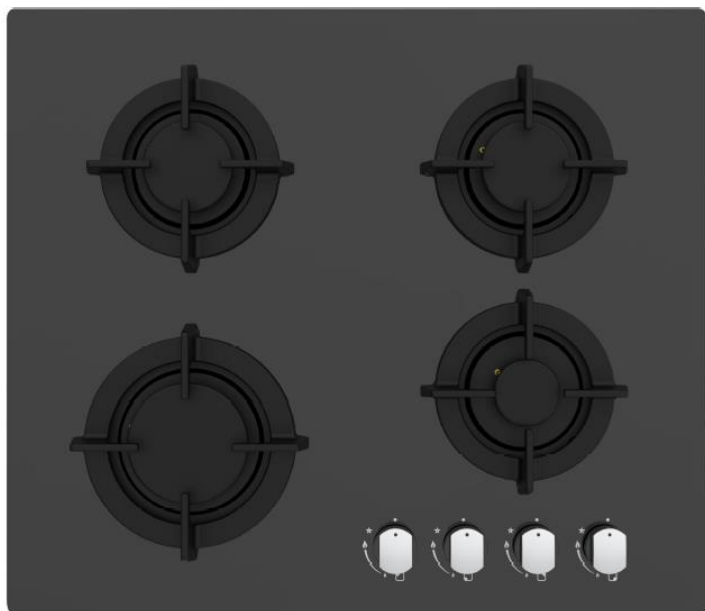


EDER

TABLE DE CUISSON GAZ

MODÈLE : T20TG30 noir



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

TABLE DES MATIÈRES.....	1
AVERTISSEMENTS.....	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	13
INSTALLATION	14
UTILISATION	25
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	32
GUIDE DE DÉPANNAGE	35
GARANTIE.....	39
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	40
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	42

AVERTISSEMENTS

Vous venez d'acquérir un produit de la marque EDER et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cet appareil vous donnera entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ QUANT À L'UTILISATION D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE

1. **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veuillez à toujours suivre les consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.
2. Veuillez 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.
3. Lors du déballage de l'appareil, de son installation et avant chaque utilisation, vérifiez son bon état général. Si vous constatez une quelconque anomalie sur l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous au service après-vente pour qu'il soit vérifié ou réparé.
4. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel ou commercial, ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu.

Cet appareil peut cependant être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

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

Mais n'est pas destiné à être utilisé dans :

- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.
5. L'installation du produit doit respecter strictement les exigences de la norme NF C15-100.
 6. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
 7. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
 8. 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.

9. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne manipulez pas l'appareil et la fiche avec les mains mouillées.
11. Le cordon d'alimentation doit être manipulé avec précaution. L'appareil ne doit pas être tiré par le cordon. Celui-ci ne doit pas être placé sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail. Il ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Lorsque vous le débranchez, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
12. **AVERTISSEMENT** : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
13. 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.

14. Toute intervention sur l'appareil pendant son installation ou toute réparation doit être effectuée par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.
15. Toute intervention ou nettoyage sur le produit doit se faire hors alimentation. Pour cela, la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.
16. Le stockage de matériaux ou de liquides inflammables, de même que leur utilisation à proximité de l'appareil ou pour le nettoyage de l'appareil sont interdits. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
17. N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ QUANT À L'UTILISATION D'UNE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

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

2. 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.
3. Avant d'allumer l'appareil, s'assurer qu'il est réglé correctement pour le type de gaz fourni (voir section « RACCORDEMENT AU GAZ »).
4. 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 et tenir les enfants éloignés de celui-ci.
5. **AVERTISSEMENT** : les couvercles des brûleurs doivent être correctement centrés sur leur emplacement. S'ils ne sont pas correctement centrés, cela peut provoquer un retour de flammes et endommager les éléments des brûleurs. Voir les illustrations ci-dessous pour installer correctement les chapeaux des brûleurs.

6. **NE JAMAIS UTILISER D'AÉROSOL À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL LORSQUE CELUI-CI EST EN COURS DE FONCTIONNEMENT.**
7. **NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE PRODUITS OU OBJETS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE LA CUISINIÈRE.**
8. **MISE EN GARDE** : risque d'incendie. Ne pas entreposer d'objet sur les surfaces de cuisson.
9. 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.
10. **MISE EN GARDE** : une cuisson non surveillée sur une plaque gaz en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et risque de déclencher un incendie.
11. **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.
12. **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.

