

FR

BE

LU

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement

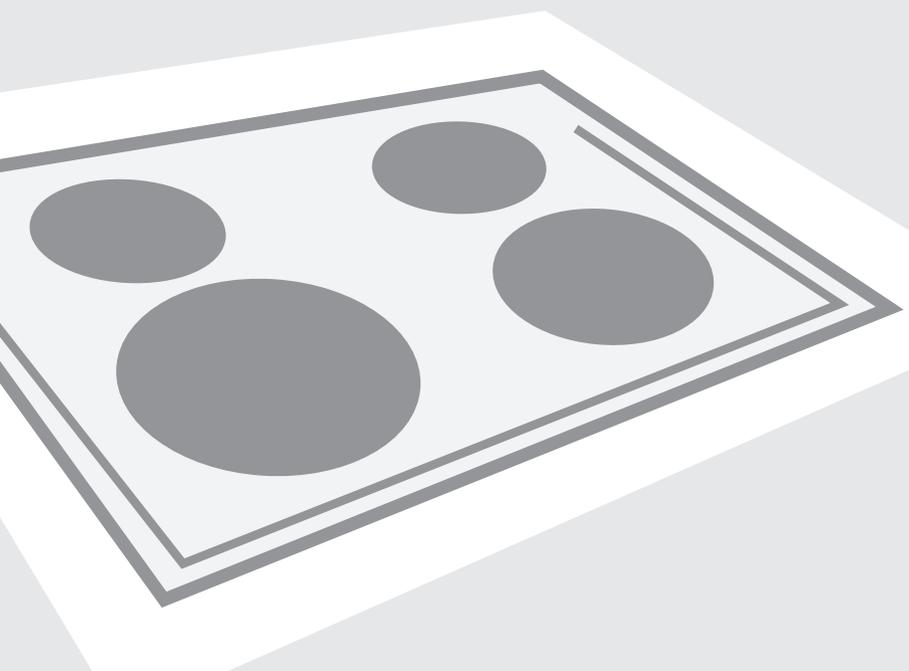


Table de cuisson encastrable mixte et à gaz

Table de cuisson encastrable mixte et à gaz

**Chère Cliente,
Cher Client,**



Cette table de cuisson encastrable mixte et à gaz est prévue exclusivement pour un usage ménager.

Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement.

Notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions qui ne sont pas disponibles sur votre appareil.

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 raccordements

Les raccordements doivent être effectués selon les instructions jointes à l'appareil et en conformité avec la réglementation et les normes en vigueur. Ils doivent être réalisés exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

Important – à lire avant d'utiliser l'appareil	3
Description de l'appareil	6
Foyers	8
Fonctionnement des foyers électriques	11
Fonctionnement des brûleurs	12
Nettoyage et entretien	13
Garantie et dépannage	15
Installation	16
Raccordement au réseau électrique	19
Raccordement au gaz	20
Tableau des injecteurs	23
Caractéristiques techniques	24

Important – à lire avant d'utiliser l'appareil

Consignes de sécurité

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou 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.
- **ATTENTION** : 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, à moins de les surveiller en permanence.
- **ATTENTION** : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- **ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. 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 un linge mouillé.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression, cela pourrait entraîner un court-circuit.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de contrôle spécial.
- **ATTENTION** : si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.
- **ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher la face arrière de la table de cuisson, car cette pièce chauffe beaucoup durant le fonctionnement.

Mises en garde

- Seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien de notre service après-vente est habilité à procéder au raccordement de l'appareil. En outre, le raccordement devra être réalisé conformément à la législation en vigueur dans votre pays et aux prescriptions techniques de votre fournisseur de gaz. Vous trouverez des informations importantes sur le raccordement dans les chapitres »Raccordement au réseau électrique« et »Raccordement au gaz«.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, de choc électrique ou de court-circuit qui peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel agréé.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent à la configuration de votre appareil.
- La configuration de votre appareil figure sur sa plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant les raccordements.
- Durant son utilisation, l'appareil de cuisson dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : laissez dégagées les ouvertures naturelles de ventilation ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être au moins de 650 mm, ou au minimum telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte.
- Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que son cordon d'alimentation ne touche pas les foyers chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient positionnées correctement.
- Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz sur la bouteille ou sur le tuyau permanent, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes), aérez la pièce, ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz naturel.
- 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.
- En cas d'utilisation prolongée des plaques en fonte, leur surface et leurs collerettes peuvent se décolorer. Dans ces circonstances, la remise en état n'est pas couverte par la garantie.



