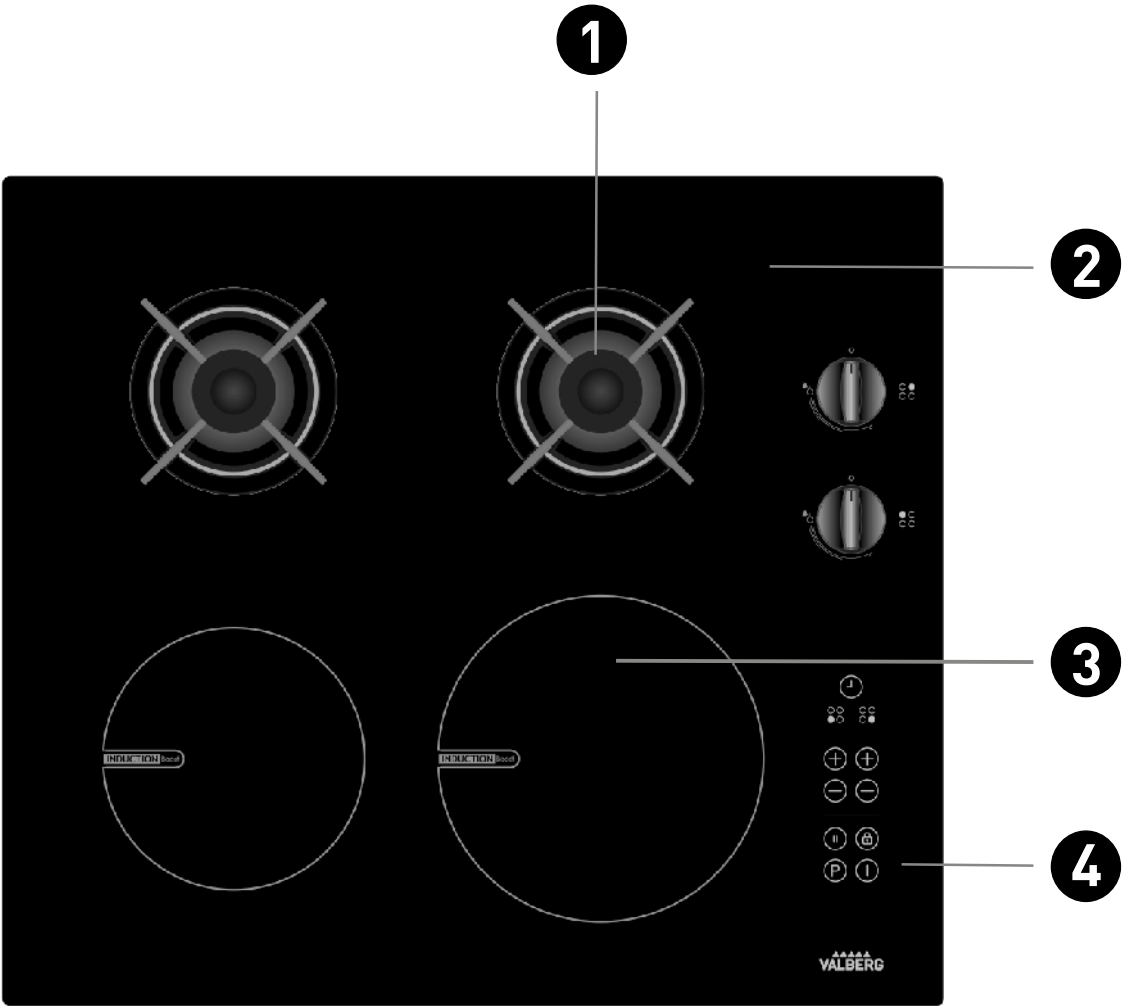


Table de cuisson

959251 - MH 2I 2G IC 701T

GUIDE D'UTILISATION 02





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

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

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



ELECTRO DEPOT






A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	14	Caractéristiques du produit
		14	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	16	Installation et préparation à l'utilisation
		23	Utilisation de l'appareil
D	Informations pratiques	30	Nettoyage et entretien
		34	Dépannage et transport
		36	Emballage et environnement
		36	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Consignes de sécurité

Ce guide d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Veillez lire attentivement ce guide avant d'utiliser votre appareil et le conserver, afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Icône	Sous-titre	Description
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	RISQUE D'INCENDIE	Avertissement : risque d'incendie /substances inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	REMARQUE IMPORTANTE	Utilisation correcte de l'appareil

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser votre appareil et gardez-les en lieu sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.

- Ce guide a été conçu pour plusieurs modèles ; il se peut donc que votre appareil ne possède pas certaines des caractéristiques qui y sont décrites. Pour cette raison, portez une attention particulière à tous les schémas lorsque vous lisez le guide d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient été formés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.



AVERTISSEMENT

L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher aux éléments chauffants. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT**

La cuisson d'aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereuse, au point de provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Pour les plaques à induction, évitez de placer des objets métalliques, comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- Pour les plaques à induction, après utilisation, éteignez le foyer de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande. Ne vous appuyez pas sur le détecteur de casserole.

- Pour les modèles qui disposent d'un couvercle de table de cuisson, nettoyez tout déversement sur le couvercle avant d'utiliser la table et laissez la table refroidir avant de fermer le couvercle.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ou tampons abrasifs durs pour nettoyer la surface du four. Ces derniers sont susceptibles de rayer la surface de l'appareil, ce qui peut entraîner un éclatement de la vitre de la porte ou des dégâts sur la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens du centre de service agréé. Les travaux d'installation et de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez et ne modifiez en aucune manière les caractéristiques de l'appareil. Des dispositifs de protection pour table de cuisson inadaptés risquent de provoquer des accidents.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz, ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

**ATTENTION**

Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et il est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou pour toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.

Veillez accorder une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

- Patientez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Ces instructions sont valables uniquement si le symbole du pays correspondant apparaît sur l'appareil. Dans le cas contraire, reportez-vous aux instructions techniques qui indiquent comment modifier l'appareil conformément aux conditions d'utilisation du pays.

- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif de ventilation. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

- Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. La vitre pouvant se briser, soyez prudent(e) lorsque vous la nettoyez. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec les accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'a pas été coincé ou endommagé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout danger.

- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.



ATTENTION

En cas de rupture du verre de la table de cuisson, procédez comme suit :

1 : Ne touchez pas la surface brisée en verre de l'appareil et ne continuez pas d'utiliser l'appareil.

2 : Fermez immédiatement le débit de gaz via les manettes des brûleurs.

3 : Déconnecter l'alimentation électrique du moyen de déconnexion des canalisations fixes (disjoncteur / fusible).

- Veuillez conserver cet appareil hors de portée des enfants et des animaux.

- Lorsque la table de cuisson à induction fonctionne, éloignez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres et les objets similaires) de l'appareil.

Il est fortement recommandé aux personnes portant un stimulateur cardiaque de consulter leur cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

Avertissements d'installation

- Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir terminé son installation.

- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est en aucun cas responsable de dégâts résultant d'un positionnement inadéquat et d'une mauvaise installation, effectués par des personnes non agréées.

- Une fois l'appareil déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil ; contactez immédiatement un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, mousse de polystyrène, etc.) peuvent être nocifs pour les enfants et doivent être rassemblés et éliminés immédiatement.

- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige ou à une humidité excessive.

- Les matériaux situés autour de l'appareil (par exemple, des placards) doivent pouvoir supporter une température minimale de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant l'utilisation de cette dernière. Par conséquent, une plaque doit être installée sous l'appareil.

Pendant l'utilisation

- Ne placez aucune substance combustible ou inflammable dans l'appareil ou à proximité de celui-ci, lorsqu'il est en marche.



ATTENTION

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile solide ou liquide, car celle-ci pourrait s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'éteignez jamais un feu provoqué par de l'huile avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et recouvrez la casserole de son couvercle ou d'une couverture anti-feu.

Français

- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson et tournez les poignées en position de sécurité, de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue, mettez le commutateur de commande principal à l'arrêt.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (Arrêt) lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est convenablement aérée, surtout lorsque l'appareil est utilisé. Laissez les orifices de ventilation ouverts ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte d'aspiration mécanique).

- L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut, le cas échéant, nécessiter une ventilation additionnelle, telle que l'ouverture de fenêtres ou une ventilation plus efficace, notamment l'augmentation du niveau de ventilation mécanique.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces de rechange d'origine et d'avoir recours uniquement à des techniciens agréés, si nécessaire.

Caractéristiques du produit



REMARQUE IMPORTANTE

Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle des modèles présentés dans les schémas ci-après.

Liste des pièces

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Brûleur à gaz | 3 Zone à induction |
| 2 Plaque chauffante en céramique | 4 Bandeau de commande |

Spécifications techniques

Tableau des injecteurs

G30 28-30 mbar 4,8 kW 345 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Classe 3	G20 20 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

Fiche énergétique

Marque



Modèle

959251 - MH 2I 2G IC
701T

Type de plaque de cuisson

Mixte

Nombre de zones de cuisson

4

Technologie de chauffage - zone de cuisson 1

Gaz

Taille - zone de cuisson 1

cm

Semi-rapide

Efficacité énergétique - zone de cuisson 1

%

59,0

Technologie de chauffage - zone de cuisson 2

Gaz

Taille - zone de cuisson 2

cm

Rapide

Efficacité énergétique - zone de cuisson 2

%

57,0

Technologie de chauffage - zone de cuisson 3

Induction

Taille - zone de cuisson 3

cm

Ø 16,0

Consommation énergétique - zone de cuisson 3

Wh/kg

189,0

Technologie de chauffage - zone de cuisson 4

Induction

Taille - zone de cuisson 4

cm

Ø 20,0

Consommation énergétique - zone de cuisson 4

Wh/kg

189,0

Consommation énergétique de la plaque de cuisson

Wh/kg

189,0

Efficacité énergétique de la plaque de cuisson

%

58,0

Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et EN 30-2-1

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles munis d'un couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Installation et préparation à l'utilisation



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de ce guide et aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures dont le fabricant ne peut pas être tenu responsable.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.

- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

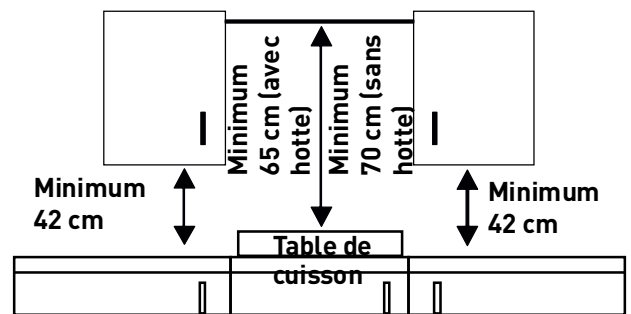
Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

- Vérifiez qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, comme un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles situés autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

- Si une hotte ou un placard doit être installé(e) au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle qui est indiquée dans le schéma ci-dessous.



- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

- Si la base de l'appareil est accessible, placez une protection réalisée dans un matériau adapté sous la base de l'appareil, de manière à ce que la base ne soit pas accessible.

- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que, dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson.

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.