13. **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.
14. 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.
15. 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 »).
16. 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.

17. 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).
18. 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.
19. Ne pas utiliser cette plaque de cuisson comme appareil de chauffage, particulièrement lorsqu'elle est placée dans une embarcation ou une caravane.
20. Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec du matériel en plastique.
22. Le contact des matières périssables, les matériaux en plastiques ou les aérosols peuvent endommager la plaque de cuisson. Ne pas les ranger à proximité.

23. Ne jamais utiliser d'ustensile de cuisson dont le fond n'est pas plat ou est déformé, afin d'éviter qu'ils se renversent.
24. 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.
25. Lorsque les brûleurs sont allumés, s'assurer que leurs flammes restent bien régulières.
26. 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.
27. Veiller à couper les brûleurs avant de retirer les ustensiles de la table de cuisson.
28. 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.
29. Avant l'entretien ou le nettoyage de la cuisinière, la débrancher du secteur et attendre qu'elle refroidisse.

30. Ne jamais utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
31. 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.

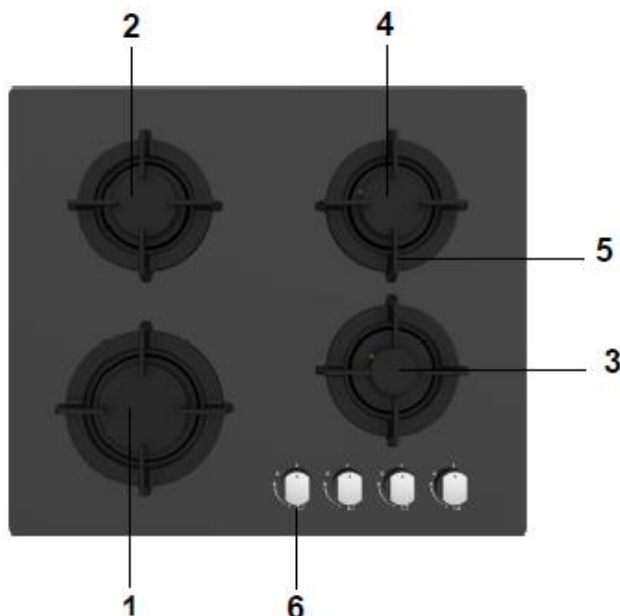
En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'utilisation, l'entretien, le remplacement de l'ampoule (le cas échéant), le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après de la notice d'utilisation.

Merci de suivre ces recommandations. Nous déclinons 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cette plaque de cuisson au gaz est équipée de 4 brûleurs avec allumage automatique et sécurité thermocouple.

Vue d'ensemble



1. Foyer rapide		3,0kW
2. Foyer semi-rapide		1,75kW
3. Foyer auxiliaire		1kW
4. Foyer semi-rapide		1,75kW
5. Support de récipient		
6. Boutons de commande de mise en marche des foyers		

ATTENTION : les supports de récipient n'ont pas la même taille. Il faut les placer correctement selon le diamètre du foyer.

INSTALLATION

Retirez l'emballage de la table et les emballages individuels des composants.

ATTENTION : assurez-vous que lors du déballage de cet appareil, aucun dommage n'est visible. Si tel était le cas, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente de votre revendeur.

Pour la sécurité des enfants, tous les emballages doivent être mis hors de leur portée.

IMPORTANT : LA TABLE DE CUISSON DOIT ETRE INSTALLEE ET ENTRETENUE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIE. Votre appareil ne sera plus sous garantie s'il n'a pas été installé correctement.

En cas de doute, consultez toujours un technicien qualifié, les autorités locales ou la réglementation municipale.

Ventilation de la pièce

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). Ces ouvertures doivent être aménagées de façon à n'être jamais bouchées.

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 en conformité avec les règlements en vigueur dans le pays en question.

Les tables à gaz doivent toujours décharger leurs résidus de combustion à travers des extracteurs raccordés à des cheminées ou directement à l'extérieur. 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 et s'assurer que c'est conforme aux

régléments régissant la ventilation en vigueur dans le pays en question.

