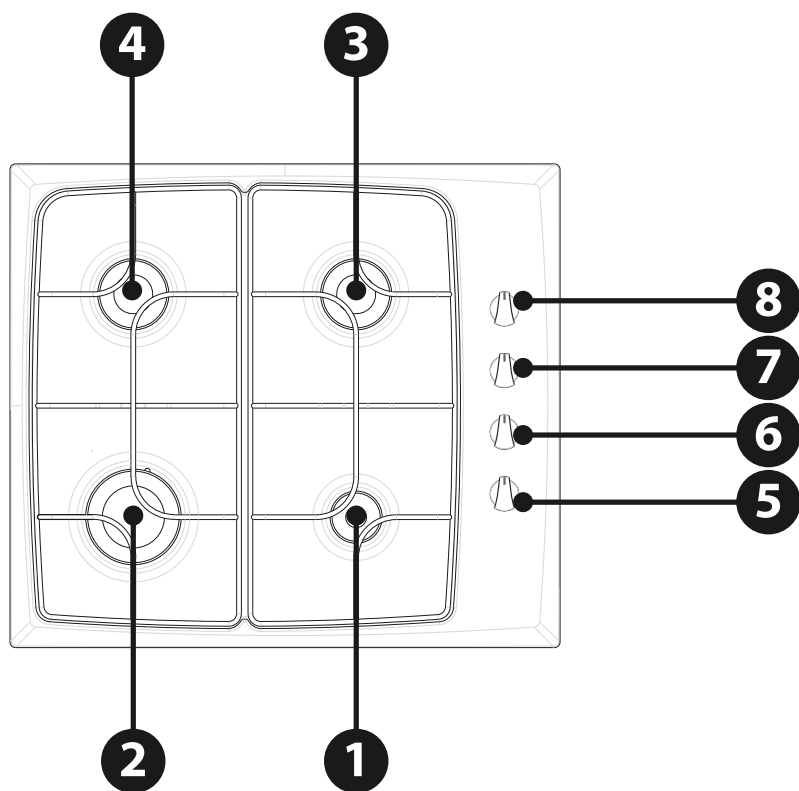


Selec line

400046 / GG66Y40212



MANUEL D'UTILISATION
Table de cuisson gaz (p.3)



SOMMAIRE :

1/ CONSIGNES DE SECURITE _____	P.3
2/ DESCRIPTION _____	P.6
3/ SPECIFICATIONS TECHNIQUES _____	P.6
4/ INSTALLATION _____	P.6
5/ UTILISATION _____	P.11
6/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE _____	P.13
7/ SERVICE APRES-VENTE _____	P.14

FR

1/ CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur:

1. L'installation, le raccordement, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés.

2. Avant installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il

doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

3. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.

4. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.

6.  Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective. Ne pas débarrasser

 des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

7. MISE EN GARDE: l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours

de l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

8. MISE EN GARDE: laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes avec par exemple un couvercle ou une couverture anti-feu.

9. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autres matériaux combustibles.

10. Ne posez rien sur la table de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus...etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.

11. Les instructions concernant la maintenance de l'appareil figurent dans le paragraphe «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

12. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer votre appareil.

13. ATTENTION : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

14. ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

15. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

2/ DESCRIPTION

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|---|
| 1. Brûleur auxiliaire 1000 W | 5. Manette de commande brûleur n°1 | 7. Manette de commande brûleur n°3 gauche |
| 2. Brûleur rapide 3000 W | 6. Manette de commande brûleur n°2 | 8. Manette de commande brûleur n°3 droit |
| 3. Brûleurs semi rapides 1750 W | | |
| 4. Grille | | |

FR

3/ SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Marque	Selecline
Référence	GG66Y40212 / 400046
Type de gaz / pression d'alimentation	G20/G25 – NATUREL : 20/25 mbar G30 – BUTANE : 28-30 mbar G31 – PROPANE : 37 mbar
Pays de destination	France
Classe de l'appareil	3
Catégorie	II 2E+3+
Débit calorifique nominal de l'ensemble des brûleurs	7,5 kW
Débit de gaz	545 g/h (G30) 715 l/h (G20)

4/ INSTALLATION

L'installation, le raccordement, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur.

