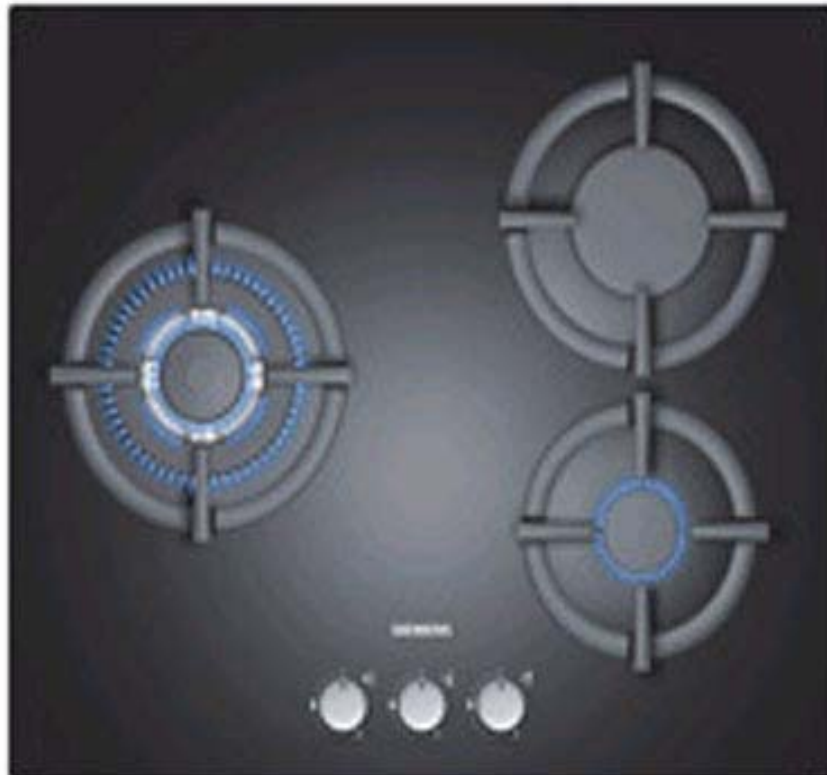




MARQUE: SIEMENS

REFERENCE: EP 616 CB 20 E

CODIC: 3023303




Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de grande qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict, pendant tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils satisfassent toutes vos exigences d'une parfaite cuisson. Pour votre commodité, cette notice d'instructions est divisée en deux volets, un d'Utilisation et un autre d'Installation.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes**, non seulement destinées à l'utilisateur, mais aussi à la sécurité et à l'entretien. Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable.

Autant vous que nous, pouvons contribuer à la conservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile rejetée ne doit pas être jetée dans l'évier vu qu'elle génère un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil,

suivez les instructions suivantes :

Élimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

CONTENU

Avertissements de Sécurité	27
Ainsi se présente votre table de cuisson :	29
Brûleurs à gaz	30
Diamètre récipients (cm) conseillés	31
Conseils pour cuisiner	32
Avertissements d'utilisation	33
Préparation	33
Nettoyage et conservation	34
Situations anormales	35
Conditions de garantie	36

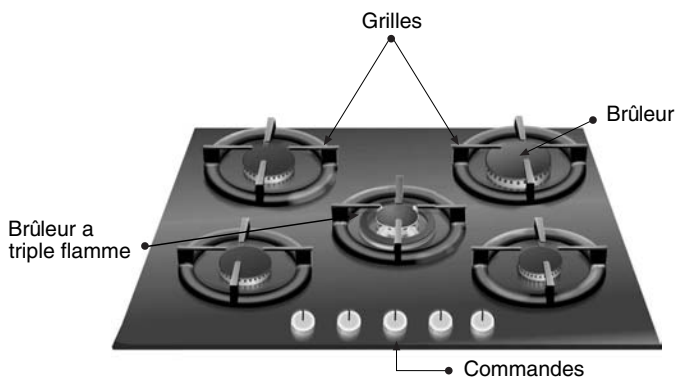
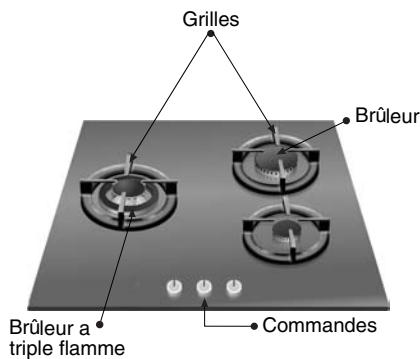
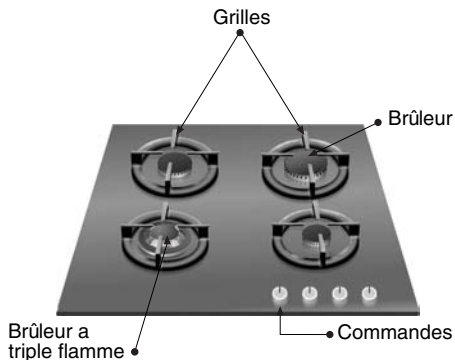
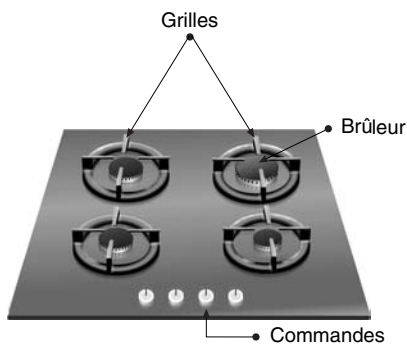
Advertissements de Sécurité

- ❑ **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz ne peuvent être réalisées que par un **technicien officiellement agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes**.
- ❑ Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Edifices Autorisés, JO Espagnol n° 281,24-11-93)
- ❑ Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- ❑ **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention.
Maintenez toujours les enfants éloignés.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer des repas, **jamais** en tant que chauffage

- ❑ Les graisses et les huiles chauffées en excès peuvent s'enflammer facilement. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.
- ❑ **Ne** jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas d'incident, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre service après-vente.
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés pouvant être instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas y exercer de force. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel**, afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ Au cours de l'utilisation de votre table de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids. Cela peut provoquer la rupture de la plaque en verre.
- ❑ Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

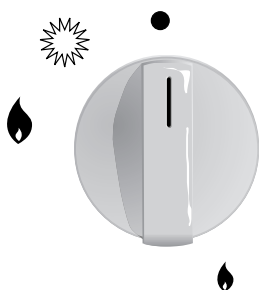
**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

Ainsi se présente votre table de cuisson :



Brûleurs à gaz

Fig 1.



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de maximum en la maintenant sur cette position quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-la, en réglant ensuite la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **souppes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc. L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

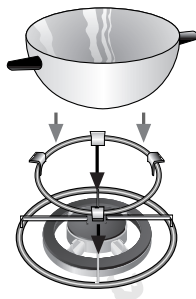
Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :		>22 cm
Rapide :	22 cm	26 cm
Semi-rapide :	14 cm	20 cm
Auxiliaire :	12 cm	14 cm

Grilles supplémentaires:

Fig. 2.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à triple flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grills, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (Wok chinois, etc.) fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 484128 // 363300.

Grille cafetière : Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un supplément de grille cafetière, exclusivement réservée au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou si vous n'utilisez pas correctement ces grilles supplémentaires.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, cuire, griller, dorer, paellas, cuisine chinoise (Wok)		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés	
Rapide	Escalope, bifteck, omelette, fritures		Riz, béchamel, ragoût	Cuisson vapeur: poissons, légumes
Semi-rapide	Pommes de terre, légumes frais, potages, pâtes		Réchauffer et maintenir plats cuisinés et faire ragoûts délicats	
Auxiliaire	Préparer: ragoûts, riz au lait, caramé		Décongeler et cuire lentement: légumes, fruits, produits congelés	Faire/fondre : beurre, chocolat, gélatine

Avertissements d'utilisation

Préparation

Avertissements d'utilisation quant à la préparation

NON



N'utilisez pas de récipients petits sur des brûleurs grands. La flamme ne doit pas toucher les côtes du récipient.

Ne cuisinez pas sans couvercle ou s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.



N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ceci rallonge le temps de préparation et fait augmenter la consommation d'énergie.



Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur, il pourrait se renverser.

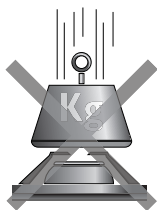


N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs se trouvant près des boutons qui, une fois centrés sur le brûleur, peuvent les toucher et s'approcher tellement que la température augmente sur cette zone et causer ainsi des dommages.



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.

