

TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRABLE

946766 VALTG5AXVT

GUIDE D'UTILISATION02



Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A**Avant d'utiliser
l'appareil**

4 Consignes de sécurité

B**Aperçu de l'appareil**

21 Description de l'appareil
21 Spécifications techniques

C**Utilisation de
l'appareil**

22 Installation
29 Utilisation

D**Informations
pratiques**

33 Service et transport
34 Nettoyage et entretien
36 Maintenance
38 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Lisez attentivement et entièrement cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter lorsque ce sera nécessaire.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être

effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

**ATTENTION**

Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La

responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec

Français

l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de

cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**ATTENTION**

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.

**ATTENTION**

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

**ATTENTION**

Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

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

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- 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. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une

rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



ATTENTION

Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants

Français

situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments

de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le

cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



ATTENTION

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement). En cas

Français

d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que

les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la

maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de

l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec

un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat. Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des

bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles

du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de

cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.

partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

Dans l'optique de maintenir l'efficacité et garantir la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et d'appeler nos représentants en cas de besoin.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également

Avertissements relatifs à l'installation

- Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un emplacement et une installation défectueux par des personnes non agréées.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de défaillance, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un agent agréé du service d'entretien. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants ; ils doivent donc être collectés et mis au rebut immédiatement.
- **P r o t é g e z v o t r e** appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas à des effets

tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.

- Les matériaux situés à proximité de l'appareil (armoire) doivent pouvoir résister à une température de 100 °C au minimum.

Pendant l'utilisation

- Lorsque vous faites fonctionner votre four pour la première fois, une certaine odeur, en provenance des matériaux protecteurs et des éléments chauffants, se dégagera. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner vide, à une température maximale, pendant 45 minutes. Parallèlement, vous devez aérer correctement l'environnement du four.
- Pendant l'utilisation, les surfaces externes et internes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la fumée chaude qui s'échappe du four. Vous risquerez de vous brûler.
- Ne placez aucune substance

combustible ou inflammable sur ou à proximité du four lorsqu'il est en marche.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer et placer les aliments dans le four.

- Ne vous éloignez pas de la cuisinière lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Ces huiles peuvent s'enflammer dans des conditions d'extrême chaleur. N'aspergez jamais de l'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez plutôt la casserole ou la poêle à frire avec son couvercle pour étouffer la flamme générée et éteignez la cuisinière.

- Placez toujours les casseroles au centre de la

zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.

- Débranchez votre appareil s'il ne sera pas utilisé pendant une longue période. Mettez l'interrupteur de commande principal à la position arrêt. Vous devez également fermer la soupape à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Veillez toujours à ce que les boutons de commande de l'appareil soient à la position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.

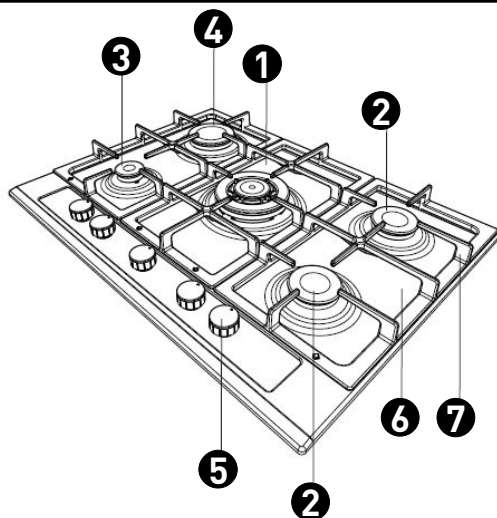
- Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Évitez les déversements de liquides chauds.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne de la chaleur, de la moisissure et des produits de combustion dans la pièce à l'intérieur de laquelle il est installé.

Assurez-vous que la cuisine est convenablement aérée, surtout lorsque l'appareil est utilisé. Laissez les trous d'aération ouverts ou installez un appareil mécanique de ventilation (hotte d'aspiration mécanique). (Uniquement pour les appareils à gaz)

Description de l'appareil



- ❶ Brûleur Wok
- ❷ Brûleur semi-rapide
- ❸ Brûleur auxiliaire
- ❹ Brûleur rapide
- ❺ Boutons de contrôle
- ❻ Plan de travail
- ❼ Support du récipient

Spécifications techniques

Marque	VALBERG
Modèle	946766
Type de plaque de cuisson	Gaz
Nombre de zones de cuisson	5
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
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5	Gaz
Taille - zone de cuisson 5	Wok
Efficacité énergétique - zone de cuisson 5	% 56,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	% 57,8
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1	

* L'apparence de votre table de cuisson peut être différente du modèle présenté ci-dessus en raison de sa configuration.

Installation

Fabriquée avec les pièces et les matériaux de meilleure qualité, cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique répondra à vos attentes à tous égards. Vous devez lire le présent manuel pour éviter tout problème futur et obtenir des résultats satisfaisants. Les informations suivantes sont des règles importantes pour les procédures d'installation et d'utilisation. Elles doivent être lues, surtout par le technicien qui se chargera de l'installation de l'appareil.

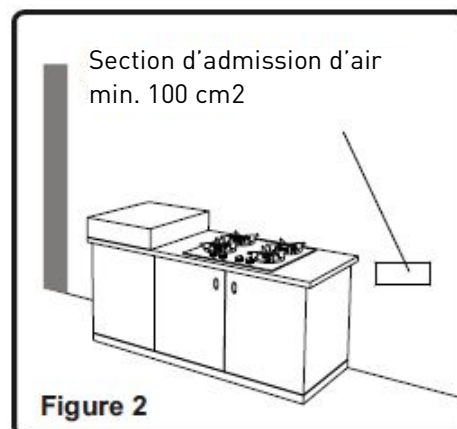
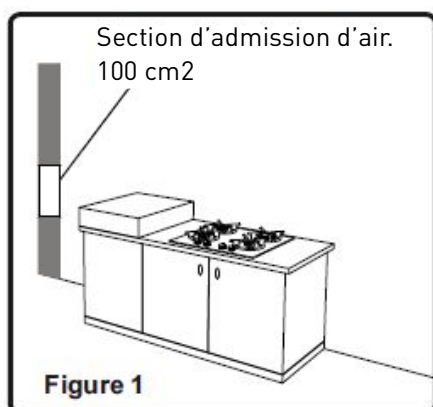


ATTENTION

Cet appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation spécifiées par le fabricant, aux réglementations relatives à la construction locale, aux codes de l'autorité gazière et aux instructions relatives au câblage électrique.

