

TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRABLE
TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRABLE
TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRABLE
TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRABLE

946766 VALTG5AXVT

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	XX
GEBRAUCHSANLEITUNG	XX
MANUAL DEL USUARIO	XX



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	21	Description de l'appareil
		21	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	22	Installation
		29	Utilisation
D	Informations pratiques	33	Service et transport
		34	Nettoyage et entretien
		36	Entretien
		38	Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de la présente notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson et conservez-la pour toute consultation ultérieure.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par

des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas les réparations par vous-même au risque de vous exposer à un danger d'électrocution.

• Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec mise à la terre conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique et de la mise à la terre, faites appel à un électricien qualifié.

**ATTENTION**

Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du

fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage

et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

- Cet appareil de cuisson n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays figure sur votre appareil de cuisson. Si le symbole

du pays ne figure pas sur votre appareil de cuisson, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.



ATTENTION

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être constamment surveillés.

**ATTENTION**

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent une température élevée pendant un certain temps ; même lorsque l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

Risque d'incendie : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé, tel que des aérosols, ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.

- Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite, un système de commande

à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



ATTENTION

Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, ne touchez jamais les éléments chauffants

du four (résistances), vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou

la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

votre appareil en est équipé).

- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement). Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si

de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'entre pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les

enfants, rassemblez-les et jetez-les immédiatement (mettez-les dans des conteneurs spécifiques pour le recyclage).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.
- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour

les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au

moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle

afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat. Ne coupez pas de pain sur le verre des plaques vitro et induction. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces

surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de

cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique.

Pour les appareils de cuisson à gaz, veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le

couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée l'appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou installez un dispositif de ventilation mécanique, par exemple une hotte aspirante mécanique. Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique, le cas échéant.
- Si vous utilisez le gril gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).
- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, éteignez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles

de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

Avertissements relatifs à l'installation

- Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mise en place et une installation effectuées de façon incorrecte par des personnes non agréées.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de défaillance, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un agent agréé du service d'entretien. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants ; ils doivent donc être collectés et mis au rebut immédiatement.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas à des effets

tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.

- Les matériaux situés à proximité de l'appareil (armoire) doivent pouvoir résister à une température minimale de 100 °C.

Pendant l'utilisation

- Lorsque vous faites fonctionner votre four pour la première fois, une certaine odeur, en provenance des matériaux protecteurs et des éléments chauffants, se dégagera. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Parallèlement, vous devez aérer correctement l'environnement du four.
- Pendant l'utilisation, les surfaces externes et internes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la fumée chaude qui s'échappe du four. Vous risqueriez de vous brûler.

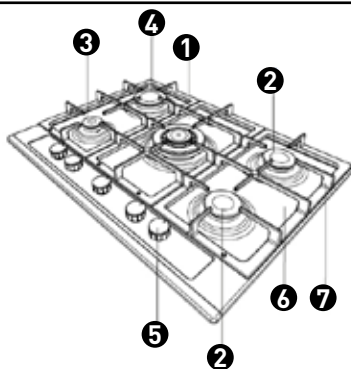
- Ne placez aucune substance combustible ou inflammable sur ou à proximité du four en fonctionnement.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer et placer les aliments dans le four.
- Ne vous éloignez pas de la cuisinière lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Ces huiles peuvent s'enflammer dans des conditions d'extrême chaleur. N'aspergez jamais de l'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez plutôt la casserole ou la poêle à frire avec son couvercle pour étouffer la flamme générée et éteignez la cuisinière.
- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.
- Débranchez votre appareil si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée. Mettez l'interrupteur de commande principal sur la position d'arrêt. Vous devez également fermer la soupape à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Veillez toujours à ce que les boutons de commande de l'appareil soient sur la position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Évitez tout déversement de liquides chauds.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne de la chaleur, de la moisissure et des produits de combustion dans la pièce à l'intérieur de laquelle il est installé.

Assurez-vous que la cuisine est convenablement aérée, surtout lorsque l'appareil est utilisé. Laissez les trous d'aération ouverts ou installez un appareil mécanique de ventilation (hotte d'aspiration mécanique). (Uniquement pour les appareils à gaz)

Description de l'appareil



- 1 Brûleur Wok
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur auxiliaire
- 4 Brûleur rapide
- 5 Boutons de contrôle
- 6 Plan de travail
- 7 Support du récipient

Spécifications techniques

Marque	VALBERG	
Modèle	VALTG5AXVT	
Type de plaque de cuisson	Gaz	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1	Gaz	
Taille - zone de cuisson 1	Auxiliaire	
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N / A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2	Gaz	
Taille - zone de cuisson 2	Semi-rapide	
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3	Gaz	
Taille - zone de cuisson 3	Semi-rapide	
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4	Gaz	
Taille - zone de cuisson 4	Rapide	
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5	Gaz	
Taille - zone de cuisson 5	Wok	
Efficacité énergétique - zone de cuisson 5	%	56,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	57,8
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

* L'apparence de votre table de cuisson peut être différente du modèle présenté ci-dessus en raison de sa configuration.

