air pour la ventilation naturelle ne soient pas bouchées (fig.4). Mettez en fonctionnement le système mécanique de ventilation (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique – fig.5 et 6).

Si la durée de cuisson est longue, il faudra aérer davantage : vous pouvez, par exemple, ouvrir une fenêtre, ou encore augmenter le régime du système mécanique de ventilation déjà en fonctionnement.



(*) Section minimale pour l'entrée d'air : 100 cm²

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou d'y effectuer quelque réparation que ce soit.

Table de cuisson

Après chaque usage, nettoyez soigneusement la surface de la table de cuisson, les supports des foyers, les chapeaux émaillés des brûleurs (C) et les couronnes de brûleurs (T), (voir fig. 1), afin de les garder en bon état. Lavez-les avec une lingette imbibée d'eau savonnée, puis rincez-les et séchez-les. Il ne faut jamais nettoyer les composants de la table de cuisson quand ils sont encore chauds. N'employez pas d'éponge métallique ou de la paille de fer, ni de poudre abrasive, ni des vaporisateurs utilisant des produits corrosifs. Ne laissez pas du vinaigre, du café, de l'eau salée, du citron ou du jus de tomate traîner trop longtemps sur toutes les surfaces de la table de cuisson.

AVERTISSEMENTS

Les parties accessibles de la table de cuisson peuvent être chaudes lors de l'utilisation des supports des foyers. Il ne faut donc pas laisser les jeunes enfants jouer près de la table à gaz.

Lisez attentivement les consignes suivantes pour remettre en place les pièces de la table à gaz :

- S'assurer que les couronnes et les chapeaux correspondants sont bien posés et calés dans les brûleurs

eux-même (voir fig. 1).

- S'assurer que les fentes des couronnes de brûleurs ne sont pas bouchées.
- Si, après l'utilisation ou quelques temps après l'utilisation, vous constatez que les boutons sont durs à tourner, il ne faut pas les forcer, mais plutôt appeler un technicien qualifié.
- Après usage, traitez la surface des tables de cuisson avec des produits spécifiques qu'il est possible de trouver facilement dans le commerce, afin de les garder brillantes, propres et en bon état. De plus, cela les empêche de rouiller.
- Si vous renversez du liquide sur la table de cuisson, il faudra toujours nettoyer sans tarder avec une éponge.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Certains problèmes sont dus à une erreur commise lors d'une session d'entretien ou sont tout simplement le fait d'un oubli fortuit. Ils peuvent être résolus sans qu'il soit nécessaire d'appeler un technicien qualifié.

Si votre table à gaz ne fonctionne pas efficacement

- Vérifiez si le robinet d'alimentation de gaz est bien ouvert.
- S'assurer que la table à gaz est bien branchée électriquement.
- Vérifiez si les boutons de commande sont bien positionnés pour la cuisson et répétez les étapes indiquées dans la notice d'utilisation.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

- L'installation, les réglages, les conversions et les divers travaux d'entretien listés dans cette section ne doivent être effectués que par des installateurs dûment qualifiés. Le fabricant décline toute responsabilité pour des torts ou dommages qui résulteraient d'une installation incorrecte de la table de cuisson.
- Seules les tables de cuisson à gaz, peuvent être installées comme « Classe 3 » (raccordées), en conformité seulement aux normes régissant l'utilisation de gaz.
- Tout mur latéral (en fait, un seulement, soit à gauche, soit à droite) qui dépasse la hauteur de travail, doit être éloigné de la table à gaz d'au moins 50 mm.
- L'adhésif utilisé pour coller le plastique laminé au comptoir de cuisine doit être capable de résister à une température de 150°C au moins, pour être sûr qu'il ne perdra pas ses propriétés et ne se décollera pas.
- Seule l'installation des tables de cuisson à gaz doit être faite conformément aux règlements en vigueur dans le pays en question.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un collecteur de déchargement de résidus de combustion ; il faut donc le raccorder conformément aux consignes d'installation susmentionnées. On doit suivre minutieusement les instructions indiquées ci-dessous relatives à la ventilation et à l'aération.