N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou de sources de chaleur pour un seul récipient. Evitez d'utiliser des grilles, des casseroles en terre, etc..., pendant une longue période à puissance maximum.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une de tacher les récipients.

Placez toujours le couvercle

N'utilisez que des marmites, poêles et casseroles avec un **fond plat et épais**.

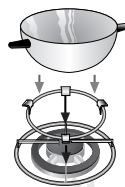
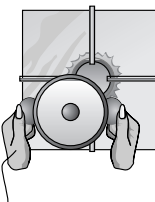
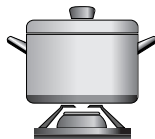
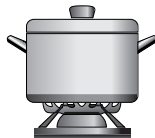
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur

Placez le récipient **sur la grille**. Assurez-vous que **les grilles et les clapets** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.

Manipulez les récipients avec **soin** sur la table de cuisson.

Utilisez un seul récipient par brûleur.

Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.



Normes d'utilisation pour la plaque en verre :

Nettoyage et conservation

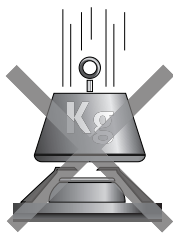
NON



N'utilisez pas de détergents en poudre, sprays pour le nettoyage de cuisinières ou des éponges abrasives pouvant rayer le verre.

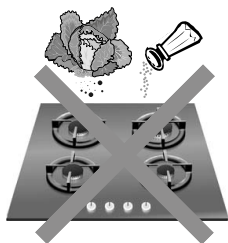
N'utilisez jamais d'objets pointus comme des lavettes métalliques ou des couteaux pour retirer des restes d'aliments ducis sur la surface.

N'utilisez pas de couteau, relette ou objet similaire pour nettoyer le record entre le verre et les caches des brûleurs ou les profils des caches métalliques.



Ne faites pas glisser sur le verre les récipients, vu qu'ils peuvent le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre.

Ne frappez pas la table de cuisson sur aucun de ses bords.



Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes secs et verts, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

OUI

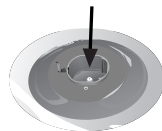
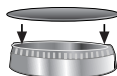
Pour conserver le verre, utilisez une éponge imbibée de savon, mais uniquement quand l'appareil est froid.

Nettoyez la surface du chauffage quand elle est froide après chaque utilisation.

Même les petites saletés brûlent en la connectant à nouveau.

Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les nettoyer périodiquement en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les trous et les rainures soient parfaitement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les clapets des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les clapets sont bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec celles-ci, la présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson pouvant provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Faites attention aux taquets des grilles au moment de les nettoyer, ils pourraient se lâcher et rayer la plaque en verre avec le grill lors de l'utilisation suivante.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système fonctionnel de gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il?	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est en panne?	<ul style="list-style-type: none">- Fusible défectueux- L'automatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher.	<ul style="list-style-type: none">- Contrôler le fusible sur le boîtier général des fusibles et le changer s'il présente un défaut.- Vérifier sur le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none">- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs.- Les brûleurs sont mouillés- Les clapets du brûleur sont mal placés.	<ul style="list-style-type: none">- L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé.- Sécher soigneusement les clapets du brûleur et les bougies.- Vérifiez que les clapets ont été bien placés.
... si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	<ul style="list-style-type: none">- Les différentes parties du brûleur ont été placées de manière incorrecte.- Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none">- Placez correctement les différentes pièces.- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
... si le flux de gaz ne semble pas normal, ou si le gaz ne sort pas?	<ul style="list-style-type: none">- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires.- Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	<ul style="list-style-type: none">- Ouvrir les possibles robinets intermédiaires.- Changez la bouteille par une autre remplie.
... s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	<ul style="list-style-type: none">- Un robinet est ouvert.- Possible fuite sur le raccord à la bouteille.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez ce fait.- Vérifiez que le raccord est correct.
... si les sécurités des différentiels des brûleurs ne fonctionnent pas?	<ul style="list-style-type: none">- Vous n'avez pas maintenu assez de temps le bouton.- Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none">- Une fois allumé le brûleur, maintenez le bouton en appuyant quelques secondes de plus.- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR	FD
--------	----

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur la partie inférieure de votre table de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Si vous le souhaitez, le vendeur de l'appareil sera à votre entière disposition pour vous fournir des détails sur cet aspect. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.
Tout droit de modification réservé.