Installation

Fabriquée avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique répondra à vos attentes à tous égards. Pour éviter tout problème futur et obtenir des résultats satisfaisants, vous devez lire le présent manuel. Les informations suivantes sont des règles importantes pour les procédures d'installation et d'utilisation. Elles doivent être lues, surtout par le technicien qui se chargera de l'installation de l'appareil.



ATTENTION

Cet appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation spécifiées par le fabricant, aux réglementations relatives à la construction locale, aux codes de l'autorité gazière et aux instructions relatives au câblage électrique.

Environnement d'installation de votre appareil

- Votre appareil doit être réglé et utilisé dans un environnement aéré en permanence.
- La ventilation naturelle doit être suffisante pour fournir le gaz qui sera utilisé dans l'environnement. Le débit d'air moyen doit arriver directement par les trous d'aération qui seront ouverts dans les murs qui donnent accès vers l'extérieur.

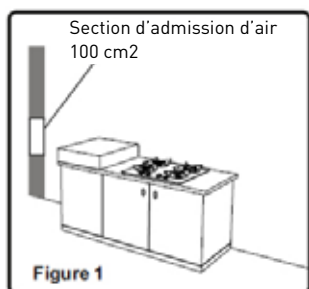


Figure 1

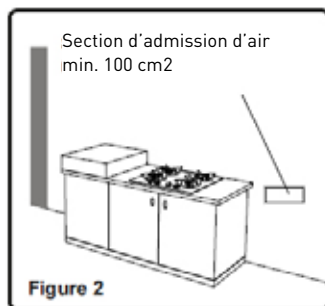


Figure 2

- Ces trous d'aération doivent posséder au minimum une section transversale de 100 cm pour la circulation de l'air frais (un ou plusieurs trous d'aération peuvent être ouverts). Ce trou (ou trous) doit être ouvert pour éviter qu'il se bouche. Pour les produits à gaz il faut créer une ventilation dans la pièce afin d'éliminer les gaz brûlés. Pour créer cette ventilation naturelle, il faut :
 - Une arrivée d'air de l'extérieur d'au moins 100 cm². Elle peut provenir d'une autre pièce si l'autre pièce a une aération provenant de l'extérieur d'au moins 100 cm². Il est interdit de récupérer la ventilation d'une chambre à coucher ou une pièce à vivre.
 - Et une sortie d'air extérieur d'au moins 100 cm², en hauteur et à proximité de la cuisinière. Ces ventilations ne doivent pas être obstruées et de préférence à l'opposées de l'une et de l'autre.

Évacuation des gaz brûlés

Les appareils de cuisson alimentés au gaz libèrent les déchets de gaz brûlés directement à l'extérieur ou à travers les hottes qui sont connectées à la cheminée ouverte directement vers l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisine, il est recommandé d'installer un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur, donnant accès à de l'air frais. Ce ventilateur électrique doit être capable de renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure par rapport à son propre volume d'air.

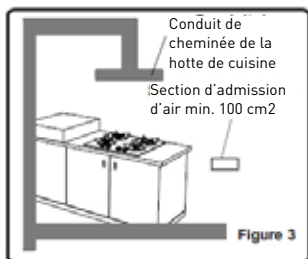


Figure 3

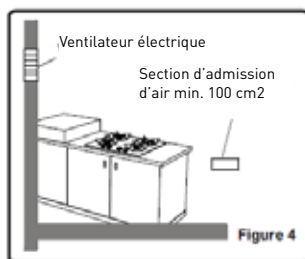


Figure 4

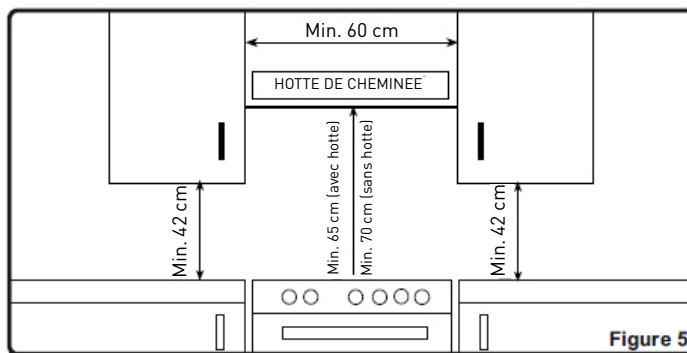


Figure 5

Vous devez accorder une attention particulière à certains facteurs lors de l'installation de votre appareil. Suivez les instructions ci-après pour prévenir tout problème ou situation dangereuse pouvant survenir à l'avenir.