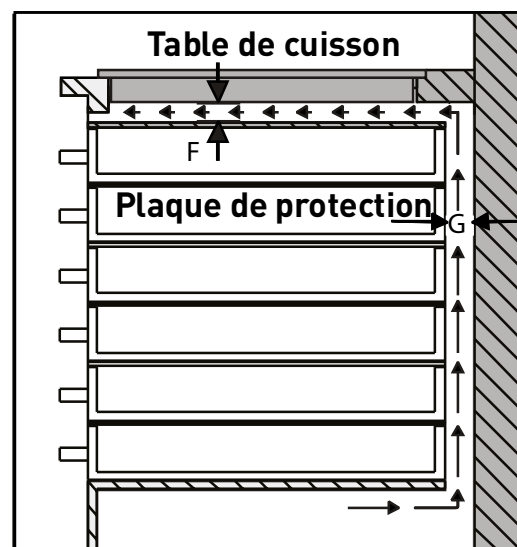
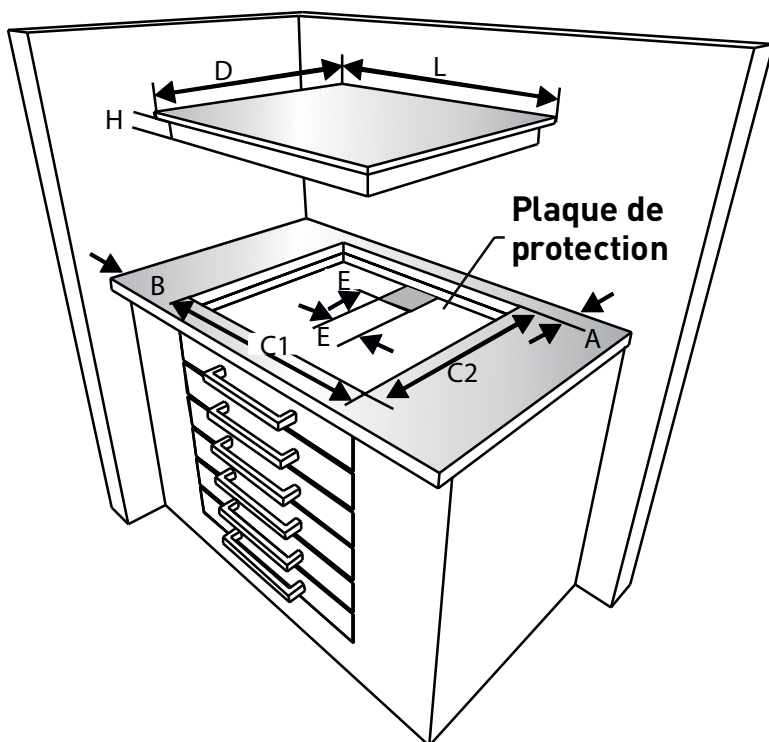
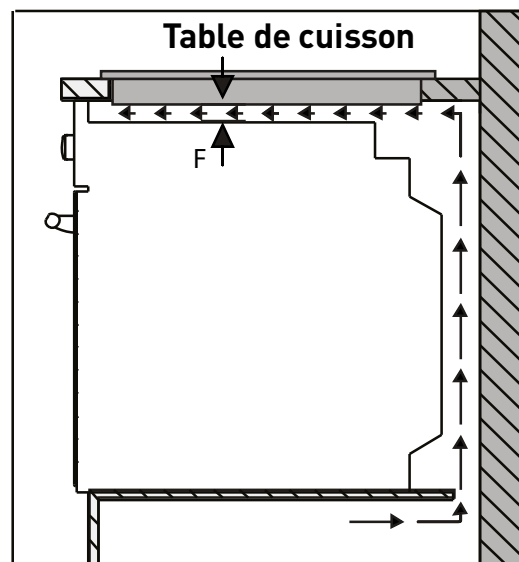
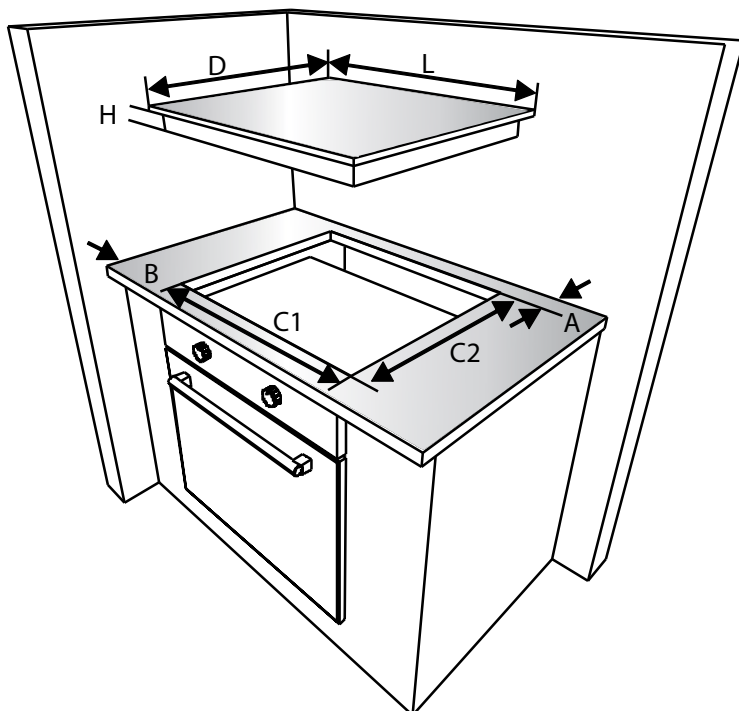
- Vérifiez que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

Installation de la table de cuisson

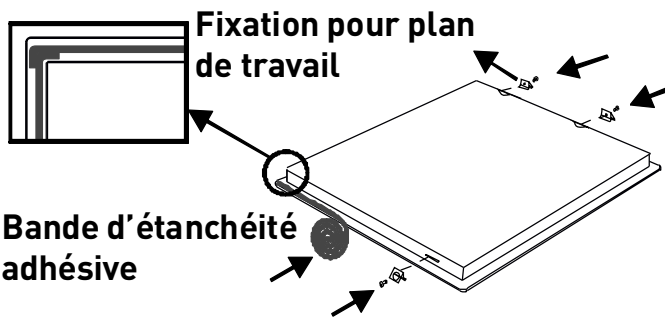
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découpez les dimensions de l'ouverture de la manière indiquée dans le schéma. Repérez l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

L (mm)	590	A min. (mm)	50
D (mm)	520	B min. (mm)	100
H (mm)	52	E (mm)	10
C1 (mm)	560	F min. (mm)	10
C2 (mm)	480/490	G (mm)	20



- Appliquez la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur de la table de cuisson. Ne l'étirez pas.



- Vissez les 3 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérez l'appareil dans l'ouverture.

Raccordement au gaz

Mise en place de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccordez l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifiez tout d'abord le type de gaz de la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifiez que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques, afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou si elle n'est pas stable à l'endroit où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée de gaz. Contactez un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée de gaz de la table de cuisson, ce flexible doit être fixé à l'aide d'un collier.

- Raccordez votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.

- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.

- Le flexible qui alimente l'appareil en gaz doit être remplacé tous les ans pour des raisons de sécurité.

- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.

- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.

- Ne placez pas le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.

- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que le flexible n'est pas endommagé. Utilisez de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. N'effectuez pas le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifiez la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

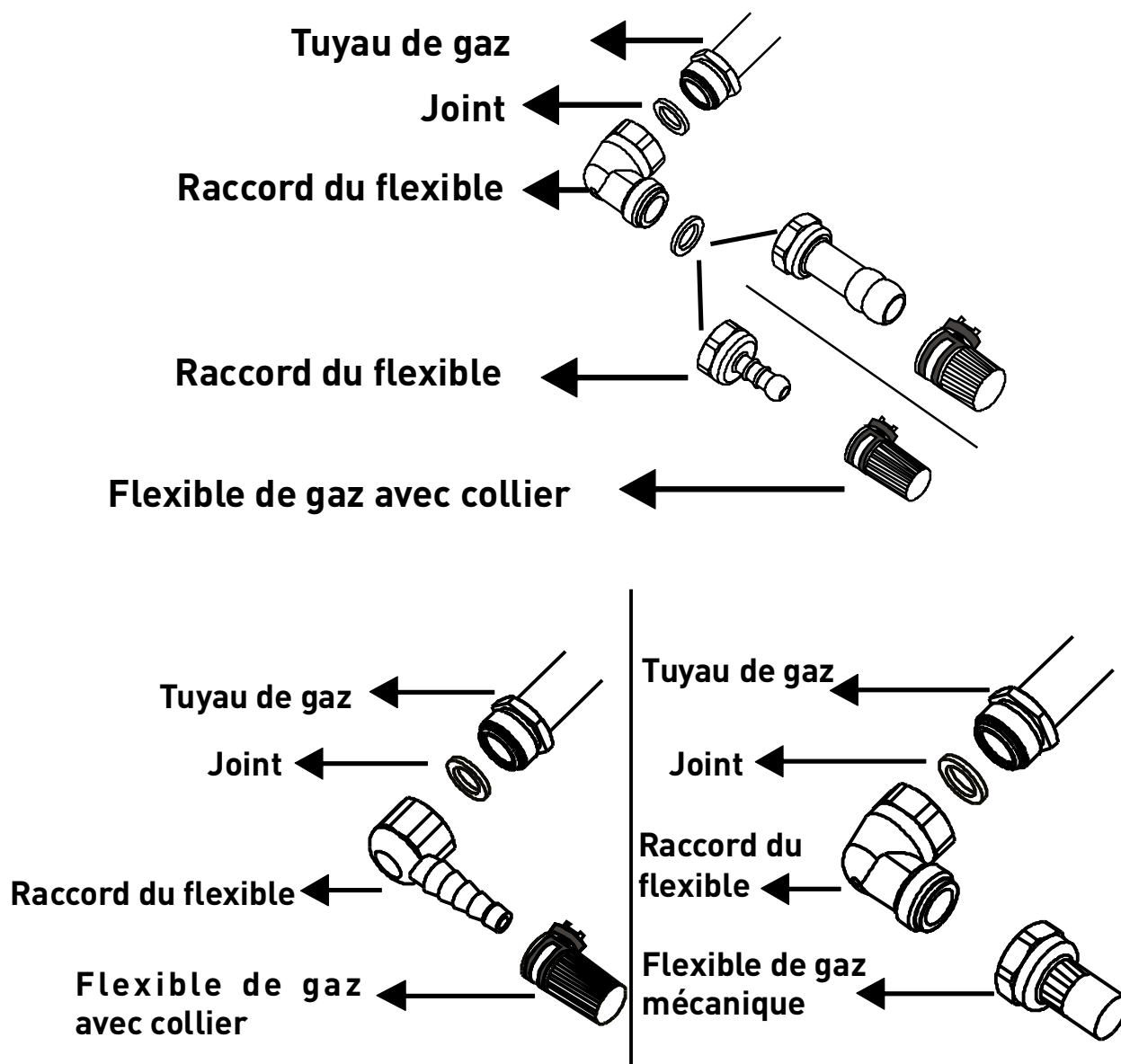
Points à vérifier lors du raccordement fixe au gaz

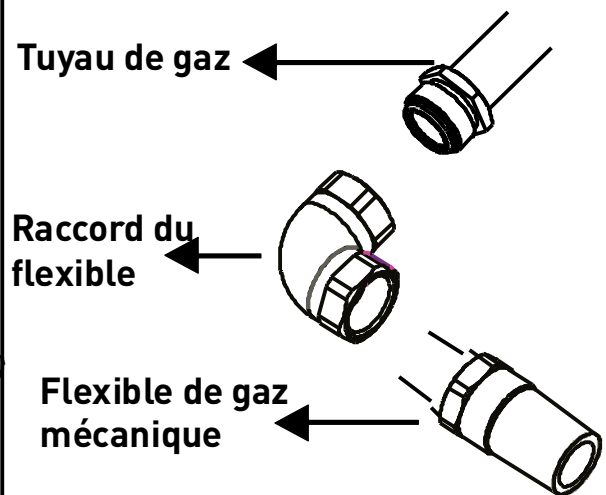
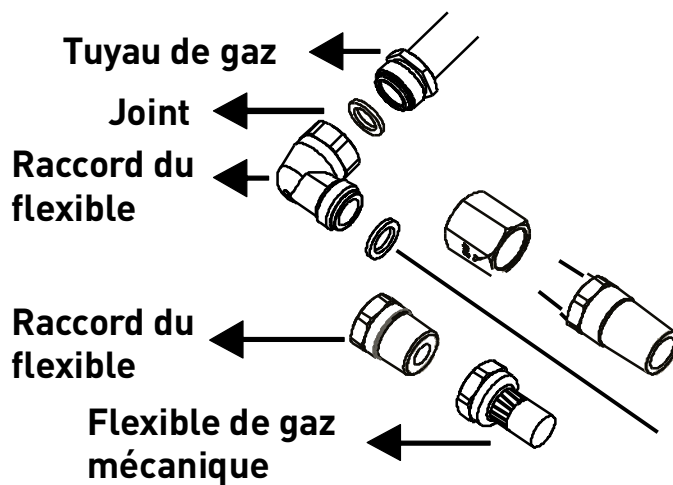
La méthode d'installation du raccordement fixe au gaz (raccord fileté, par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées sous forme de pièces détachées.