4.1 Ventilation de la pièce :

ATTENTION : l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

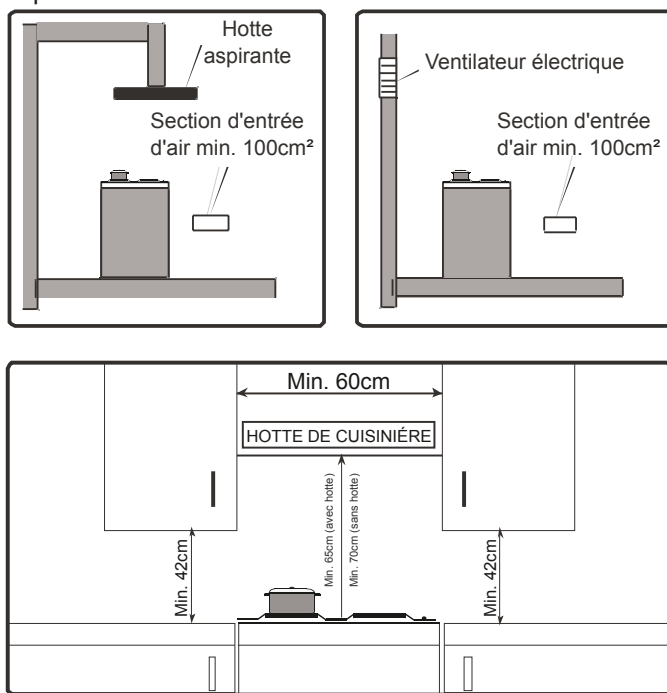
L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures d'une section minimum de 100 cm² aménagées sur les murs en contact direct avec l'extérieur. Pendant son fonctionnement, votre table de cuisson

nécessite 2 m³/h d'air par kW. S'il n'est pas possible d'aménager des ouvertures sur les murs en contact direct avec l'extérieur, une aération indirecte est également possible en prélevant l'air d'un local adjacent à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre ni d'un endroit dangereux.

Le flux d'air doit entrer par le bas et sortir par le haut. Les ouvertures doivent être situées de préférence près de l'arrière de la table de cuisson (pour l'arrivée d'air) et à l'opposé des gaz brûlés dégagés par la cuisson (pour l'évacuation), soit à 1,8 m au moins du sol.

Les produits de combustion doivent être évacués :

- soit par une hotte reliée à un conduit donnant directement sur l'extérieur,
- soit par un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur. Le ventilateur doit avoir une puissance permettant de renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.

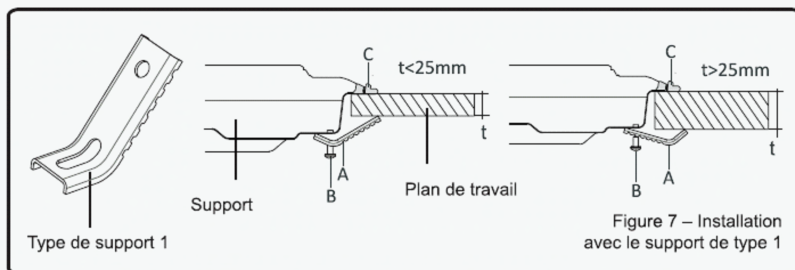


4.2 Encastrement dans le plan de travail :

La table de cuisson est fournie avec un joint spécial pour éviter toute infiltration de liquide sous le plan de travail. Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous. Positionnez le joint sur le pourtour de cette découpe, puis encastrez délicatement la table dans le trou sur le plan de travail de façon à ce que les manettes soient du bon côté. Fixez la table en serrant les pattes de fixation, comme indiqué dans le schéma ci-dessous.

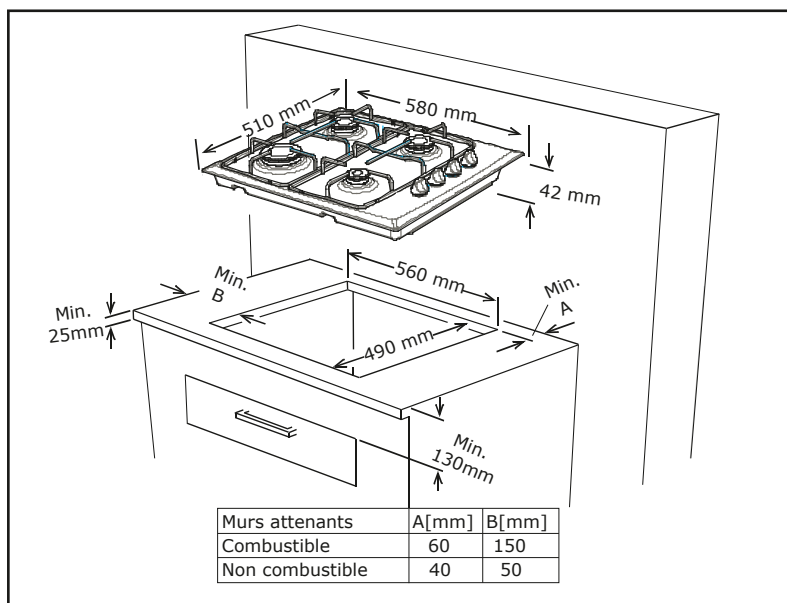
Supports de type 1

Insérez l'appareil dans l'ouverture et fixez en position à travers les supports (A) et les vis (B). Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail comme indiqué à la figure 7 et serrez les vis uniformément.



L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre 25 et 50 mm. Dans le cas d'une épaisseur inférieure à 25 mm, insérez des entretoises en bois entre les fixations et le dessous du plan de travail. Dans le cas d'une épaisseur supérieure à 50 mm, taillez le plan de travail afin que les pattes de fixation puissent s'y loger.

ATTENTION : le plan de travail et les meubles attenants doivent résister à une température d'au moins 100 °C.



4.3 Raccordement au gaz :

Cet appareil est équipé d'origine avec des injecteurs pour un fonctionnement au gaz naturel (G20-20 mbar / G25-25 mbar). Vérifiez que la pression du gaz à l'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs, ajoutez un régulateur de pression au tuyau d'entrée.

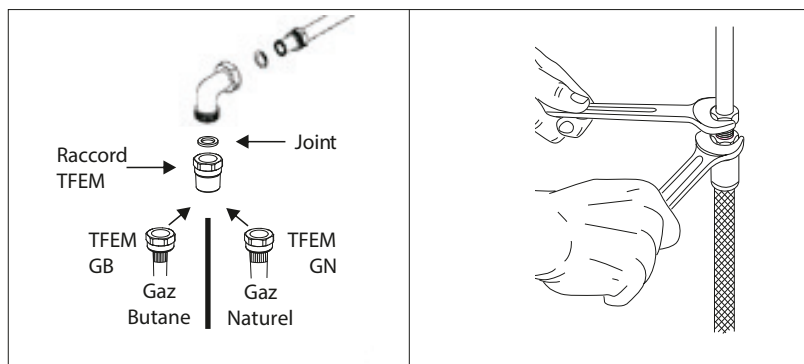
Les conduites d'alimentation des appareils doivent comporter à leurs extrémités un robinet mural aisément accessible et conforme aux normes en vigueur. Toutefois un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 alimentant un seul appareil peut tenir lieu de robinet de commande.

- Raccordement sur gaz naturel (gaz de ville)

Raccordez l'appareil à l'aide d'un tuyau gaz spécifique TFEM (Tuyau Flexible à Embouts Mécaniques) conforme aux normes NF D 36-100, NF D 36-103 ou NF D 36-121.

- Raccordement sur bouteille butane/propane

Raccordez l'appareil à l'aide d'un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (Tuyau Flexible à Embouts Mécaniques) conforme aux normes NF D 36-112 ou NF D 36-125.



Veillez à ce que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur, ne soit pas en contact avec des bords coupants, ne soit pas bridé et soit disposé de façon à ne pouvoir être atteint par les flammes des brûleurs ou les produits de combustion. Veillez également à ce que le tuyau flexible soit installé de manière à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile du module d'encastrement (par exemple un tiroir), et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré. Sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 m.

Surveillez la date limite d'utilisation indiquée sur le tuyau et remplacez-le avant cette date pour une sécurité garantie.

Une fois l'appareil raccordé au gaz, contrôlez l'étanchéité avec de l'eau et du savon ou avec une solution moussante spécifique. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et répétez le contrôle. N'utilisez jamais de briquet ou d'allumette lors de ce contrôle.

4.4 Remplacement des injecteurs :

Les brûleurs s'adaptent aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur.

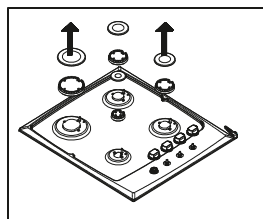
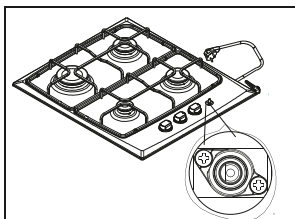
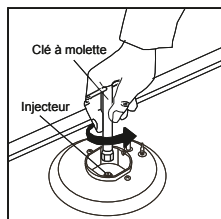
Le changement d'injecteurs devra être effectué par un technicien qualifié et

noté sur l'étiquette présente sur l'appareil.

Suivez la procédure suivante pour le remplacement des injecteurs :

- Coupez l'alimentation en gaz.
- Retirez les chapeaux des brûleurs ainsi que les couronnes.
- Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacez par les injecteurs adaptés au type de gaz utilisé. Veillez à visser droit et à serrer correctement les nouveaux injecteurs.

