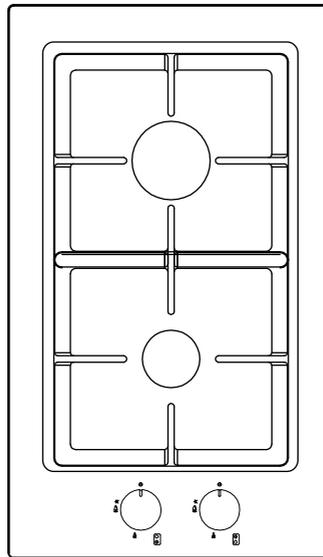


COOKE™ &LEWIS

Table de cuisson gaz encastrable



CLGH2SS-F - Version: 01

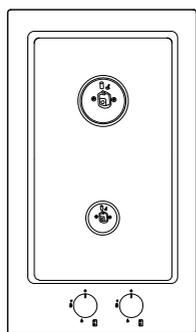
645461

FR

Table de cuisson gaz encastrable - Réf : 3454976454614



AVERTISSEMENT : Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.



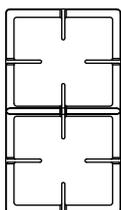
[01] x 1



[02] x 1



[03] x 1



[04] x 1



[05] x 1



[06] x 2



[07] x 1
Pré-monté sur l'appareil



[08] x 1

1 : 1



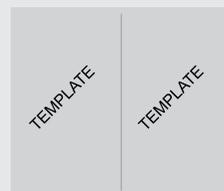
[09] x 2



[10] x 1



[11] x 4 (4x20mm)



[12] x 1

CLGH2SS-F Table de cuisson gaz encastrable

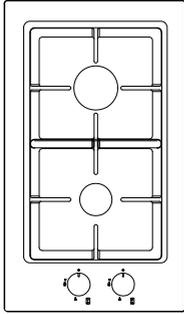
C'est parti...

Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis conservez-les afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

	Pour bien commencer...	04
	Votre produit	04
	Avant de commencer	04
	Sécurité	05
	Et dans le détail...	10
	Fonctionnement	10
	Entretien et maintenance	12
	Résolution des problèmes	14
	Recyclage et élimination	14
	Informations techniques et légales	15
	Garantie	21
	Déclaration de conformité CE	23
	Annexe...	
	Installation	24

Votre produit Avant de commencer

Votre produit



Le guide d'installation se trouve à la fin du manuel d'utilisation

Points à vérifier avant de commencer

- Pour éviter les risques liés à l'utilisation d'un appareil électrique, veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et lisez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter tout danger ou dommage causé par une mauvaise utilisation. Veuillez conserver cette brochure pour consultation ultérieure et la transmettre à tout futur acquéreur de votre appareil. Après le déballage de l'appareil, veuillez vérifier que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service après-vente au 01 56 48 02 60 (France).
- Vérifiez l'emballage et assurez-vous que vous êtes en possession de toutes les pièces figurant sur la liste.
- Choisissez l'emplacement adéquat pour votre appareil.
- Cet appareil est muni d'une plaque signalétique spécifiant ses caractéristiques. Cette plaque fournit toutes les informations nécessaires à la commande des pièces détachées.
- Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, ou en cas de déménagement, veillez à remettre ce manuel au nouvel acquéreur afin qu'il puisse se familiariser avec son fonctionnement et sa sécurité.
- Classe de l'appareil : Classe 3.

Vous aurez besoin de



Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute installation et les conserver pour toute consultation ultérieure.



- Toute installation doit être effectuée par une une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et conformément aux instructions d'installation du fabricant.

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes en vigueur. Cependant, veuillez noter que les surfaces de l'appareil peuvent atteindre une température élevée pendant son utilisation et demeurer très chaudes après usage.
- Les parties accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil. Veuillez à ne pas toucher l'appareil (hotte, table de cuisson, etc.).
- Veuillez maintenir cet appareil hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne peuvent être confiés à des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Un dispositif pour isoler l'appareil doit être intégré dans le câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage. Un interrupteur tous pôles avec une ouverture de contact d'une amplitude d'au moins 3 mm doit être connecté sur le câblage fixe.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ✓ Prenez garde à ne pas coincer ou abîmer le câble d'alimentation.
- ✓ Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ✓ Ne pas installer l'appareil en extérieur, dans un environnement humide ou dans un endroit pouvant être sujet aux fuites d'eau, c'est-à-dire à proximité d'un évier ou d'un lavabo. En cas de fuite d'eau, faites sécher l'appareil à l'air libre.
- ✓ Veillez à éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
- ✓ Ne pas utiliser de vaporisateurs inflammables près de l'appareil.
- ✓ Un grand soin doit être porté lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Veuillez lire attentivement les sections Nettoyage et Maintenance de cette brochure.
- ✓ Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.
- ✓ L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ✓ Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique.

