



MARQUE: FAURE

REFERENCE: FGO62414WA BLANC

CODIC: 3711102



FR

Notice  
d'utilisation


Table de cuis-  
son


# Sommaire

Consignes de sécurité _____	2	Entretien et nettoyage _____	9
Installation _____	4	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	10
Description de l'appareil _____	7	Caractéristiques techniques _____	11
Fonctionnement _____	8	En matière de protection de l'environnement _____	12
Conseils utiles _____	8		


Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

 **Avertissement** Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.

 Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

### Avertissements importants

 **Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.


### Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

### Application

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (le cas échéant) avant de l'utiliser pour la première fois. Ne retirez pas la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.

- Les brûleurs et les parties accessibles sont chauds pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couvercles ou de couvercles sur le plan de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans récipients de cuisson dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.

 **Attention** Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque brûleur. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- N'utilisez pas de récipient dont le diamètre est inférieur à la dimension du brûleur. Des flammes pourraient brûler le manche du récipient. Reportez-vous au tableau du chapitre « Conseils utiles ».
- Les récipients ne doivent pas toucher la zone de commande.
- Assurez-vous que les récipients ne dépassent pas des bords de la table de cuisson et qu'ils sont posi-

tionnés au centre des anneaux afin d'éviter tout risque pour la sécurité.

- N'utilisez pas de récipient instable ou dont le fond est endommagé. Risque de renversement et d'accident.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou des récipients brûlants. Ne laissez pas les connexions s'em mêler.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

### Installation

- **Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.**
- **Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes et règlements en vigueur.**
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- N'utilisez les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un appareil électroménager si celui-ci ne l'a pas formellement prévu.
- Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.
- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz,...). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaquette située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz.
- Cet appareil 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 sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- **L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).**
- **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire**

### en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (si elle existe).

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié. Risque de blessure due à un choc électrique !
- **Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Si les prises mâles et femelles sont mal serrées ou mal installées, la borne peut surchauffer.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après-vente pour le remplacement du câble d'alimentation.

- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

### Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Ecrasez les tuyaux de gaz extérieurs, s'ils existent.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

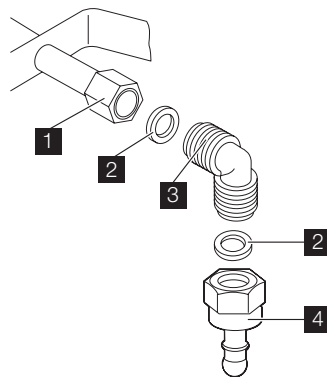
## Installation

**⚠ Avertissement** Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

### Raccordement au gaz

Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux métalliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles et qu'ils ne sont pas tordus. Faites également attention lorsque la table de cuisson est reliée à un four.

**Important** Assurez-vous que la pression d'alimentation de l'appareil répond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2". Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.



- 1 Extrémité de l'arbre avec écrou
- 2 Rondelle (la rondelle supplémentaire ne concerne que la Slovénie et la Turquie)
- 3 Coude
- 4 Porte-tuyau en caoutchouc pour gaz liquide (uniquement pour la Slovénie et la Turquie)

### Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique).

### Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

- **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
- **Butane / Propane** : Un tube souple, équipé de ses colliers, peut être utilisé s'il est visitable sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un tuyau flexible à embout métallique approprié.

### Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

**Gaz liquide** : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

**Important** Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme !**

### Remplacement des injecteurs

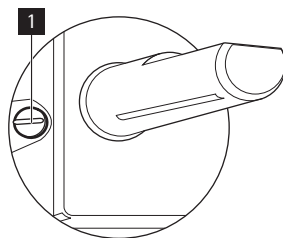
1. Enlevez les supports de casseroles.
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Données techniques »).
4. Assemblez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression du gaz d'alimentation est variable ou diffère de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression approprié sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### Réglage du niveau minimum

Pour régler le niveau minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimum.
3. Enlevez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de dérivation.



#### 1 Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar à du gaz de ville G130 8 mbar dévissez d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar à du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar vissez d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz liquéfié à du gaz de ville G130 8 mbar dévissez d'environ 1 tour.