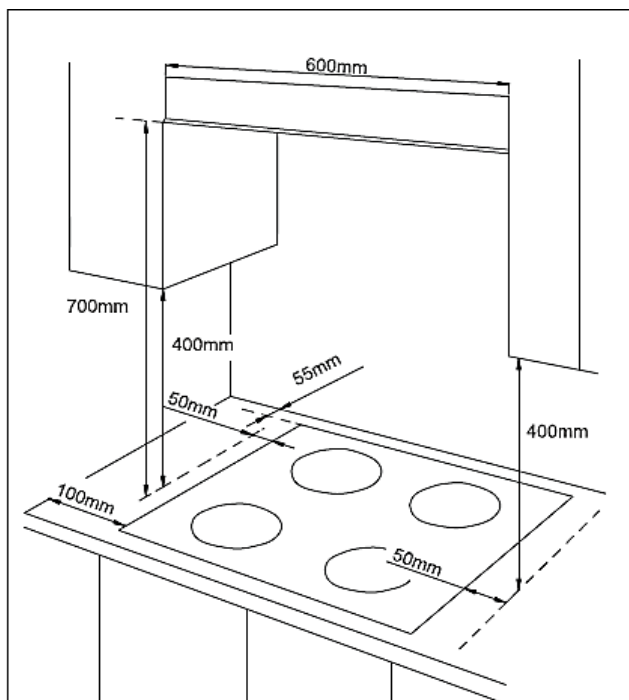
(*) Section minimale pour l'entrée d'air : 100 cm²

Installation et montage de la table de cuisson

Assurez-vous que les distances suivantes soient respectées :

- Minimum 55mm entre le bord de la table et le mur,
- Minimum 100mm entre les bords des côtés de la table et un meuble ou un mur,
- Minimum 400mm au dessus de la table et un matériel combustible (armoire de cuisine) situé sur les côtés de la table,
- Si cette hauteur est inférieure, le matériel combustible doit être placé à 50mm éloigné de la table,
- Minimum 700mm entre la table et un matériel combustible (hotte) directement placé au dessus de la table.

Voir le schéma ci-dessous.

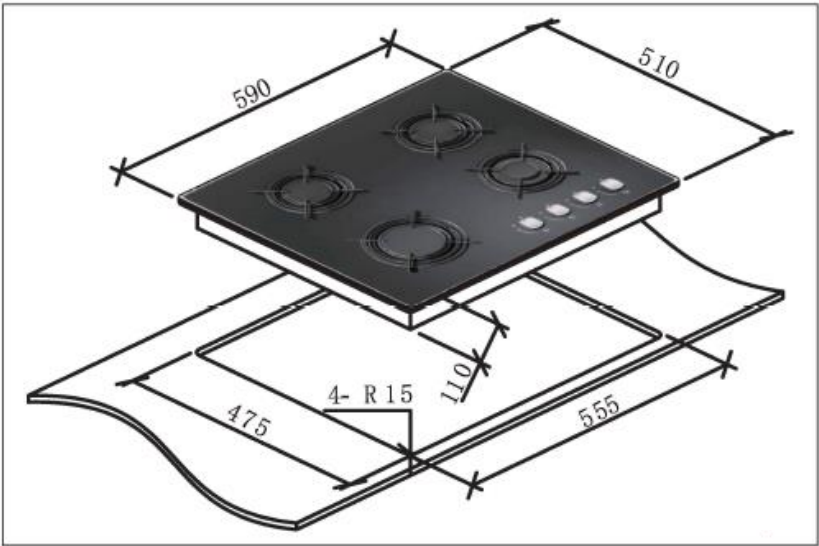


Avant l'installation, veillez à ce que :

- La surface de travail est d'équerre et horizontale et que toutes les distances de sécurité sont bien respectées.
- La surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur.

Coupez la surface de travail comme indiqué sur le schéma et selon les dimensions ci-après.

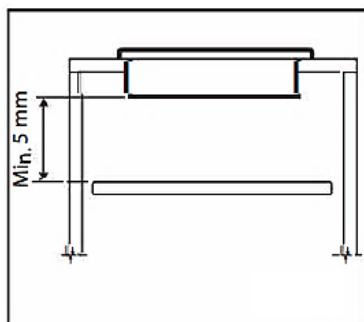
Assurez-vous que la surface de travail soit au moins de 30 mm d'épaisseur. Choisissez une matière résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation due aux rayonnements de chaleur de la table de cuisson.



Dimensions	Largeur	Profondeur
Table de cuisson	590mm	510mm
Surface de travail à couper	555mm	475mm

Assurez-vous que la table de cuisson est toujours ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas bloquées.

IMPORTANT : il est nécessaire de placer une planche de bois sous la table de cuisson pour servir de séparation et de protection. Cette planche doit être facile à enlever si besoin. Veillez à ce qu'elle ne soit pas appliquée directement contre le bas de la table de cuisson et qu'il reste un espace libre de 5mm minimum.