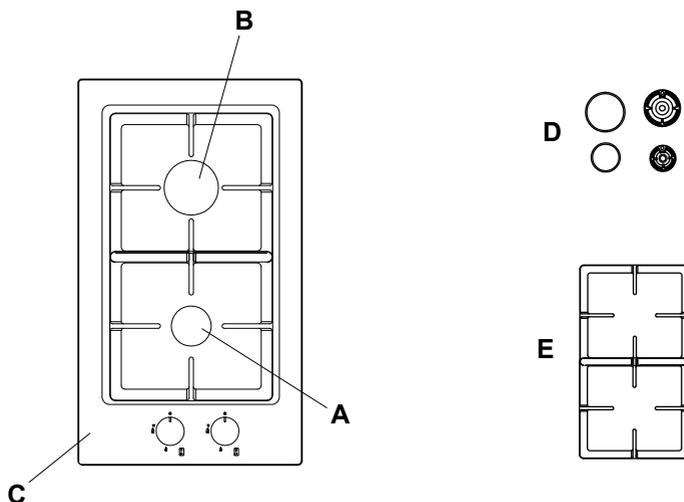
- ✓ Ne pas toucher la surface métallique de la zone de cuisson après son utilisation, celle-ci pouvant demeurer chaude pendant un certain temps.
- ✓ Ne pas ranger de produits détergents ou inflammables sous la table de cuisson.
- ✓ Ne pas laisser des graisses ou huiles bouillantes sans surveillance car celles-ci pourraient s'enflammer.
- ✓ Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.
- ✓ **Avertissement !** Tous aliments gras ou huileux en cours de cuisson laissés sans surveillance sur une table de cuisson peuvent s'avérer dangereux et provoquer un incendie.
- ✓ N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ✓ **Avertissement !** Risques d'incendie ! Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- ✓ Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution du gaz (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- ✓ Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- ✓ Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation de produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Il convient d'apporter une attention particulière aux exigences pertinentes concernant l'aération.
- ✓ Attention : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme par exemple le chauffage du local.
- ✓ L'utilisation de la cuisinière à gaz inappropriée peut causer des accidents.

Fonctions du produit

- 2 x Brûleurs: Cinq zones de cuisson.
- Dispositif de surveillance de flamme (DSF): Coupe l'arrivée de gaz lorsque la flamme s'éteint.
- Allumage automatique.
- Kit de conversion GPL fourni.

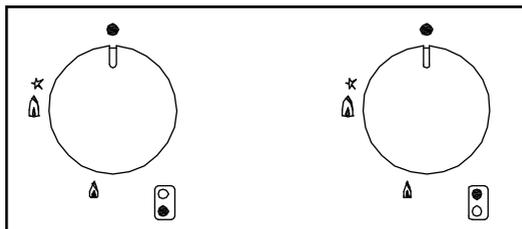
Éléments de commande



Référence	Description	Qté
A	Brûleur auxiliaire	1
B	Brûleur rapide	1
C	Panel	1
D	Chapeaux	2
E	Grille-support de récipient	1

Avertissement: Il se peut que ce schéma ne reflète pas exactement la disposition de votre appareil.

Fonctionnement



Utilisation des brûleurs



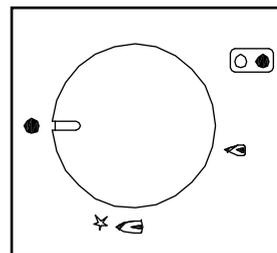
Avertissement

- S'il n'y a pas de courant électrique, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume gaz à étincelle piézo-électrique.
- Les brûleurs peuvent seulement être allumés avec des thermocouples de sécurité lorsque le bouton est positionné sur **MAXIMUM**.

Sur le panneau de commandes à droite de chaque bouton, un schéma indique à quel brûleur le bouton en question se réfère. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de plusieurs façons, selon le type d'appareil, et ses caractéristiques individuelles.

