



Notice d'utilisation

Table de cuisson
gaz

TG L3b

TG L3i

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

CONSIGNES DE SECURITE

- ⚠ Important : « Les conditions de réglage de cet appareil sont mentionnées dans cette notice »
 - ⚠ N'utilisez jamais la table de cuisson comme chauffage d'appoint : Risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.
 - ⚠ 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 aérosols par exemple) ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité de la table de cuisson.
 - ⚠ Important : « L'installation ou l'utilisation de cet appareil d'une façon incorrecte peuvent 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.
-
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement les consignes avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
 - Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
 - Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
 - Remplacez tout raccordement de connexion Gaz (tuyau souple, tuyau flexible...) dès que la date limite d'utilisation est dépassée.
 - Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne peuvent pas manipuler les commandes.
 - Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
 - **Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.**
 - N'utilisez jamais votre table 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 table 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 table 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.
 - Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL Lacq = 20 mbar
G 25 - NATUREL Groningue = 25 mbar

Tension d'alimentation : 230-240 V ~ 50/60Hz

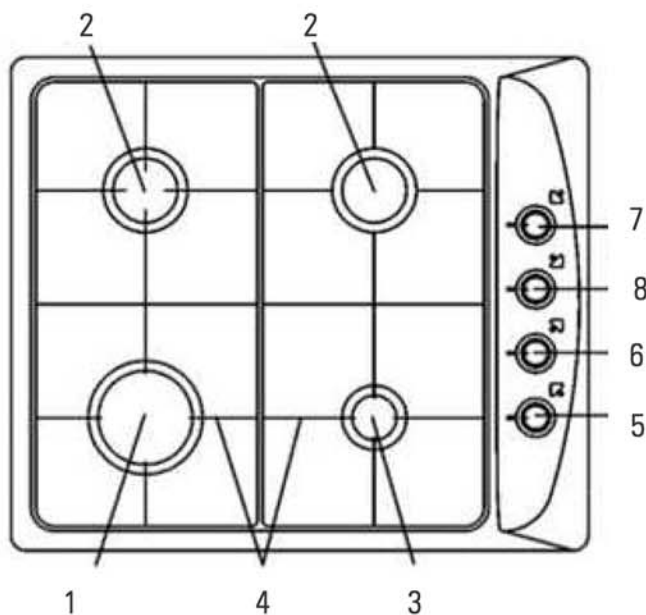
<u>Brûleurs</u>	<u>Puissance (W)</u>	<u>Diamètre casseroles (cm)</u>
Rapide	3000	20 à 22
Semi rapide	1750	16 à 18
Auxiliaire	1000	10 à 14

CATEGORIE II 2E+3+

ΣQ_n Gaz Naturel = 7.50 kW

ΣQ_n G 20 = 714 l/h

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bruleur rapide
2. Bruleur semi rapide
3. Bruleur auxiliaire
4. Grille en acier émaillé amovible 2 feux
5. Manette commande bruleur n°3
6. Manette commande bruleur n°1
7. Manette commande bruleur n°2 (droite)
8. Manette commande bruleur n°2 (gauche)

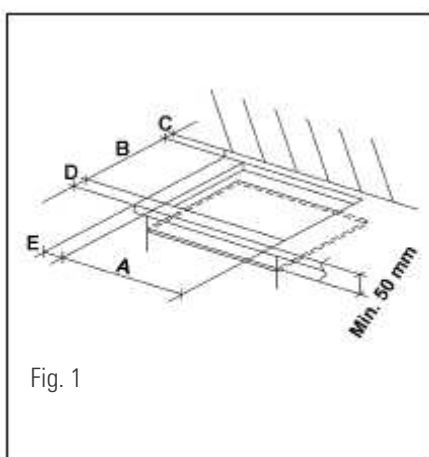
INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les remplacements éventuel des composants et l'entretien des robinets mentionnés dans cette notice doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