INSTALLATION

Ventilation des pièces

La pièce dans laquelle la table à gaz est installée doit être ventilée en permanence, de façon à garantir un bon fonctionnement conformément aux règlements en vigueur dans le pays en question. La quantité d'air nécessaire est celle dont on a besoin pour assurer une combustion régulière du gaz et une bonne ventilation de la pièce, dont le volume ne doit être inférieur à 20 m³. La circulation naturelle de l'air doit se faire directement à travers des ouvertures pratiquées dans les murs donnant sur l'extérieur de la pièce à ventiler et ayant une section libre minimale de 100 cm² pour une table à gaz équipée d'une surveillance de sécurité de gaz à chaque foyer (sécurité thermocouple) (voir fig. 4). Ces ouvertures doivent être aménagées de façon à n'être jamais bouchées. Si la table à gaz n'est pas équipée d'une surveillance de sécurité de gaz à chaque foyer (sécurité thermocouple), la section libre minimale doit être de 200 cm². Il est également possible d'avoir recours à une ventilation indirecte en prenant de l'air à même les pièces adjacentes à celle qui doit être ventilée, mais cela doit être fait toujours en conformité avec les règlements en vigueur dans le pays en question.

Emplacement et aération

Les tables à gaz doivent toujours décharger leurs résidus de combustion à travers des extracteurs raccordés à des cheminées ou directement à l'extérieur (voir fig. 5). S'il est impossible d'utiliser un extracteur, on peut également placer un ventilateur à la fenêtre ou le monter sur un mur qui donne vers l'extérieur ; il faut tout simplement penser à allumer le ventilateur à chaque fois qu'on se sert de la table à gaz (voir fig. 6) et s'assurer que c'est conforme aux règlements régissant la ventilation en vigueur dans le pays en question.

(*) Section minimale pour l'entrée d'air : 100 cm²

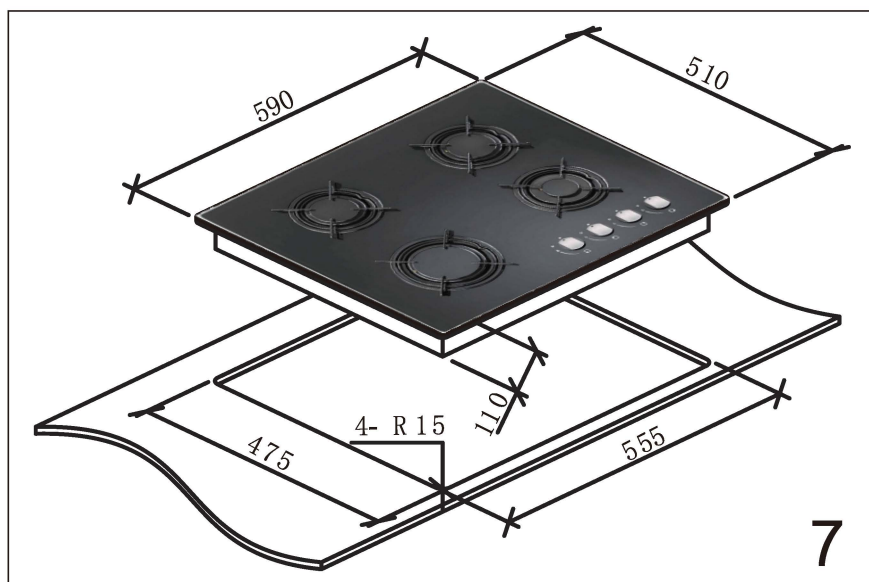
Déballage de la table de cuisson

Après avoir enlevé l'emballage extérieur de la table à gaz et les emballages individuels des composants, il faut tout de suite vérifier l'appareil pour s'assurer qu'il est en bon état. En cas de doute, veuillez ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente le plus proche.