Allumage manuel (cette opération est toujours possible même lorsque le courant électrique est éteint):

- Tourner le bouton correspondant au brûleur choisi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la position MAXIMUM (grande flamme). Utiliser un allume gaz à étincelle piézo-électrique.
- Allumage électrique automatique pour les brûleurs avec dispositif de sécurité (thermocouples):



Tournez le bouton correspondant au brûleur sélectionné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur MAXIMUM.

- Turn the knob corresponding to the selected burner in a counter-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM.
- Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ pour permettre à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur ne reste pas allumé après avoir relâché le bouton, répétez la procédure ci-dessus.

Fonctionnement Entretien et maintenance

Fonctionnement

NOTE



- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.
- Par conséquent, la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de ventilation naturelles ne doivent pas être obstruées. Activez aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur.
- En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire comme l'ouverture d'une fenêtre à proximité ou l'augmentation de la puissance des ventilateurs mécaniques, le cas échéant.

Conseil pour une utilisation optimale du brûleur:

- Une fois votre récipient à ébullition, tournez le bouton sur la position MINIMUM.
- Posez toujours un couvercle sur vos récipients.

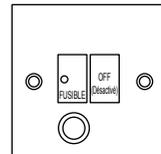
Brûleur	Diamètres de récipient recommandés (cm)
Auxiliaire	8-16
Rapide	18-22

Nettoyage de l'appareil



Avertissement

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. En cas de défaillance, contacter le service après-vente.



Avertissement

- Nettoyez avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives.
- Prenez garde à éviter les chocs.
- Ne pas laisser de récipient vide sur la zone de chauffe.

Nettoyage de l'appareil

- La table doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Essuyez les surfaces interne et externe de l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide.
- Toute éclaboussure doit être toujours nettoyée à l'aide d'un chiffon.
- La surface de la table de cuisson peut être facilement nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Nettoyage des parties en émail:

Pour entretenir les parties en émail, nettoyez régulièrement avec de l'eau savonneuse.

Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives. Évitez de laisser des substances acides ou alcalines sur les parties en émail (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate, etc.) et nettoyez les parties en émail lorsqu'elles sont encore chaudes.

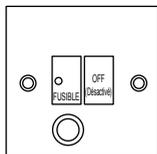
Nettoyage des parties en inox:

Nettoyez l'inox avec de l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux. La brillance est entretenue par un nettoyage régulier avec des produits spéciaux disponibles dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives.

Nettoyage des diviseurs de flamme du brûleur:

Les diviseurs de flamme ne sont pas fixés. Par conséquent, pour les nettoyer, retirez-les simplement de la table de cuisson et lavez-les avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés et après avoir vérifié que les trous ne sont pas obstrués, remettez-les correctement en place.

Remplacement des pièces détachées



Avertissement

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. En cas de défaillance, contacter le service après-vente.

Résolution des problèmes

Avant de contacter le service après-vente, veuillez vous assurer qu'il s'agit bien d'une défaillance de l'appareil.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué les vérifications ci-dessous, veuillez contacter le service après-vente.

1. Vérifiez que l'alimentation électrique n'est pas coupée.
2. Vérifiez que le fusible dans le disjoncteur n'a pas sauté.
3. Assurez-vous que les composants du brûleur ne sont pas trop sales car cela peut causer des problèmes d'allumage.

Ne pas effectuer de réparations sur la table soi-même car cela peut endommager la table de cuisson.

Avant de contacter le service après-vente, veuillez :

1. Vous assurer que l'appareil est branché correctement.
2. Lire le texte de panne ci-dessus. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, débranchez l'appareil, ne tentez pas de le démonter vous-même, et appelez le service après-vente.

Recyclage et élimination

Protection de l'environnement

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez recycler là où des installations appropriées existent. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour des conseils en matière de recyclage.



La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas jeter ce produit de la même façon que vos déchets courants. Ce produit doit être remis dans un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour recyclage.

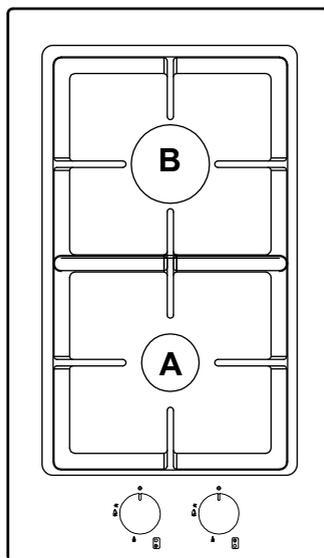
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous permettrez d'éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique pouvant survenir si ce produit n'était pas manipulé correctement. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou collectivité locale, la déchetterie de votre localité ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Caractéristiques techniques