- L'appareil peut être installé à proximité d'autres appareils à condition que ce soit dans le même environnement que le four, et que la hauteur des équipements n'excède pas celle du panneau de la cuisinière.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un réfrigérateur. Il pourrait y avoir des matériaux inflammables et combustibles à l'instar des rideaux, des vêtements imperméables, etc. qui peuvent rapidement prendre feu.
- Il est recommandé de laisser un espace vide minimal de 2 cm autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- Les meubles situés à proximité de l'appareil doivent être fabriqués à l'aide de matériaux résistants à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si les équipements de la cuisine sont plus hauts que le plan de travail, placez la cuisinière à une distance minimale de 10 cm.

Les hauteurs minimales des meubles hauts et de la hotte avec ventilateur au-dessus de l'appareil sont présentées à la figure 5. Par ailleurs, la hotte de cuisinière doit être à une hauteur minimale de 65 cm de l'appareil. En cas d'absence de hotte de cuisinière, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.

L'appareil est fourni avec un kit d'installation comprenant des matériaux d'étanchéité adhésifs et des vis et supports de fixation.

- Découpez les dimensions des ouvertures tel qu'indiqué à la figure 6. Localisez les ouvertures sur le plan de travail de sorte qu'à la fin de l'installation de la table, les exigences suivantes soient satisfaites :

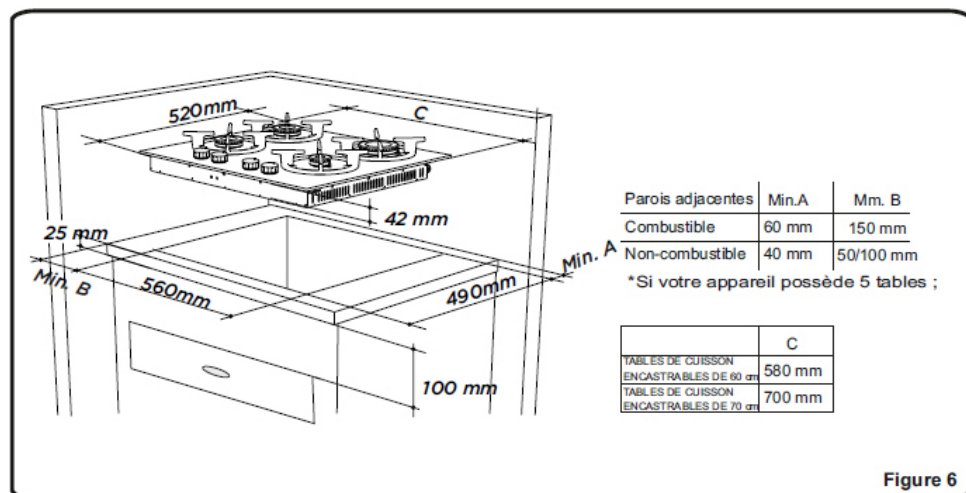


Figure 6

- Appliquez l'enduit d'étanchéité adhésif « C » tout autour de l'ouverture du plan de travail, en fonction du bord périphérique extérieur de l'appareil. Veillez également à ce que les intersections se chevauchent aux extrémités et qu'il n'existe aucun espace vide le long de l'enduit d'étanchéité.

- Insérez l'appareil dans les ouvertures et fixez-le correctement en position à l'aide des supports (A) et des vis (B). Réglez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail tel qu'indiqué sur la figure 7 et serrez les vis uniformément.

- Retirez soigneusement l'excédent d'enduit d'étanchéité « C » du bord de l'appareil.

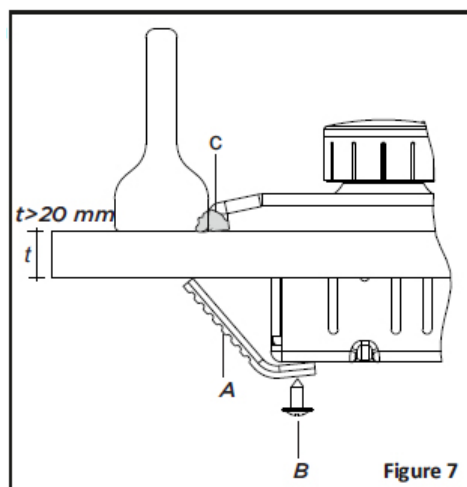


Figure 7

Branchement au gaz

Raccordement de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

Le raccordement de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes locales et internationales applicables en la matière. Vous pouvez obtenir les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs de gaz appropriés à partir du tableau des informations techniques. Si la pression du gaz utilisé diffère des valeurs définies ou est instable dans votre région, vous pourrez avoir besoin d'installer un régulateur de pression à l'orifice d'admission de gaz. Toutefois, vous devrez contacter le service agréé qui procèdera aux réglages nécessaires.

Points à contrôler lors du montage du tuyau flexible

Si le raccordement du gaz se fait au moyen d'un tuyau flexible fixé à l'orifice d'admission de gaz de l'appareil, il doit être fixé par un collier. Raccordez votre appareil à l'aide d'un tuyau court et durable, le plus proche possible de la source de gaz. La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Pour votre sécurité, remplacez le tuyau qui conduit le gaz à l'appareil une fois par an.