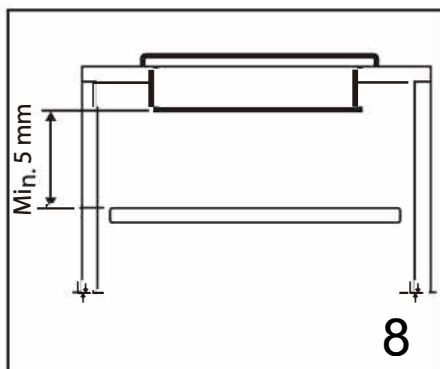
Certaines pièces sont disposées au-dessus de la table de cuisson et protégées par une toile en plastique. Il faut enlever celle-ci avant d'utiliser la table. Utilisez un couteau tranchant ou un objet pointu pour découper la toile en plastique le long des rebords.

Pour la sécurité des enfants, les emballages et tout ce qui a servi (cartons, sacs, mousse de polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés pêle-mêle sur les lieux après le déballage.

Installation et montage de la table de cuisson



Les mesures de l'ouverture pratiquée dans le comptoir de cuisine, dans lequel la table de cuisson doit être encastrée sont indiquées sur la figure 7. Les armoires de cuisine et les hottes doivent être montées à une hauteur minimale de 750 mm au-dessus de la table de cuisson.

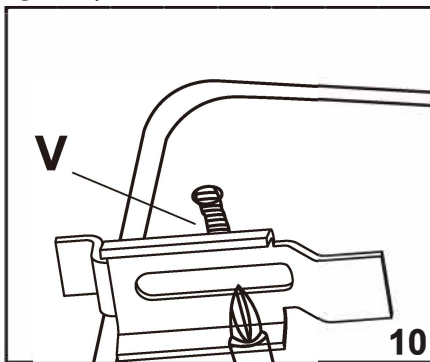
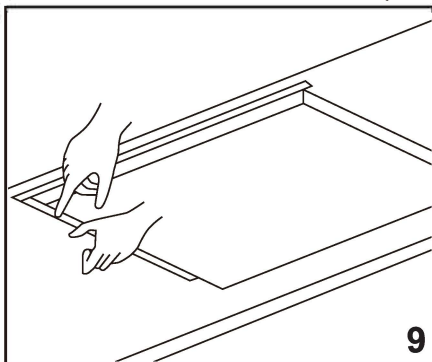


IMPORTANT

Il est nécessaire de placer une planche de bois sous la table de cuisson pour servir de séparation et, en quelque sorte, de protection. Cette planche doit être facile à enlever pour fin d'entretien. Veillez à ce qu'elle ne soit pas appliquée directement contre le bas de la table de cuisson, mais qu'il reste un espace libre de 5 mm au minimum (voir fig. 8 - pas à l'échelle).

Il y a un joint spécial, destiné à empêcher les liquides de s'infiltrer dans le comptoir où la table à gaz est encastrée. Pour appliquer le joint correctement, veuillez suivre les instructions suivantes :

Posez le joint le long des rebords et appuyez légèrement dessus avec les doigts (voir fig. 9). Mettre en place la table à gaz dans son espace, puis la fixer par en dessous au moyen des pattes de fixation serrées par les vis de fixation V (voir fig. 10).



RACCORDEMENT DE GAZ

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez d'abord si les données de réglage de gaz mentionnées dans les données techniques figurant sur la plaque signalétique placée sous la table à gaz correspondent bien au réseau gazier auquel le raccordement doit être effectué. La plaque signalétique indique les données nécessaires au réglage, tel que le type de gaz et les pressions d'exploitation. Une fois l'installation terminée, vérifiez avec une solution d'eau savonneuse s'il y a des fuites. Ne jamais se servir d'une flamme car c'est formellement interdit.

Le robinet de gaz est cylindrique, de type G 1/2, avec filetage mâle, conforme à la norme ISO228-1.

Lorsque le gaz est distribué dans une tuyauterie, raccordez la table de cuisson au réseau gazier comme ceci :

- Tuyau en acier inox souple, sans raccordement sur toute sa longueur, conformément aux règlements en vigueur dans le pays en question, avec une rallonge de 2 m maximum et des raccords conformes, eux aussi, aux règlements en vigueur dans le pays en question.