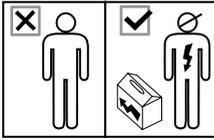
Alimentation électrique	220-240 V~, 50/60 Hz
Pression du gaz (kW)	G20 type/ 20mbar/ 4,0 kW G30 type/ 28-30mbar/ 4,0 kW
Dimensions extérieures (W x H x D)	300 x 100 x 510 mm
Poids net	4.2 kg

CARACTÉRISTIQUES DES UTILISATEURS

Type de burner	Puissance (max)	Puissance (min)	G20 20mbar		28-30mbar		Zone de cuisson
	Kw	Kw	Nozzle size (mm)	Cons M ³ /h	Nozzle size (mm)	Cons g/h	Kcal/h
Petit brûleur auxiliaire	1.00	0.35	0.72	0.095	0.50	73	A
Grand brûleur rapide	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218	B



Câblage



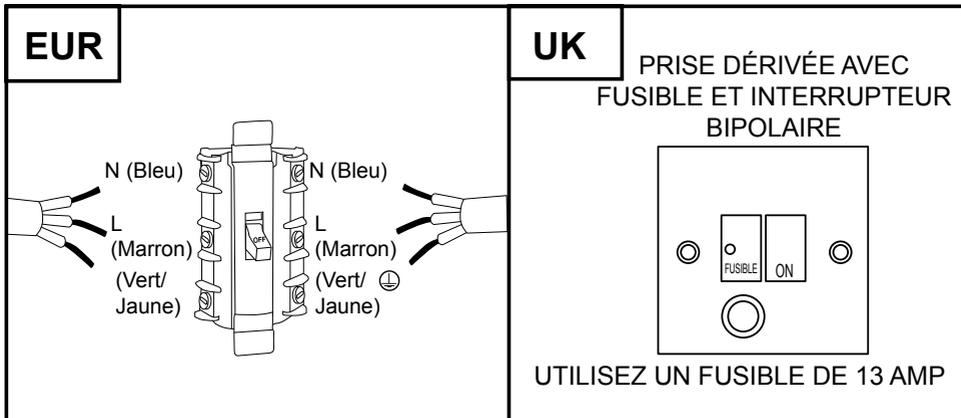
Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié.

Avant le branchement à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique.



AVERTISSEMENT : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE MIS À LA TERRE.

Le raccordement au réseau électrique peut se faire directement au secteur.



Connexion directe

Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un électricien qualifié avec des outils conformes pour éviter tout accident.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été réalisée conformément aux plans de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

Informations techniques et légales

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte de l'appareil.

Réglémentations électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux règlements de l'I.E.E. et aux réglementations de la compagnie d'électricité locale en vigueur. Pour votre sécurité, un électricien qualifié ou un technicien agréé de l'organisme de certification national doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

Branchement électrique

Avant le branchement à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.



AVERTISSEMENT : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation à 2 conducteurs et doit être reliée à la distribution électrique par un interrupteur bipolaire ayant un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

Pour le Royaume-Uni uniquement.

Un commutateur à fusible correspondant à la norme BS 1363 Section 4 est recommandé.

Le fusible doit être de 13 Amps.

Les codes couleurs des fils électriques sont les suivants :

Marron = L - Phase

Bleu = N - Neutre

Vert/Jaune = ⊕ - Terre

Le point de connexion doit être placé dans un emplacement adjacent à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien dans l'éventualité d'une panne.

Guide d'installation

Conditions de distribution du gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

L'installation des appareils à gaz doit être faite par un technicien professionnel qualifié.

Le fabricant n'est légalement pas autorisé à offrir des conseils relatifs à l'installation de ce type de produit à des personnes non qualifiées.

Ventilation

Toutes les pièces requièrent une fenêtre ou porte pouvant s'ouvrir. Certaines pièces requièrent également une ventilation permanente ou un extracteur (voir ci-dessous) en complément de la ventilation naturelle.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans une pièce dont le volume est inférieur à 5 m³. Le tableau ci-dessous indique les exigences de ventilation selon le volume de la pièce (L x l x H) en m³.

Volume de la pièce (m ³)	Ventilation de l'air requise (cm ³)
5	100
6 à 10	50
6 à 11	Aucune ventilation permanente n'est requise si la porte donne sur l'extérieur.
11 ou plus	Aucune ventilation requise

Les données ci-dessus permettent également l'utilisation d'un four ou d'un gril à gaz. Cependant, dans le cas où la pièce comporterait d'autres appareils à gaz, veuillez vous reporter aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

Que faire si je sens une odeur de gaz?