Il y a un joint spécial destiné à empêcher les liquides de s'infiltrer dans le comptoir ou 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. 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.

Raccordement au gaz :

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez si les données de réglage 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 ½ BSP, 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 en suivant les recommandations suivantes selon le type de raccord utilisé :

- 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 mètres maximum et des raccords conformes aux règlements en vigueur dans le pays en question.

- 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 mètres maximum et des raccords conformes aux règlements en vigueur dans le pays en question.

Remarque : 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.

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

Entretien

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

Convertir de NG a LPG ou de LPG a 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 ou réglage 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 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

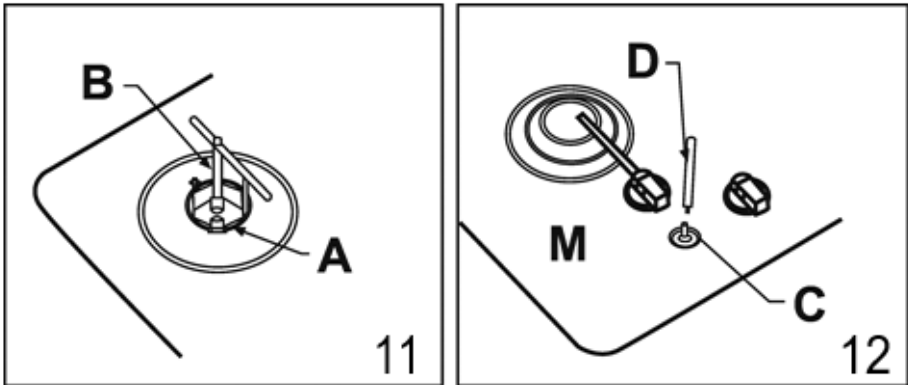
- Remplacez les injecteurs avec des injecteurs correspondants en respectant les informations du tableau dans la partie « Caractéristiques techniques ».
- Retirez d'abord le chapeau et la couronne, puis à l'aide d'une clé "B", dévissez l'injecteur "A" (voir schéma ci-après).

Pour régler la taille de la flamme de la position "petit feu":

- Allumez le brûleur puis mettez-le sur la position petit feu.
- Retirez le bouton « M » qui est 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 : la clé et le tournevis ne sont pas fournis avec l'appareil.

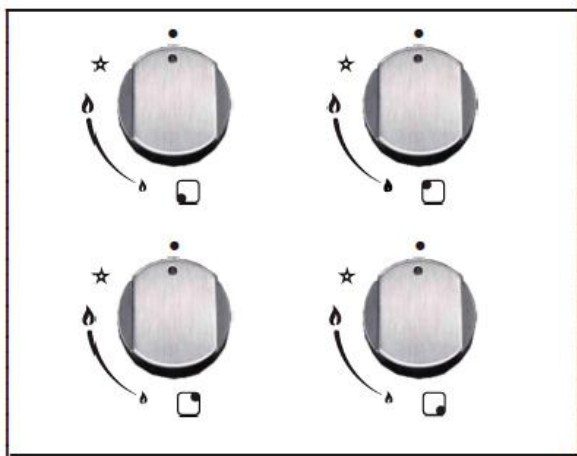
IMPORTANT

L'installation ainsi que la réparation, le réglage, remplacement de la plaque de gaz doivent être effectués par un technicien qualifié.

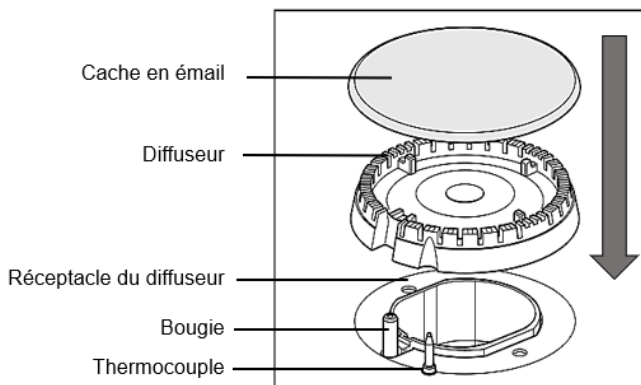
UTILISATION

IMPORTANT : les parties accessibles de la table de cuisson peuvent être chaudes lors de l'utilisation. Il ne faut pas laisser les enfants utiliser la table de cuisson ou jouer à proximité.