**⚠ Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

### Branchement électrique

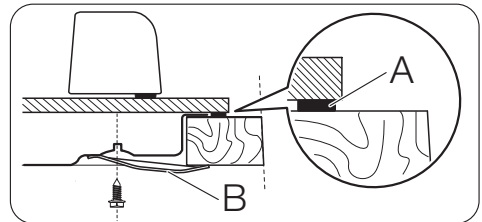
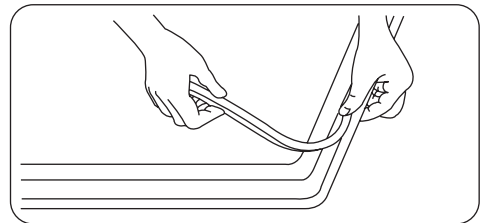
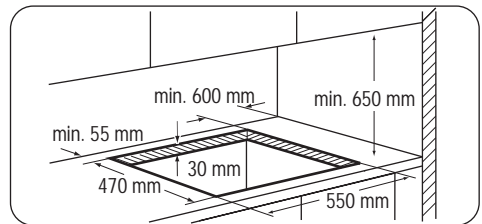
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.

- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

### Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

### Encastrement



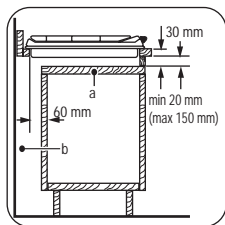
A) joint fourni

B) équerres fournies

### Possibilités d'insertion

#### Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

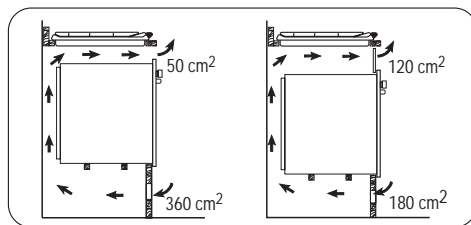


- a) Panneau amovible
- b) Espace pour les branchements

### Au-dessus d'un four

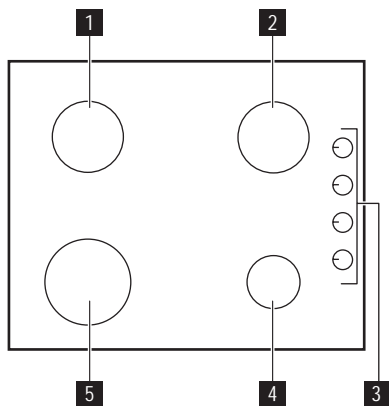
Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et

l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



## Description de l'appareil

### Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur semi-rapide
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Manettes de commande
- 4 Brûleur auxiliaire
- 5 Brûleur rapide

### Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
	position d'allumage / alimentation en gaz maximum

Symbole	Description
	alimentation en gaz minimum





# Fonctionnement

## Allumage du brûleur

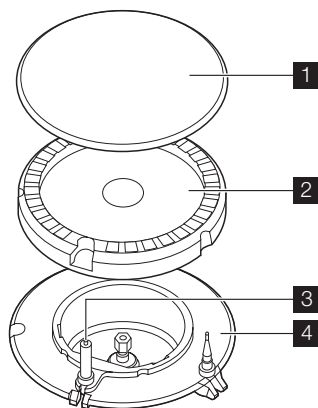
**⚠ Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme

**i** Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale (   ), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

**i** Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



**1** Chapeau de brûleur

**2** Couronne de brûleur

**3** Bougie d'allumage

**4** Thermocouple

**⚠ Avertissement** Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

**Important** En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

**i** Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

**i** Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

## Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

**⚠ Avertissement** Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

## Conseils utiles

### Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

**⚠ Avertissement** Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.

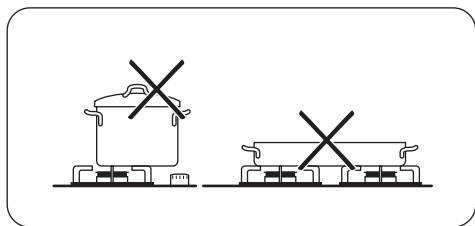
N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	180 - 260 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm

**⚠ Avertissement** N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite (ou en grès), de grils ou de plats à gratin sur les brûleurs à gaz.

**⚠ Avertissement** Ne mettez pas de feuille d'aluminium sur la table de cuisson pour que la surface reste propre pendant la cuisson.

**⚠ Avertissement** Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes. Les flammes brûleraient la zone de commande. Ne placez pas le même récipient sur deux zones de cuisson.



**⚠ Avertissement** Assurez-vous que les queues des récipients ne dépassent pas du rebord avant de la table de cuisson et que les récipients sont placés au centre des brûleurs pour une stabilité maximale et pour consommer moins de gaz.

Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter des renversements et des blessures.

**⚠ Avertissement** Il n'est pas conseillé d'utiliser un diffuseur de flamme.

**⚠ Avertissement** Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

## Entretien et nettoyage

**⚠ Avertissement** Désactivez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant tout nettoyage ou intervention de maintenance, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

**⚠ Avertissement** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

**⚠ Avertissement** N'utilisez pas d'éponges abrasives, de tampons en laine d'acier ou d'acides. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

**i** Les égratignures ou les taches sombres sur la surface n'ont au

- Vous pouvez retirer les supports de casseroles pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude et un détergent doux

et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.


- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casseroles **ne peuvent pas** être lavés au lave-vaisselle, mais doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports de casseroles à la main, faites attention au moment de les sécher car l'émailage produit parfois des aspérités sur les bords. Si nécessaire, enlevez les taches rebelles à l'aide d'une crème détergente.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.

- **Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**


Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

#### Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
  - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cerneaux de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

 **Avertissement** N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer

les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).

 **Avertissement** Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient en rayer la surface. De même, ne faites pas tomber d'objets durs ou pointus sur le verre. Ne cognez pas non plus contre les rebords de la table de cuisson.

#### Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

#### Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a pas d'alimentation électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé;</li> <li>• Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégage plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.</li> </ul>
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.</li> </ul>
Les flammes sont irrégulières.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.</li> </ul>

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service

après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

**i** Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

**Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.**

- Description du modèle .....

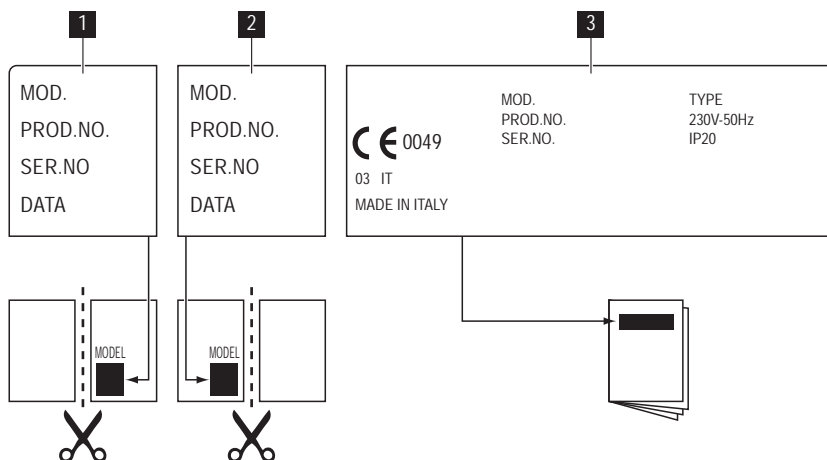
- Référence produit (PNC) .....

- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

### Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



**1** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

**2** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

**3** Collez-la sur la notice d'utilisation

## Caractéristiques techniques

### Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	580 mm
Longueur :	510 mm

### Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	550 mm
Longueur :	470 mm

### Puissance

Brûleur rapide :	3,1 kW
Brûleur semi-rapide :	1,9 kW
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 7,9kW G30 (3+) 28-30 mbar = 574 g/h G31 (3+) 37 mbar = 564 g/h
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	III1c2E+3+

Raccordement gaz :	G 1/2 "
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3


Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

## Diamètres de by-pass

## Brûleurs à gaz

BRÛ-LEUR	PUIS-SANCE NOR-MALE	PUIS-SANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE							
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			LPG (Gaz de ville) G130 (1c) 8 mbar	
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mba r g/h	inj. 1/100 mm	m³/h
Auxiliaire	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71	127	0.140
Semi-rapide	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136	195	0.266
Rapide	3.1 (G20/ G25, G30/ G31) 3.0 (G130)	0.75	121	0.295	0.343	88	225	221	255	0.434

## En matière de protection de l'environnement


Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de

votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

### Emballage

 Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.