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 déchèterie 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.

Description de l'appareil

Les équipements dépendent du modèle.

Table de cuisson mixte avec 3 brûleurs et 1 foyer électrique (Vue de dessus)

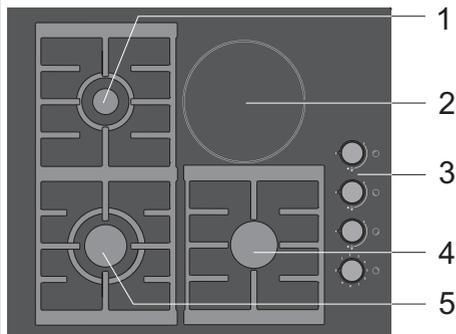
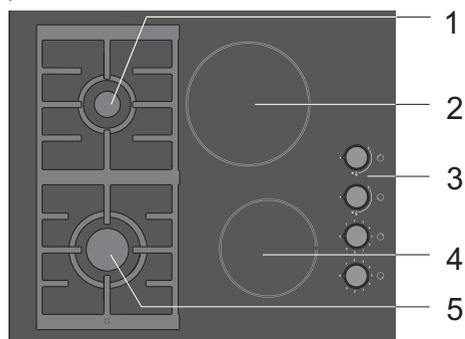
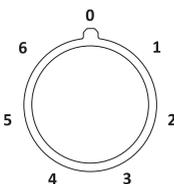
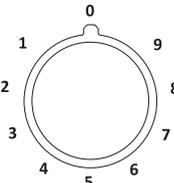


Table de cuisson mixte avec 2 brûleurs et 2 foyers électriques (Vue de dessus)

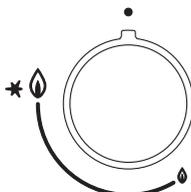


1. Foyer arrière gauche
2. Foyer arrière droit
3. Boutons de commande
4. Foyer avant droit
5. Foyer avant gauche

Foyers électriques

	1 à 6	Allure de chauffe
	1 à 9	Allure de chauffe

Brûleurs

	<ul style="list-style-type: none"> ● L'arrivée du gaz est fermée 	
		Puissance maximale
		Puissance minimale

A) Plaques électriques

Après réception de votre appareil, nettoyez avec un linge humide la totalité de la table de cuisson, y compris les foyers.

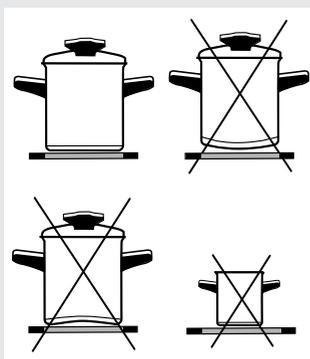
Avant la première utilisation

Recommandations importantes

Mettez les foyers en marche et laissez-les chauffer à la puissance maximale pendant 3 à 5 minutes ; il est possible que de la fumée se dégage de la table de cuisson. Le revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.

- Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles, et n'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Pour assurer une bonne transmission de la chaleur entre les foyers et les récipients, veillez à ce que les surfaces en contact soient sèches et propres ; dans le cas contraire, les foyers pourraient se détériorer.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures (frites par exemples).
- L'humidité peut dégrader les foyers ; par conséquent, ne posez pas de récipients mouillés ou de couvercles embués sur les plaques électriques ; n'y laissez pas non plus refroidir des casseroles chaudes, car cela génère de l'humidité entre le fond du récipient et la plaque, ce qui entraîne de la corrosion.

Batterie de cuisine



Conseils sur l'utilisation des récipients

N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en porcelaine ou en verre à feu (Pyrex), observez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur la puissance maximale, puis lorsque la pression augmente, diminuez l'allure de chauffe selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et dans les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur les plaques électriques, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si le diamètre est supérieur, le récipient risque d'éclater en raison du stress thermique.

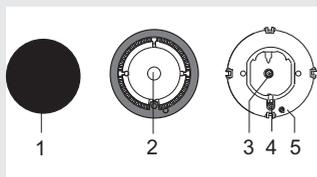
Économies d'énergie

- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la zone de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans très peu d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

B) Brûleurs

Précautions à prendre

- Pour saisir ou faire dorer vos ingrédients, régler d'abord le brûleur au maximum puis réduisez sa puissance.
- **Sur certains modèles, les brûleurs sont équipés d'une sécurité par thermocouple. Celle-ci coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme (liquides qui débordent, courant d'air, etc.) et empêche le gaz de se répandre dans la pièce.**
- **Si la flamme s'éteint brusquement sur des modèles sans protection par thermocouple, le gaz s'échappe 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 support pour le chapeau
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une sécurité)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

Batterie de cuisine

- Seuls les récipients aux dimensions adéquates pourront vous garantir 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.



Grille adaptatrice (uniquement sur certains modèles)

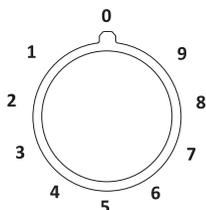
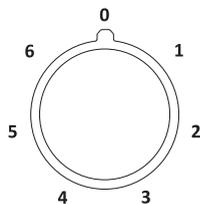
Quand vous utilisez un récipient de petit diamètre, placez la grille adaptatrice sur le porte-casserole au-dessus du brûleur auxiliaire.

Type de brûleur	Diamètre des récipients
Rapide (3,0 kW)	220-260 mm
Semi-rapide (1,75 kW)	180-220 mm
Auxiliaire (1,0 kW)	120-180 mm

Recommandations importantes concernant la table de cuisson en vitrocéramique

- Les foyers atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- Elle est également résistante aux chocs. Vous pouvez y poser les casseroles assez rudement sans l'abîmer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Il n'est pas possible de réchauffer 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.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée ou cassée. La chute d'un objet pointu tombant pointe en bas sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps. Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur un foyer vitrocéramique chaud, essuyez-le immédiatement.

Fonctionnement des foyers électriques



- Pour mettre en marche et régler les foyers, utilisez les boutons montés sur le bandeau de commandes.
- Le symbole à côté de chaque bouton indique le foyer qu'il pilote.
- L'allure de chauffe des foyers se règle en continu (1 à 9) ou pas à pas (1 à 6).
- Il est possible de tourner dans les deux sens les boutons de réglage pas à pas. En ce qui concerne les boutons de réglage en continu, la puissance augmente quand vous les tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, et elle diminue quand vous les tournez en sens inverse.
- Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

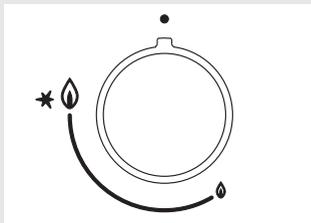
S	E	
0	0	Foyer à l'arrêt / utilisation de la chaleur résiduelle
1	1-2	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités (puissance minimale)
2	3-4	Poursuite de la cuisson
3	5-6	Poursuite de la cuisson / friture de grandes quantités,
4	7	Friture, roux
5	8	Friture dans un bain d'huile
6	9	Ébullition, cuisson à feu vif

Les **foyers rapides** (disponibles uniquement sur certains modèles) se différencient des foyers conventionnels par une plus grande puissance qui leur permet de chauffer plus vite.

Ces foyers sont repérés par un point rouge au centre; cette marque peut disparaître avec le temps, en raison des utilisations et nettoyages répétés.

Fonctionnement des brûleurs

Allumage et commandes des brûleurs



Modèle avec deux brûleurs

- Les brûleurs sont commandés à l'aide des boutons montés sur le bandeau de commandes. L'allure de chauffe des brûleurs est indiquée par des repères représentant deux flammes, la grande et la petite (voir le chapitre Description de l'appareil).
- Vous pouvez tourner le bouton vers la grande flamme 🔥 puis vers la petite 🔥 et en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.
- Vous pouvez allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique monté sur chaque brûleur (uniquement sur certains modèles).

 **Appuyez toujours sur le bouton avant de le tourner.**

Allumage une main

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale (symbole grande flamme). La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.
- Si l'allumeur électronique ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Après l'inflammation du gaz, maintenez le bouton en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- Ensuite, vous pouvez régler la puissance du brûleur entre la position maximale et la position minimale, en fonction de la cuisson désirée. Nous vous déconseillons les réglages entre 🔥 et ● car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.

 **Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, mettez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.**

 **Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, mettez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.**

- Pour éteindre la flamme et couper l'alimentation en gaz du brûleur, tournez le bouton sur la position Arrêt (●).

Nettoyage et entretien

Nettoyage



Figure 1

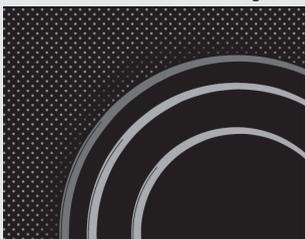


Figure 2

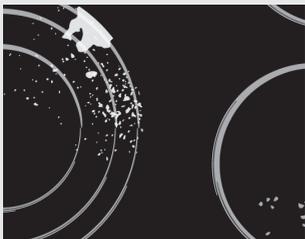


Figure 3



Figure 4



Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante. Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces. Avant chaque utilisation, essuyez la poussière ou les dépôts éventuels sur la table de cuisson et sur le fond des récipients car ils pourraient abîmer la vitrocéramique (figure 1).

Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés ou mal mélangés peuvent abîmer la surface (figures 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 (figure 2).

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essayez ensuite la surface avec un chiffon sec (figure 3).

Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires. (figure 3).

Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essayez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique (figure 3).

Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette (figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser!



N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Maintenez toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.



Figure 5

Le changement de couleur de la vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson ou la solidité de sa surface. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées, ou les marbrures ont été occasionnées par le frottement des récipients inadaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre). Il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine.

Attention: Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'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.

Brûleurs

Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent destiné à la vaisselle. Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres, car ce sont elles qui assurent un fonctionnement impeccable. Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les orifices sur la couronne soient toujours propres et non obstrués. Après le nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces avec un torchon sec et remettez-les bien en place. **Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.**

Attention: les chapeaux des brûleurs sont revêtus d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

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, en désarmant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées sur les appareils électroménagers (table de cuisson) par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entrez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

Important

Les prestations du Service Après-Vente réalisées à domicile durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

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

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

Anomalie	Cause probable	Remède
Les brûleurs fonctionnent mal. La flamme n'est pas stable.	La flamme n'est pas stable parce que l'arrivée du gaz est mal réglée.	Un professionnel doit vérifier l'arrivée du gaz.
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 le bouton.	Appuyez plus longtemps sur le bouton. Avant de le 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 a peut-être sauté.	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.

Anomalie	Cause probable	Remède
Les chapeaux des brûleurs sont sales.	Ces salissures sont normales.	Nettoyez les chapeaux avec un produit d'entretien pour le métal.

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

Installation

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique et au gaz exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail et du meuble dans lequel la table de cuisson sera encastrée doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail, au-dessus d'un meuble, de 600 mm de largeur ou plus.
- Après installation, les deux éléments de fixation situés à l'avant doivent rester accessibles par en-dessous.
- Le meuble sous la table de cuisson doit être sans tiroir. Si le meuble comporte une étagère, elle ne devra pas être à moins de 10 cm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas pour y ranger différents objets.
- 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 ne doit pas être inférieure à celle indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale est de 650 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 100 mm.
- Des couvre-joints en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière la table de cuisson, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur les schémas d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.

Pose du joint en mousse

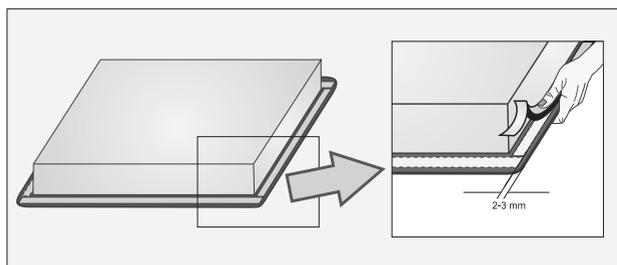
Avant d'encastrer l'appareil dans la découpe du plan de travail, vous devez coller le joint en mousse sur la face inférieure de la table vitrocéramique (voir la figure). **N'encastrez pas l'appareil sans le joint!**

Pour fixer le joint sur la table de cuisson, procédez comme suit:

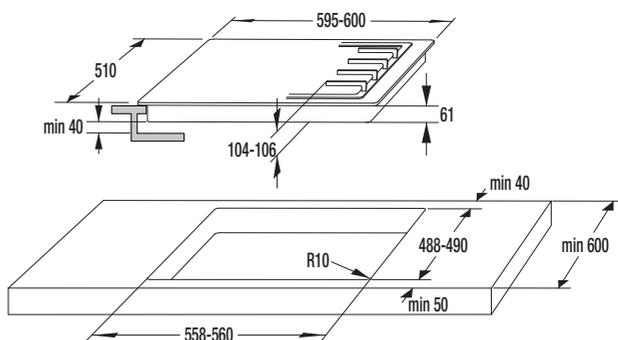
- Retirez le film protecteur du joint en mousse.
- Posez le joint sur la face inférieure de la table de cuisson à 2 ou 3 mm du bord (comme indiqué sur la figure). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la table vitrocéramique, sans recouvrement dans les coins.
- Lors de la pose du joint, veillez à ce que la vitrocéramique n'entre pas en contact avec un quelconque objet coupant ou pointu.

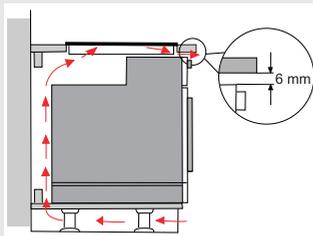
NOTE:

Sur certains modèles, le joint d'étanchéité en mousse est déjà en place.



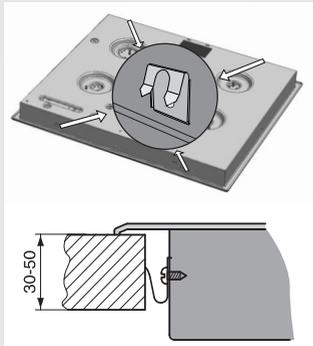
Dimensions d'encastrement





- Seuls les fours de type EVP4, EVP3, EVP2... **équipés d'un ventilateur de refroidissement** peuvent être encastrés sous cette table de cuisson.
- Avant d'installer le four, il faudra retirer le panneau arrière du meuble d'encastrement ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, il est également indispensable de ménager une ouverture d'au moins 6 mm de haut sur toute la longueur du meuble.

Installation procedure



- Le plan de travail doit être mis parfaitement à l'horizontale.
- Protégez convenablement les surfaces découpées.
- Fixez les 4 pattes de fixation jointes avec les 4 vis jointes sur les faces avant et arrière de la table de cuisson et sur la découpe du plan de travail.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique et au gaz (voir les instructions des chapitres »Raccordement au réseau électrique« et »Raccordement au gaz«).
- Appliquez le joint adhésif fourni sur le pourtour du panneau inférieur de la table de cuisson.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus.
- N'utilisez pas des vis de plus de 6,5 mm de long pour mettre les pattes de fixation en place.



Raccordement au réseau électrique

(Uniquement pour les modèles livrés sans cordon secteur)

Consignes de sécurité

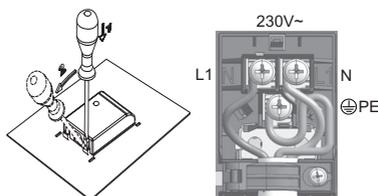
- Le raccordement doit être effectué exclusivement par un professionnel qualifié.
- La protection de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques de la table de cuisson est apposée sous l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de sectionnement omnipolaire capable d'isoler l'appareil de l'installation, et dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Vu sa classe de protection contre l'incendie, la table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

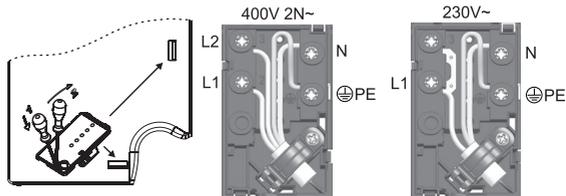
ATTENTION!

- Avant toute intervention ou réparation, mettez l'appareil hors tension. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
- Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma des connexions

- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez d'abord si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra vérifier cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.





NOTE:

Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous les avez serrées convenablement.

Pour le raccordement électrique on peut utiliser:

- des câbles à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert ;
- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

Raccordement au gaz

Consignes de sécurité

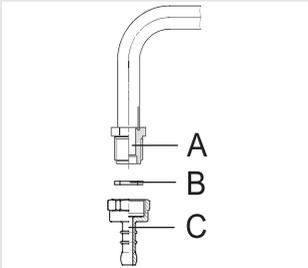
- L'appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur. Il ne peut être utilisé que dans une pièce bien aérée. Lisez attentivement la notice avant de procéder au raccordement.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre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

Adaptation à un autre type de gaz

- L'appareil doit être raccordé conformément aux prescriptions de votre fournisseur de gaz.
- La table de cuisson est équipée dans sa partie inférieure d'un raccord mécanique fileté EN ISO10226-1/2 ou EN ISO228-1 pour le raccordement au gaz (selon la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays).
- L'appareil est fourni avec un embout pour le tuyau de gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille) et un joint d'étanchéité non métallique.