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le foyer qu'il contrôle.



Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les supports et toutes les pièces des foyers sont correctement mis en place. N'intervertissez pas les couvercles et les supports de récipient des foyers car ils ont un diamètre différent.



Allumage automatique avec bougie

- Appuyez sur le bouton de commande du foyer puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum  (flamme la plus grande). Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent. Le foyer s'allume.
- Relâchez le bouton de commande.
- Pour ajuster la grosseur de la flamme, tournez le bouton de commande sur la position souhaitée dans l'espace délimité des deux symboles de flamme.

Allumage manuel

- Appuyez sur le bouton de commande du foyer et tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole de la grande flamme .
- Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur jusqu'à ce que la flamme apparaisse tout autour du foyer.

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position ● puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

Risque de déflagration ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le foyer.

Système de sécurité thermocouple

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité thermocouple qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Si vous constatez qu'il n'y a plus de flamme, tournez le bouton sur la position ● puis attendez une minute avant de reprendre les étapes d'allumage comme indiqué précédemment.

Éteindre un foyer

- Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position ●.

Niveaux de chauffe

Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position éteinte	●	Bouton de commande éteint
Flamme grande		Ouverture ou capacité maximum
Flamme petite		Ouverture ou capacité minimum

Optimisation de l'emploi des foyers

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

- Une fois le brûleur allumé, ajustez la flamme selon votre besoin entre les 2 positions de flamme.
- Utilisez la bonne taille de récipient de cuisson (uniquement avec un fond plat) pour chaque foyer.

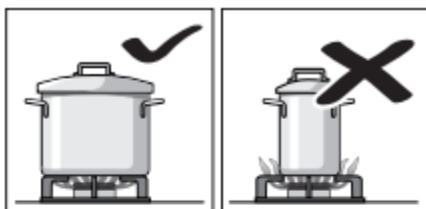
Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	20-24cm
Semi-rapide	20-22cm
Auxiliaire	10-14cm

- Lorsque le contenu du récipient est porté à ébullition, tournez le bouton vers la petite flamme.

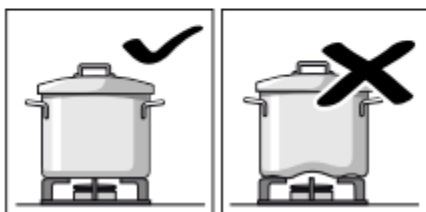
Choisir un matériel de cuisson adapté

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :

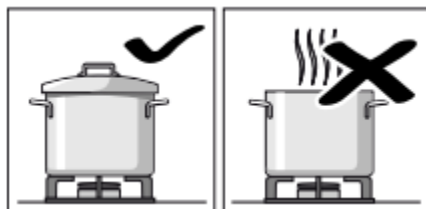
- Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.
- N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



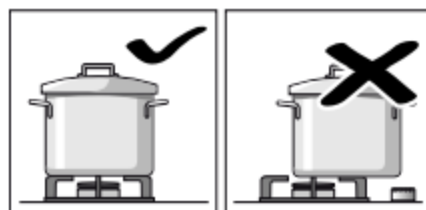
- N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Le récipient pourrait se renverser.
- N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



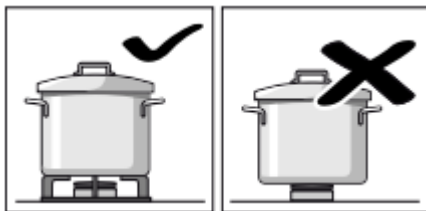
- Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



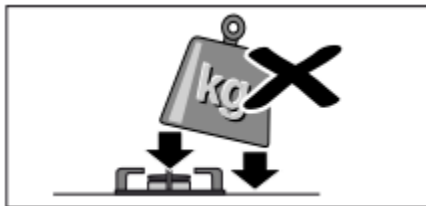
- Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.
- Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



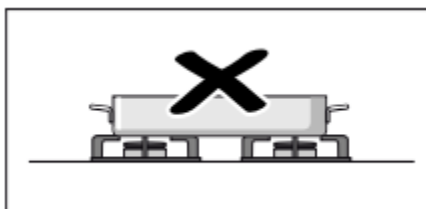
- Placez les récipients sur les supports, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les supports et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



- Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson. Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



- N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient. Evitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des casseroles en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.