Tenez le tuyau à distance des zones pouvant atteindre des températures de 90 °C. Évitez de rompre, courber ou plier le tuyau. Ne laissez pas le tuyau dans des coins pointus, au contact des objets amovibles. Il doit être dépourvu de toute défaillance. Avant de procéder au raccordement, vérifiez que le tuyau ne comporte aucun défaut de fabrication.

Lorsque le gaz est ouvert, vérifiez toutes les pièces de raccordement ainsi que le tuyau en utilisant de l'eau savonneuse ou un liquide de vérification des fuites. N'utilisez

pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Tous les composants métalliques utilisés lors du raccordement du gaz doivent être protégés contre la rouille. Vérifiez également les dates d'expiration des pièces à utiliser.

Points à contrôler lors du raccordement fixe au gaz

Pour un raccordement fixe au gaz (connexion au gaz à l'aide des filetages, ex : un écrou), plusieurs méthodes sont utilisées en fonction des pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toute autre pièce peut être livrée comme pièce de rechange.

Pendant les raccordements, laissez toujours l'écrou du distributeur de gaz fixé et tournez la contrepartie. Utilisez des clés de serrage de taille appropriée pour un raccordement en toute sécurité. Pour toutes les surfaces entre les composants, utilisez toujours les joints fournis dans le kit de changement de gaz. Les joints utilisés doivent être autorisés pour les branchements de gaz. N'utilisez pas de joints de plomberie pour les branchements de gaz.

Gardez à l'esprit que cet appareil peut être connecté à l'alimentation de gaz du pays pour lequel il a été conçu. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous souhaitez l'utiliser dans un autre pays, l'un des branchements de la figure ci-dessous peut s'appliquer. Dans un tel cas, contactez les autorités locales pour toute information relative au branchement de gaz.

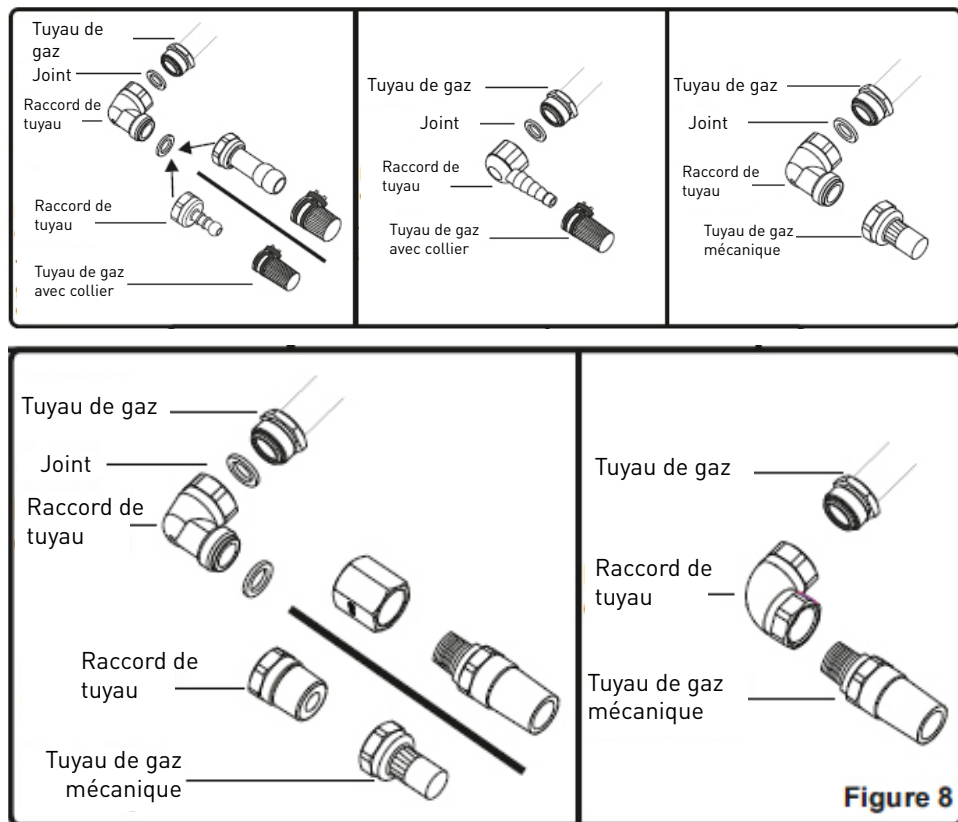


Figure 8

Il est recommandé d'appeler le service agréé pour réaliser les branchements de gaz convenablement et conformément aux normes sécuritaires.



ATTENTION

N'utilisez pas d'allumettes ou de briquet pour vérifier les fuites de gaz.

Changement de gaz

Les procédures suivantes doivent être suivies par des agents de service agréés.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs à gaz s'adaptent à différents types de gaz. Il suffit à cet effet de remplacer les injecteurs à gaz correspondants et d'ajuster la longueur de la flamme minimale correspondant au gaz en cours d'utilisation. Pour cela, suivez les étapes suivantes :

Changement des injecteurs :

- Coupez l'alimentation de gaz principale et débranchez l'appareil du circuit électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Pour ce faire, utilisez une clé à molettes de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez les injecteurs par ceux du kit de changement de gaz, avec les diamètres correspondant au type de gaz à utiliser, conformément aux informations figurant sur le diagramme d'informations (qui est également fourni dans le kit de changement de gaz).