FR



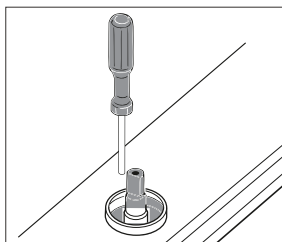
Réglage du ralenti :

Après le remplacement des injecteurs, il est nécessaire de vérifier et de régler la flamme quand le robinet de gaz est sur la position minimale.

Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte.

Allumez les brûleurs un à un et mettez-les sur la position minimale.

Retirez les manettes en les tirant vers le haut. Otez le joint afin de pouvoir accéder aux vis.



A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement réglée au minimum.

Lorsque la flamme atteint une hauteur de 4 mm, le réglage est correct.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour vérifier que celle-ci est stable.

Cette manipulation ne doit être effectuée que dans le cas d'un fonctionnement au gaz naturel. Dans le cas d'un fonctionnement au gaz butane / propane, la vis doit être serrée à fond.

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+ FR Classe: 3	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

5/ UTILISATION



5.1 Allumage des brûleurs :

Les symboles à droite des manettes indiquent le brûleur associé. Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.

Approchez une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pendant 10 secondes environ.

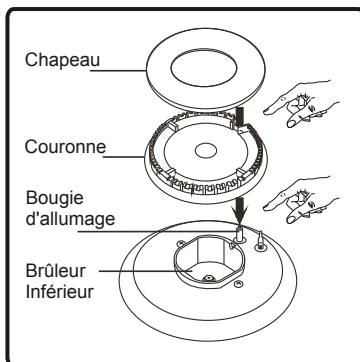
Lâchez la manette et s'assurez-vous que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, fermez la manette de commande, attendez au moins 1 minute puis répétez l'opération.

Réglez la flamme entre la position de puissance maximum et minimum de façon à obtenir l'intensité désirée.

Pour éteindre le brûleur, tournez la manette jusqu'à la position arrêt. Ne placez pas la manette entre les positions de puissance maximum et d'arrêt.

5.2 Sécurité thermocouple :

Votre appareil est équipé d'un dispositif de sécurité thermocouple au niveau de chaque brûleur. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple.



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet de gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés. Ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils aient refroidi avant de les manipuler. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

5.2 Choix du brûleur :

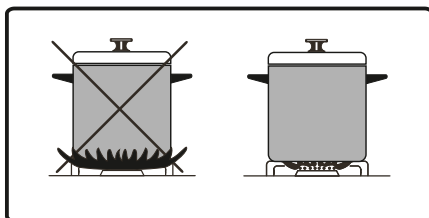
Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des récipients placés sur les brûleurs et utilisez des récipients à fond plat et épais. Ne pas utiliser de récipients dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergie.

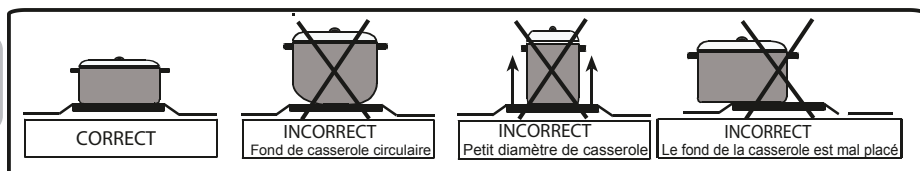
Utilisez des récipients de diamètre correspondant à la flamme ; si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Mettez toujours des couvercles sur vos récipients.

Ne pas utiliser de récipients qui débordent de la table de cuisson et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.

Fermez le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas votre appareil sur une longue période.

Veillez à ce que la base du récipient soit sèche avant de le placer sur un brûleur.





Brûleur	Diamètre des récipients à utiliser
rapide	22 – 26 cm
semi rapide	14 – 22 cm
auxiliaire	12 – 18 cm

6/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Veillez à ce que tous les brûleurs soient éteints et que la table de cuisson soit froide avant d'effectuer le nettoyage. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les couronnes

Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.

Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)

Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.

Évitez de nettoyer le plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.

Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface émaillée.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface en acier inoxydable.

7/ SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service après vente :

Si les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement.

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont bien été remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.
- Si les problèmes de la table de cuisson continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

En cas d'anomalie de fonctionnement et si, malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le service après-vente est le premier habilité à intervenir.

Pour obtenir un service rapide, il est essentiel qu'au moment où vous appelez le service après-vente, vous communiquiez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil.

Service après-vente : France : 0972 720 720

Service après-vente : Luxembourg : 4377432692

Marque		Selecline
Modèle		400046
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles :
6 ans à partir de la date de fabrication du produit

AUCHAN - SNC OIA
200, rue de la Recherche
59650 Villeneuve d'Ascq
France
—
Made in Turkey