Nota bene : une fois l'installation de la table à gaz terminée, assurez-vous que, tout autour du comptoir où la table est encastrée, le tuyau de raccordement de gaz ne touche aucun objet qui peut être amené à bouger, comme les tiroirs par exemple. En aucun cas, il ne faut laisser le tuyau se coincer quelque part ou être coupé accidentellement.

- Tuyau en acier rigide conforme aux règlements en vigueur dans le pays en question, dont les raccords doivent avoir un filetage conforme à la norme ISO 7/1. Il est interdit d'utiliser du chanvre avec des adhésifs inappropriés ou du ruban de téflon pour effectuer des raccordements étanches au niveau des raccords.
- Tuyau de cuivre conforme aux règlements en vigueur dans le pays en question, dont les raccords doivent être de type « scellés » conformes aux règlements en vigueur dans le pays en question.

Si le gaz provient directement d'une bouteille à gaz avec régulateur de pression, la table de cuisson doit être raccordée conformément à la norme EN 16129 comme ceci :

→ Tuyau souple, sans raccordement, conformément aux règlements en vigueur dans le pays en question, avec une rallonge de 2 m maximum et des raccords conformes aux règlements en vigueur dans le pays en question.

Nota bene : une fois l'installation de la table à gaz terminée, assurez-vous que, tout autour du comptoir où la table est encastrée, le tuyau de raccordement de gaz ne touche aucun objet qui peut être amené à bouger, comme les tiroirs par exemple. En aucun cas, vous ne devez laisser le tuyau se coincer quelque part ou être coupé accidentellement.

En règle générale, la liaison entre l'arrivée de gaz de la table de cuisson et le raccordement avec, soit le réseau gazier, soit la bouteille à gaz, doit uniquement comporter des courbures sans plis. Le joint en caoutchouc, que des utilisateurs emploient entre l'arrivée de gaz de la table et le raccordement au réseau gazier, doit être conforme à la norme EN 549.

ENTRETIEN

Avant de commencer à effectuer l'entretien ou de changer des pièces de la table de cuisson, il faut débrancher l'appareil électriquement et en fermant bien le robinet d'alimentation en gaz.

Convertir de NG à LPG ou de LPG à NG

LE PRODUIT EST MONTÉ D'ORIGINE AVEC DES INJECTEURS POUR GAZ DE VILLE.

(Pour une utilisation avec gaz en bouteille, changez les injecteurs et les raccords selon les instructions de cette notice)

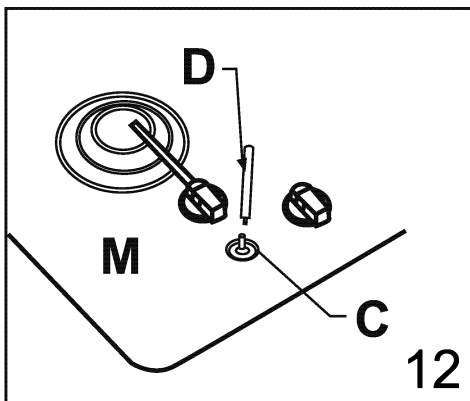
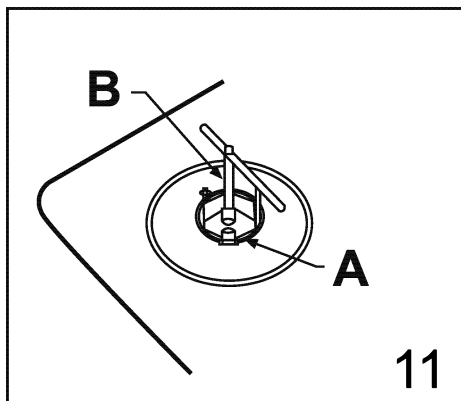
IMPORTANT

Le remplacement / changement de la plaque de gaz doit être effectué par un technicien qualifié.

Il est important de noter que ce modèle est conçu pour fonctionner avec les 2 catégories de gaz. Veuillez bien lire la notice d'utilisation de l'appareil. Il peut être converti d'une catégorie de gaz à une autre à partir du moment où les injecteurs correspondent et que la quantité de gaz est ajustée.