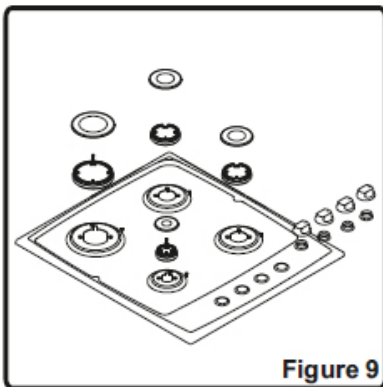


Figure 9

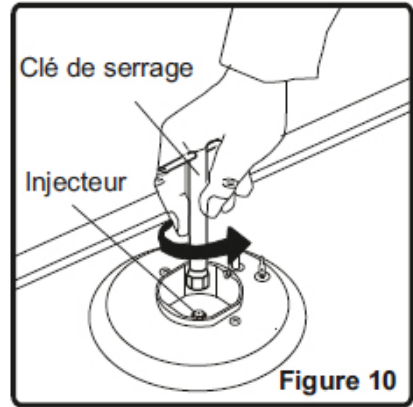


Figure 10

Réglage de la position de flamme réduite :

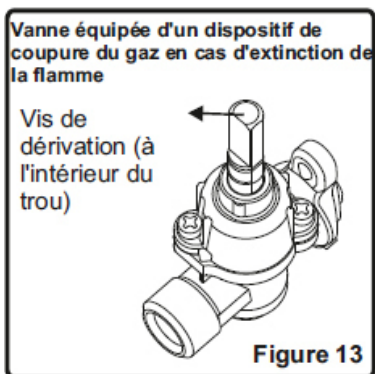
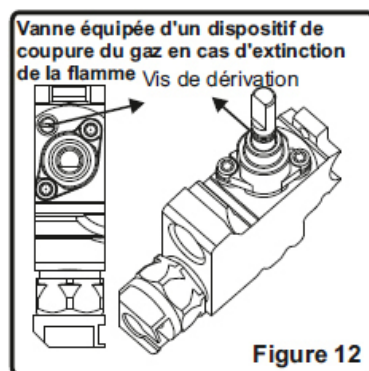
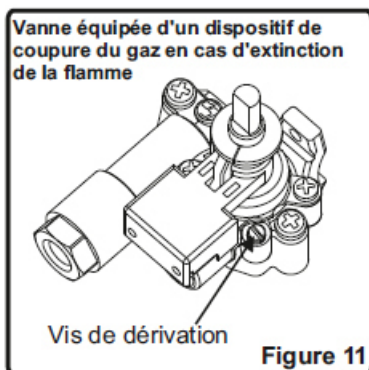
La longueur de la flamme en position minimale est réglée à l'aide d'une vis plate située sur la vanne. Pour les vannes équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme, la vis est située sur le côté de la tige de la vanne (Figure 11-12).

Pour les vannes non équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme, la vis est située à l'intérieur de la tige de la vanne (Figure 13). Pour faciliter le réglage de la flamme réduite, il est recommandé de retirer le panneau de commande (et le microrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les en position minimale. Retirez-les à l'aide d'un petit tournevis en serrant ou en desserrant la vis de dérivation à un angle de 90 degrés. Lorsque la flamme a une longueur d'au moins 4 mm, la répartition du gaz est bien effectuée. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'elle passe de la position maximale à la position minimale.

Créez un vent artificiel à l'aide de votre main en direction de la flamme pour voir si les flammes sont stables.

Pour la position, la vis de dérivation doit être desserrée pour pouvoir convertir le GPL en GN. Pour convertir le GN en GPL, la même vis doit être serrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique et que le gaz d'alimentation est ouvert.



Changement de l'orifice d'admission des gaz :

Dans certains pays, le type d'orifice d'admission des gaz peut être différent pour les gaz GN/GPL.

Dans ce cas, retirez les composants du branchement actuel et les écrous (le cas échéant), puis raccordez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans tous les cas, tous les composants utilisés pour tout branchement au gaz doivent être agréés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tout branchement au gaz, reportez-vous à la section relative au « Raccordement de l'approvisionnement en gaz et vérification des fuites » expliquée plus haut.

Branchement électrique de votre table de cuisson

Lors du branchement électrique, respectez les instructions contenues dans le manuel d'utilisation.

- Le câble de mise à la terre doit être raccordé à la borne de mise à la terre.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation qui est équipé d'un matériau protecteur approprié soit raccordé à la source d'alimentation lors du raccordement. En l'absence d'une sortie électrique appropriée mise à la terre et conforme à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé, contactez notre service agréé. La sortie électrique mise à la terre doit se trouver à proximité de l'appareil.

