



Notice d'utilisation

Table de cuisson gaz

TGV L41n

## SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>4</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>11</b>
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>12</b>
<b><u>INFORMATIONS TECHNIQUES DESTINÉES À L'INSTALLATEUR</u></b>	
<b>INSTALLATION</b>	<b>13</b>
DÉBALLAGE	13
ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL	13
FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON	14
VENTILATION DU LOCAL ET ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION	15
RACCORDEMENT AU GAZ	16
ADAPTATION DES BRÛLEURS AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	18
MISE EN PLACE DES BRÛLEURS	20
REMPLACEMENT DES INJECTEURS	20
RÉGLAGE DU RALENTI	20
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b>	<b>21</b>
<b><u>INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR</u></b>	
<b>UTILISATION</b>	<b>23</b>
DESCRIPTION DES BOUTONS	23
CHOIX DU BRÛLEUR	23
ALLUMAGE DES BRÛLEURS	24
SÉCURITÉ THERMOCOUPLES	24
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>25</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PANNE</b>	<b>26</b>

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.
- **IMPORTANT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont mentionnées dans cette notice.
- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

### UTILISATION

- N'utilisez jamais cette table de cuisson gaz comme chauffage d'appoint : Risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à

des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.

- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage d'un local.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne portez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position « arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne posez rien sur la plaque de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus, etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.

- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre plaque de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs ou produits inflammables (produits de nettoyage, bombe aérosol par exemple) ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité de la table de cuisson : ils pourraient prendre feu.
- Cet appareil doit être débranché du réseau électrique avant le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur.

## INSTALLATION

- **IMPORTANT** : L'installation ou l'utilisation de cet appareil d'une façon incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ou d'utilisation ne respectant pas les règles en vigueur.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- **Cet appareil doit avoir un branchement à la terre.** En cas de branchement incorrect, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans

le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Remplacez tout raccordement de connexion gaz (tuyau souple, tuyau flexible...) dès que la date limite d'utilisation est dépassée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.
- **MISE EN GARDE** : Si le verre de la plaque de cuisson est fêlé, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isolez l'appareil de toute source d'énergie. Ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez plus l'appareil.

- Une manipulation incorrecte et une utilisation non conforme peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et d'autres personnes ainsi qu'une dégradation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

### MISE AU REBUT

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la plaque de cuisson).
- Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ».

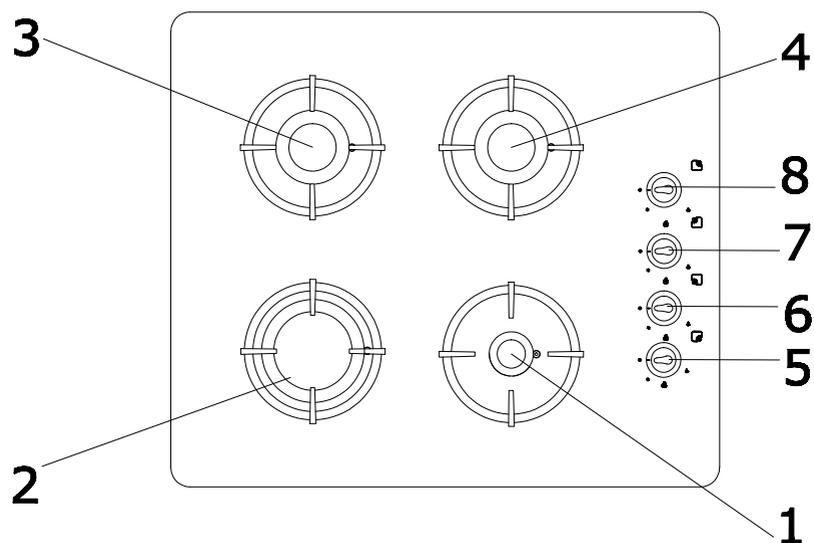
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 4 foyers gaz
- Commandes par manettes
- Grilles en émail
- Surface en verre noir
- Allumage électrique, une main
- Sécurité thermocouple
- Puissance totale en G20/G25 : 6950 W
- Dimensions (L x H x P) : 59 x 10 x 52 cm
- Accessoires : 1 notice, kits d'injecteurs, 1 cordon d'alimentation avec prise