Pendant le raccordement, laissez toujours l'écrou du conduit de gaz bloqué, tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin de réaliser le raccordement en toute sécurité, utilisez les clés adaptées. Pour les surfaces situées entre les différentes pièces, utilisez les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés pour le raccordement doivent également être certifiés pour une utilisation dans les circuits de gaz. N'utilisez pas de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été fabriqué. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements du schéma ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contactez les autorités locales pour vous renseigner sur le type de raccordement au gaz à utiliser.





La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.



AVERTISSEMENT

N'effectuez pas le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

- Remplacez les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.

Conversion du gaz (le cas échéant)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. La procédure suivante doit alors être appliquée.

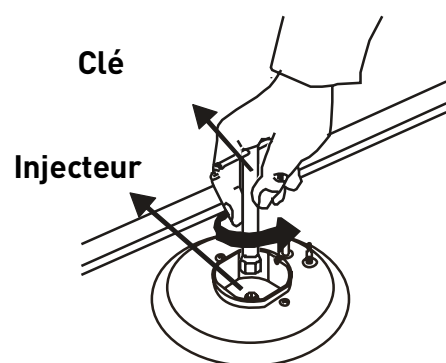
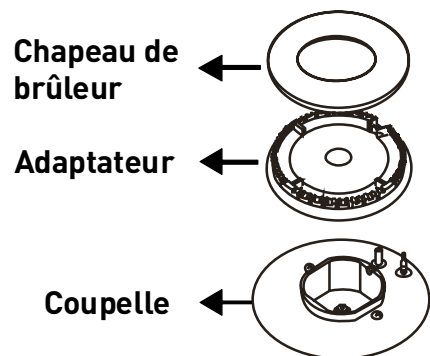
Remplacement des injecteurs

Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.

- Retirez les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.

- Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.

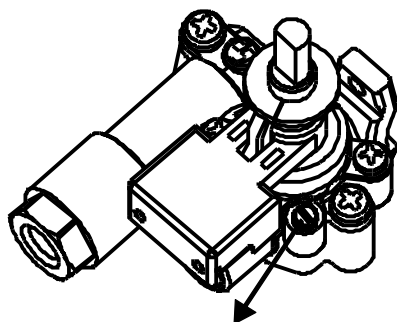


Réglage de la position réduite de la flamme

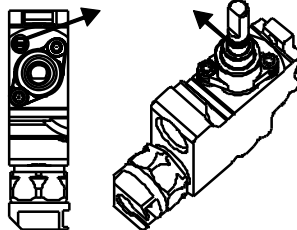
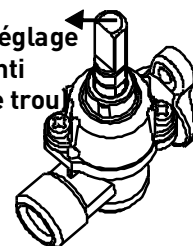
Tout d'abord, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Pour les soupapes avec dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige de la soupape, comme illustré. Pour les soupapes sans dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige de la soupape, comme indiqué dans l'illustration. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commande (et le micro-contact, si votre modèle en est équipé) lors de la modification.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agitez la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme, afin de vérifier si elle est stable.

La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée. Vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.

Vanne avec thermocouple

Vis de réglage du ralenti

Vanne avec thermocouple**Vis de réglage du ralenti****Vanne sans thermocouple****Vis de réglage du ralenti (dans le trou)**Remplacement de l'arrivée de gaz

Dans certains pays, le type d'arrivée de gaz peut varier selon le gaz utilisé. Dans ce cas, démontez les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccordez la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous au chapitre « Mise en place de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

Branchements électriques et sécurité**AVERTISSEMENT**

Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de ce guide et aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT**

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Français

- Avant le branchement sur le secteur, vérifiez si la tension nominale de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le cordon d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

- Lors de l'installation, assurez-vous de bien utiliser des cordons correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faites appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

- N'utilisez pas d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié, ni écrasé. Dans le cas contraire, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

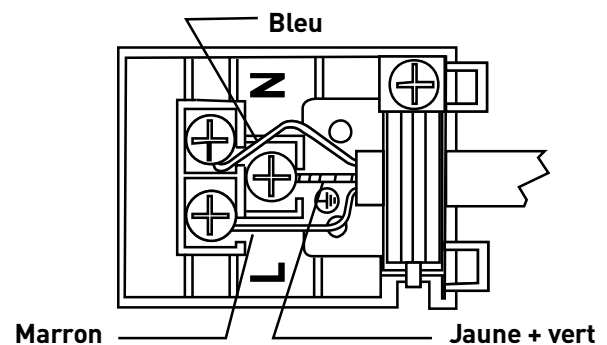
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur au moyen d'une prise, installez un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm), conformément à la réglementation en matière de sécurité.

- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.

- Vérifiez que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier, puis refermez le couvercle.

- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



Utilisation de l'appareil

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas d'un système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, suivez les procédures ci-après.

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyez sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenez la manette enfoncée et approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Fonction allumage à une main

Appuyez sur la manette correspondant au brûleur à allumer et maintenez-la enfoncée tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle se trouve à 90 degrés. Le micro-interrupteur sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage, tant que la manette reste enfoncée. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

Thermocouple

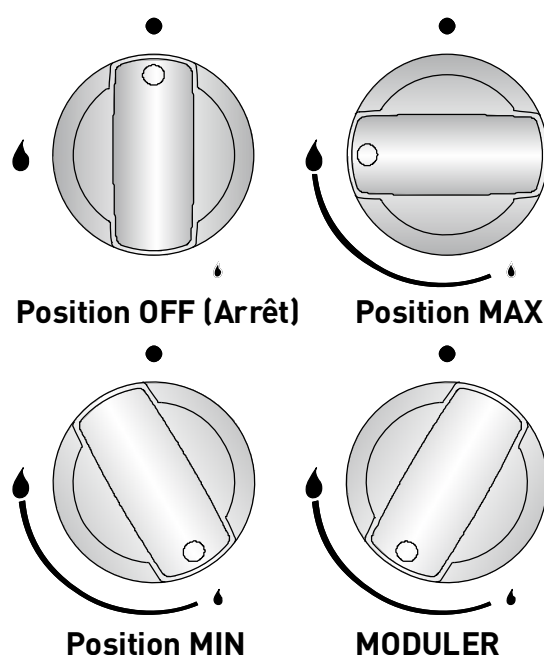
Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité. En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non brûlé. Fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 90 secondes.