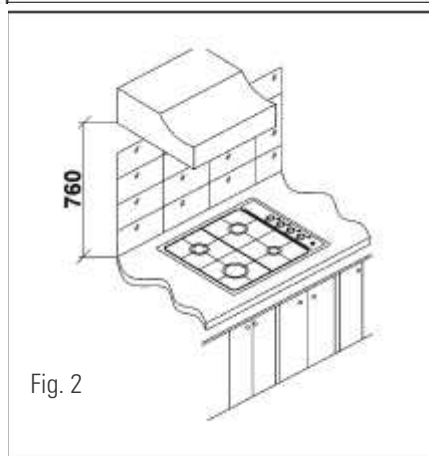
1. Encastrement de la table de cuisson



Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurez-vous que la table est intacte. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des risques potentiels de danger.

Pour l'encastrement de la plaque, la découpe du plan de travail doit être réalisée suivant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans le tableau ci-dessous et la fig. 1. Veillez à respecter les distances obligatoires entre la table, les parois latérales, postérieures et supérieures (voir fig. 2).



Dimensions à respecter pour l'encastrement (en mm)

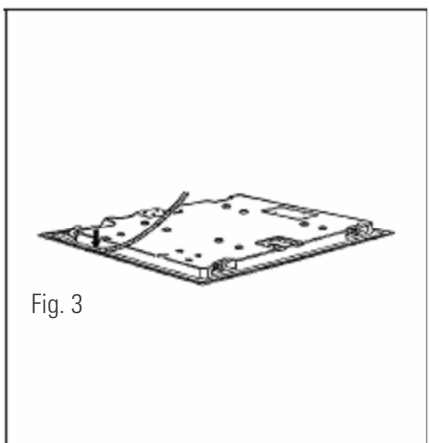
A	B	C	D	E
553	473	65	62	65 min.

Consignes importantes d'installation

Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 75K.

Le plan de travail doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.



2. Fixation de la table de cuisson

⚠ Les surfaces cachées peuvent avoir des bords tranchants. Soyez très prudent lors du contact avec les parties arrière et en dessous de la table de cuisson.

La table est équipée d'un joint mousse pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, veuillez suivre les indications ci-après:

1. Retirez les grilles et les brûleurs.
2. Retournez la table de cuisson avec précaution.
3. Positionnez correctement le joint mousse fourni (fig. 3) sur le pourtour extérieur du cadre de la table de cuisson. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
4. Placez ensuite la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail puis remplacez les brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATEUR

Pour fixer la plaque sur le plan de travail, utilisez les étriers de fixation fournis, comme indiqué sur le dessin (fig. 4). Pour ce faire, vous devez introduire l'étrier S dans la base ouverte H (fig.4) et serrer la vis F en ne vissant pas trop fort. Vous éviterez ainsi la déformation du caisson et le mauvais fonctionnement de l'appareil. En cas de non respect de ces consignes, le constructeur ne pourra être tenu responsable des dommages causés suite à une mauvaise manipulation.

Dans le cas où le plan de travail a une épaisseur inférieure à 35 mm, les étriers devront être montés dans le sens inverse (voir fig. 5) en faisant attention à visser la vis F avec précaution.

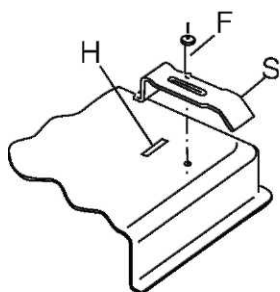


FIG. 4

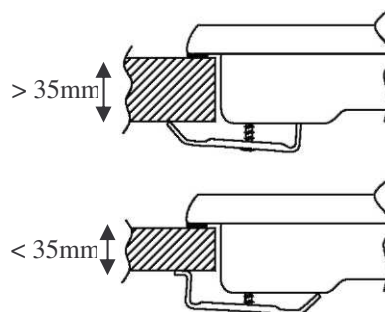


FIG. 5

3. Aération de la pièce

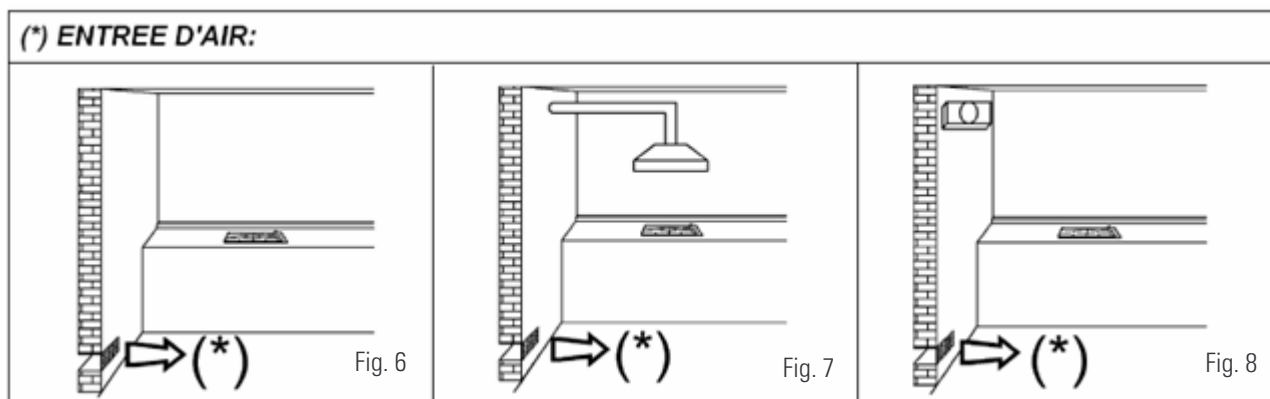
Le local où est installée la plaque de cuisson doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes, d'une section minimum de 100 cm² (Cf. fig. 6) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures. L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas, respecter formellement les normes en vigueur.

Recommandations

L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent respecter les règlements en vigueur, les normes d'installation et les dispositions applicables en matière d'aération

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il est donc impératif d'assurer une bonne aération de la pièce: les ouvertures d'aération naturelle (fig. 6) doivent toujours être libres et le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique fig. 7 et fig. 8) doit être en marche.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou bien l'augmentation de la puissance de l'aspiration mécanique (si elle est prévue).



Emplacement et évacuation des produits de la combustion

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits débouchant directement à l'extérieur (Cf. fig. 7). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (Cf. fig. 8).

4. Raccordement au gaz

⚠ Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les conditions de distribution locale (tension d'alimentation électrique, type et pression du gaz) correspondent à la configuration d'origine de l'appareil selon les informations précisées sur l'étiquette signalétique du produit.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O du 3/10/95)

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

Gaz distribués par canalisation (Gaz naturel) :

- Soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G1/2)
- Soit par tuyau métallique à flexible onduleux suivant la NFD 36.121
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.107. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Gaz Butane/Propane distribué par bouteille ou réservoir :

- Le raccordement se fait par tube souple suivant NFD 36-102 (longueur min. de 400 mm et max. de 2000 mm), en installant préalablement, sur la rampe d'alimentation gaz de l'appareil, le raccord dédié fourni avec son joint. En France, le tube ou le tuyau doit porter l'estampille NF GAZ pour être conforme aux normes. Le tube souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 70 K et ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter d'étranglements ou de coudes très serrés.

- ⚠** - Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du meuble encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.
- Après l'opération de raccordement au gaz, contrôler l'étanchéité de tous les raccords.

5. Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué dans le respect de la réglementation en vigueur relative à l'installation des appareils électriques. En cas de doute, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que :

- La puissance du réseau électrique est adaptée à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette d'identification sur le dessous de la table de cuisson).
- Le réseau électrique est correctement relié à la terre, dans le respect de la réglementation en vigueur. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces prescriptions.

Connexion au réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise :

- Monter sur le câble d'alimentation « C » une prise secteur normalisée adaptée à la charge (intensité et tension) indiquée sur l'étiquette signalétique. Raccorder les fils en ayant soin de respecter les correspondances suivantes (fig. 9):

Lettre L (phase) = fil marron

Lettre N (neutre) = fil bleu

Symbole de terre  = fil vert-jaune

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une surchauffe de 75 K.
- Effectuez le raccordement en n'utilisant aucun adaptateur ou connecteur susceptible d'engendrer un faux contact ou une surchauffe dangereuse.
- La prise secteur doit demeurer accessible une fois la table de cuisson installée.

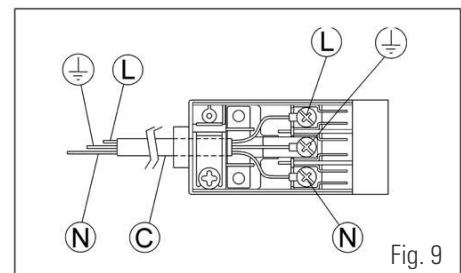
Raccordement direct sur le réseau électrique :

- 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.
- La ligne électrique doit être équipée d'un fil de terre jaune-vert correctement raccordée au circuit de terre du réseau électrique de votre habitation.
- Raccorder directement les fils électriques en ayant soin de respecter les correspondances suivantes (fig. 9):

Lettre L (phase) = fil marron

Lettre N (neutre) = fil bleu

Symbole de terre  = fil vert-jaune




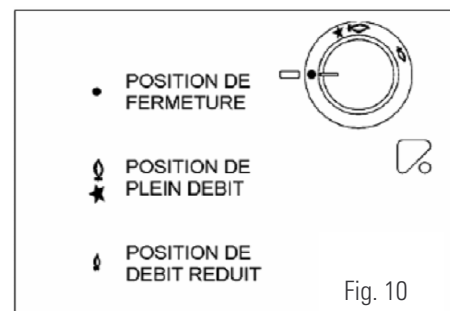
UTILISATION

Sur le bandeau de commandes, un pictogramme indiquant le brûleur associé est sérigraphié. Ouvrez le robinet général d'arrivée du gaz ou de la bouteille puis allumez les brûleurs comme suit :


- Allumage électrique automatique

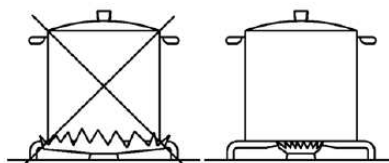
Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en

position Maximum  (grande flamme fig.10) et maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que la flamme s'allume. Relâchez le bouton après l'allumage de la flamme.



- Allumage à la main

Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position Maximum  (grande flamme fig.10) et allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.



⚠ Utilisez toujours des ustensiles ayant la partie inférieure plate et dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles ayant des dimensions inférieures, une partie de la flamme peut être à découvert et provoquer des risques d'incendie.

Pour obtenir un rendement optimal avec une consommation minimum de gaz, respectez les conseils ci-après:

- Utilisez des casseroles appropriées à la taille de chaque type de brûleur (voir le tableau suivant).
- Pour réduire la puissance de chauffe, tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme fig. 10).
- Mettez toujours des couvercles sur vos casseroles.

Brûleurs	Puissances W	Casseroles (cm)
Rapide	3000	20 - 22
Semi-rapide	1750	16 - 8
Auxiliaire	1000	10 - 14

⚠ Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

⚠ En cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer des brûleurs à l'aide d'une allumette.

REGLAGES

⚠ Avant toute intervention, votre table de cuisson doit être déconnectée de l'alimentation électrique et gaz.

Au terme des opérations de réglage ou de pré-réglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

Réglage du "Ralenti":

- Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 10).
- Otez le bouton "M" (fig. 11) du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.
- Introduisez un petit tournevis "D" dans le trou "C" (fig. 11) et tournez vers la droite ou vers la gauche la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée au "Minimum".

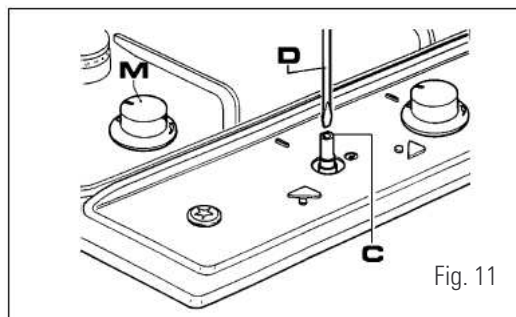


Fig. 11

Assurez-vous qu'en passant rapidement de la position "Maximum" à la position "Minimum" la flamme ne s'éteint pas.

A noter que ce réglage doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant au G20 ou G25 (Gaz naturel). Avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou G31 (Gaz butane/Propane) la vis doit être serrée à fond.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

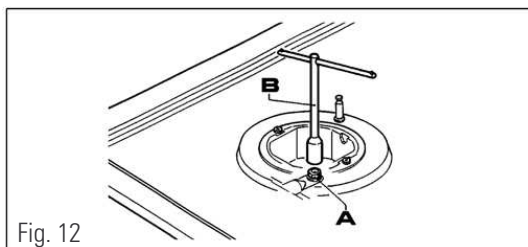
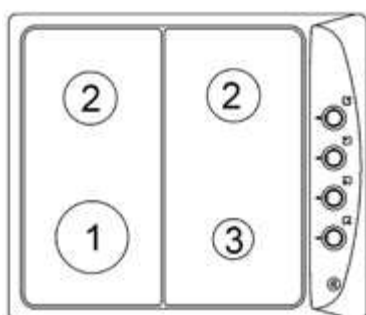


Fig. 12

Les brûleurs s'adaptent aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les chapeaux des brûleurs ainsi les couronnes et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (Cf. fig. 12) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Veiller à serrer correctement les injecteurs.



Disposition des brûleurs

Après l'opération de changement des injecteurs, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs suivant le descriptif du chapitre *REGLAGES*. Il devra également sceller les organes de réglage ou de pré-réglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs.

Pour faciliter l'opération, le tableau ci-dessous présente l'ensemble des caractéristiques des différents gaz.

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		BY PASS 1/100 mm
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		MIN.	MAX.	
1	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28-30	182		88	750	3000	41
		G 31 - PROPANE	37	179		88	750	3000	41
		G 20 - NATUREL Lacq	20		286	115 Y	750	3000	reg.
		G 25 - NATUREL Groningue	25		332	115 Y	750	3000	reg.
2	SEMIRAPIDE	G 30 - BUTANE	28-30	127		68	500	1750	32
		G 31 - PROPANE	37	125		68	500	1750	32
		G 20 - NATUREL Lacq	20		167	98 Z	500	1750	reg.
		G 25 - NATUREL Groningue	25		194	98 Z	500	1750	reg.
3	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE	28-30	73		50	400	1000	30
		G 31 - PROPANE	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - NATUREL Lacq	20		95	72 X	400	1000	reg.
		G 25 - NATUREL Groningue	25		111	72 X	400	1000	reg.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- ⚠ Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation générale du gaz.
- ⚠ N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite afin d'éviter le risque d'électrocution.
- ⚠ Ne nettoyez pas la table de cuisson alors qu'elle est encore chaude. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les linges ou éponges mouillés peuvent causer des brûlures par la vapeur.
- ⚠ Ne pas utiliser de nettoyeur à jet de vapeur chaude. Cela risquerait d'endommager la sécurité de l'appareil.

Après utilisation, procédez au nettoyage de votre appareil.

1. Attendez que la table de cuisson soit complètement froide.
2. Enlevez les grilles, les chapeaux des brûleurs et les couronnes.
3. Lavez les grilles, les chapeaux des brûleurs et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
4. Nettoyez la surface de la table de cuisson et les boutons du panneau de commande à l'aide d'une éponge légèrement humide et d'un détergent doux. Les boutons sont également amovibles pour un nettoyage plus approfondi.
 - ⚠ Veillez à ne faire pénétrer aucun liquide à l'intérieur de la plaque de cuisson.
 - ⚠ Ne pas nettoyer les grilles au lave-vaisselle.
5. Après le nettoyage, remplacez les boutons, les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles correctement.

ACCES AUX COMPOSANTS

Pour accéder aux composants situés à l'intérieur de la table de cuisson, il faut retirer les manettes ainsi que toutes les parties mobiles du plan (grilles, chapeaux, couronnes).

Enlever les 8 vis "V" maintenant les 4 brûleurs (voir fig. 13).

On accède aux composants électriques et aux robinets en enlevant le plan supérieur de table.

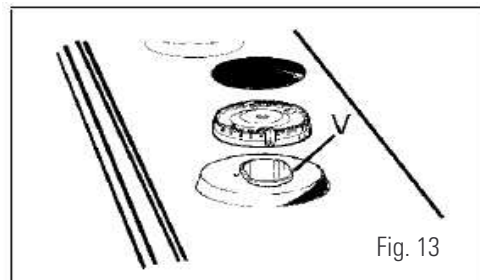


Fig. 13

GRAISSAGE DES ROBINETS (voir fig. 14)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, il faut sans plus attendre le graisser en suivant les instructions ci-après :

- Désassemblez les micro-interrupteurs de chaque robinet
- Démontez le corps du robinet.
- Nettoyez le cône et son logement au moyen d'un chiffon imbibé de diluant.
- Graissez légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Introduisez le cône, bougez-le plusieurs fois, démontez-le à nouveau, enlevez la graisse superflue et assurez-vous que les trous de passage du gaz ne sont pas obturés.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Pour assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe, changer le joint d'étanchéité.
- Contrôlez avec soin l'étanchéité parfaite de l'appareil. L'emploi d'une flamme est interdit.

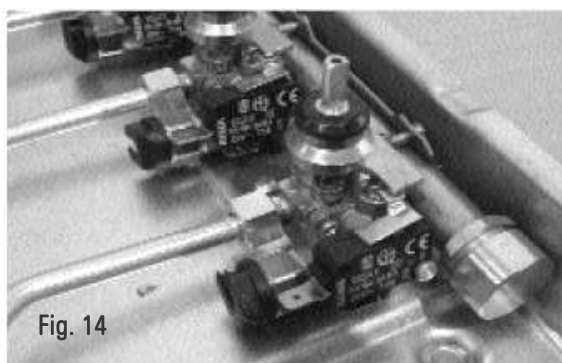


Fig. 14

TYPE ET SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION (voir fig. 15)

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section : 3 x 0.75 mm ²

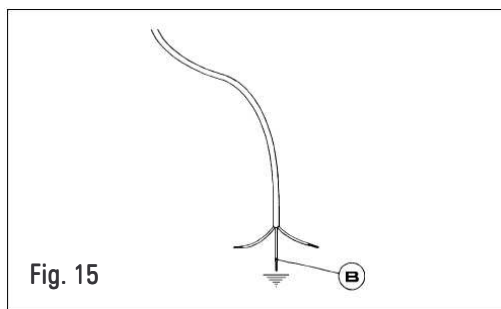
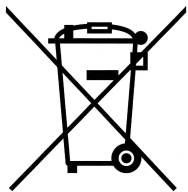


Fig. 15

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (repère B) soit plus long que les conducteurs Phase/Neutre et respecter les avertissements du paragraphe RACCORDEMENT ELECTRIQUE.

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 (déchettes) et les distributeurs.

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

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

(* : sur présentation du ticket de caisse)



SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en Turquie