Marque	Listo
Code produit	1004259
Référence du modèle	TGV L41n
Catégorie	II <sub>2E+3+</sub> FR
Alimentation	220 - 240 V~ 50 Hz
Puissance totale en G20/G25	6950 kW
Sécurité coupe gaz : thermocouples	
G 30 - BUTANE	28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE	37 mbar
G 20 - NATUREL LACQ (Réglage initial)	20 mbar
G 25 - NATUREL GRONINGUE (Réglage initial)	25 mbar
∑ Q <sub>n</sub>	6,5 kW – 494,45 g/h
Dimensions hors tout (L x H x P)	59 cm x 10 cm x 52 cm
Dimensions découpe (L x P)	55 cm x 47 cm
Pays de destination	FRANCE
Allumage électrique	Oui
Puissance totale électrique	0,48 W

Position du foyer	Type de foyer	Puissance nominale G20/G25	Efficacité énergétique G20/G25
Avant gauche	Rapide	2800 W	61,2%
Arrière gauche	Semi-rapide	1600 W	63,2%
Avant droit	Auxiliaire	950 W	
Arrière droit	Semi-rapide	1600 W	63,2%

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



### DESCRIPTION DES FOYERS

1. Brûleur auxiliaire
2. Brûleur rapide
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur semi-rapide

### DESCRIPTION DES COMMANDES

5. Manette brûleur avant droit
6. Manette brûleur avant gauche
7. Manette brûleur arrière gauche
8. Manette brûleur arrière droit

## INSTALLATION

### INFORMATIONS TECHNIQUES DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

- **IMPORTANT** : L'appareil doit être installé correctement et conformément aux normes en vigueur par du personnel qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation et intervention, débranchez l'appareil de la prise de courant (ou couper l'alimentation générale) et fermer le robinet d'arrivée de gaz.
- Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes et animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.
- Évitez l'installation de la table de cuisson à proximité de matériaux inflammables (par ex : rideaux).

### DÉBALLAGE

- Déballez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée. Assurez-vous que la table de cuisson est intacte. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Les éléments de l'emballage (carton, sachets, etc.) devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants car ils représentent des risques potentiels de danger.

### ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL

Pour faire l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur les figures 1 et 2 ci-dessous (en millimètres) :

La découpe dans le plan de travail sera de : **550 mm x 470 mm**.

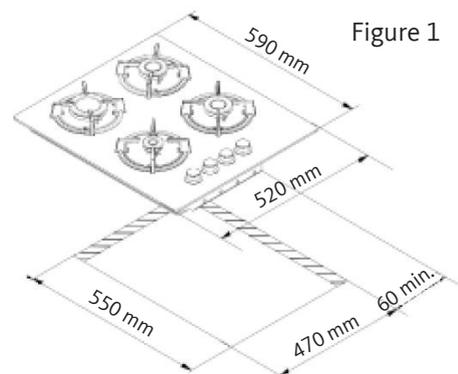


Figure 1

Veillez à laisser un espace libre minimum de **50 mm à l'avant** de la table et **60 mm minimum à l'arrière**.

Toute paroi à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de **100 mm** (Fig. 2).

Veillez à laisser un espace minimum de **15 mm** sous le fond du caisson de l'appareil. Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple : aérosols) et des objets non résistants à la chaleur.

Les parois des meubles adjacents à la table de cuisson doivent être obligatoirement résistantes à une température de 100°C en sus de la température ambiante pour éviter tout décollage ou déformation.

Le câble d'alimentation ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

Respectez la distance de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante selon les préconisations du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm**.

### FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Votre table de cuisson est fournie avec un jeu de pattes et de vis pour la fixer sur un plan de travail d'une épaisseur de 2 à 4 cm.

Retournez la table de cuisson et montez les pattes « a » aux endroits prévus en serrant légèrement les vis « b » (voir figure 3 ci-contre).

Appez le joint « c » fourni sur le plan de travail au ras de l'ouverture d'encastrement.

Posez la table de cuisson dans l'ouverture en veillant à bien la centrer.

Placez les pattes « a » et serrez les vis « b » afin d'assurer le blocage complet de la table de cuisson.

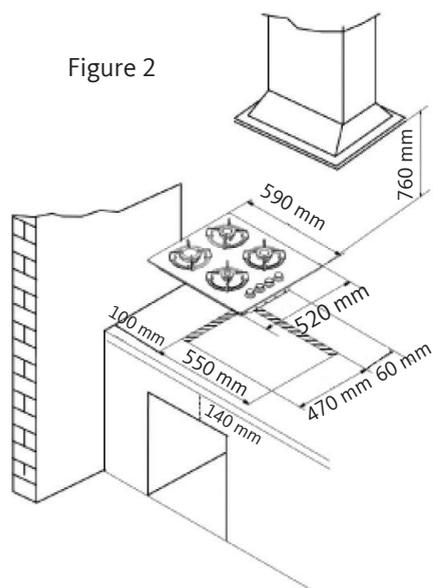


Figure 2

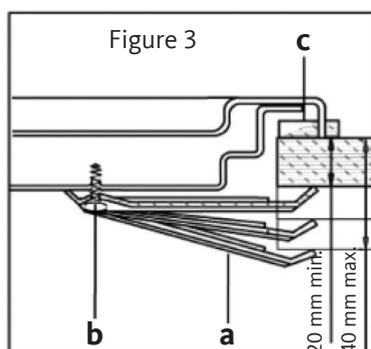
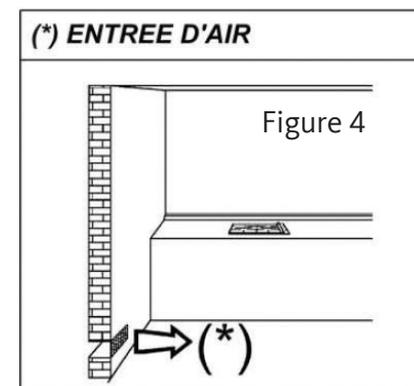


Figure 3

### VENTILATION DU LOCAL ET ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

- **ATTENTION ! L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.**
- **ATTENTION ! L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.**
- La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée (voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil).

#### 1) Local d'installation



(\*) ENTREE D'AIR

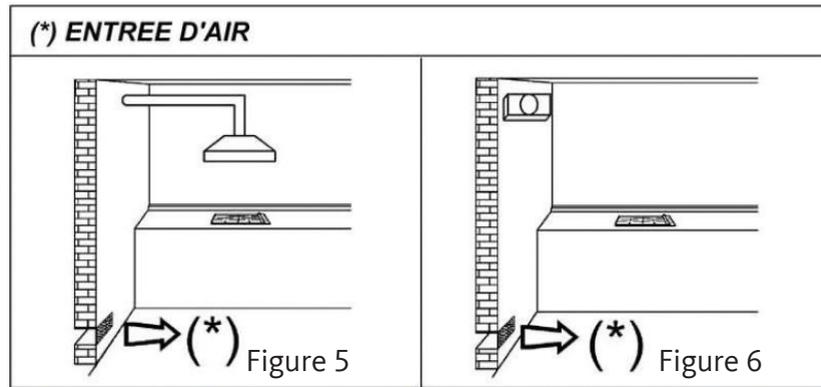
Figure 4

- La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz. Le volume de la pièce doit être de **20 m<sup>3</sup> minimum**.
- Le flux d'entrée d'air doit venir directement d'une ou de plusieurs ouvertures effectuées sur une section libre d'**au moins 100 cm<sup>2</sup>** (voir figure 4).
- Cette ouverture doit être réalisée de façon à ne jamais se boucher, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur du local. Elle doit se trouver près du sol et, de préférence, sur le côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion.
- Lorsqu'il n'est pas possible de réaliser les ouvertures nécessaires, la ventilation peut provenir d'une pièce voisine et aérée. Dans ce cas, veuillez vous renseigner et respecter formellement les normes en vigueur.

## 2) Évacuation des gaz de combustion

La plaque de cuisson à gaz doit évacuer les gaz de combustion à travers une hotte raccordée directement à un tuyau de cheminée ou directement à l'extérieur (voir **figure 5**).

Dans le cas où il ne serait pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce (voir **figure 6**). Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3 à 5 fois son volume.



### RACCORDEMENT AU GAZ

• **Votre table de cuisson est configurée d'origine pour fonctionner en gaz naturel (G20/25 - 20/25 mbar).**

• Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.

• **Un raccord coudé avec joint spécifique est monté d'origine sur l'appareil. Il ne doit pas être démonté. Il permet d'assurer une liaison conforme aux exigences des normes en vigueur entre l'appareil et le dispositif d'alimentation en gaz.**

1) Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel (G20)/(G25)

• **AVERTISSEMENT : Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit.**

Les raccords possibles sont :

1. Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage

type G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni ((G) sur la figure 7) (si celui-ci n'est pas directement intégré au flexible) ;

2. Raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord coudé.

Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G½.

Un contrôle de tous les éléments de raccordement sera obligatoirement effectué en fin d'opération de branchement.

2) Gaz distribué par bouteille butane (G30)/propane (G31)

Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF EN 88-2 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccords possibles sont :

1. Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (appellation norme Gaz G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni ((G) sur la figure 7) (si celui-ci n'est pas directement intégré au flexible) ;

2. Raccordement par tuyau flexible ou tube flexible avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou NF D 36-112.

Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord coudé.

Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G½.

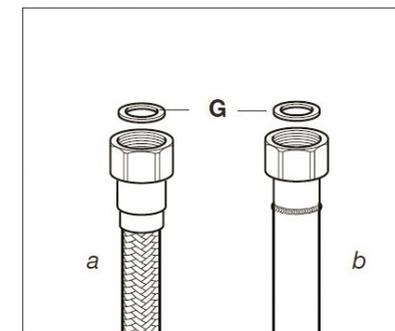


Figure 7

NOTE : En France, utilisez un tube ou un tuyau flexible portant l'estampille NF GAZ.

Le tuyau flexible doit rester accessible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (inscrite sur le tuyau).

**ATTENTION : L'usage d'un tuyau souple est interdit au propane.**

**Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.**

**Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou une solution moussante spécifique de type « Mille bulles ». N'utilisez jamais de flammes pour vérifier les fuites de gaz.**

Rappels pour les tuyaux flexibles de 2 mètres maximum de longueur :

- Évitez que le tuyau ne soit coincé ou écrasé.
- Évitez les efforts de traction et de torsion.
- Évitez tout contact avec des corps pointus, à vive arête, etc.
- Évitez tout contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70°C la température ambiante.
- Assurez-vous qu'ils peuvent être vérifiés sur toute leur longueur.

#### ADAPTATION DES BRÛLEURS AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-dessous. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

Catégorie : II<sub>2E+3+</sub> **FR**

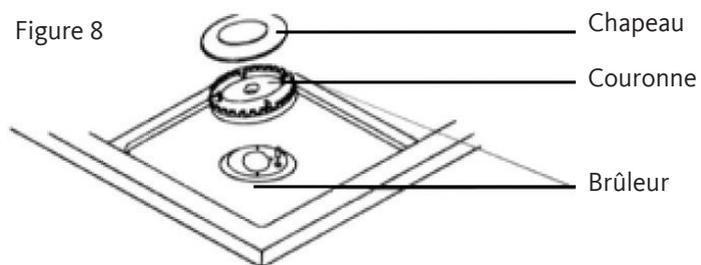
Type de gaz			Naturel G 20 (Lacq)	
Pression gaz			20 mbar	
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur	Repère
	Nominal	Réduit		
Rapide	2,80	0,80	1,15	115
Semi-rapide	1,60	0,55	0,92	92
Auxiliaire	0,95	0,45	0,72	72

Type de gaz			Naturel G 25 (Groningue)	
Pression gaz			25 mbar	
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur	Repère
	Nominal	Réduit		
Rapide	2,80	0,80	1,15	115
Semi-rapide	1,60	0,55	0,92	92
Auxiliaire	0,95	0,45	0,72	72

Type de gaz			Butane G 30	
Pression gaz			28 - 30 mbar	
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur	Repère
	Nominal	Réduit		
Rapide	2,70	0,90	0,85	85
Semi-rapide	1,60	0,55	0,65	65
Auxiliaire	0,90	0,40	0,50	50

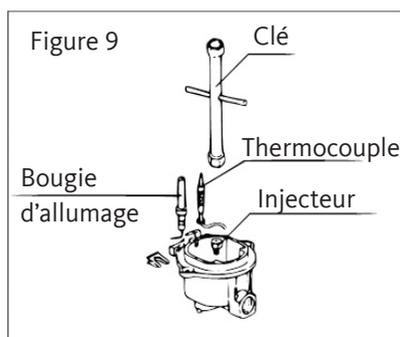
Type de gaz			Propane G 31	
Pression gaz			37 mbar	
Brûleurs	Débit gaz (en kW)		Diamètre de l'injecteur	Repère
	Nominal	Réduit		
Rapide	2,70	0,90	0,85	85
Semi-rapide	1,60	0,55	0,65	65
Auxiliaire	0,90	0,40	0,50	50

## MISE EN PLACE DES BRÛLEURS



## REPLACEMENT DES INJECTEURS

1. Ôtez les couronnes et chapeaux des brûleurs (voir figure 8).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.
3. Remplacez les injecteurs (voir figure 9 ci-dessous) par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableaux avec les diamètres des injecteurs).
4. Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.