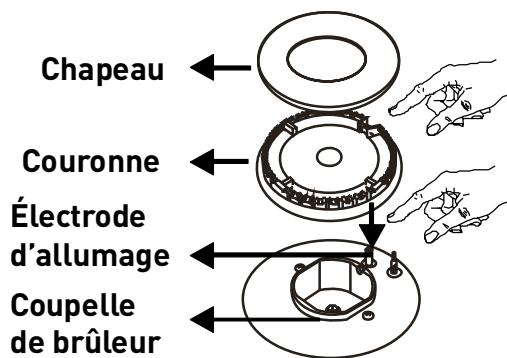
Commandes de la table de cuisson

Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placez le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en plaçant le bouton entre la position maximum et la position minimum. N'utilisez pas les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifiez visuellement la flamme. Si la flamme présente une pointe jaune, si elle monte ou n'est pas stable, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs, une fois que ces derniers auront refroidi. Vérifiez que les chapeaux des brûleurs ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêtez les brûleurs, ventilez la cuisine et attendez au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum, une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour utiliser les brûleurs de manière optimale, reportez-vous au tableau ci-après pour obtenir des indications sur le diamètre conseillé pour le fond des ustensiles. Les ustensiles présentant des dimensions inférieures au minimum indiqué engendrent une perte de chaleur.

Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

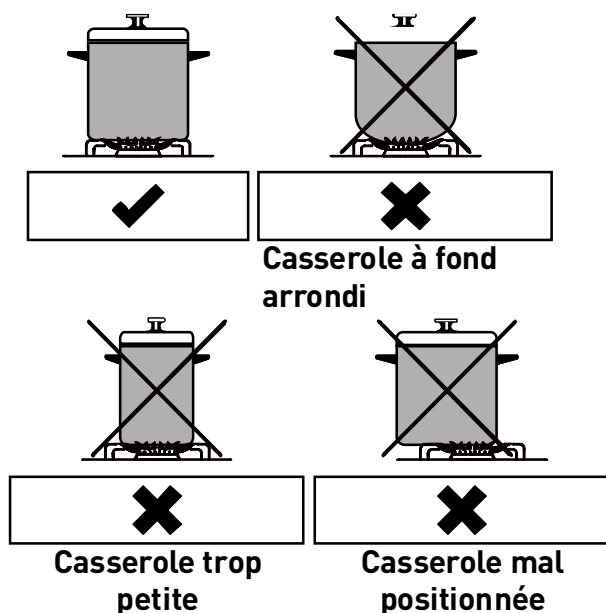
Assurez-vous que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car cela pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Coupez l'alimentation en gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.



AVERTISSEMENT

- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat et épais.
- Vérifiez que le fond des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux éloignés des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne la touchez pas et n'y posez pas d'objets.
- Ne placez pas de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ces derniers pourraient provoquer de graves brûlures.
- Ne laissez pas le manche des ustensiles ou tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.



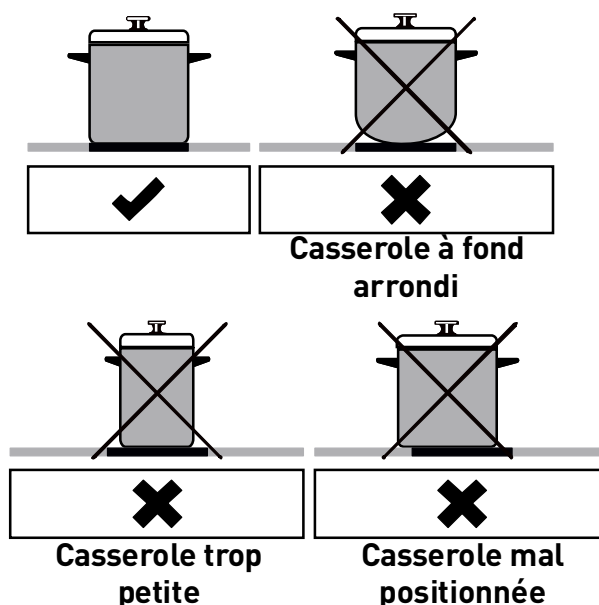
- Les ustensiles de cuisine dont le fond est en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur la plaque de cuisson. Dans un tel cas, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.

- Pour vérifier si un ustensile convient pour la cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond de cet ustensile.

- Les ustensiles de cuisine doivent être placés au centre de la table de cuisson. Si l'ustensile n'est pas placé correctement, le message ... s'affiche.

- Lors de l'utilisation de certaines poêles, vous pouvez entendre différents bruits ; ces bruits proviennent des poêles en question et n'affectent nullement les performances de la plaque de cuisson.

- Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine pouvant être détectés est de 110 mm pour les plaques de cuisson de 160 mm à 210 mm et de 160 mm pour les plaques de cuisson de 290 mm. Une plus grande surface de cuisson permet d'améliorer les performances de cuisson.



Zone à induction

Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

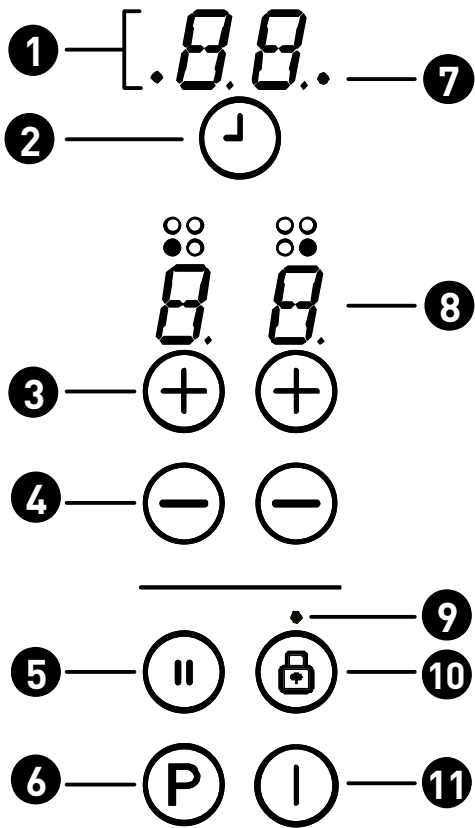
Niveaux de puissance	Utilisation
0	Zone à induction éteinte
1-3	Réchauffer à petit feu
4-5	Mijoter doucement, réchauffer lentement
6-7	Réchauffer et mijoter rapidement
8	Faire bouillir, faire sauter et saisir
9	Température maximale
P	Fonction Booster

Ustensiles de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, fabriqués en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine influent directement sur les performances de cuisson.

Cet appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

Commandes sensibles



- 1 Affichage du minuteur
- 2 Sélection du minuteur
- 3 Augmentation de la puissance/du minuteur
- 4 Diminution de la puissance/du minuteur
- 5 Pause
- 6 Fonction Booster
- 7 Témoins de la zone de cuisson et de la fonction minuteur
- 8 Affichage de la puissance

- 9 Témoin de verrouillage
- 10 Verrouillage
- 11 Marche/Arrêt

Utilisez des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.

Une fois l'appareil mis en marche, tous les affichages s'allument brièvement. La table de cuisson entre ensuite en mode veille et est prête à être utilisée.

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur l'un des boutons est suivie d'un signal sonore.

Mise en marche de l'appareil

Allumez la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (11). Tous les affichages de la puissance affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Arrêt de l'appareil

Vous pouvez arrêter la table de cuisson à tout moment en appuyant sur (11).

Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage de la puissance sélectionnée et les points clignotants de tous les autres affichages de puissance sont éteints.

Réglez la température à l'aide des boutons d'augmentation de la puissance \oplus ou de diminution de la puissance \ominus . La zone de cuisson est prête à être utilisée. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionnez la puissance souhaitée, puis appuyez sur le bouton « P » pour activer la fonction Booster.

Arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson à arrêter à l'aide du bouton de sélection de la résistance. À l'aide du bouton \ominus , réduisez la température à « 0 ». (Une pression simultanée sur les boutons \oplus et \ominus abaisse également la température à « 0 ».) Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur le bouton $\textcircled{1}$.

En mode veille, « H » s'affiche sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Témoin de chaleur résiduelle

Le témoin de chaleur résiduelle indique qu'il est dangereux de toucher la zone vitrocéramique en raison de sa température élevée.

Après l'arrêt de la zone de cuisson, les affichages correspondants indiquent « H » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante ne présente plus de danger.

Pause

La fonction de pause réduit la puissance de tous les brûleurs allumés.

Si cette fonction est désactivée, les résistances reviennent automatiquement au niveau précédent.

Si la fonction de pause n'est pas désactivée, la table de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes.

Appuyez sur $\textcircled{\parallel}$ pour activer la pause. La puissance des résistances actives redescend au niveau 1 et « II » apparaît sur tous les affichages.

Appuyez à nouveau sur $\textcircled{\parallel}$ pour désactiver la pause. Le symbole « II » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de température n'a été modifié pendant un certain temps. Toute modification du réglage de la température d'une zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Niveau de chaleur	Arrêt de sécurité au bout de
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfant

Une fois l'appareil allumé, il est possible d'activer la fonction Sécurité enfant. Pour activer cette fonction, appuyez simultanément sur le bouton d'augmentation de la puissance \oplus et le bouton de réduction de la puissance \ominus , puis appuyez une nouvelle fois sur la touche d'augmentation de la puissance \oplus . Le symbole « L », signifiant LOCKED (verrouillé), apparaît sur tous les affichages de la puissance et il n'est plus possible d'utiliser les commandes. (Si une zone de cuisson est chaude, les symboles « L » et « H » s'affichent en alternance.)

La table de cuisson reste verrouillée jusqu'à son déverrouillage, même si l'appareil est éteint, puis rallumé.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, allumez d'abord la table de cuisson \oplus . Appuyez simultanément sur le bouton d'augmentation de la puissance et le bouton de réduction de la puissance \ominus , puis appuyez une nouvelle fois sur le bouton de réduction de la puissance \ominus . Le symbole « L » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le mode de sécurité de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est alors plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple, pour régler la température). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

La fonction de verrouillage est activée lorsque vous appuyez sur le bouton de verrouillage \otimes pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

Fonction minuteur

La fonction minuteur est proposée en deux versions, décrites ci-après.

Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

Le minuteur de fin de cuisson peut être utilisé si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage du minuteur indique « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur \oplus pour augmenter la durée ou sur \ominus pour réduire la durée. La plage va de 0 à 99 minutes. Si aucun réglage de l'heure affichée n'est effectué dans les 10 secondes, le minuteur de fin de cuisson est réglé et le point clignotant disparaît.

Une fois le minuteur réglé, il commence le décompte. Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'affichage du minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes et/ou si vous appuyez sur l'un des boutons.

Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment, à l'aide du bouton de réglage du minuteur \odot et/ou du bouton de réduction du minuteur \ominus . L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec le bouton ! interrompt aussi le minuteur de fin de cuisson.

Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

Lorsque la table de cuisson est allumée, un minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, choisissez le réglage de la température, puis activez le bouton de réglage du minuteur \odot

Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle le minuteur a été réglé.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur indique le prochain minuteur qui arrive à expiration (en cas de minuteurs multiples pour les différentes zones de cuisson).

Une fois le minuteur arrivé à 0, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « 00 » et la diode du minuteur de la zone de cuisson concernée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « H » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ou si vous appuyez sur l'un des boutons.

Signal sonore

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les opérations suivantes peuvent être indiquées par un signal sonore.

- Chaque pression normale sur l'un des boutons s'accompagne d'un bref signal sonore.
- Toute pression prolongée sur l'un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez la puissance souhaitée, puis appuyez sur le bouton « P » (Booster).



La fonction Booster ne peut être activée que si elle est disponible pour la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, « P » apparaît sur l'affichage correspondant. L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.




Le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante indique qu'il est nécessaire de réduire la puissance. Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages avant que la puissance ne soit réduite.


Codes d'erreur

En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de la puissance.

- E1** Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faites appel à un technicien qualifié.

- E3** La tension d'alimentation diffère de la valeur nominale. Appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson. Attendez que le voyant « H » disparaisse pour l'ensemble des zones de cuisson. Appuyez une nouvelle fois sur  pour utiliser de nouveau la table de cuisson. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faites appel à un technicien qualifié.

