



Notice d'utilisation

# Table de cuisson gaz

TG L4b  
& TG L4i



# SOMMAIRE

---

<b>CONSIGNES DE SECURITE .....</b>	<b>2</b>
<b>FICHE PRODUIT .....</b>	<b>15</b>
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>16</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>17</b>
1. Encastrement de la table de cuisson.....	17
2. Fixation de la table de cuisson.....	17
3. Aération de la pièce .....	18
4. Raccordement au gaz .....	19
5. Branchement électrique .....	21
<b>UTILISATION .....</b>	<b>22</b>
<b>REGLAGE DU RALENTI .....</b>	<b>23</b>
<b>REPLACEMENT DES INJECTEURS.....</b>	<b>23</b>
<b>ENTRETIEN &amp; NETTOYAGE .....</b>	<b>24</b>

## **CONSIGNES DE SECURITE**

---

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SA NOTICE D'UTILISATION.

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.

### **Usage prévu**

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.

- Il n'est pas destiné à être utilisé dans :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes ;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

## **Déballage**

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, films protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Veuillez contrôler soigneusement que l'appareil ne présente aucun dommage une fois déballé. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

## **Sécurité des enfants**

- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

## **Installation de l'appareil**

- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- Veuillez respecter les distances requises pour l'installation de votre appareil sous la hotte. Référez-vous à la notice d'installation de votre hotte aspirante.
- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

## Plan de cuisson encastré

- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil, référez-vous à la section « Installation ».

## Appareil au gaz

- 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.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique et dans la notice.

- 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.
- ATTENTION : cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local : maintenez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

## **Branchement électrique**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- 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. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.

## **Précautions générales d'utilisation de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction. Risques de brûlures.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

### Gaz

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise de courant et fermez le robinet général d'arrivée du gaz.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que les manettes soient sur la position de fermeture et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.

### **Précautions d'utilisation du plan de cuisson**

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.

- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- 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.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les foyers sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

### Plan de cuisson gaz

- 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.

### **Nettoyage**

- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

## **En cas d'incendie**

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et/ou coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

## **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 cuisinière).

*Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».*

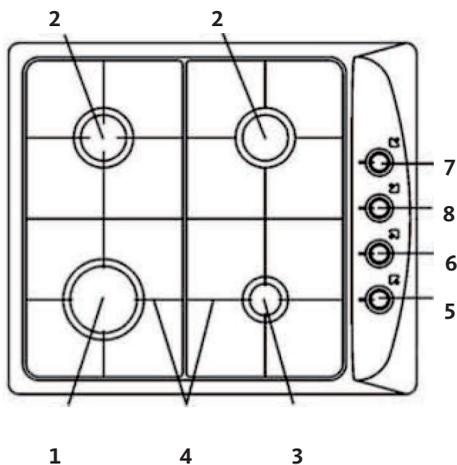
# FICHE PRODUIT

Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne

	Désignation	Valeur	Unité
	Marque	Listo	
	Références des modèles	TG L4b & TG L4i	
	Codes produits	847484 & 847485	
	Classe de l'appareil	3	
	Type de plan de cuisson	Gaz	
	Sécurité de gaz	Thermocouples	
	Catégorie	II 2E+3+	
	Types de gaz / pression	G20 - NATUREL LACQ / 20mbar G25 - NATUREL GRONINGUE / 25mbar G30 - BUTANE / 28-30mbar G31 - PROPANE / 37mbar	
	Pays de destination	France	
	Nombre de foyers	4	
Foyer avant gauche	Puissance du foyer	3000	W
	Type de foyer	Rapide	
	Efficacité énergétique	54,20	%
Foyer arrière gauche	Puissance du foyer	1750	W
	Type de foyer	Semi rapide	
	Efficacité énergétique	55,50	%
Foyer arrière droit	Puissance du foyer	1750	W
	Type de foyer	Semi rapide	
	Efficacité énergétique	55,50	%
Foyer avant droit	Puissance du foyer	1000	W
	Type de foyer	Auxiliaire	
	Efficacité énergétique	NA	
Total	Puissance totale du plan de cuisson	7500	W
	Débit gaz	545,57	g/h
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	55,10	%
	Tension d'alimentation	230 - 240~	V
	Fréquence	50 - 60	Hz
	Dimensions hors tout (H x L x P)	87 x 580 x 500	mm
	Dimensions de découpe (L x P)	560 x 480	mm
	Poids net	NC	kg

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---



1. Brûleur rapide 3000 W
2. Brûleur semi rapide 1750 W
3. Brûleur auxiliaire 1000 W
4. Grille en acier émaillé amovible 2 feux
5. Manette commande brûleur n°3
6. Manette commande brûleur n°1
7. Manette commande brûleur n°2 (droite)
8. Manette commande brûleur n°2 (gauche)

# INSTALLATION

## INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR



L'installation, les réglages, les remplacements éventuels 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 aux personnes et animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

### 1. Encastrement de la table de cuisson

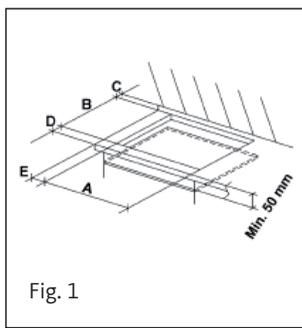


Fig. 1

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, 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 revendeur.

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
560	480	65	62	65

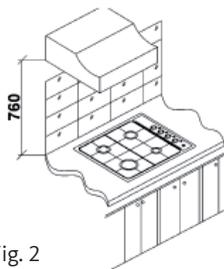


Fig. 2

#### Consignes importantes d'installation

Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 65 K.

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.

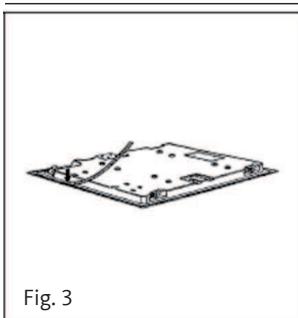


Fig. 3

La table est équipée d'un joint en 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 en 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 replacez 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.

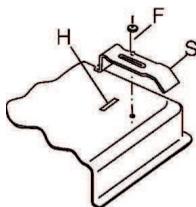


FIG. 4

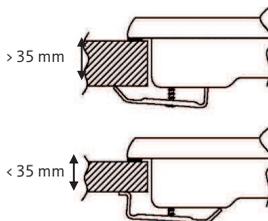


FIG. 5

## **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 20 m<sup>3</sup>. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes, d'une section minimum de 100 cm<sup>2</sup> (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, respectez formellement les normes en vigueur.

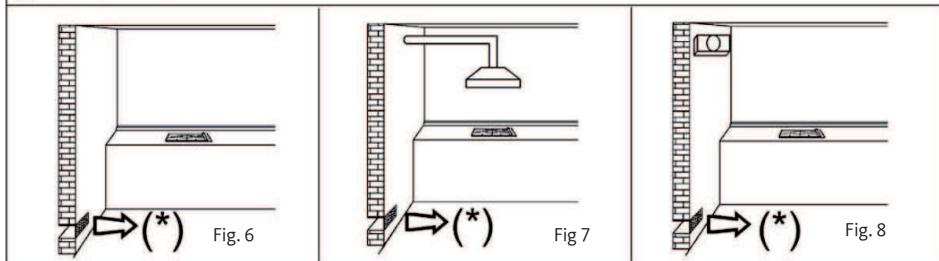
### **Recommandations**

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).

## (\*) ENTREE D'AIR



### **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**

**Votre table est configurée d'origine pour fonctionner en gaz naturel (G20 - 20mbar) (G25 - 25mbar).**



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



Le tuyau flexible ou souple doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile du module d'encastrement et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.



Un raccord droit 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.

### **4.1. Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel**



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

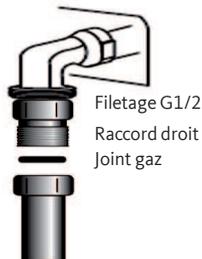
Les raccordements possibles sont :

**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** (si celui-ci n'est pas intégré d'origine 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 droit (voir figure ci-dessus).



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.

## 4.2. Gaz distribué par bouteille butane/propane

Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccordements 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** (si celui-ci n'est pas intégré d'origine 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 XP D 36-112.

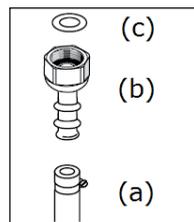
Le tuyau doit être raccordé directement sur le raccord droit (voir figure ci-contre).

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



**3) raccordement sur une installation existante.**

Un tuyau souple équipé de ses colliers de serrage **(a)** conforme à la norme XP D 36-110 peut être utilisé. Dans ce cas, il est nécessaire de monter préalablement sur le raccord droit de la table l'about **(b)** fourni avec les accessoires, sans oublier d'interposer le joint spécifique gaz **(c)** entre l'about et l'appareil.



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 avec une solution moussante spécifique. Ne jamais utiliser de flammes pour vérifier les fuites de gaz.**

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

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

## 5. 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.**

Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

**N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs 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.

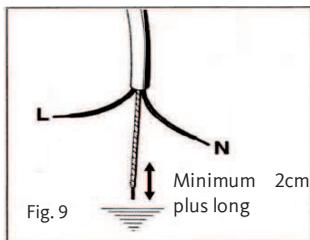
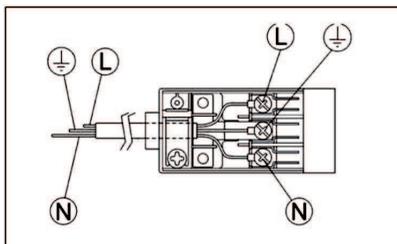
**Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine** (voir tableau ci-dessous), adapté à la puissance et à la température requise (Température maximum admissible : 90°C), disponible auprès de votre revendeur 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 TG L4i TG L4b	H05 VV - F	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

**- ATTENTION : En cas de remplacement du cordon 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) (cf. fig. 9) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique de la plaque.**

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

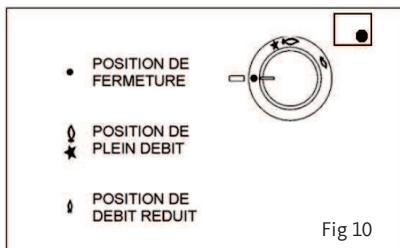


# UTILISATION

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

## 1. Allumage des brûleurs

- 1) Pour allumer l'un des brûleurs, tournez vers la gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de puissance maximum.
- 2) Appuyez sur la manette et relâchez-la dès que le brûleur s'est allumé.
- 3) Maintenez la manette enfoncée 10 secondes supplémentaires afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.



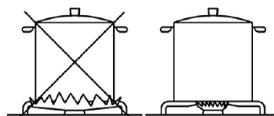
**Note :** Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

- 4) 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.
- Il est conseillé de ne pas allumer de brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

## 2. Choix du brûleur

**⚠ Ne pas utiliser des récipients à base concave ou convexe, 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 - 18
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.

## REGLAGE DU RALENTI

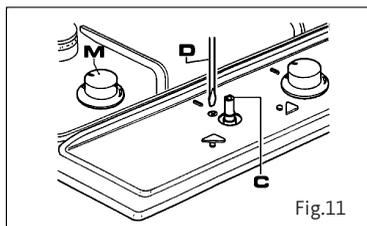
**!** Avant toute intervention, votre table de cuisson doit être déconnectée de l'alimentation électrique et gaz.

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" :

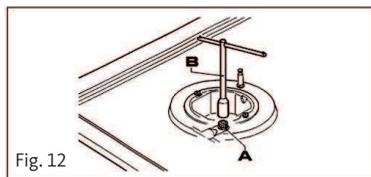
- Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 10).
- Otez le bouton (M) (fig. 11) du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier puis, ôtez le joint afin de pouvoir accéder aux vis de réglage sur le coté du robinet.
- A l'aide d'un tournevis très fin (C) (fig. 11) 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".



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

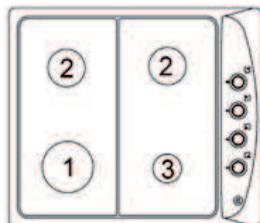
A noter que ce réglage doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz naturel. Avec les brûleurs fonctionnant au gaz Butane/Propane, la vis doit être serrée à fond.

## REPLACEMENT DES INJECTEURS



Les brûleurs s'adaptent aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les chapeaux des brûleurs ainsi que 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.

Veillez 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.

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)	
N°	DENOMINATION				MIN.	MAX.
1	RAPIDE	G 30 BUTANE	28-30	85	770	3000
		G 31 PROPANE	37	85	750	3000
		G 20 NATUREL	20	115Y	750	3000
		G25 NATUREL	25	115Y	700	3000
2	SEMIRAPIDE	G 30 BUTANE	28-30	68	500	1750
		G 31 PROPANE	37	68	500	1750
		G 20 NATUREL	20	98Z	500	1750
		G25 NATUREL	25	98Z	400	1750
3	AUXILIAIRE	G 30 BUTANE	28-30	50	400	1000
		G 31 PROPANE	37	50	400	1000
		G 20 NATUREL	20	72X	400	1000
		G25 NATUREL	25	72X	300	1000

## 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.**

### **NETTOYAGE**

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.**

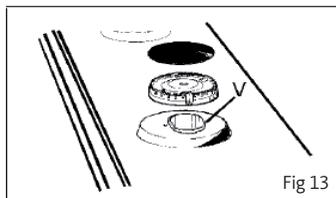
**⚠ Ne pas nettoyer les grilles au lave-vaisselle.**

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, retirez les manettes ainsi que toutes les parties mobiles du plan (grilles, chapeaux, couronnes). Retirez les 8 vis (V) qui maintiennent les 4 brûleurs (voir fig. 13).

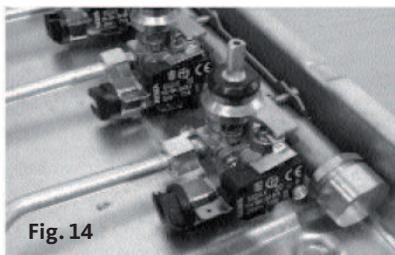
On accède aux composants électriques et aux robinets en enlevant le plan supérieur de table.



## GRAISSAGE DES ROBINETS (voir fig. 14)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, vous devez le graisser en suivant les instructions ci-après :

- 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, changez-le joint d'étanchéité.
- **Contrôlez avec soin l'étanchéité parfaite de l'appareil. L'emploi d'une flamme est interdit.**



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 symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

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



**CE** 0051

51BU3888

Catégorie : II2E+3+ FR

SOURCING & CREATION  
21 AVENUE DE L'HARMONIE  
59650 VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Fabriqué en Turquie

Art. 847484 &  
847485  
Réf. TG L4b & i