Réglage du débit de gaz au niveau des brûleurs

- Remplacez les injecteurs avec des injecteurs correspondants, en respectant les informations du tableau qui suit (voir fig. 11)
- Retirez d'abord le chapeau et la couronne, puis à l'aide d'une clé "B", dévissez l'injecteur "A" (voir fig. 11).
- Pour régler la taille de la flamme de la position "petit feu", voir Fig. 12.
- Allumez le brûleur puis mettez-le sur la position petit feu.
- Retirez le bouton « M » qui est tout simplement enfoncé sur son axe.
- Insérez un petit tournevis « D » à l'intérieur de son axe « C » et tournez la vis de réglage vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme soit de la taille désirée pour la position petit feu.
- Après le réglage, vérifiez que, lorsque vous faites passer le bouton de la position grand feu à la position petit feu rapidement, la flamme ne s'éteint pas.



Remarque : l'installation et l'essai décrits ci-dessus doivent être effectués par un technicien agréé.

Remarque : la clé « B » ainsi que le tournevis « D » ne sont pas fournis avec la table de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEURS, INJECTEURS ET PUISSANCES

(pour l'agencement des foyers sur la table de cuisson, voir le chapitre sur la description de la table à gaz).

Caractéristiques des injecteurs et brûleurs							
Brûleurs	Type	Pression	Injecteurs		Consommation	Capacité thermique	Données nominales
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	Kcal/h
Auxiliaire	G 20	20	74	-	95	1	860
	G30/G31	28~30/37	51	72,8/71,5	-	1	860
Semi-rapide	G 20	20	98	-	166	1.75	1505
	G30/G31	28~30/37	69	127/125	-	1.75	1505
Rapide	G 20	20	114	-	237	2,5	2150
	G30/G31	28~30/37	81	182/179	-	2,5	2150
Plus rapide	G 20	20	124	-	285	3	2580
	G30/G31	28~30/37	88	218/214	-	3	2580

Référence	ACGI 460 S/B
Type de plaque	Gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4
Efficacité énergétique du brûleur à gaz 1 (semi-rapide)	57,5 %
Efficacité énergétique du brûleur à gaz 2 (rapide)	55,3 %
Efficacité énergétique du brûleur à gaz 3 (semi-rapide)	57,5 %
Efficacité énergétique du brûleur à gaz 4 (auxiliaire)	-
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	56,8 %

Les valeurs ci-dessus sont testées et calculées selon la réglementation (UE) 66/2014. L'endroit où la plaque est installée doit être correctement ventilé, en stricte conformité avec les dimensions d'installation du fabricant. Lors de l'entretien et le nettoyage, les composants doivent être démontés, comme indiqué dans le manuel. En ce qui concerne le recyclage, la récupération et l'élimination en fin de vie, merci de contacter les autorités locales.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant la sortie d'usine, cette table de cuisson à gaz (communément appelée « table à gaz » dans le commerce) a été testée et réglée par des techniciens spécialisés, afin de garantir les meilleurs résultats pour une exploitation optimale. Voi la plaque signalétiques où figurent les réglages spécifiques en dessous de la table à gaz pour vérifier les réglages de gaz.

Attention : par la suite, toute réparation qui s'impose doit être faite par une personne qualifiée et les réglages nécessaires après chaque réparation doivent être effectués avec le maximum de soin.

C'est pour cela que nous vous recommandons de toujours faire appel à notre service après-vente, en mentionnant bien la marque, le modèle, le numéro de série et le type de problème survenu. Les données techniques sont consignées sur la plaque signalétique collée sous la table à gaz et figurent également en dernière page de cette notice d'utilisation.

Après avoir pris connaissance de tous ces renseignements, le technicien peut amener avec lui toutes les bonnes pièces de rechange qu'il lui faut pour faire un bon travail.



Cet appareil comporte 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 , tel que le signale le symbole apposé sur la plaque signalétique ou sur l'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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

**Importé par WESDER SAS
67 bis, rue de Seine
94140 Alfortville
France**

**Cette notice est aussi disponible sur le site suivant
<http://notices.wesder.net>**

**© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés**