

**EN**

Instructions for use

**FR**

Notice d'utilisation

**UA**

Інструкції з експлуатації

**RU**

Руководство по эксплуатации

**NL**

Gebruiksaanwijzing

**DE**

Gebrauchsanweisung

**gorenje**

**Chère Cliente,  
Cher Client,**

Cette table de cuisson encastrable à gaz est destinée à un usage ménager. L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés. Lorsque cet appareil sera parvenu en fin de vie et que vous ne l'utiliserez plus, veillez à ce qu'il ne pollue pas l'environnement et remettez-le aux déchetteries ou aux services collectant les appareils ménagers usagés.

**Notice d'utilisation**

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Elle est rédigée pour différents modèles, et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. En l'absence de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

**Instructions de  
raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions de la notice jointe à l'appareil et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

**Plaque signalétique**


La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sur la face inférieure de la table de cuisson.

**Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.**

**Le fabricant s'efforce d'apporter des améliorations continues. C'est pourquoi le texte et les illustrations de cette notice peuvent être modifiés sans préavis.**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Consignes de sécurité             | 16 |
| Installation                      | 17 |
| Raccordement au réseau électrique | 18 |
| Raccordement à l'arrivée de gaz   | 19 |
| Caractéristiques techniques       | 20 |
| Description de l'appareil         | 22 |
| Nettoyage et entretien            | 23 |
| Garantie et dépannage             | 25 |

## CONSIGNES DE SECURITE

- L'appareil (Appareil de la classe 3) doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au gaz et au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- La table de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité. En cas d'utilisation prolongée ou intensive, il est recommandé de bien ventiler la pièce ou d'utiliser une hotte aspirante.
- N'utilisez jamais les brûleurs si la flamme est instable.
- Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou de la tuyauterie fixe, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes) et aérez la pièce. Ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz.
- Lorsque vous prévoyez de ne pas vous servir de votre appareil pendant un certain temps (départ en vacances par exemple), fermez l'arrivée principale du gaz.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ils risqueraient de se brûler.
- **ATTENTION** : sur une table de cuisson, les frites à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez-les en permanence (surtout les frites). Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.
- **ATTENTION** : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- Ne posez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles et objets similaires sur la table de cuisson, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Ne raccordez pas l'appareil au réseau électrique par l'intermédiaire d'une rallonge ou d'une multiprise, car elles n'offrent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe avec une prise multiple).
- Connectez l'appareil par un raccordement permanent.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne posez jamais de récipients vides sur les brûleurs.
- Vérifiez que tous les éléments des brûleurs sont correctement positionnés.
- N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Ne préparez jamais les aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les brûleurs chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. Si une fente apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, mettez immédiatement l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.
- Il n'est pas possible de mettre la table de cuisson en marche avec un programmeur externe ou une télécommande.
-  **N'utilisez pas de poêle, casserole, cocotte, gril ou plaque à griller de plus grande taille que le maximum recommandé pour chaque brûleur ; ne recouvrez surtout pas plusieurs brûleurs à la fois avec le même récipient car l'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.**

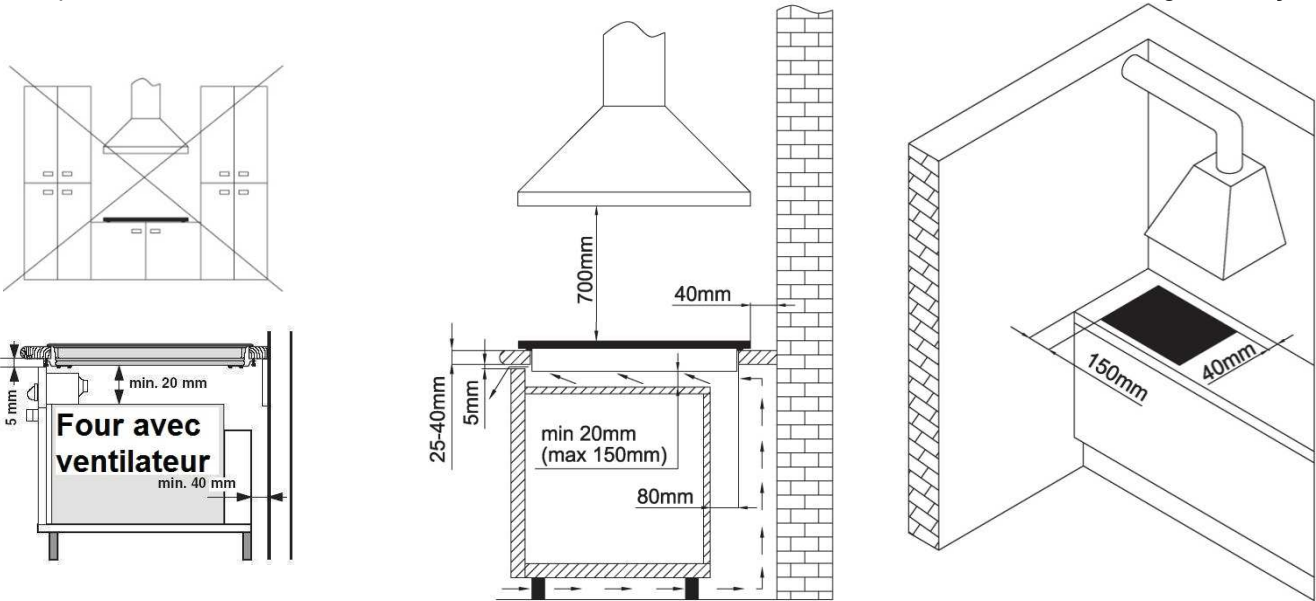


Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

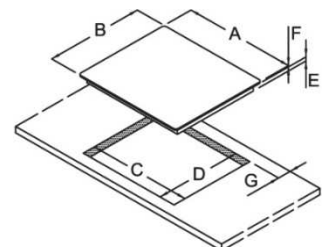
# INSTALLATION

## Consignes de sécurité

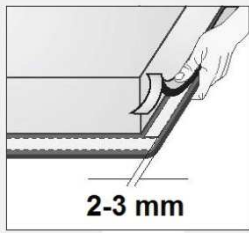
- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les placages et autres finitions du plan de travail doivent être assemblés avec un adhésif réfractaire (100°C), afin d'éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail d'au moins 600 mm de large.
- Après l'installation, les deux éléments de fixation situés à l'avant de l'appareil doivent rester accessibles par le dessous.
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit comporter aucun tiroir. Si le meuble intègre une étagère, celle-ci doit être éloignée d'au moins 20 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas comme rangement.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés suffisamment haut pour ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être conforme aux instructions de montage de la hotte et ne pas être inférieure à 700 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance entre ce meuble et l'appareil doit être au moins de 150 mm.
- Des profils de finition en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les brûleurs, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé à l'arrière est spécifiée sur le schéma d'installation.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 25 à 40 mm d'épaisseur. Par ailleurs, une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.
- Seuls les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement peuvent être installés sous cette table de cuisson.
- Avant d'encastrer un four, il convient de retirer le panneau arrière du meuble de cuisine sur toute la largeur de la découpe destinée à la table de cuisson. Par ailleurs, une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.



|   | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) | G (mm) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | 50     |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | 50     |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | 50     |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | 50     |
| 426160-426164<br>426162-567006                  | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | 50     |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | 50     |



### Pose du joint en mousse



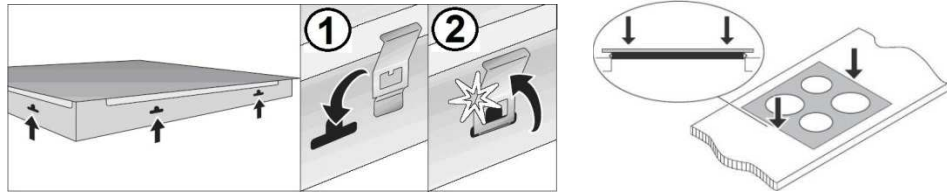
### Procédure d'installation (avec ressorts)

Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure de la table de cuisson en verre le joint en mousse fourni  
**N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse.**

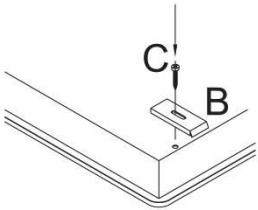
**Pour poser le joint, procédez de la façon suivante :**

- Retirez la bande adhésive qui protège le joint.
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure de la vitrocéramique (ou du verre), à 2 ou 3 millimètres du bord. Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la vitrocéramique / du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que la vitrocéramique / le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Branchez la table de cuisson au réseau électrique (voir les instructions pour le raccordement de la table de cuisson au réseau).
- Mettez en place les ressorts fournis.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe.
- Appuyez fortement par-dessus.



### Procédure d'installation (avec pattes de fixation)



La table de cuisson est maintenue au plan de travail avec les pattes et éléments de fixation fournis. Des trous ont été percés sur la face inférieure de l'appareil pour que l'on puisse y insérer les vis **C** qui maintiennent les pattes **B** en place.

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être réalisé que par un professionnel qualifié.
  - Le dispositif de protection du système doit être conforme aux réglementations en vigueur.
  - Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez ou retirez les cache-bornes.
  - Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
  - La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
  - La table de cuisson est prévue pour le raccordement au réseau de 220-240 V~.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, intercalez un dispositif de sectionnement omnipolaire entre l'appareil et le départ du circuit. Ce dispositif devra ouvrir les contacts pour tous les pôles, permettant ainsi une coupure totale en cas de surtension de catégorie III.
- Étant donné sa classe de protection contre l'incendie, la table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble plus haut que le plan de travail, mais dans ce cas, l'élément installé de l'autre côté ne doit pas dépasser la hauteur du plan de travail.
  - Les pièces conductrices et isolées doivent être protégées de façon à éviter tout contact accidentel.

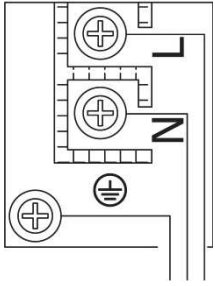
### **ATTENTION !**

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Raccordez-le selon la tension du réseau et en observant le schéma de connexion électrique fourni. Raccordez le conducteur de terre à la borne repérée par le symbole standard de mise à la terre.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble qui le protège contre l'arrachement accidentel.
- Après avoir effectué le raccordement, allumez tous les brûleurs pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

## Schéma de connexion



220 - 240 V ~  
3x0.75 mm<sup>2</sup>



- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra vérifier cette tension à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, en raison de la température élevée de ce dernier durant le fonctionnement.

### Câbles appropriés au raccordement :

- H05RR-F
- H07RN-F
- H05V2V2-F

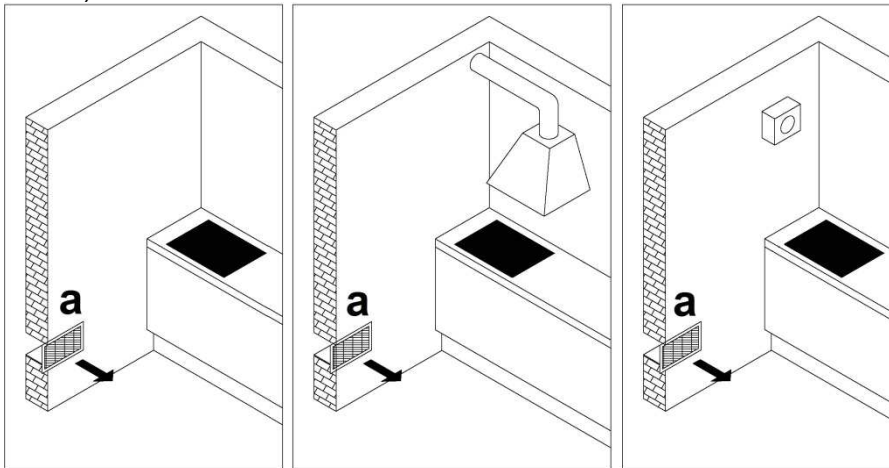
|        |   |              |
|--------|---|--------------|
| PHASE  | L | MARRON       |
| TERRE  |   | JAUNE / VERT |
| NEUTRE | N | BLEU         |

## RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DE GAZ

- L'appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur. Il ne peut être utilisé que dans une pièce bien aérée. Lisez attentivement ces instructions avant de procéder au raccordement.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de l'habitation (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de l'appareil.

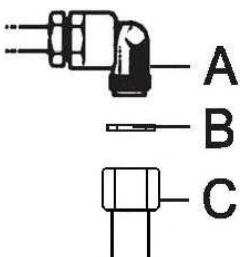
### La catégorie et les types de gaz correspondant que l'on peut utiliser sont indiqués dans le Tableau « Adaptation à un autre type de gaz »

- Les caractéristiques techniques de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Il est primordial d'assurer une aération suffisante ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ).



## Raccordement

- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- La table de cuisson est équipée, dans sa partie inférieure, d'un raccord fileté.
- Lors du raccordement, maintenez fermement le raccord coudé pour l'empêcher de tourner.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agrésés.
- Les joints non métalliques doivent être à usage unique. Leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25 %.
- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau flexible certifié.
- Le tuyau flexible de raccordement doit pouvoir bouger librement. Il ne doit pas être en contact avec le panneau inférieur de la table de cuisson ni avec des éléments mobiles des meubles adjacents ( tiroir, par exemple).
- Si un four est encastré sous la table de cuisson, il devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- **Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.**



- A Raccord ISO 228/1 R1/2
- B Joint non métallique de 2 mm d'épaisseur
- C Embout de flexible pour butane ou propane

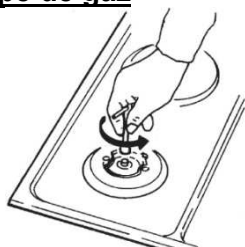


**N'utilisez que des tuyaux et des joints d'étanchéité normalisés.** Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser une longueur déployée de 2000 mm. Pour faciliter l'installation et prévenir les fuites de gaz, fixez d'abord le raccord tournant à la table de cuisson, puis à la conduite de gaz. Inverser cette séquence peut compromettre l'étanchéité aux gaz entre le tuyau et la table de cuisson.

**Important : une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme. Vérifiez également que le flexible n'entre pas en contact avec une pièce mobile (tiroir par exemple) et n'est pas dans une position où il pourrait être endommagé.**

Lorsque le raccordement au gaz est terminé, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et de couleur bleue et verte au centre. Si la flamme n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti.

### **Adaptation à un autre type de gaz**



- Il n'est pas nécessaire de retirer l'appareil du plan de travail pour l'adapter à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi selon la puissance nominale spécifiée (voir le tableau des injecteurs).
- En fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette par une nouvelle mentionnant les injecteurs mis en place.

### **Éléments de réglage**

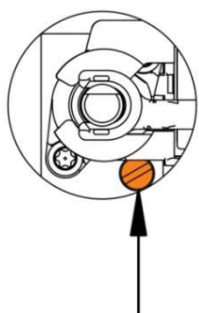
Pour accéder aux éléments de réglage, procédez comme suit :

- Retirez la grille support, les couronnes et les chapeaux des brûleurs.
- Sur les brûleurs doubles, les éléments de réglage se trouvent derrière la plaque de protection de l'injecteur principal.
- Retirez les manettes, ainsi que leur joint d'étanchéité.

#### **Robinet de gaz du brûleur**

Vis pointeau permettant de régler le ralenti.

### **Réglage du ralenti**



#### **Instructions pour le gaz de ville (G110, G120, G150.1) et le méthane (G20, G25)**

1. Allumez le brûleur et tournez la manette sur la puissance minimale.
2. Retirez la manette et tournez la vis pointeau située sur le côté de la tige :
  - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le ralenti,
  - dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réduire,
 jusqu'à ce que la flamme soit réglée correctement sur la position minimale.
3. Remontez la manette et vérifiez que la flamme est stable (elle ne doit pas s'éteindre lorsqu'on tourne brusquement le bouton de la position maximale vers la position minimale).
4. Répétez la même opération pour tous les brûleurs.

#### **Instructions pour le gaz liquéfié (butane - G30 et propane - G31)**

Tournez la vis pointeau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée à fond.

**Attention : seul un professionnel agréé par la compagnie de distribution de gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à ces interventions !**

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

|   | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006 |
|---|----------------------------|------------------|----------------------------|---|
| A : Auxiliaire<br>SR : Semi-rapide<br>R : Rapide<br>MW : Mini-wok<br>TC : Triple couronne | SR SR<br>R A               | SR SR<br>MW A    | SR R<br>TC<br>A SR         | SR R<br>TC<br>A SR                                    |
| Tension de service  | 220-240 V~ ; 50/60 Hz      |                  |                            |   |
| Reglement pour le gaz   | G20=20mbar                 | G30=30mbar       | G30=30mbar                 | G30=30mbar  |
| Qn <sub>TOT</sub>   | 7500 W                     | 7800 W           | 11300 W                    | 11300 W   |

|                       | 426147                | 426158 - 453969<br>453969 - 429255 | 439422     | 439421     |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------------|------------|------------|
|                       |                       |                                    |            |            |
| Tension de service    | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                                    |            |            |
| Reglement pour le gaz | G30=30mbar            | G20=20mbar                         | G20=13mbar | G20=13mbar |
| Qn <sub>TOT</sub>     | 7500 W                | 11300 W                            | 7500 W     | 7800 W     |

A : Auxiliaire  
 SR : Semi-rapide  
 R : Rapide  
 MW : Mini-wok  
 TC : Triple couronne

|                       | 426159                | 426149     | 439427<br>439425 |
|-----------------------|-----------------------|------------|------------------|
|                       |                       |            |                  |
| Tension de service    | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |            |                  |
| Reglement pour le gaz | G20=20mbar            | G20=20mbar | G20=13mbar       |
| Qn <sub>TOT</sub>     | 11300 W               | 7500 W     | 7500 W           |

A : Auxiliaire  
 SR : Semi-rapide  
 R : Rapide  
 MW : Mini-wok  
 TC : Triple couronne

## TABLEAU DES INJECTEURS

| Brûleur                             |               | A        | SR       | R         | MW       | TC       |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|-----------|----------|----------|
| Puissance calorifique nominale (kW) |               | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80     |
| <b>Ø INJECTEUR (mm)</b>             |               |          |          |           |          |          |
| G30/G31                             | 28-30/37 mbar | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98     |
| G20                                 | 20 mbar       | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K |
| G25                                 | 25 mbar       | 0,77-F3  | 0,95-Y   | 1,28-F3   | 1,38-F3  | 1,45-F3  |
| <b>Ø BY-PASS (mm)</b>               |               |          |          |           |          |          |
| G30/G31                             | 28-30/37 mbar | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62     |
| G20                                 | 20 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.     |
| G25                                 | 25 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.     |

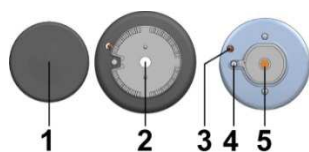
## ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ

|   |    |   |   |
|---|----|---|---|
| - | FR | - | - |
|---|----|---|---|

### Avertissement important

• Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme. Celui-ci coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme (liquides qui débordent de la casserole, courant d'air, etc.) et empêche le gaz de se répandre dans la pièce.

• Le chapeau du brûleur doit toujours être positionné avec précaution sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec coupelle
- 3 Dispositif de sécurité de flamme
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

### Grille réductrice

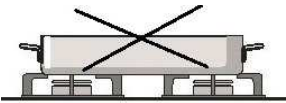
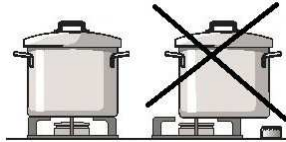
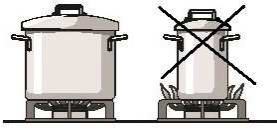
(disponible uniquement sur certains modèles)

Mettez en place l'extension lorsque vous utilisez des récipients de petit diamètre. Positionnez l'extension sur la grille standard au-dessus du brûleur auxiliaire.





## Batterie de cuisine

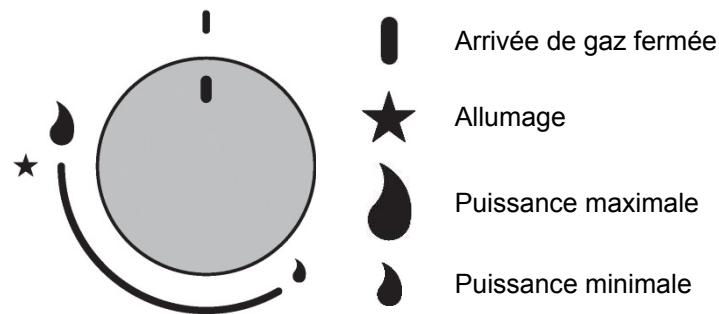


- Les récipients aux dimensions adéquates vous garantissent une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les récipients sont trop grands, l'oxygène de l'air parvient difficilement au brûleur et il en résulte un rendement réduit.
- Les brûleurs atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- Pour obtenir le meilleur de vos brûleurs, utilisez des récipients à fond bien plat dont le diamètre est adapté à la taille du brûleur choisi.
- Pour les récipients de petite taille (cafetière, théière, etc.) la puissance du brûleur doit être réglée de façon à ce que la flamme frôle le fond sans déborder. N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.
- **N'utilisez pas de poêle, casserole, cocotte, gril ou plaque à griller de plus grande taille que le maximum recommandé pour chaque brûleur ; ne recouvrez surtout pas plusieurs brûleurs à la fois avec le même récipient car l'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.**

| TYPE DE BRULEUR | DIAMETRE DES RECIPIENTS |
|-----------------|-------------------------|
| A               | 120 - 180 mm            |
| SR              | 180 - 220 mm            |
| R               | 220 - 260 mm            |
| MW              | 220 - 260 mm            |
| TC              | 220 - 300 mm            |

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Commandes des brûleurs



### Allumage et fonctionnement des brûleurs

#### **Recommandations destinées à l'utilisateur**

Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour l'usage auquel il est destiné, c'est à dire la cuisson des aliments dans un ménage. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent présente des risques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irrationnelle.

#### **Utilisation des brûleurs**

- Si vous n'avez pas utilisé les brûleurs depuis plusieurs jours, attendez quelques secondes avant d'enclencher l'allumeur afin d'évacuer l'air qui se trouve dans les tuyaux.
- Les brûleurs sont équipés d'un allumeur électrique automatique et d'un générateur d'étincelles ; pour les allumer, il suffit d'appuyer sur la manette tout en la tournant sur la position "étoile".
- Si le gaz ne s'enflamme pas au bout de cinq secondes, tournez la manette sur la position Arrêt et recommencez. Si l'allumeur électrique ne fonctionne pas (panne de courant ou bougie d'allumage humide), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.
- Sur les modèles avec dispositif de sécurité (qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme) les brûleurs s'allument comme indiqué ci-dessus, mais il faut **appuyer 5 à 6 secondes sur la manette après l'inflammation du gaz** pour que la sécurité ait le temps de se désactiver et que la flamme se stabilise.
- Vous pouvez ensuite régler le brûleur entre la position maximale et la position minimale. Les réglages entre 0 et le maximum sont déconseillés, car la flamme serait instable et pourrait s'éteindre.
- Pour éteindre la flamme et couper l'alimentation en gaz, tournez la manette sur la position Arrêt.

**ATTENTION** : après avoir nettoyé la table de cuisson, vérifiez que les brûleurs sont bien en place sur leur embase et n'interfèrent pas avec l'allumeur.

**ATTENTION** : si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez la manette en position Arrêt, puis attendez au moins une minute avant de le rallumer.

**ATTENTION** : les appareils de cuisson à gaz dégagent de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où ils sont installés. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service ; n'obstruez pas les grilles d'aération murales ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**Ne nettoyez pas la table de cuisson avec un appareil à vapeur, car les gouttelettes d'eau pourraient atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.**

- La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, lorsqu'elle a refroidi.
- Pour éviter les taches d'eau et dépôts calcaires, essuyez avec un chiffon doux les surfaces que vous avez nettoyées à l'eau.
- Les aliments qui débordent peuvent décolorer les chapeaux des brûleurs et le plan de cuisson en inox. **Éliminez immédiatement les souillures.**

**Pour ne pas abîmer les surfaces extérieures de votre appareil, n'utilisez pas :**

- des détergents contenant de la soude, des produits alcalins, de l'ammoniaque, des acides ou du chlore ;
- des détergents contenant des agents détartrants ;
- des détachants ou produits antirouille ;
- des détergents abrasifs en poudre ou crème ;
- des détergents à base de solvants ;
- des détergents pour lave-vaisselle ;
- des détergents pour gril ou four
- des détergents pour le verre ;
- des brosses dures, des éponges grattantes ou des tampons à récurer, ou encore des brosses ou éponges utilisées précédemment avec des détergents abrasifs ;
- des objets pointus (ils peuvent endommager le joint entre le cadre et le plan de travail).

### **Surfaces en inox**

Nettoyez les surfaces en inox avec un chiffon en microfibres ou une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans l'eau. Humidifiez auparavant les taches desséchées. Essuyez ensuite avec un chiffon doux.

Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le cadre avec un détergent spécial inox. Appliquez en frottant régulièrement dans le sens du traitement de surface. Vous pouvez utiliser ce produit après avoir nettoyé la table de cuisson, afin de donner belle apparence à votre appareil et lui éviter de se resaler.

Appliquez parcimonieusement avec un chiffon doux en suivant les instructions figurant sur l'emballage.

### **Surfaces sérigraphiées**

La sérigraphie peut être endommagée si vous n'enlevez pas immédiatement les salissures (aliments ou liquides contenant du sel ou de l'huile d'olive).

Essuyez immédiatement les taches.

N'utilisez pas de détergent spécial inox sur les sérigraphies, car vous les effaceriez.

### **Grille porte-casseroles et manettes**

**Ne nettoyez pas la grille support dans le lave-vaisselle.**

Enlevez le support de casseroles. Nettoyez la grille support et les manettes avec une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans de l'eau chaude. Humidifiez auparavant les taches desséchées.

Après nettoyage, essuyez toutes les surfaces avec un torchon propre.

### **Brûleurs**

**Ne nettoyez pas les pièces des brûleurs dans le lave-vaisselle.**

Démontez les brûleurs et nettoyez-les à la main avec une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans de l'eau chaude.

Les pièces du brûleur qui ne se démontent pas doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon humide.

Nettoyez avec précaution la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité de flamme à l'aide d'un chiffon bien essoré.

Ne mouillez pas l'allumeur ; s'il est humide, il ne produira pas d'étincelle.

Après nettoyage, séchez toutes les surfaces avec un torchon propre.

Veillez à ce que les orifices de la couronne soient propres et parfaitement secs.

Avec le temps, les chapeaux des brûleurs perdent leur brillant. C'est tout à fait normal et

n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson.

## Surface en verre



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

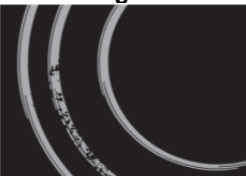


Fig. 5

Après chaque utilisation de la surface en verre, attendez qu'elle refroidisse puis nettoyez-la, sinon le moindre résidu se carbonisera lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien courant de la table de cuisson, **utilisez des produits de nettoyage spécialement conçus pour le verre**: ils forment une couche protectrice, évitant l'incrustation des résidus.

Avant chaque utilisation, **essuyez la poussière** ou les dépôts éventuels de la surface en verre et du fond des récipients, car ils pourraient rayer la table de cuisson (fig. 1).

**Attention** : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs peuvent rayer la surface. Les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés ou insuffisamment agités (et donc mal mélangés) peuvent l'abîmer (fig. 1 et 2).

**Les pictogrammes sérigraphiés** peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

**Les éclaboussures légères** peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un torchon sec (fig. 3).

**Les taches d'eau** peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer le cadre de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (fig. 3).

**Les taches desséchées** peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à le verre; lorsque vous utilisez ces produits, suivez les instructions du fabricant.

Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface en verre (fig. 3).

Enlevez **les taches carbonisées** à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

**Le sucre et les aliments sucrés** peuvent détériorer irrémédiablement le verre (fig. 5). Il faut donc enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (fig. 4).

**Le changement de couleur** de la surface en verre n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Cette décoloration provient le plus souvent de taches carbonisées ou d'une batterie de cuisine inadaptée en aluminium ou en cuivre.

**Attention** : les imperfections décrites ci-dessus n'affectent que l'aspect esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

## **GARANTIE ET DÉPANNAGE**

- Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.
- Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon secteur.
- Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque de choc électrique ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.
- En cas de défauts ou problèmes mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.
- Si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement non conforme ou à une utilisation incorrecte, l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

Voici quelques conseils qui vous permettront de résoudre les petits problèmes les plus courants.

|   |  |   |
|---|--|---|
| La flamme est irrégulière/instable.                     | L'arrivée du gaz est mal réglée.   | Un professionnel doit procéder au réglage correct de l'injecteur.   |
| La flamme du brûleur change tout à coup.                | Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.  | Remettez correctement en place les pièces du brûleur.   |
| L'allumage du brûleur est très lent.                    | Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.  | Remettez correctement en place les pièces du brûleur.   |
| La flamme s'éteint après s'être allumée.                | Vous n'avez pas appuyé assez longtemps ou assez fort sur la manette.                         | Appuyez plus longtemps sur la manette. Avant de la relâcher, appuyez fermement dessus.                    |
| La grille porte-casserole a changé de couleur.          | C'est un phénomène normal en raison des températures élevées.                                | Nettoyez la grille support avec un produit d'entretien pour le métal.                                     |
| L'alimentation électrique générale ne fonctionne pas.   | Le fusible est peut-être hors service.   | Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.   |
| L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus.  | Des résidus de nourriture ou de détergent se sont incrustés entre la bougie et le brûleur.   | Démontez le brûleur et nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie.               |
| Les chapeaux des brûleurs sont sales.                   | Ces salissures sont normales.  | Nettoyez les chapeaux avec un produit d'entretien pour le métal.  |
| La grille réductrice pour cafetière a changé de couleur | C'est un phénomène habituel qui résulte de la haute température et n'affecte pas la qualité. | Utilisez la grille réductrice uniquement sur le brûleur auxiliaire et seulement lorsque c'est nécessaire. |

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez un technicien du service après-vente.