Remarques :

- Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.
- Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.
- Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.
- S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

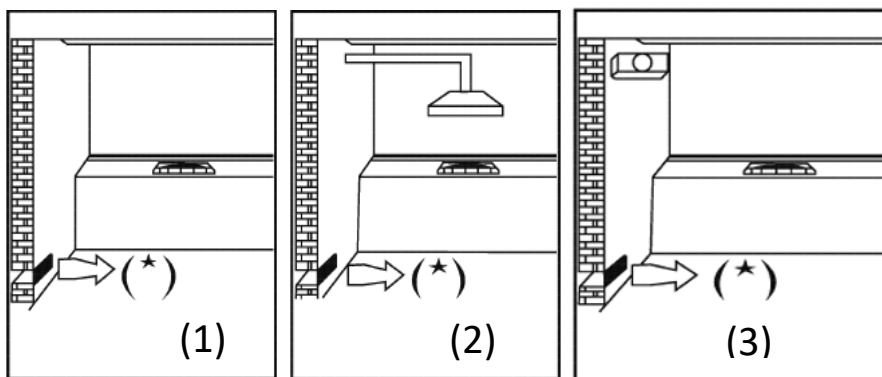
- Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son peut être émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.
- Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention à ne pas cogner violemment les bougies.

Conseils pour cuisiner

Foyer	Très fort-fort	Moyen	Lent
Rapide	Faire cuire : escalope, steak, omelette, friture	Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	Cuisson vapeur : poisson, légumes
Semi-rapide	Faire cuire : pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats	
Auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine

Aération de la pièce

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 (figure 1)

Mettez en fonctionnement le système mécanique de ventilation (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique (figures 2 et 3).

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

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

Attention : débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer toute réparation.

Attention : les parties accessibles de la table de cuisson peuvent être chaudes lors de l'utilisation. Il faut donc attendre que la table soit complètement froide avant toute intervention de nettoyage.

Nettoyage

- Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.
- Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.
- Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.
- Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

- Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.
- Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.
- Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de couteaux, de racleurs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les profilés métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui ont débordé sur la table. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux. L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. Les brûleurs sont mouillés. Les couvercles du brûleur sont mal placés. L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. Contactez votre électricien.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide. Changez la bouteille.	Changez la bouteille.
Des rayures apparaissent sur la table de verre.	Utilisation d'ustensiles de cuisson dont les bords de la base sont irréguliers ou coupants.	Utilisez des casseroles ou poêles dont la base est plate et lisse. Consultez le chapitre « UTILISATION ».
	Utilisation d'ustensiles ou de produits nettoyants non adaptés.	Consultez le chapitre « ENTRETIEN ET MAINTENANCE ».

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert. Mauvais raccord de la bouteille. Fuite de gaz éventuelle.	Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique. Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Le bouton de commandes n'a pas été enfoncé assez longtemps. Les rainures du brûleur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du brûleur.

RÉPARATIONS

- En cas de panne, la réparation de cet appareil doit **IMPÉRATIVEMENT** être confiée à un réparateur professionnel. Ne jamais essayer de démonter ou de réparer soi-même cet appareil.
- Si le cordon d'alimentation ou tout autre pièce est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil ou si les instructions données dans cette notice d'utilisation n'ont pas été respectées.

GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes résultant du transport, d'un usage inapproprié ou d'une négligence.
- Le remplacement de toutes ampoules ou parties amovibles en plastique ou en verre.
- Les appareils déclarés comme étant utilisés dans un environnement commercial, plus ceux qui sont sujets à location.
- Les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :
 - (1) dommages esthétiques (rayures, coups liés à l'usage normal du produit) ;
 - (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
 - (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
 - (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
 - (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

IMPORTANT : La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MARQUE	EDER
RÉFÉRENCE	T20TG30 noir
TYPE DE PLAQUE	Gaz
NOMBRE DE BRÔLEURS À GAZ	4
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DU BRÔLEUR À GAZ 1 (semi-rapide)	57,5%
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DU BRÔLEUR À GAZ 2 (rapide)	55,9%
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DU BRÔLEUR À GAZ 3 (semi-rapide)	57,5%
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DU BRÔLEUR 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 l'appareil est installé 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.

BRULEURS, 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	Injecteur		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	124	-	285	3	2580
	G30/G31	28~30/37	88	218/124	-	3	2580

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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/UE

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.

Importé par WESDER SAS

13 Avenue de Fontréol
31620 VILLENEUVE-LES-BOULOC
FRANCE

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant

<http://notices.wesder.net>

© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés