



MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: TCS 42 IN INOX

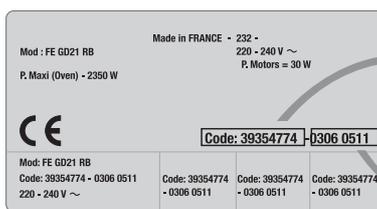
CODIC: 1690299



INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

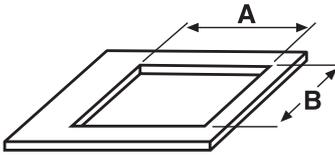
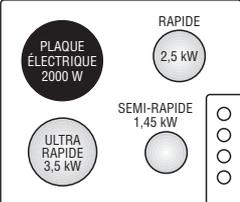
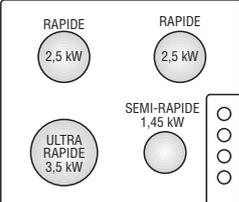
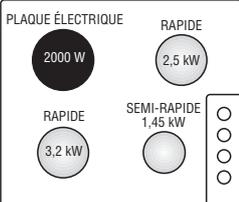
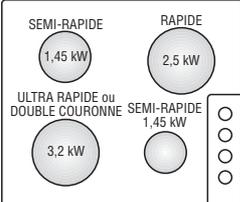


Code produit :
Numéro de série :

Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table)

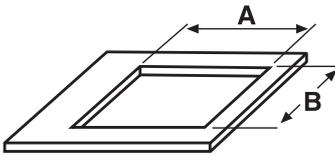
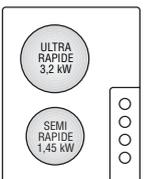
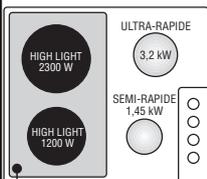
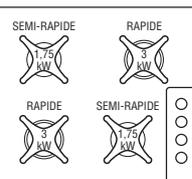
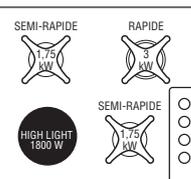
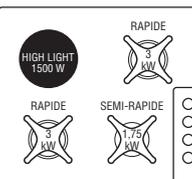
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 89/109, 73/23 et 90/396.

TABLE DE CUISSON	ACIER EMAILLE ou INOX			
Foyers	3 à gaz 1 électr.	4 à gaz -	3 à gaz 1 électr.	4 à gaz -
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	2000	-	2000	-
Puissance gaz installée:				
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	7,45	9,95	7,15	8,6
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	543	725	521	627
Dimensions appareil (l x p) mm.	590x510	590x510	590x510	590x510
Dimensions d'encastrement (AxB)	560x480	560x480	560x480	560x480
				
Utilisation du brûleur arrière droit préconisé pour les cuissons de longue durée, soit au-delà d'une heure.				

** Prédiposition de l'usine

FR cat. II2H+3+

TABLE DE CUISSON	FONTE		VERRE ou VITROCERAMIQUE		
Foyers	2 à gaz -	2 à gaz 2 électr.	4 à gaz -	3 à gaz 1 électr.	3 à gaz 1 électr.
Alimentation (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Puissance électr. (W)	-	3500	-	1800	1500
Puissance gaz installée:					
• gaz naturel G20/20 mbar (kW)**	4,65	4,65	9,5	6,5	7,75
• gaz butane G30/28-30 mbar (g/h)	341	341	-	-	-
Dimensions appareil (l x p) mm.	330x510	596x510	600x530	600x510	600x530
Dimensions d'encastrement (AxB)	310x490	560x490	560x480	560x480	560x480
					
		Vitrocéramique			

** Prédiposition de l'usine

FR cat. II2H+3+

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

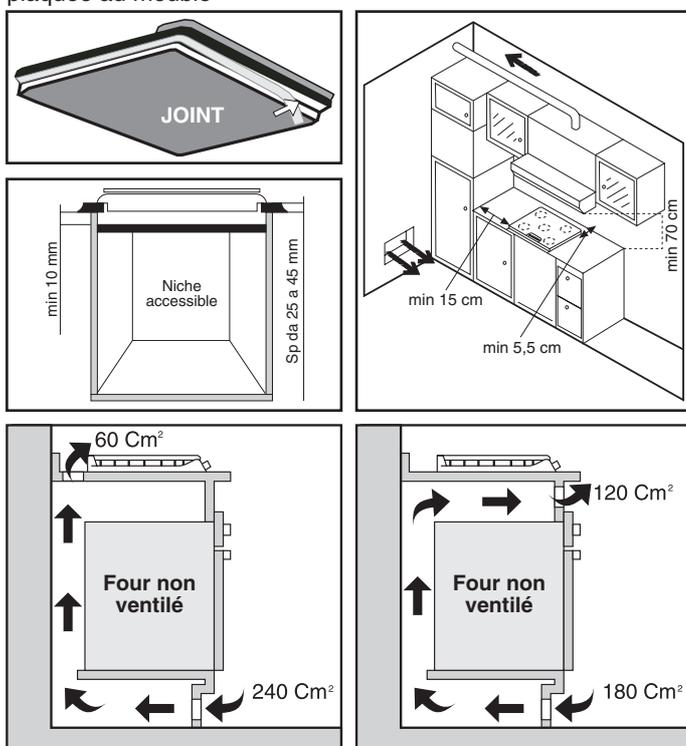
ENCASTREMENT

MISE EN PLACE : le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décolllement.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer un cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture de 10x10 cm dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration. Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Attention : lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble



LE RACCORDEMENT GAZ

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 en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation. Si tel n'est pas le cas, suivre les opérations indiquées dans le paragraphe CHANGEMENT DE GAZ.

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

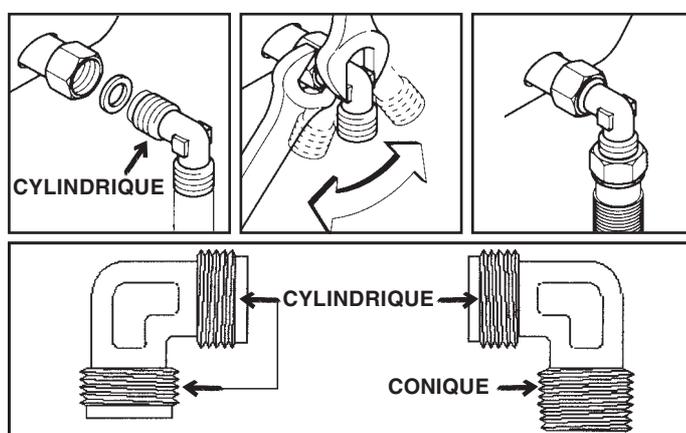
- **RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE**
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.
- **RACCORDEMENT PARTUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE**
(Nous conseillons ce type de raccordement.)

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX**. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électroménager.

Important : à l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit. S'assurer que le tuyau flexible ne soit pas en contact avec une partie mobile du meuble d'encastrement (ex : tiroir) et qu'il soit disposé de manière à ne pas être endommagé.

Sur certains modèles, il est fourni dans le sachet un raccord conique pour l'installation du produit dans des pays où ce type de raccord est obligatoire (Grande-Bretagne, Hollande, Allemagne,...). Dans les dessins suivants, il est indiqué comment reconnaître les divers types de raccord. Dans tous les cas, la partie cylindrique du raccord doit être raccordée à la table de cuisson.



LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation* avec prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :

- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur,
- le calibre du fusible et,
- la continuité de la terre.

Remarque : la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine :

- table tout gaz : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 0,75 mm²).
- table mixte : câble d'alimentation type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (section 3 x 1,5 mm²).

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

1

Chaque injecteur est identifié par un repère. Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



Exemple: brûleur Ultra-Rapide

INJECTEURS

Brûleur	Gaz Naturel G20-20 mbar G25-25 mbar	Gaz Butane G30 28-30 mbar	Gaz Propane G31 37 mbar
DC/UR (3,2 kW)	94x2	65x2	65x2
UR (3,5 kW)	102x2	68x2	68x2
R (2,5 kW)	122	80	80
SR (1,45 kW)	96	61	61

• REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

2

Le réglage de la bague d'air est très important car il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage en fonction des conditions du gaz distribué dans votre habitation. La flamme obtenue doit être stable et ne pas présenter de pointes jaunes ou roses.

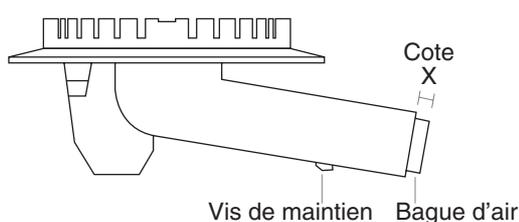
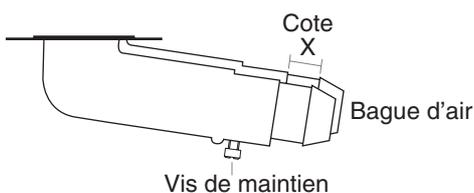
La bague d'air se trouve dans le prolongement du corps de brûleur, celle-ci est fixée par une vis (voir dessin).

Si nécessaire :

- dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- régler la bague d'air (cote "X")
- rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR Cote X en mm

Brûleur	Gaz Naturel G20-20 mbar G25-25 mbar	Gaz Butane G30 28-30 mbar	Gaz Propane G31 37 mbar
UR (3,2 kW) Table Fonte	13	0	13
UR (3,5 kW-3,2kW)	14	0	14
R (2,5 kW)	10	0	9
SR (1,45 kW) Table Fonte	11	3	11
SR (1,45 kW)	6	0	7
DC (3,2 kW)	15	0	15



• REGLAGE DU RALENTI

3

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti. Pour accéder aux biphasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour .
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Vis bipasse du brûleur de table



En aucun cas ne desserrer les autres vis!



Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en procédant de la façon suivante :

• CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère.
Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

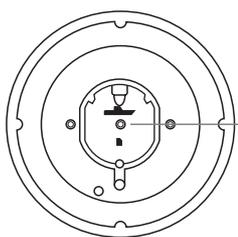
- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- prendre une clé à pipe et dévisser l'injecteur,
- placer le/les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- le/les visser à fond,
- régler la bague d'air
- remplacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.

INJECTEURS

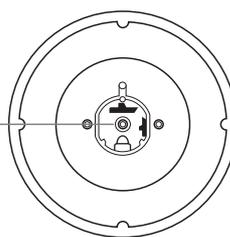
Brûleur	Gaz Naturel G20-20 mbar G25-25 mbar	Gaz Butane G30 28-30 mbar	Gaz Propane G31 37 mbar
R (3 kW)	130	86	86
SR (1,75 kW)	100	67	67

1

Brûleur Rapide



Brûleur Semi-rapide



Injecteur

• REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.

Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

2

a) en gaz naturel :

- Dévisser le bipasse d'un tour .
- Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- Visser la vis du bipasse  jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Vis bipasse du brûleur de table



En aucun cas
ne desserrer
les autres vis!



UTILISATION

LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

ALLUMAGE

ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Appuyer et tourner la manette de commande du brûleur souhaité jusqu'au symbole "+" (☺), la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage ; sur les modèles dotés d'allumage électronique la flamme est allumée par une étincelle électrique, ou amorcée par la touche correspondante, ou encore par la pression de la manette (pour les modèles avec allumage intégré à la manette).

Pour les modèles non dotés d'allumage électronique, ou en cas de coupure électrique, allumer la flamme avec une allumette.

ATTENTION: pour les modèles dotés d'une sécurité par thermocouple continuer à maintenir appuyée à fond la manette pendant quelques secondes pour activer le système de sécurité, si la manette est relâchée subitement le système de sécurité ne s'active pas et la flamme s'éteint. Dans ce cas, il faut renouveler l'opération d'allumage depuis le début en attendant un peu plus de temps après l'allumage de la flamme.

La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Si localement des conditions particulières de distribution de gaz rendaient difficile l'allumage, il est conseillé de répéter l'opération d'allumage en positionnant la manette sur le ralenti.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum "+" (☺) et débit réduit "-" (☹) se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "0".
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

- * **Double couronne 18 cm et plus**
- * **Ultra-rapide 18 cm et plus**
- * **Rapide Ø de 16 à 18 cm**
- * **Semi-rapide Ø 12 cm**

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.

- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des traces de résidus sur la grille émaillée ; elles peuvent être enlevées facilement en utilisant un chiffon humide et un produit légèrement abrasif.

QUELQUES CONSEILS

- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE ELECTRIQUE: la puissance de la plaque dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous). La plaque électrique avec un point rouge central est du type rapide et auto-protégée, elle est dotée d'un thermostat interne qui diminue automatiquement la puissance en cas de température anormale (ex : fonctionnement à vide).



LE FOYER HIGH LIGHT: équipe les tables vitrocéramiques. Une lame métallique qui devient incandescente répartit uniformément la température sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation soit de cuissons homogènes et délicates soit de cuissons soutenues. Sa puissance dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous).

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

POUR LES TABLES AVEC FOYERS VITROS

Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la surface de température est supérieure à environ 60° C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60° C.

Positions			Quelques conseils
1	1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat
2	3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat
3	5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4	7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes
6	11-12	Vif	Steaks, escalopes....

Conseils

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- **Utiliser des récipients épais et à fond plat :** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :** cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque** sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- **Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide :** elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention :

Durant le fonctionnement de la plaque électrique ou du foyer vitrocéramique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

UTILISATION : ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- d'attendre le refroidissement complet de la table.

Ne jamais utiliser :

de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.

- **ACIER ÉMAILLÉ :**

lorsque l'appareil est froid nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

- **INOX :**

nettoyer simplement à l'eau savonneuse et rincer. Un produit usuel du commerce pour l'entretien de la matière inox vous permettra de conserver son aspect d'origine.

- **SURFACE VERRE OU VITROCERAMIQUE**

- Disposer quelques gouttes de produit nettoyant spécifique pour la surface verre ou vitrocéramique.
- Frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'une lame de rasoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

L'utilisation d'une lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser la lame de rasoir à la portée des enfants.

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

LES MANETTES - Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut. Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

LES BRÛLEURS GAZ

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

- Le chapeau de brûleur : il est simplement posé sur le corps de brûleur. Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher. Le chapeau de brûleur émaillé : ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. Le chapeau de brûleur en laiton : à l'usage la matière du chapeau se ternit. Pour retrouver l'éclat du laiton, utiliser un produit spécifique pour l'entretien des "cuivres, laiton et bronze" disponible dans le commerce. Ne pas utiliser un tel produit pour l'entretien des manettes.

- Le corps de brûleur : un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine.

Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

Au moment du remontage, s'assurer que le chapeau de brûleur et le corps de brûleur soient bien essuyés. Veiller au bon repositionnement de chacun de ces éléments avant de réutiliser la table de cuisson.

Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur du brûleur gaz.

LES GRILLES

Selon le modèle de table de cuisson, les grilles sont en acier émaillé ou en fonte émaillée.

Elles sont simplement posées. Soulever pour les retirer. Pour leur entretien, ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

Lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur spécifique pour les plaques électriques, disponible dans le commerce.

COUVERCLE

Le couvercle est disponible sur demande comme accessoire optionnel sur certains modèles.

Avant de fermer le couvercle et afin de le protéger des chocs thermiques, il faut absolument attendre que les plaques électriques et les brûleurs soient refroidis.

Tout produit du à un éventuel débordement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- vérifier que l'arrivée de gaz soit régulière.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée :

- éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

Grilles et brûleurs chromés

Les grilles et brûleurs chromés ont tendance à noircir à l'usage. C'est un phénomène normal et inévitable, mais il ne met absolument pas en danger les fonctionnalités de la table de cuisson. Cependant, les pièces de rechanges sont disponibles, sur demande, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

FR

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IT

Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

ES

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto.

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.