Environnements d'installation de votre appareil

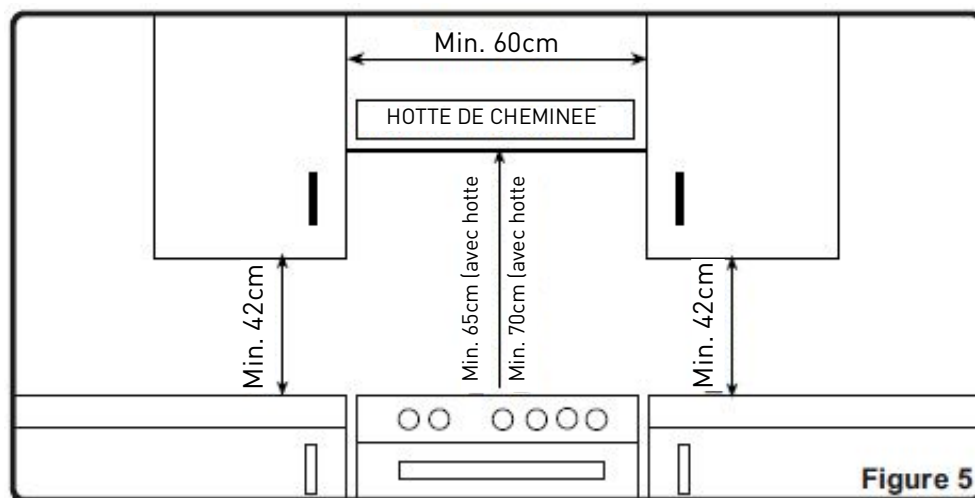
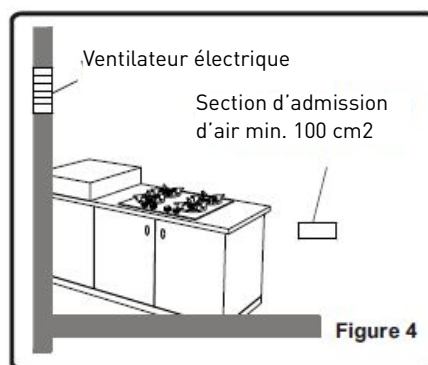
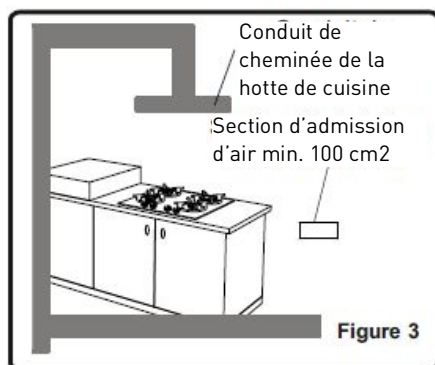
- Votre appareil doit être réglé et utilisé dans un environnement en permanence aéré.
- La ventilation naturelle doit être suffisante pour fournir le gaz qui sera utilisé dans l'environnement. Le débit d'air moyen doit arriver directement par les trous d'aération qui seront ouverts dans les murs qui donnent accès vers l'extérieur.



- Ces trous d'aération doivent posséder au minimum une section transversale de 100 cm pour la circulation de l'air frais (Un ou plusieurs trous d'aération peuvent être ouverts). Ce trou (ou trous) doit être ouvert pour éviter qu'il se bouche. De préférence, il doit être placé près du bas et à l'opposé des fumées des gaz brûlés initialement vidés. Il semble impossible d'ouvrir les systèmes de ventilation là où l'appareil est installé. L'air requis peut également provenir d'une pièce voisine, à condition que cette pièce ne soit une chambre ou une pièce dangereuse. Dans ce cas, ladite « pièce voisine » doit également être ventilée au besoin.

Extraction des gaz brûlés de l'environnement

Les appareils de cuisson alimentés au gaz libèrent les déchets de gaz brûlés directement à l'extérieur ou à travers les hottes qui sont connectées à la cheminée ouverte directement vers l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisine, il est recommandé d'installer un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur donnant accès à de l'air frais. Ce ventilateur électrique doit être capable de changer l'air de la cuisine 4-5 fois par heure par rapport à son propre volume d'air.



Vous devez prêter attention à certains facteurs lors de l'installation de votre appareil. Vous devez y accorder une attention particulière lors de l'installation de l'appareil. Suivez les instructions ci-après pour prévenir tout problème ou situation dangereuse pouvant survenir à l'avenir.

- L'appareil peut être installé à proximité d'autres appareils à condition que ce soit dans le même environnement que le four, et que la hauteur des équipements n'excède pas celle du panneau de la cuisinière.
- Ne placez pas l'appareil proche d'un réfrigérateur. Il pourrait avoir des matériaux inflammables et combustibles à l'instar des rideaux, des vêtements imperméables, etc. qui peuvent rapidement prendre feu.
- Il est recommandé de laisser un espace vide minimal de 2 cm autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- Les meubles proches de l'appareil doivent être fabriqués à l'aide de matériaux résistants aux températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si les équipements de la cuisine sont plus hauts que le plan de travail, placez la cuisinière à une distance minimale de 10 cm.

Les hauteurs minimales du support du récipient et de l'étagère murale à la hotte avec ventilateur audessus de l'appareil sont présentées à la figure 5. Par ailleurs, la hotte de cuisinière doit être à une hauteur minimale de 65 cm par rapport au support du récipient. En cas d'absence de hotte de cuisinière, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

L'appareil est fourni avec un kit d'installation comprenant des matériaux d'étanchéité adhésifs et des vis et supports de fixation.

- Découpez les dimensions des ouvertures tel qu'indiqué à la figure - 6. Localisez les ouvertures sur le plan de travail de sorte qu'à la fin de l'installation de la table, les exigences suivantes soient satisfaites :

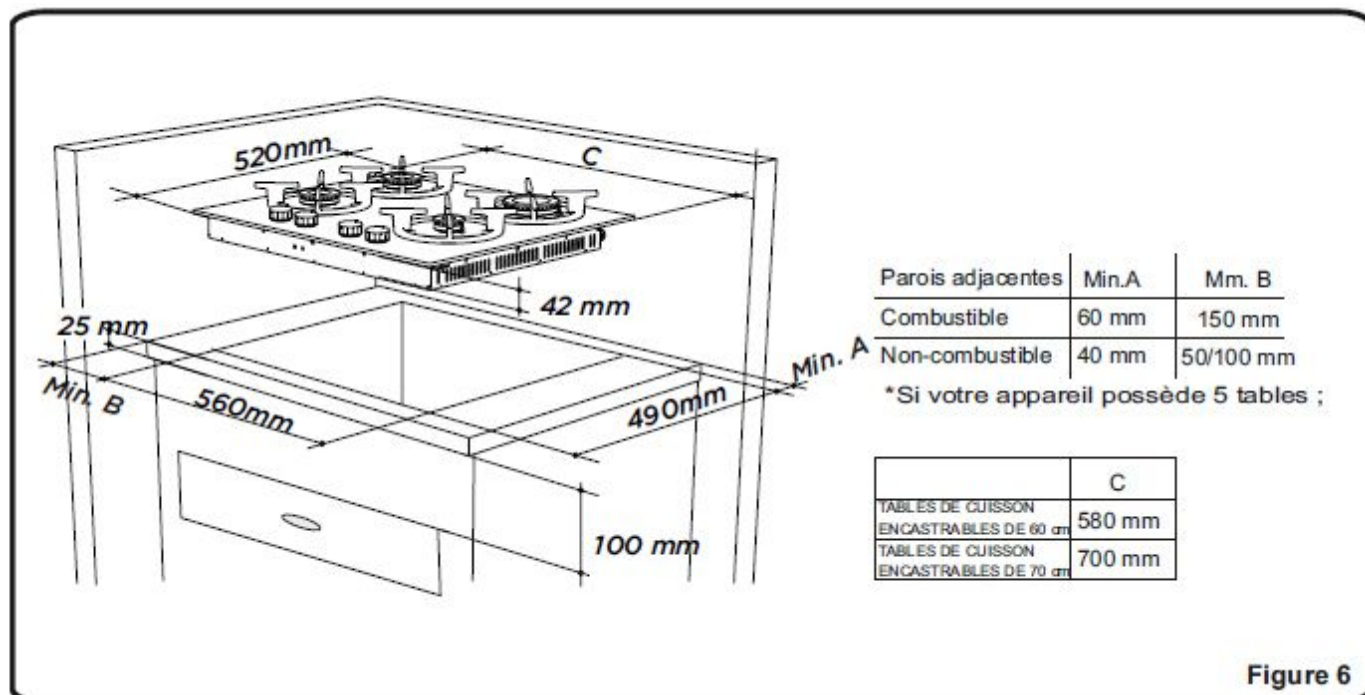


Figure 6

- Appliquez l'enduit d'étanchéité adhésif « C » tout autour du l'ouverture du plan de travail en fonction du bord périmétrique extérieur de l'appareil. Veillez également à ce que les intersections se chevauchent aux extrémités et qu'il n'existe aucun espace le long de l'enduit d'étanchéité.
- Insérez l'appareil dans les ouvertures et fixez-le correctement en position à l'aide des supports (A) et des vis (B). Réglez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail tel qu'indiqué sur le schéma 7 et serrez les vis uniformément.
- Réduisez soigneusement l'excédent d'enduit d'étanchéité « C » du bord de l'appareil.

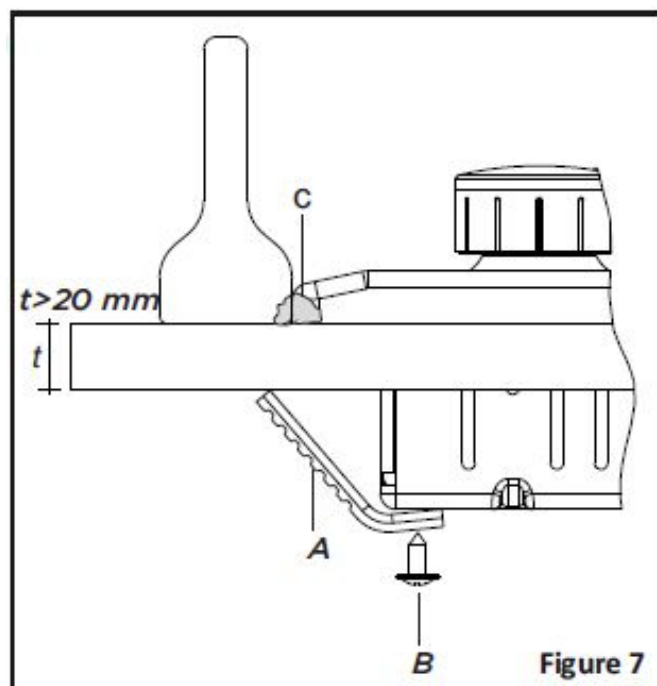


Figure 7

Branchement au gaz

Raccordement de l'approvisionnement en gaz et vérification des fuites

Le raccordement de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes locales et internationales applicables en la matière. Vous pouvez obtenir les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs de gaz appropriés à partir du tableau des informations techniques. Si la pression du gaz utilisé diffère des valeurs définies ou est instable dans votre région, vous pourrez avoir besoin d'installer un régulateur de pression à l'orifice d'admission de gaz. Toutefois, vous devrez contacter le service agréé qui procèdera aux réglages nécessaires.

Les points à contrôler lors du montage du tuyau flexible

Si le raccordement du gaz se fait au moyen d'un tuyau flexible fixé à l'orifice d'admission de gaz de l'appareil, il doit être fixé par un collier. Raccordez votre appareil avec un tuyau court et durable, le plus proche possible de la source de gaz. La longueur maximale autorisée est de 1,5 m. Pour votre sécurité, remplacez le tuyau qui conduit le gaz à l'appareil une fois par an.