Éteignez l'arrivée du gaz, ouvrez les portes et fenêtres.

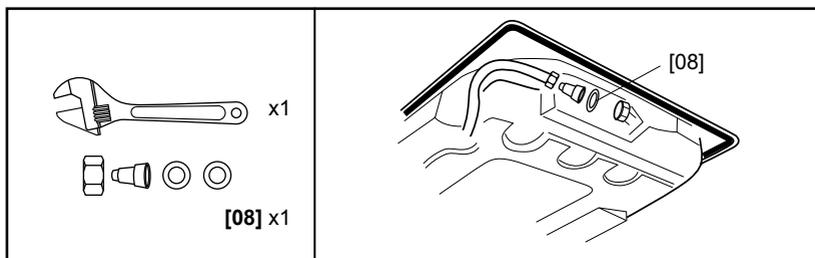
Raccordement du gaz



ATTENTION !

Le raccordement au gaz doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où l'installation est effectuée.

La méthode de raccordement de préférence est l'emploi d'un tuyau rigide en cuivre ou d'un tuyau flexible, en fonction de la réglementation locale. Le plan de cuisson est alimenté grâce à un coude « G $\frac{1}{2}$ » qui peut être utilisé ou mis au rebut en fonction de la méthode de raccordement approuvée et des meilleures pratiques d'ingénierie.



Changement des injecteurs



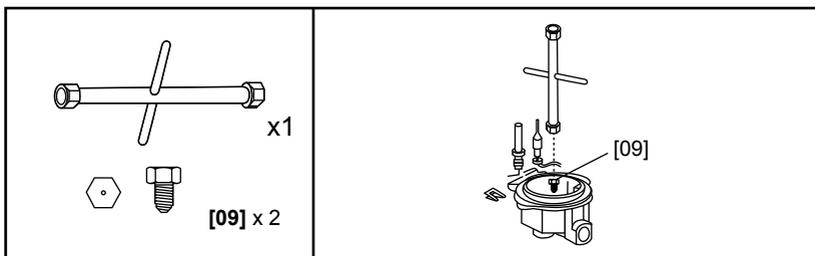
Avertissement

L'installation de la table de cuisson et les changements de brûleur doivent être effectués par un installateur gaz agréé.



Note

Les injecteurs GPL sont fournis dans un sac séparé sur lequel figure la mention "GPL". En cas de passage au gaz naturel, inscrivez la mention "NATUREL" sur le sac.



Soulevez les brûleurs et dévissez les injecteurs à l'aide d'un outil adéquat puis remplacez-les par les injecteurs GPL.

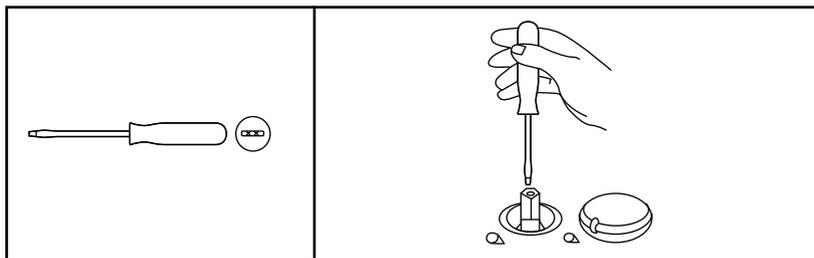
Raccordement du gaz

Réglage des brûleurs



Avertissement

Le réglage indiqué ci-dessous ne peut être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane (naturel) ou gaz de ville (si disponible). Pour les brûleurs fonctionnant au gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.



Réglage de la position "MINIMUM" sur les brûleurs.

Pour régler le brûleur sur la position minimum, veuillez suivre la procédure suivante:

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton jusqu'à sa position MINIMUM (petite flamme).
2. Enlevez le bouton du robinet ; le bouton est situé sur la barre du robinet.
3. Utilisez un petit tournevis pour tourner la vis dorée située dans la partie inférieure du robinet. Tournez vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée sur la position MINIMUM.
4. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas lorsque vous changez rapidement de position de MAXIMUM à MINIMUM.



Attention

L'utilisateur final ne doit pas ajuster la position "minimum" sur le brûleur par eux-mêmes. Seulement personnel technique qualifié en conformité avec les normes pertinentes de l'ajuster.