- Évitez d'utiliser une rallonge.

- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude de l'appareil.

- En cas de dommage du cordon, contactez le service agréé pour en obtenir un autre.

- Tout raccordement électrique inapproprié peut endommager votre appareil et compromettre votre sécurité ; annulant ainsi votre garantie.
- L'appareil est réglé pour fonctionner avec une tension électrique de 230 V et une fréquence de 50 Hz. Si le réseau d'alimentation électrique est différent, contactez votre service agréé.

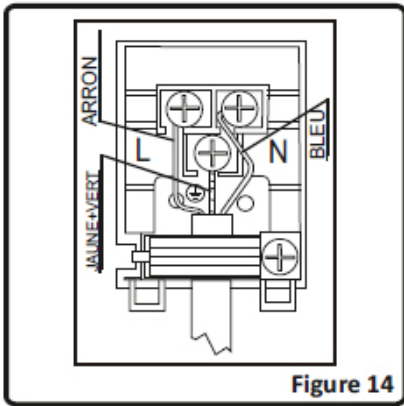


Figure 14

- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil. En effet, la chaleur peut endommager le cordon et provoquer un court-circuit.
- Le fabricant déclare qu'il n'est en aucun cas tenu responsable pour toute forme de dommage et perte causés par un raccordement inapproprié effectué par des personnes non autorisées.

Utilisation

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Allumage des brûleurs

Pour déterminer le bouton qui commande le brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

Allumage manuel

Si votre appareil n'est équipé d'aucun système d'allumage assisté, ou en cas de panne du réseau électrique, suivez les procédures ci-dessous :

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, approchez une allumette enflammée ou un autre dispositif près de la circonférence supérieure. Éloignez ensuite la source d'allumage dès que vous distinguez une flamme stable.

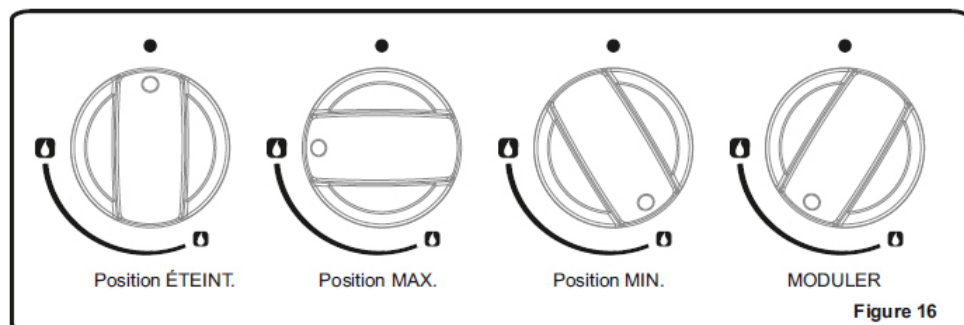
Allumage par l'intermédiaire du bouton de contrôle de la table de cuisson :

Appuyez sur le bouton de contrôle de la table de cuisson du brûleur que vous souhaitez utiliser, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale du bouton tout en maintenant le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage vont générer des étincelles aussi longtemps que vous gardez le bouton de commande enfoncé. Le microrupteur placé sous le bouton créera automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

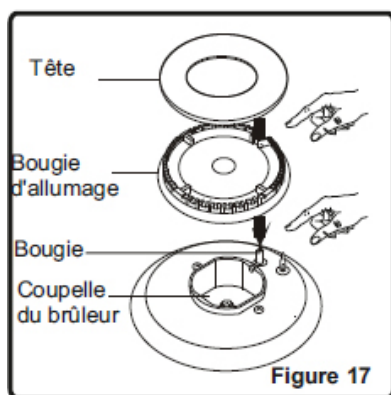
Dispositif de sécurité de flamme :

Brûleurs de la table de cuisson (si votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de gaz)

Les tables de cuisson équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme offrent une sécurité en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Dans ce cas, le dispositif bloque les canalisations de gaz des brûleurs et évite ainsi l'accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant d'allumer à nouveau un brûleur qui a été coupé par ce dispositif.

Commande des brûleurs de la table de cuisson

Le bouton a 3 positions : Éteint (0), Maxi. (symbole de grosse flamme) et Mini. (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position maximale, vous pouvez régler la longueur de la flamme entre les positions maximale et minimale. Ne faites pas fonctionner les brûleurs lorsque la position du bouton se trouve entre les positions Maximale et Éteint.



Après l'allumage, vérifiez visuellement les flammes. Si le bout de la flamme est jaune, ou si les flammes sont hautes ou instables, fermez le gaz, puis vérifiez le montage des cuvettes et des têtes du brûleur (Figure 17). De plus, assurez-vous qu'aucun liquide n'a coulé dans les coupelles du brûleur. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon inopinée, éteignez le brûleur, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez 90 secondes pour l'allumer de nouveau.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que le bouton indique la position « 0 » ou que le marqueur sur le bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson présente différents diamètres de cuisson. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille de l'ustensile de cuisson et de ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisine.