- Lors du branchement, il faut retenir fermement le raccord coudé R $\frac{1}{2}$ pour qu'il ne tourne pas.
- 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 la source de gaz par un tuyau flexible certifié.
- Le tuyau flexible de raccordement doit pouvoir se déplacer librement. Il ne doit pas toucher les parties mobiles d'un meuble adjacent (par exemple les tiroirs) ni le panneau inférieur de la table de cuisson.
- Si le meuble de cuisine sous la table de cuisson comporte un four encastrable, ce dernier devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement. De plus, le flexible de raccordement au gaz devra être entièrement en métal (en acier inoxydable par exemple).

⚠ Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.



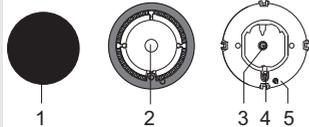
Pièces de raccordement

- A** Raccord mécanique fileté EN ISO10226- $\frac{1}{2}$ ou EN ISO228-1 (selon la réglementation propre à chaque pays).
- B** Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm
- C** Embout du tuyau flexible pour le gaz liquéfié en bouteille (selon la réglementation propre à chaque pays).

Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.

Adaptation to a different type of gas

- 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'alimentation en gaz.
- Remplacez les injecteurs existants, dont la puissance nominale est spécifiée, par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (voir le tableau des injecteurs ci-dessous).
- En cas d'adaptation au gaz liquéfié en bouteille, la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus d'un tour et demi par rapport à sa position « serrée à fond ».



Brûleur de la table de cuisson

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec support pour chapeau
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une sécurité)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

Éléments de réglage

Pour accéder aux éléments de réglage :

- retirez les grilles supports de casseroles, 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 ;
- enlevez les boutons de commandes et leur joint d'étanchéité.



Robinet de gaz du brûleur

Vis pointeau permettant de régler le ralenti

Tableau des injecteurs

Type de gaz, Indice de Wobbe (W) et pression		Brûleur auxiliaire		Brûleur semirapide		Brûleur rapide	
		Max	Min	Max	Min	Max	Min
Gaz naturel H W=45,7+54,7 MJ/m ³	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76
	Consommation (l/h)	95,21	34,4	166,62	4308	285,64	72,4
Gaz naturel E, Gaz naturel E+ W=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, P=20 mbar	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	72	*	97	*	115	*
	Code de l'injecteur	690771		690772		690773	
	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76
Gaz liquéfié 3+, 3B/P W=72,9+87,3 MJ/m ³ G30 P=30 mbar	Consommation (l/h)	72,71	26,2	127,24	33,4	218,12	55,3
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	29/24	65	33/26	85	43/33
	Code de l'injecteur	690780		690781		690782	
	Puissance nominale (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76

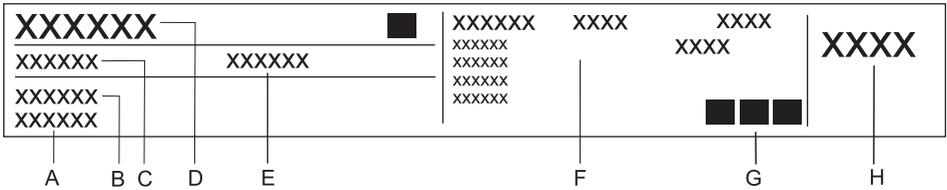
- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié en bouteille. Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- Lorsque l'on adapte l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit être serrée ou desserrée en fonction du débit de gaz requis (cependant, ne desserrez pas la vis de plus d'un tour et demi par rapport à sa position « serrée à fond »).

La puissance indiquée pour les brûleurs tient compte du pouvoir calorifique supérieur (PCS) du gaz.

Attention: seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à cette intervention.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Modèle
- C** Type
- D** Marque de fabrication
- E** Code
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles
- H** Réglages usine pour le type de gaz prévu

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

La notice d'utilisation de l'appareil est également disponible sur
notre site web: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

PVK_KVK4K



fr (02-19)