Tenez le tuyau à distance des zones pouvant atteindre des températures de 90 °C. Évitez de rompre, couder ou plier le tuyau. Ne laissez pas le tuyau dans des coins pointus, au contact des objets amovibles. Il doit être dépourvu de toute défaillance. Avant le raccordement, vérifiez que le tuyau ne comporte aucun défaut de fabrication.

Lorsque le gaz est ouvert, vérifiez toutes les pièces de raccordement et le tuyau à l'aide de l'eau savonneuse ou de liquides de vérification des fuites. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

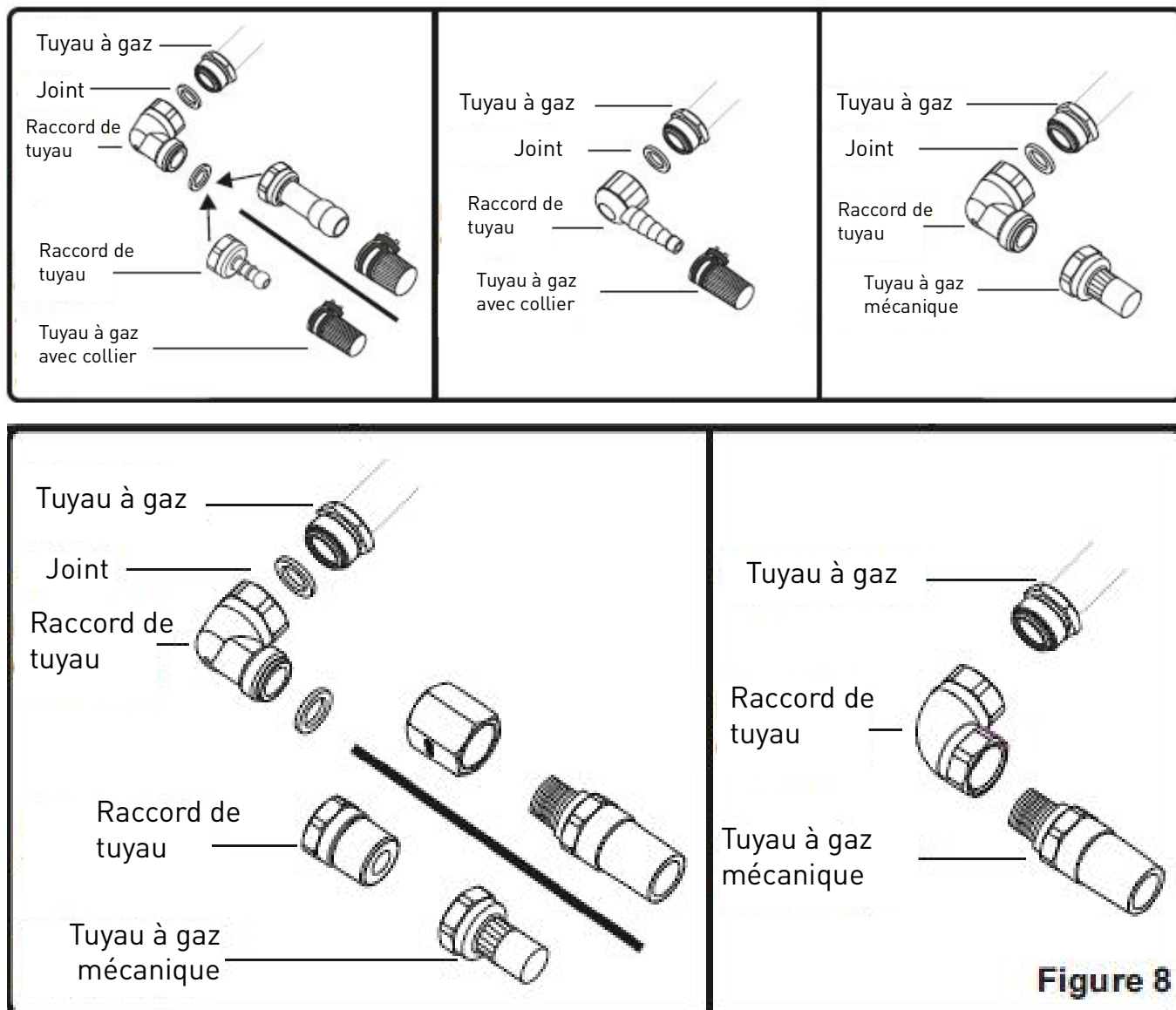
Tous les composants métalliques utilisés lors du raccordement du gaz doivent être protégés contre la rouille. Vérifiez également les dates d'expiration des composants à utiliser.

Les points à contrôler lors du raccordement fixe au gaz

Pour un raccordement fixe au gaz (connexion au gaz à l'aide des filetages, ex : un écrou), plusieurs méthodes sont utilisées en fonction des pays. Les pièces les plus usuelles sont fournies avec votre appareil. Toute autre pièce peut être livrée comme pièce de rechange.

Pendant les raccordements, laissez toujours fixer l'écrou du distributeur de gaz, pendant que vous tournez la contrepartie. Utilisez des clés de serrage de taille appropriée pour un raccordement en toute sécurité. Pour toutes les surfaces entre les composants, utilisez toujours les joints fournis dans le kit de changement de gaz. Les joints utilisés doivent être autorisés pour les branchements de gaz. N'utilisez pas les joints de plomberie pour les branchements de gaz.

Gardez en mémoire que cet appareil peut être connecté à l'alimentation de gaz du pays pour lequel il a été conçu. Le principal pays de destination est inscrit sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous souhaitez l'utiliser dans un autre pays, l'un des branchements de la figure ci-dessous peut s'appliquer. Dans un tel cas, contactez les autorités locales pour toute information relative au branchement de gaz.



Il est recommandé d'appeler le service agréé pour réaliser les branchements de gaz convenablement et conformément aux normes sécuritaires.



ATTENTION

N'utilisez pas d'allumettes ou de briquet pour vérifier les fuites de gaz.

Changement de gaz

Les procédures suivantes doivent être suivies par des agents de service agréés.

Votre appareil a été réglé pour fonctionner avec du gaz GPL/NG. Les brûleurs à gaz s'adaptent à différents types de gaz. Il suffit à cet effet de remplacer les injecteurs à gaz correspondants et d'ajuster la longueur de la flamme minimale correspondant au gaz en cours d'utilisation. Pour cette raison, suivez les étapes suivantes :

Changement des injecteurs :

- Coupez l'alimentation de gaz principale et débranchez l'appareil du circuit électrique.
- Retirez le bouchon du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Pour ce faire, utilisez une clé à molettes de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur par ceux du kit de changement de gaz, avec les diamètres correspondant au type de gaz à utiliser, conformément aux informations figurant sur le diagramme d'informations (qui est également fourni dans le kit de changement de gaz).

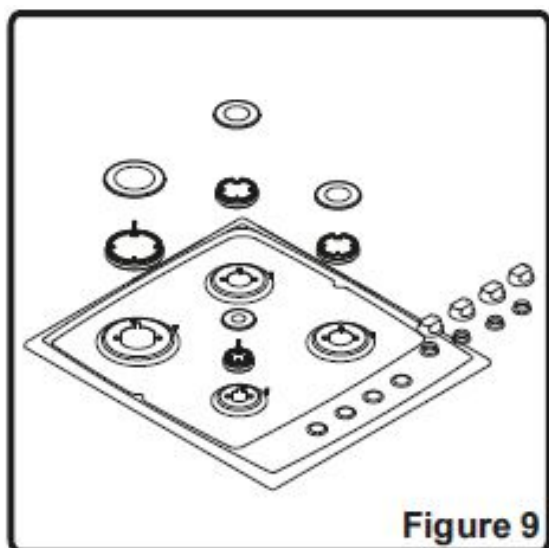


Figure 9

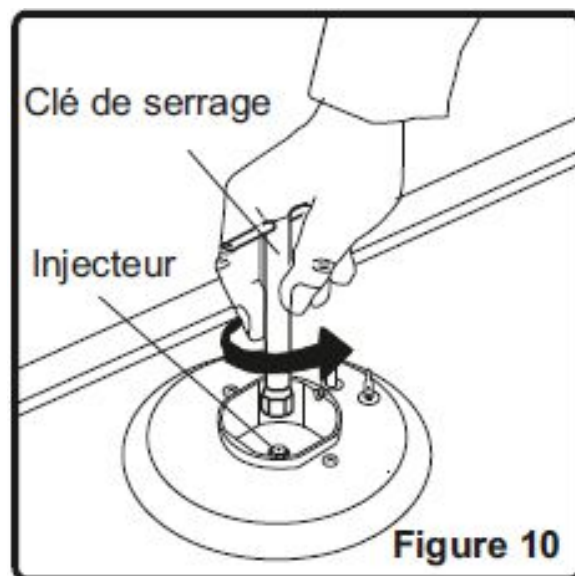


Figure 10

Réglage de la position Flamme réduite :

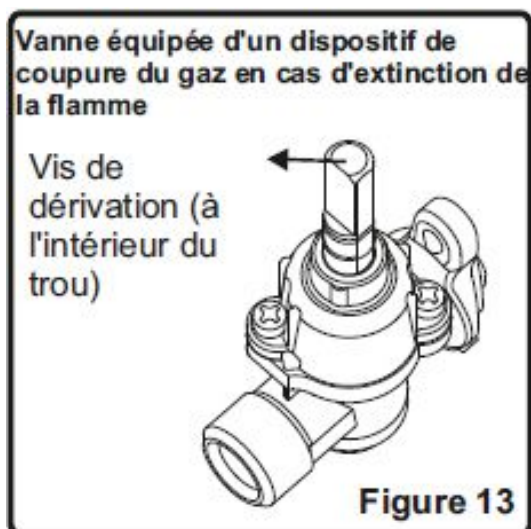
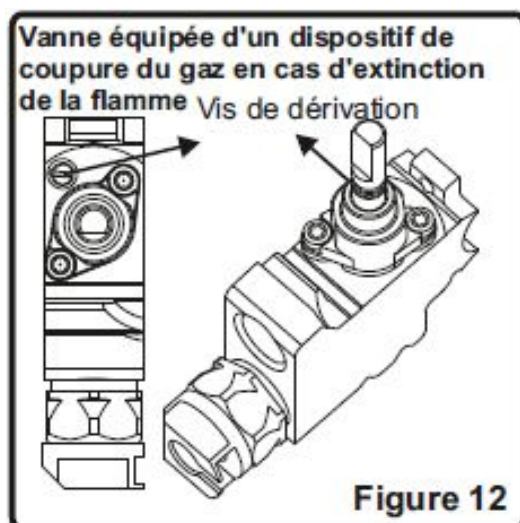
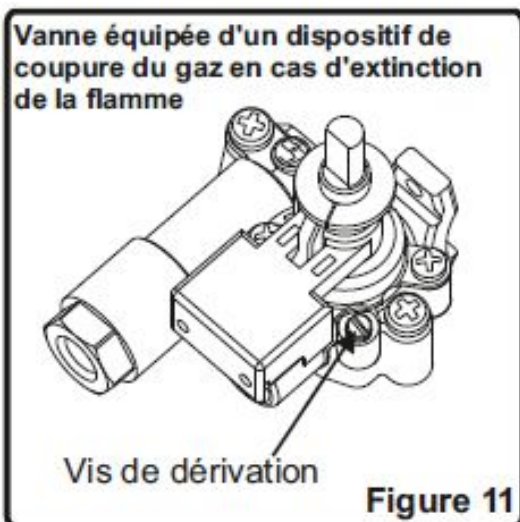
La longueur de la flamme dans la position minimale est réglée à l'aide d'une vis plate située sur la vanne. Pour les vannes équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme, la vis est située sur le côté de la tige de la vanne (Figure 11-12).

Pour les vannes non équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme, la vis est située à l'intérieur de la tige de la vanne (Figure 13). Pour faciliter le réglage de la flamme réduite, il est recommandé de retirer le panneau de commande (et le microrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

Pour définir la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. Retirez-les à l'aide d'un petit tournevis en serrant ou en desserrant la vis de dérivation à un angle de 90 degrés. Lorsque la flamme a une longueur d'au moins 4 mm, la répartition du gaz est bien effectuée. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'elle passe de la position maximale à la position minimale.

Créez un vent artificiel à l'aide de votre main en direction de la flamme pour voir si les flammes sont stables.

Pour la position, la vis de dérivation doit être desserrée pour pouvoir convertir le GPL en NG. Pour convertir le NG en GPL, la même vis doit être serrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique et que le gaz d'alimentation est ouvert.



Changement de l'orifice d'admission des gaz :

Dans certains pays, le type d'orifice d'admission des gaz peut être différent pour les gaz NG/GPL.

Dans ce cas, retirez les composants du branchement actuel et les écrous (le cas échéant), puis raccordez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans tous les cas, tous les composants utilisés pour tout branchement au gaz doivent être agréés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tout branchement au gaz, reportez-vous à la section relative au « Raccordement de l'approvisionnement en gaz et vérification des fuites » expliquée plus haut.

Branchement électrique de votre table de cuisson

Lors du branchement électrique, respectez les instructions contenues dans le manuel d'utilisation.

- Le câble de mise à la terre doit être raccordé à la borne de mise à la terre.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation qui est équipé d'un matériau protecteur approprié soit raccordé à la source d'alimentation lors du raccordement. En l'absence d'une sortie électrique appropriée mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé, contactez notre service agréé. La sortie électrique mise à la terre doit être à proximité de l'appareil..
- Évitez d'utiliser une rallonge.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher la surface chaude de l'appareil.
- En cas de dommage du cordon, contactez le service agréé pour en obtenir un autre.

- Tout raccordement électrique inapproprié peut endommager votre appareil et compromettre votre sécurité, annulant ainsi votre garantie.
- L'appareil est réglé pour fonctionner avec une tension électrique de 230 V et une fréquence de 50 Hz. Si le réseau d'alimentation électrique est différent, contactez votre service agréé.

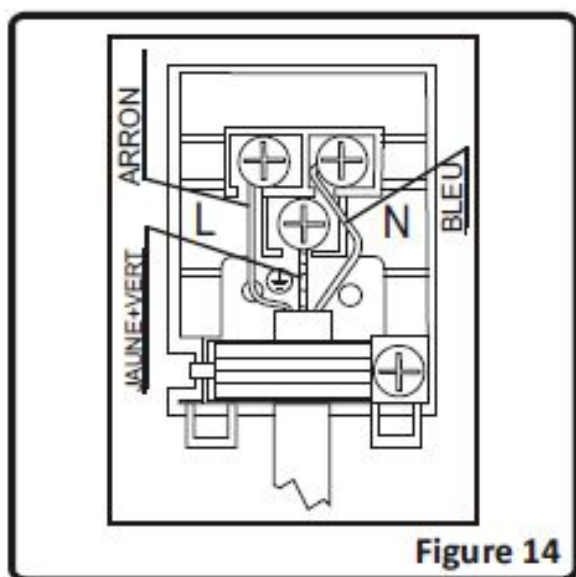


Figure 14

- Le cordon d'alimentation doit être tenu à l'écart des pièces chaudes de l'appareil. Car la chaleur peut endommager le cordon et provoquer un court-circuit.
- Le fabricant déclare qu'il n'est en aucun cas tenu responsable pour toute forme de dommage et perte causés par un raccordement inapproprié effectué par des personnes non autorisées.

Utilisation

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Allumage des brûleurs

Pour déterminer le bouton qui commande le brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

Allumage manuel

Si votre appareil n'est équipé d'aucun système d'allumage assisté, ou en cas de panne du réseau électrique, suivez les procédures ci-dessous :

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, approchez une allumette enflammée ou un autre dispositif près de la circonférence supérieure. Éloignez la source d'inflammation dès que vous voyez une flamme stable.

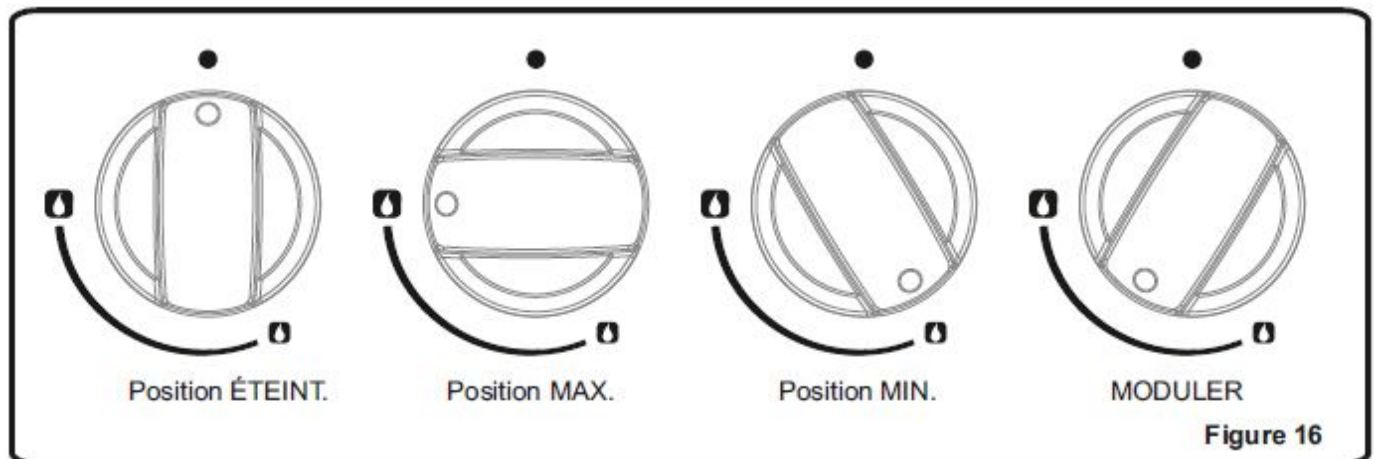
Allumage à travers le bouton de contrôle de la table de cuisson :

Appuyez sur le bouton de contrôle de la table de cuisson du brûleur que vous souhaitez utiliser, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale du bouton tout en maintenant le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage vont générer des étincelles aussi longtemps que vous gardez le bouton de commande enfoncé. Le microinterrupteur placé sous le bouton créera automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

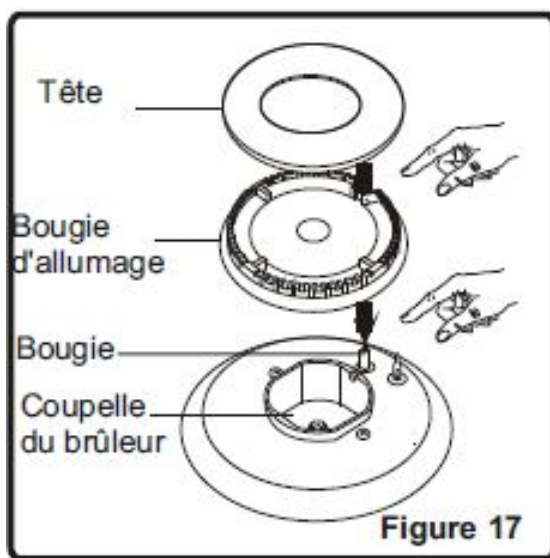
Dispositif de sécurité de flamme :

Brûleurs de la table de cuisson (si votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de gaz)

Les tables de cuisson équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme offrent une sécurité en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Dans ce cas, le dispositif bloque les canalisations de gaz des brûleurs et évitera ainsi l'accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant d'allumer à nouveau un brûleur qui a été coupé par ce dispositif.

Commande des brûleurs de la table de cuisson

Le bouton a 3 positions : Éteint (0), maximum (symbole de grosse flamme) et minimum (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position maximale, vous pouvez régler la longueur de la flamme entre les positions maximale et minimale. Ne faites pas fonctionner les brûleurs lorsque la position du bouton se trouve entre les positions Maximale et Éteint.



Après l'allumage, vérifiez visuellement les flammes. Si le bout de la flamme est jaune, ou si les flammes sont hautes ou instables, fermez le gaz, puis vérifiez le montage des cuvettes et des têtes du brûleur (Figure 17). De plus, assurez-vous qu'aucun liquide n'a coulé dans les coupelles du brûleur. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon inopinée, éteignez le brûleur, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez 90 secondes pour l'allumer de nouveau.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que le bouton indique la position « 0 » ou que le marqueur sur le bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson présente différents diamètres de cuisson. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille de l'ustensile de cuisson et de ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisine.

Afin d'obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : L'utilisation des récipients ayant des dimensions plus petites que les dimensions minimales indiquées ci-dessous peut entraîner une perte d'énergie.

Brûleur Rapide/Wok : 22-26 cm
 Brûleur semi-rapide : 14-22 cm
 Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Assurez-vous que les bouts des flammes ne se propagent pas hors de la circonférence externe de l'ustensile de cuisson, car ceci peut endommager les accessoires en plastique sur l'ustensile de cuisson (poignées, etc.).

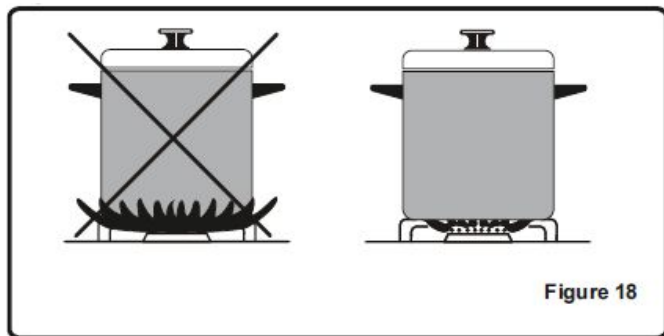


Figure 18

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée, n'oubliez pas de tourner la soupape de commande à la position Off.



ATTENTION

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur les brûleurs.
- La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une période de temps prolongée :

Ne la touchez pas et ne posez aucun objet au-dessus.

- Ne mettez jamais les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer et entraîner des brûlures importantes.

- N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépassent la table de cuisson et susceptibles de surchauffer les leviers de commande



ATTENTION

Lors de la première utilisation ou à chaque fois que la plaque chauffante n'a pas été utilisée pendant une période prolongée, il est nécessaire d'éliminer l'humidité qui peut s'être accumulée autour des composants électriques de la plaque en faisant chauffer la plaque au minimum pendant environ 20 minutes.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine de diamètre inférieur à celui de la plaque.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante fonctionne, il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine est correctement centré sur la plaque.

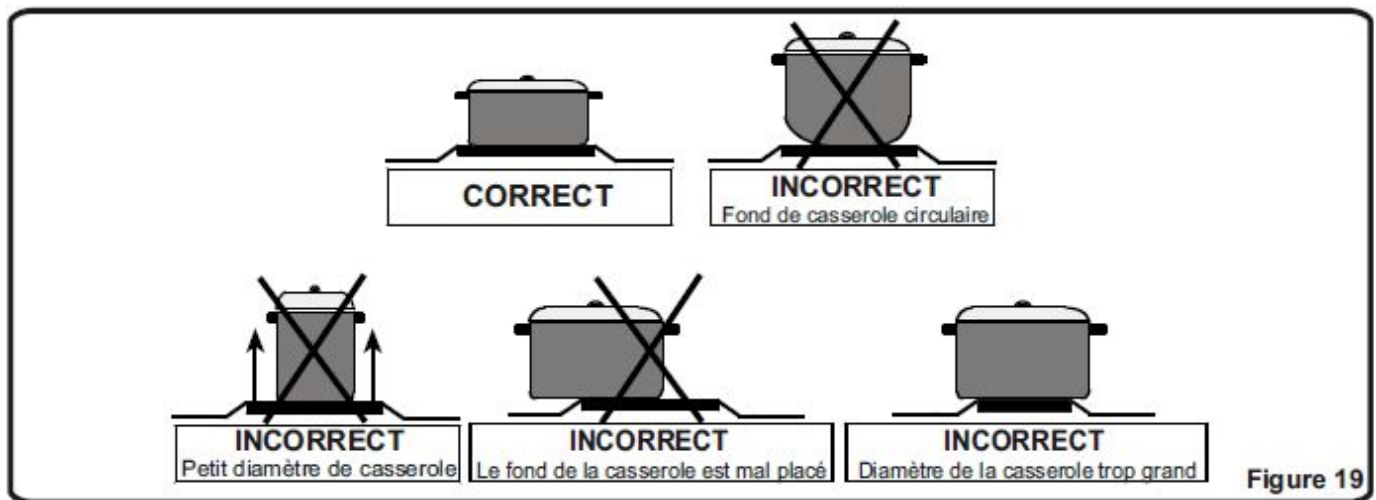


Figure 19

- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur la plaque chauffante.
- La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Au cas où vous remarquez une fissure sur la plaque chauffante, cette dernière doit être immédiatement éteinte et remplacée.

Accessoires

- Le produit est déjà livré avec des accessoires. Vous pouvez également utiliser des accessoires que vous achetez sur le marché, mais ils doivent être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez également utiliser de la vaisselle en verre, des moules à gâteaux, des plaques de cuisson spéciales appropriées pour une utilisation dans le four. Prenez en compte le mode d'utilisation fourni par le fabricant de ces accessoires.

Service et transport

Dépannage de base avant de contacter le service après-vente

Si l'allumage électrique/plaque chauffante ne fonctionne pas :

- Il peut être débranché, ou alors une coupure de courant est intervenue.

Si la plaque chauffante ne chauffe pas :

- La chaleur peut ne pas être réglée avec l'interrupteur de contrôle de la température du four.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les pièces du brûleur sont correctement montées (surtout après le nettoyage).
- La pression d'alimentation en gaz peut être trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec le GPL en bouteille, la bouteille de GPL peut être déchargée.

À l'exception de ceux-ci, si vous rencontrez d'autres problèmes avec votre produit, appelez le service agréé.

Informations relatives au transport

Si vous souhaitez transporter votre appareil ; Conservez l'emballage du produit et servez-vous en quand vous aurez besoin de transporter votre appareil. Respectez les symboles relatifs au transport, figurant sur l'emballage. Attachez la table de cuisson au niveau des parties supérieures, des couvercles et des têtes, ainsi que les porteurs de casseroles sur les panneaux de cuisson.

Si vous ne disposez de l'emballage d'origine ; préparez un caisson de transport de sorte que l'appareil, en particulier les surfaces externes (les surfaces vitrées et peintes) du four soient protégées contre les menaces extérieures.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Assurez-vous que tous les interrupteurs de commande sont éteints et que l'appareil est refroidi avant de nettoyer votre four. Débranchez l'appareil. Vérifiez que les nettoyeurs sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser pour le nettoyage de votre four. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, ni de poudres de nettoyage corrosives, ni même les objets durs. Si l'excès de liquide qui s'est déversé s'est brûlé, les pièces émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides qui se sont déversés.

Nettoyage de la table de cuisson

- Soulevez les porteurs de casseroles, les couvercles

et les têtes du brûleur de la table de cuisson.

- Essuyez et nettoyez le panneau arrière avec un chiffon imbibé de savon.
- Lavez les couvercles et les têtes des brûleurs de la table de cuisson, puis rincez-les. Ne les laissez pas mouillés, séchez-les immédiatement avec un chiffon de papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous de monter à nouveau correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une pièce quelconque de la table de cuisson avec une éponge métallique. Car elle va rayer la surface.
- Les surfaces supérieures du porteur de casseroles peuvent être rayées avec

le temps en raison de l'utilisation. Dans ce cas, ces pièces peuvent se rouiller et ceci ne constitue pas un défaut de fabrication.

- Pendant le nettoyage de la plaque de cuisson, assurez-vous que l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des couvercles du brûleur, car cela pourrait bloquer les injecteurs.

Couvercles de brûleur :

De temps à autre, le porteur de casseroles émaillé, les couvercles émaillés, et les têtes de brûleur, doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincés, puis séchés. Après un bon séchage, les remettre correctement à leur place.

Parties émaillées :

Afin de conserver le caractère neuf de votre table de cuisson, il convient de nettoyer fréquemment les parties émaillées avec de

l'eau savonneuse légèrement chaude, et de les essuyer ensuite à l'aide d'un tissu. Ne les lavez pas quand ils sont encore chauds et n'utilisez jamais de poudres corrosives ni de nettoyeurs corrosifs. Évitez tout contact du vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate avec les parties émaillées pendant longtemps.

Acier inoxydable :

Les parties comportant de l'acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau savonneuse légèrement chaude et une éponge douce. Ces parties doivent ensuite être séchées avec un tissu doux. N'utilisez pas de poudres corrosives ni de nettoyeurs corrosifs. Évitez tout contact du vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate avec des parties en acier inoxydable pendant longtemps.

Nettoyage des plaques chauffantes :

Nettoyez les plaques chauffantes avec une éponge humide, puis séchez-les en les allumant pendant quelques secondes.

Pour maintenir son apparence, appliquez une petite quantité d'huile sur la surface des plaques chauffantes.

Les bagues de garniture de la plaque de chauffante peuvent être nettoyées à l'aide des produits destinés à l'acier inoxydable. Les bagues peuvent jaunir à la suite d'un chauffage. Ce changement de couleur est un processus normal.

Si vous avez l'intention de laisser votre plaque chauffante pendant une longue période sans l'utiliser, appliquez-y régulièrement de la graisse spéciale.

Maintenance

Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement au gaz. Si vous avez l'impression qu'il présente une quelconque anomalie, contactez le service technique pour le faire remplacer. Nous recommandons de faire remplacer les pièces du raccordement au gaz une fois par an. Si vous avez l'impression d'une quelconque anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, contactez le service agréé.

Tableau

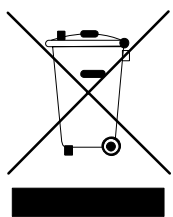
11,1 kW 807 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Classe: 3	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285.7 l/h	218.1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit 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
BRÛLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale (Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342.9 l/h	261,8 g/h

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.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

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

www.electrodepot.fr



Made in Turkey

52260421