Afin d'obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : l'utilisation de récipients ayant des dimensions plus petites que les dimensions minimales indiquées ci-dessous peut entraîner une perte d'énergie.

Brûleur Rapide/Wok : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Assurez-vous que les bouts des flammes ne se propagent pas hors de la circonférence externe de l'ustensile de cuisson, car ceci peut endommager les accessoires en plastique sur l'ustensile de cuisson (poignées, etc.).

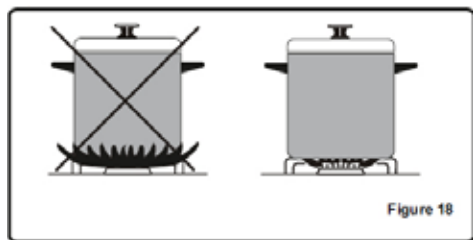


Figure 18

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée, n'oubliez pas de tourner la soupape de commande à la position Off.

ne la touchez pas et ne posez aucun objet au-dessus.

- Ne mettez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer et entraîner des brûlures importantes.

- N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépassent la table de cuisson et susceptibles de surchauffer les leviers de commande



ATTENTION

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.

- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur les brûleurs.

- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.

- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une période de temps prolongée :



ATTENTION

Lors de la première utilisation ou à chaque fois que la plaque chauffante n'a pas été utilisée pendant une période prolongée, il est nécessaire d'éliminer l'humidité qui peut s'être accumulée autour des composants électriques de la plaque en faisant chauffer la plaque pendant environ 20 minutes au minimum.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.

- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine de diamètre inférieur à celui de la plaque.

- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est en fonctionnement, il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine est correctement centré sur la plaque.

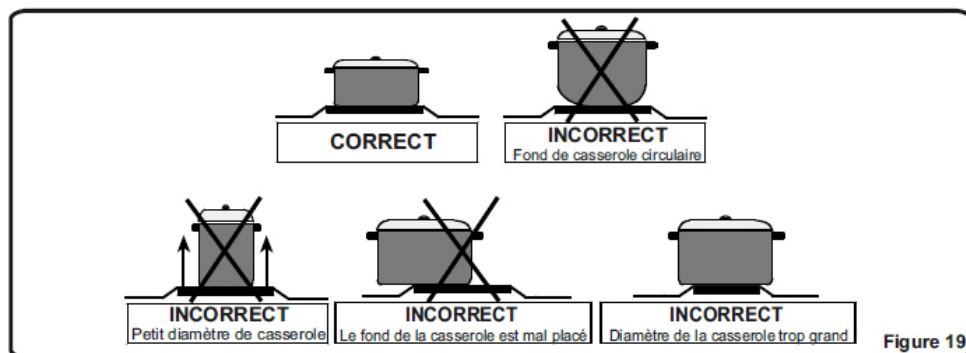


Figure 19

- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur la plaque chauffante.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Au cas où vous remarquez une fissure sur la plaque chauffante, cette dernière doit être immédiatement éteinte et remplacée.

Accessoires

- Le produit est déjà livré avec des accessoires. Vous pouvez également utiliser les accessoires que vous achetez sur le marché mais ils doivent être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez également utiliser de la vaisselle en verre, des moules à gâteaux, des plaques de cuisson spéciales appropriées pour une utilisation dans le four. Prenez en compte le mode d'utilisation fourni par le fabricant de ces accessoires.

Service et transport

Dépannage de base avant de contacter le service après-vente

Si l'allumage électrique/la plaque chauffante ne fonctionne pas :

- Il est peut-être débranché ou une coupure de courant est intervenue.

Si la plaque chauffante ne chauffe pas :

- La chaleur n'est peut-être pas réglée avec l'interrupteur de contrôle de la température du four.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les pièces du brûleur sont correctement montées (surtout après le nettoyage).
- La pression d'alimentation en gaz peut être trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec du GPL en bouteille, la bouteille de GPL est peut-être déchargée.

À l'exception de ces problèmes, si vous en rencontrez d'autres avec votre produit, appelez le service agréé.

Informations relatives au transport

Si vous souhaitez transporter votre appareil, conservez l'emballage du produit et servez-vous-en quand vous aurez besoin de transporter votre appareil. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Attachez la table de cuisson au niveau des parties supérieures, des couvercles et des têtes, ainsi que les porteurs de casseroles sur les panneaux de cuisson.

Si vous ne disposez plus de l'emballage d'origine, préparez un caisson de transport de sorte que l'appareil, en particulier les surfaces externes (les surfaces vitrées et les bords) du four soient protégées contre les menaces extérieures.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Assurez-vous que tous les boutons de commande sont éteints et que l'appareil est refroidi avant de nettoyer votre four. Débranchez l'appareil. Vérifiez que les nettoyeurs sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser pour le nettoyage de votre four. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, ni de poudres de nettoyage corrosives, ni même d'objets durs. Si l'excès de liquide qui s'est déversé a brûlé, les pièces émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides qui se sont déversés.