Garantie

Cet appareil est couvert par une garantie totale de 24 mois, pièces et main-d'oeuvre. Cette garantie couvre le remplacement des pièces et les frais de main-d'oeuvre relatifs à la réparation de l'appareil dans un environnement domestique. Le fabricant s'engage à réparer tout appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau et à n'utiliser que des pièces authentiques du fabricant d'origine.

Pour toute demande d'intervention SAV sous garantie, il vous sera demandé de fournir un justificatif d'achat.

S'il est reconnu par le technicien agréé GAA que l'appareil sous garantie est irréparable, GAA se réserve le droit, à sa seule discrétion et à ses propres frais, d'échanger l'appareil défectueux par un appareil de remplacement. Si le produit en question n'est plus disponible, un produit de substitution doté de fonctions et caractéristiques identiques sera proposé.

Après la réparation ou le remplacement d'un appareil défectueux, la durée restant à courir de la garantie GAA du produit d'origine sera reportée sur l'appareil de remplacement et toute demande d'intervention SAV ultérieure durant la période de garantie sera couverte par la garantie GAA.

Toute modification du produit ou tentative de réparation de l'appareil défectueux par un technicien non-agréé annulera la garantie.

La garantie est disponible au Royaume-Uni (partie continentale uniquement), en Écosse, en Irlande du Nord, en République d'Irlande (ROI) et en France, mais n'est pas valable dans un autre pays de l'UE.

Cette garantie n'est pas transférable vers une autre personne ou un autre produit. Elle est soumise à la loi du Royaume-Uni, s'ajoute à vos droits statutaires et ne les limite aucunement.

Exclusions de la garantie

Cette garantie NE Couvre PAS :

Tout appareil endommagé ou négligé suite au non-respect des instructions de stockage, de montage, d'installation, d'utilisation ou d'entretien. GAA rejette toute responsabilité quant aux dommages suivants : mauvaise utilisation, négligence, dommages accidentels ou délibérés, forces de la nature.

L'usure normale.

Les consommables comme les filtres à charbon et ampoules électriques.

Garantie

Exclusions de la garantie (suite)

Toute demande d'intervention SAV sur un produit utilisé dans le cadre d'un environnement commercial ou non-domestique.

Tout appareil fonctionnant au gaz non installé par un technicien agréé.

Si aucun problème n'est constaté lors de l'intervention SAV, GAA se réserve le droit de facturer le coût du déplacement au tarif en vigueur de 75,00 € HT (+ TVA).

Lors de l'intervention, il peut s'avérer nécessaire de retirer un appareil ayant été fixé au mur. Si l'appareil ne peut être retiré en raison de la présence de colle, joint ou carrelage, il est alors de la responsabilité du client/installateur de retirer et de réinstaller l'appareil afin de permettre la réparation.

La garantie n'affecte pas vos droits statutaires.

La garantie est proposée par GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza,
2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Service après-vente

Pour organiser l'intervention d'un technicien sous garantie, veuillez contacter le service après-vente à l'un des numéros suivants :

France

Téléphone 01 56 48 02 60

E-mail : callcenter@sidepar.fr

Déclaration de Conformité CE

FABRICANT : CATA		
ADRESSE: C/Ter n° 2, Torelló 08570 – Barcelona (Spain)		
Nous certifions que les accessoires mentionnés sont conformes aux exigences des Directives Européennes en vigueur, y compris leurs modifications et les transpositions correspondantes de leurs législations nationales.		
MACHINE APPLICABLE :	CLGH2SS-F	
TYPE :	Table de cuisson gaz encastrable	
DIRECTIVES CE APPLIQUÉES :	Conforme à la directive 90/396/CEE relative aux appareils à gaz (12/06/1990)	
NORMES HARMONISÉES APPLIQUÉES:		
Standard EN 60335-2-102:2006		
Standard EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006		
Standard EN 50366:2003 + A1:2006		
NORMES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES INTERNATIONALES APPLIQUÉES:		
	ISO9001.2008	
LIEU : Torelló	<u>David Sala</u> Directeur technique	

Cet appareil respecte les lois en matière de suppression des parasites radioélectriques.

La politique du fabricant visant à améliorer en permanence le produit, le fabricant se réserve le droit d'adapter et d'effectuer toute modification considérée comme nécessaire sans préavis.

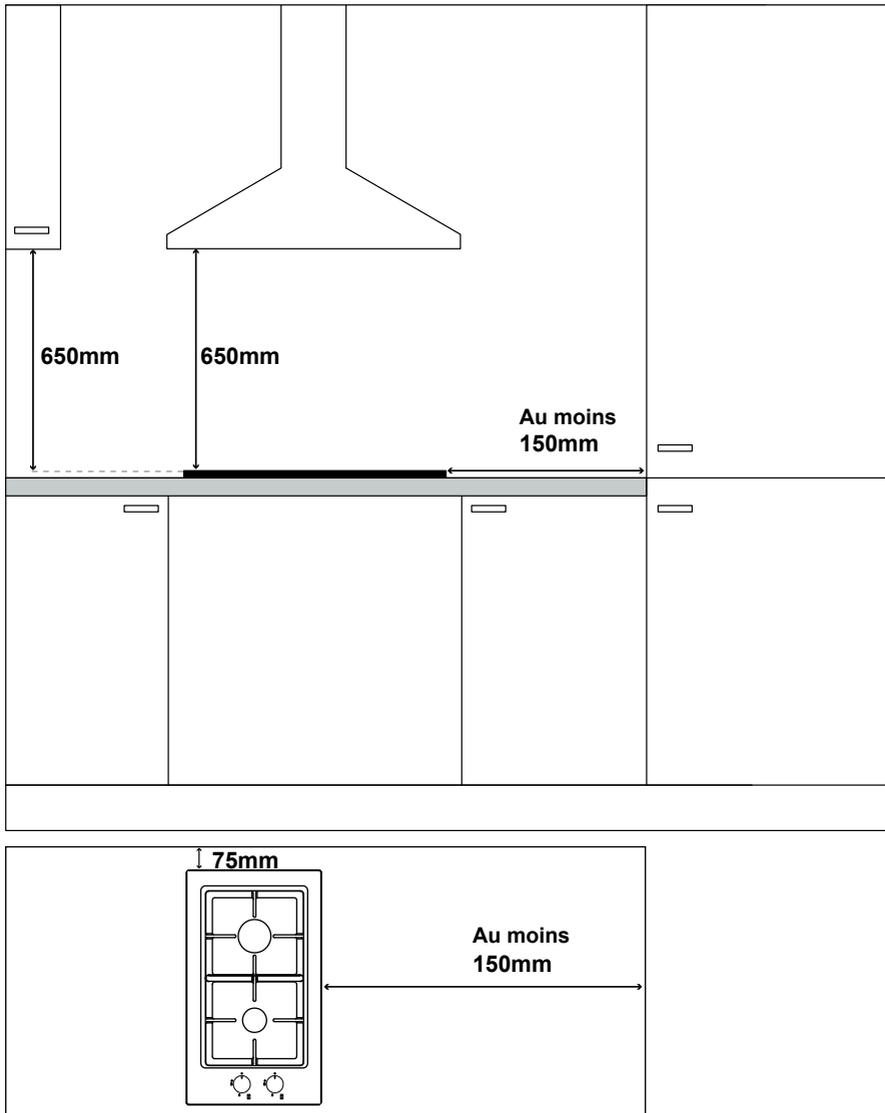
Castorama France
 BP 101 - 59175 Templemars
 www.castorama.fr

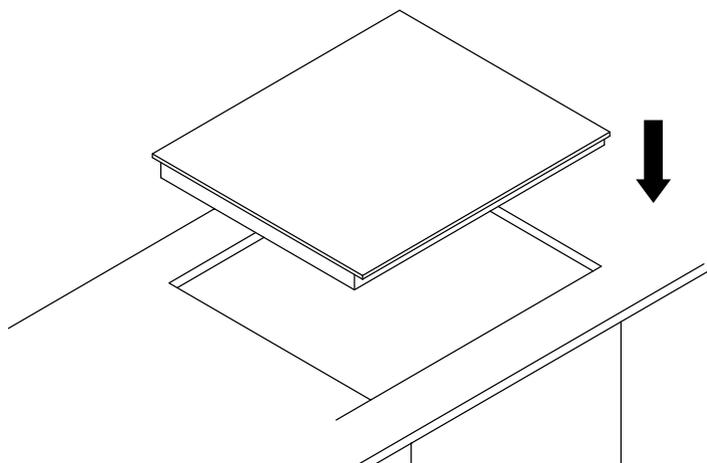
N°Azur 0 810 104 104
 Dites «Question» (prix appel local)

Espace requis autour de l'appareil

**Avertissement**

Une bonne aération est nécessaire autour de l'appareil pour une meilleure évacuation de la chaleur et une faible consommation électrique. Un espace suffisant est requis autour de l'appareil. L'espace entre la table de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 650 mm.



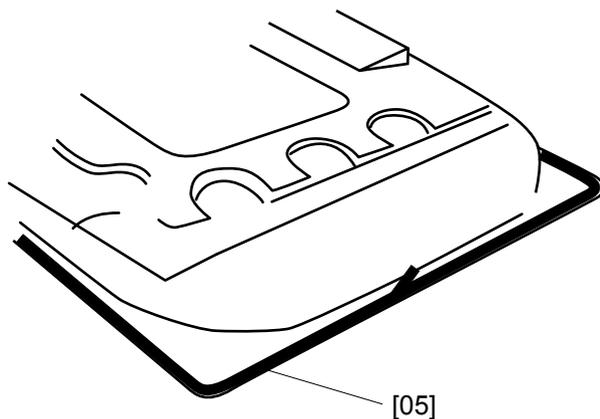


01



[12] x 1

Effectuez une découpe dans le plan de travail conformément aux dimensions du modèle avec les outils adéquats et appliquez du joint sur les bords de la coupe avec le produit approprié.



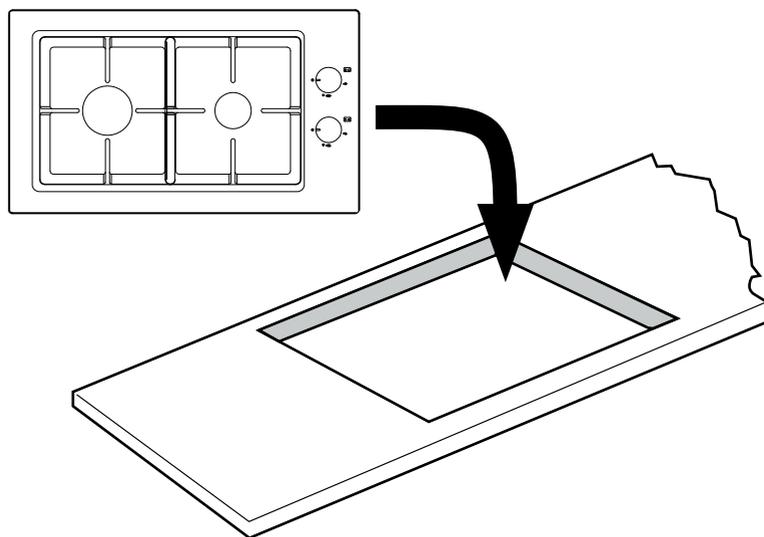
02



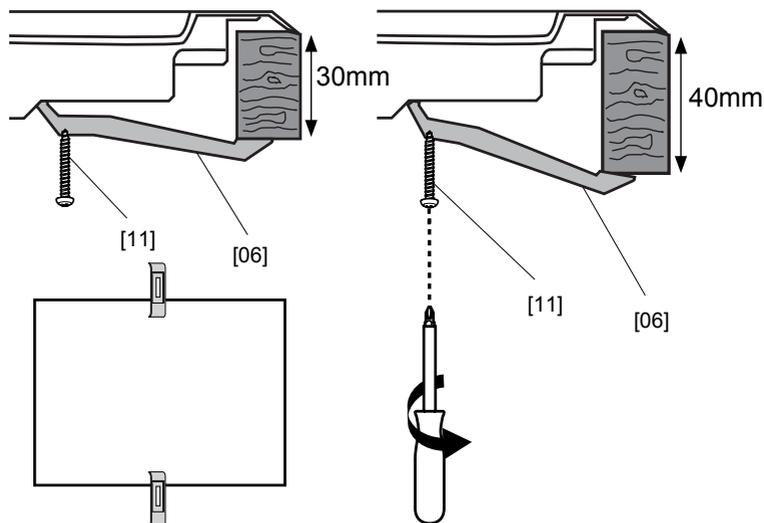
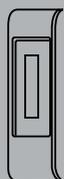
[05] x 1

Étirez le joint fourni le long du bord de la table de cuisson en vous assurant que les extrémités se touchent.

03



04



Note: Pour les raccordements électriques, se reporter à la section *Information technique et légale* de ce manuel.



Castorama France
BP 101 - 59175 Templemars
www.castorama.fr

 **0 810 104 104**
Dites «Question» (prix appel local)