- E4** La fréquence d'alimentation en Hz est différente de la valeur nominale de 50 Hz prévue pour l'appareil. Appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson. Attendez que le voyant « H » disparaisse pour l'ensemble des zones de cuisson. Appuyez une nouvelle fois sur  pour utiliser de nouveau la table de cuisson. Si le même code d'erreur s'affiche à nouveau, faites vérifier la connexion électrique de la plaque de cuisson au réseau électrique par un électricien qualifié.  Si le problème ne provient pas de la connexion au réseau électrique, faites appel au service après-vente.

- E5** La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyez sur  pour éteindre la table de cuisson et laissez les résistances refroidir.

- E6** Erreur de communication entre les commandes sensibles et la résistance. Faites appel à un technicien qualifié.

- E7** La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faites appel à un technicien qualifié.

- E8** La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faites appel à un technicien qualifié.

- E9** Erreur d'étalonnage. Faites appel à un technicien qualifié.

Nettoyage et entretien

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez si les produits de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant, avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes ou liquides nettoyants ne contenant pas de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risqueraient d'endommager les surfaces de l'appareil.



REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des particules, car ils risqueraient de rayer le verre ou les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyez immédiatement tout débordement de liquide, afin d'éviter que les différentes pièces ne soient endommagées.



REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si elle est heurtée par un objet tranchant.



AVERTISSEMENT

Tables de cuisson en céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est bien éteint et appelez un technicien.

- Utilisez des crèmes ou nettoyeurs liquides pour nettoyer la surface vitrocéramique. Rincez ensuite le verre, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.



REMARQUE IMPORTANTE

N'utilisez pas de produits de nettoyage conçus pour le métal, car ils pourraient endommager le verre.

- Nettoyez immédiatement les projections de sucre ou d'aliments sucrés, une fois la surface refroidie.
- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

Français

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Des projections de nourriture n'ont pas été nettoyés.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les produits de nettoyage employés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne nettoyez pas les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne laissez pas trop longtemps des taches de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.

- Essuyez les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau pure. Rincez, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne nettoyez pas les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ne laissez pas trop longtemps des taches de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

**AVERTISSEMENT**

Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Autres parties

- Vérifiez régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, contactez un professionnel agréé pour le remplacer.
- Il est recommandé de remplacer les pièces du raccordement au gaz tous les ans. En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contactez un professionnel agréé.

Dépannage et transport

Dépannage



REMARQUE IMPORTANTE

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contactez un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'affichage de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible correspondant à l'appareil dans la boîte à fusibles. Vérifiez que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Séchez les commandes ou retirez l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumez la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et le témoin LED de la sécurité enfant est allumé.	La fonction Sécurité enfant est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est dû au transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utilisez une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté de la table.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	Les brûleurs sont peut-être en position « Off » (Arrêt). La pression de l'alimentation en gaz n'est peut-être pas adaptée. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'un branchement électrique) est coupée.	Vérifiez la position de la manette. Vérifiez l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal assemblés. La pression de l'alimentation en gaz n'est peut-être pas adaptée. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'un branchement électrique) est coupée.	Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifiez l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
La flamme est orange/jaune.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal assemblés. La composition du gaz est différente.	Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. N'utilisez pas l'appareil pendant deux heures.
Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.	Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.	Vérifiez que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.
Le brûleur est bruyant.	-	Ceci est parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.
Bruit	-	Il est normal que certaines pièces métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.

Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, placez-le dans son emballage et son carton d'origine. Respectez les indications de transport figurant sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixez les éléments mobiles à l'appareil afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparez un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Emballage et environnement

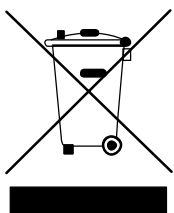
MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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 sa 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.

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



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

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la plaque de cuisson doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.0 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée).

Branchement gaz butane (G30) — propane (G31)

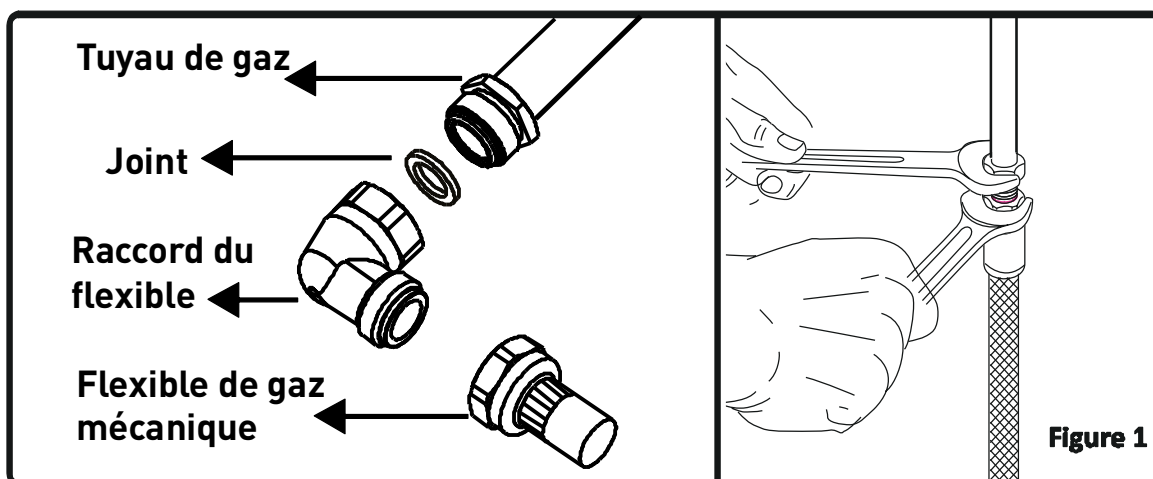
Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN,
- Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36112 ou NF D 36125,
- Utiliser toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.
- Normes d'installation belges : NBN D 51-003 & NBN D51-006

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détendeur (voir fig. 1).

La longueur maximale autorisée est de 1,5 m. Il est très important de surveiller la date limite de péremption indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière, et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100 / 36103 / 36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.

FR **CONDITION DE GARANTIE**

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

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