Nettoyage de la table de cuisson

- Soulevez les porteurs de casseroles, les couvercles

et les têtes du brûleur de la table de cuisson.

- Essuyez et nettoyez le panneau arrière avec un chiffon imbibé de savon.
- Lavez les couvercles et les têtes des brûleurs de la table de cuisson, puis rincez-les. Ne les laissez pas mouillés, séchez-les immédiatement avec un chiffon de papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous de monter à nouveau correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer toute partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Celle-ci en ratera la surface.

- Les surfaces supérieures du porteur de casseroles peuvent se rayer avec le temps, en raison de

l'utilisation. Dans ce cas, ces pièces peuvent rouiller ; ceci ne constitue pas un défaut de fabrication.

- Pendant le nettoyage de la plaque de cuisson, assurez-vous que l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des couvercles du brûleur ; cela pourrait bloquer les injecteurs.

Couvercles de brûleur :

De temps à autre, le porteur de casseroles émaillé, les couvercles émaillés et les têtes de brûleur doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, rincés, puis séchés. Après un bon séchage, remettez-les correctement à leur place.

Parties émaillées :

Afin de conserver l'aspect neuf de votre table de cuisson, il convient de nettoyer fréquemment les parties émaillées avec de l'eau savonneuse légèrement

chaude et de les essuyer ensuite à l'aide d'un tissu. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes et n'utilisez jamais de poudres corrosives, ni de nettoyeurs corrosifs. Évitez tout contact du vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate avec les parties émaillées pendant une période prolongée.

Acier inoxydable :

Les parties comportant de l'acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau savonneuse légèrement chaude et une éponge douce. Ces parties doivent ensuite être séchées à l'aide d'un tissu doux. N'utilisez pas de poudres corrosives, ni de nettoyeurs corrosifs. Évitez tout contact du vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate avec les parties en acier inoxydable pendant une période prolongée.

Nettoyage des plaques chauffantes :

Nettoyez les plaques chauffantes avec une éponge humide, puis séchez-les en les allumant pendant quelques secondes.

Pour maintenir son apparence, appliquez une petite quantité d'huile sur la surface des plaques chauffantes.

Les bagues de garniture de la plaque chauffante peuvent être nettoyées à l'aide de produits destinés à l'acier inoxydable. Les bagues peuvent jaunir à la suite d'un chauffage. Ce changement de couleur est un processus normal.

Si vous avez l'intention de ne pas utiliser votre plaque chauffante pendant une période prolongée, appliquez-y régulièrement de la graisse spéciale.

Entretien

Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement au gaz. Si vous avez l'impression qu'il présente une quelconque anomalie, contactez le service technique pour le faire remplacer. Nous recommandons de faire remplacer les pièces du raccordement au gaz une fois par an. Si vous avez l'impression d'une quelconque anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, contactez le service agréé.

Tableau

11,1 kW 807 g/h
II2E+3+ FR Classe : 3

G20/G25
 20/25 mbar

G30/G31
 28/30-37 mbar

BRÛLEUR RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	125	85
Puissance nominale (Kw)	3	3
Débit nominal	332,2 l/h	218,1 g/h

BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	94	65
Puissance nominale (Kw)	1,75	1,75
Débit nominal	193,8 l/h	127,2 g/h

BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	94	65
Puissance nominale (Kw)	1,75	1,75
Débit nominal	193,8 l/h	127,2 g/h

BRÛLEUR AUXILIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance nominale (Kw)	1	1
Débit nominal	110,7 l/h	72,7 g/h

BRÛLEUR WOK

Repère d'injecteur (1/100 mm)	140	96
Puissance nominale (Kw)	3,6	3,6
Débit nominal	398,7 l/h	261,8 g/h

Conseils en matière d'économie d'énergie**Table de cuisson**

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre produit, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat*. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

Importé par / Geïmporteerd door /
Importiert durch / Importado por
VESTEL

17, rue de la couture

Parc d'affaires SILIC

94563 RUNGIS CEDEX - France

Distribué par / Verdeeld door /
Vertrieb durch / Distribuido por
ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr

La mise sur le marché de ce produit est opérée par l'importateur, qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables. La mise à disposition de ce produit est notamment opérée par le distributeur indiqué ci-dessus.

Ze worden op de markt gebracht door de importeur die zich vergewist van de conformiteit met de van toepassing zijnde voorschriften van het product. De terbeschikkingstelling van het product gebeurt door de hierboven aangegeven distributeur.

Dieses Produkt wird vom Importeur auf den Markt gebracht, welcher die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen überwacht. Für den Vertrieb dieses Produkts ist der oben genannten Vertreiber zuständig.

La comercialización de este producto la lleva a cabo el importador que garantiza la conformidad del producto con los requisitos vigentes. La distribución de dicho producto la realiza principalmente el distribuidor arriba indicado.

Made in Turkey