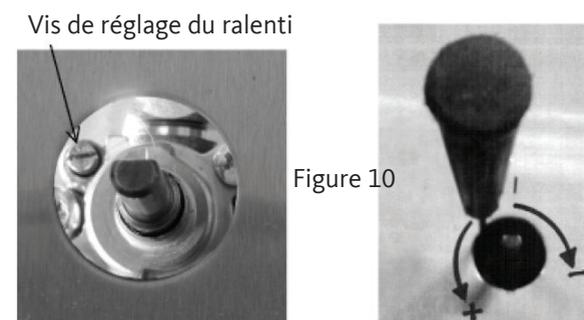
**ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.**

## RÉGLAGE DU RALENTI

1. Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.
3. **Pour le G20 et le G25**, serrez la vis de réglage du ralenti à fond à l'aide d'un petit tournevis puis, procédez au réglage en desserrant délicatement la vis jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 2 mm.

**Pour le G30 et le G31**, la vis doit être serrée au maximum.

4. Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur. L'appareil est fourni d'origine avec un câble d'alimentation muni d'une prise secteur.**

- Votre table de cuisson est livrée avec un câble d'alimentation muni d'une prise (longueur du cordon d'alimentation : 1,5 m).
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge, multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :

- La prise murale de l'habitation est dotée d'une mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur.
- La ligne électrique est équipée d'un fil de terre jaune-vert correctement raccordée au circuit de terre du réseau électrique de l'habitation.
- Assurez-vous que votre ligne électrique est équipée d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

Branchez directement la prise secteur de la table sur la prise murale.

La prise secteur doit demeurer accessible une fois la table de cuisson installée.

Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (voir tableau ci-dessous), adapté à la puissance et à la température requise (Température maximum admissible : 90°C), disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.

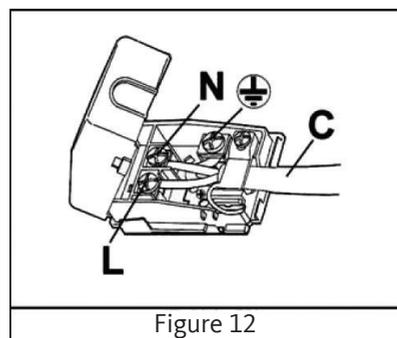
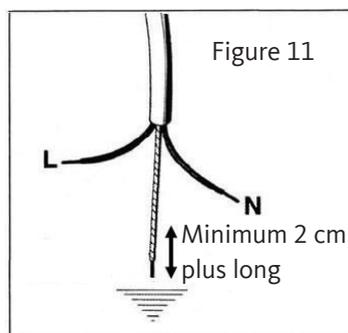
– **Caractéristiques du câble d'alimentation :**

Alimentation monophasée 220 - 240 V~		
Type d'appareil	Type de câble	Section
Table de cuisson gaz TGV L41n	H05VV-F	3 X 0,75 mm <sup>2</sup>

– **En cas de remplacement du câble d'alimentation :**

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) (figure 11) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique de la plaque (figure 12).

- Fil jaune/vert : mise à la terre
- Fil bleu : neutre « N »
- Fil marron : phase « L »



**UTILISATION**

**INFORMATIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR**

**DESCRIPTION DES BOUTONS**

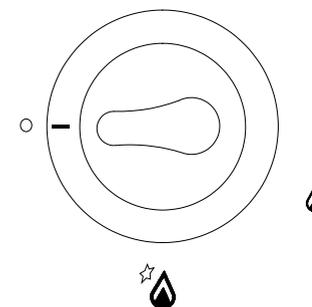
Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commandes, autour de chaque bouton :

○ : Robinet fermé : aucune arrivée de gaz

☆ : Allumage électrique intégré aux boutons

: Grande flamme : puissance maximum

: Petite flamme : puissance minimum

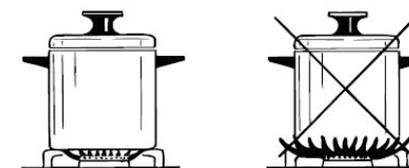


Le symbole sérigraphié en haut à droite de chaque bouton indique la correspondance entre le bouton et le brûleur (ici, brûleur avant droit).

**CHOIX DU BRÛLEUR**

Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous au tableau ci-dessous). La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole.

Utilisez toujours des casseroles à fond plat.  
Cuire de préférence avec un couvercle.  
Cela permet d'économiser de l'énergie.



Diamètre des casseroles			
Brûleurs	Position du foyer	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Rapide	Avant gauche	22 cm	28 cm
Semi-rapide	Arrière gauche et droit	14 cm	22 cm
Auxiliaire	Avant droit	10 cm	14 cm

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS

1. Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser (figure 13) et placez-la sur la position ☆ (« allumage électrique »).
  2. Dès que le brûleur s'est allumé, maintenez la manette enfoncée pendant environ 8 secondes avant de la relâcher afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.
  3. Puis, réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum 🔥 et le minimum 🔻 et jamais entre le maximum et le point de fermeture ○.
- N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.
  - Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position ○ (robinet fermé) et contactez le service après-vente de votre magasin.
  - En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

### SÉCURITÉ THERMOCOUPLES

Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouples qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément (en cas de débordement de liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple). Pour rétablir le fonctionnement, remplacez le bouton sur la position ○ (robinet fermé) et recommencez les opérations d'allumage.

**ATTENTION ! LE DISPOSITIF D'ALLUMAGE NE PEUT PAS ÊTRE ACTIONNÉ PENDANT PLUS DE 15 SECONDES. SI, APRÈS CE LAPSE DE TEMPS, LE BRÛLEUR NE S'EST PAS ENCORE ALLUMÉ OU QU'IL S'EST ÉTEINT ACCIDENTELLEMENT, PATIENTEZ AU MOINS UNE MINUTE AVANT DE RECOMMENCER L'OPÉRATION.**

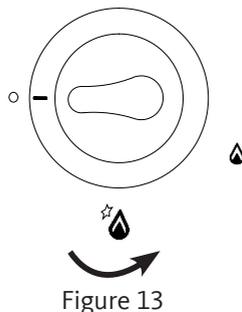


Figure 13

**ATTENTION : Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, contrôlez que toutes les manettes soient sur la position ○ (robinet fermé) et laissez refroidir la table de cuisson, les supports de casseroles et les brûleurs. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.**

### NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement votre table de cuisson lorsque nécessaire.
- Le liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyé et séché avec un chiffon doux.
- Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la plaque de cuisson, les supports de casseroles ou les brûleurs. Cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

#### – Plaque de cuisson en verre

Nettoyez la plaque de cuisson en verre à l'aide d'une éponge douce et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement avec un chiffon doux et sec. Vous pouvez également utiliser du produit nettoyant pour vitres.

#### – Grilles (supports de casseroles)

Nettoyez les grilles à l'aide d'une éponge humide et du liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux et sec.

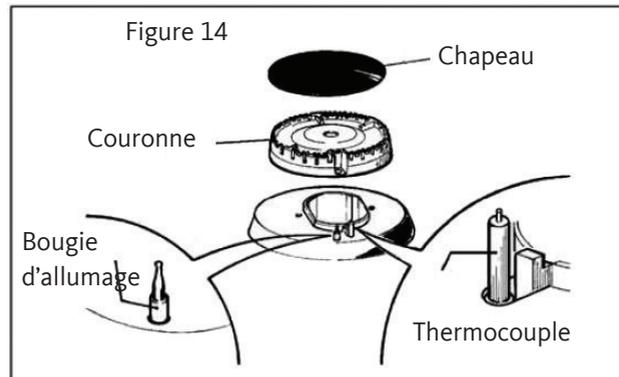
#### – Brûleurs

Les brûleurs se composent de deux pièces (couronne et chapeau) et ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement. Ne placez pas les chapeaux de brûleurs au lave-vaisselle.

#### – Thermocouple et bougie d'allumage

Assurez-vous que la bougie d'allumage (voir figure 14) soit toujours propre. Nettoyez le thermocouple de façon à permettre son bon fonctionnement. La bougie d'allumage et le thermocouple doivent être nettoyés délicatement. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la plaque de cuisson.

Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.



## ENTRETIEN

Cet appareil ne réclame aucun entretien particulier. Il est toutefois recommandé de vérifier les connexions gaz et électriques **au moins une fois tous les deux ans**.

### – Lubrification ou remplacement des robinets

Au cas où la rotation d'un bouton deviendrait difficile ou que l'on sentirait une odeur de gaz, fermez le robinet général et faites appel à l'assistance technique.

## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification, appelez le service après-vente de votre magasin revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil.

**ATTENTION : Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien qualifié.**

*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.*

*All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.*

### Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

### Conditions de garantie :

Ce produit est garanti 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 normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.



Sourcing & Création  
21 avenue de l'Harmonie  
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Fabriqué en Turquie  
Art.1004259  
Réf. TGV L41n