

# LAGAN

fr



Design and Quality  
IKEA of Sweden

MA



## **FRANÇAIS**

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

 LANGUE

 PAYS

## Table des matières

Informations de sécurité	4	Dépannage	15
Consignes de sécurité	6	Caractéristiques techniques	16
Installation	9	Branchement électrique	17
Description de l'appareil	12	Raccordement au gaz	18
Utilisation quotidienne	12	Rendement énergétique	21
Conseils	14	En matière de protection de l'environnement	21
Entretien et nettoyage	14		

Sous réserve de modifications.

## Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur

la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil est directement branché à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. La déconnexion complète conforme aux conditions de surtension de catégorie III doit être garantie. Le câble de terre en est exclu.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## Consignes de sécurité

### Installation



**AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé par un installateur agréé.



Suivez les instructions d'assemblage fournies avec l'appareil.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Assurez-vous que l'espace sous la table de cuisson est suffisant pour la circulation de l'air.

### Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de

l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

### Raccordement au gaz



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par un installateur agréé.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

## Utilisation



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.



**ATTENTION!** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient positionnés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grands récipients dont les bords dépassent de l'appareil. Vous

risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.

- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

## Entretien et Nettoyage

 **AVERTISSEMENT!** Ne retirez pas les touches, manettes et joints du bandeau de commande. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

## Installation

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Informations générales

 **AVERTISSEMENT!** Cet appareil ne doit être installé, connecté ou réparé que par une personne compétente inscrite à la norme en matière de gaz applicable. Utiliser uniquement les pièces fournies avec le produit. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## Mise au rebut

 **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.

 **ATTENTION!** Durant l'installation, consultez les instructions de montage.

 **AVERTISSEMENT!** Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives, les normes, les dispositions relatives à la sécurité électrique et au recyclage conforme et réglementaire en vigueur dans le pays d'utilisation.

 Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.

 Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaque signalétique (reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »).

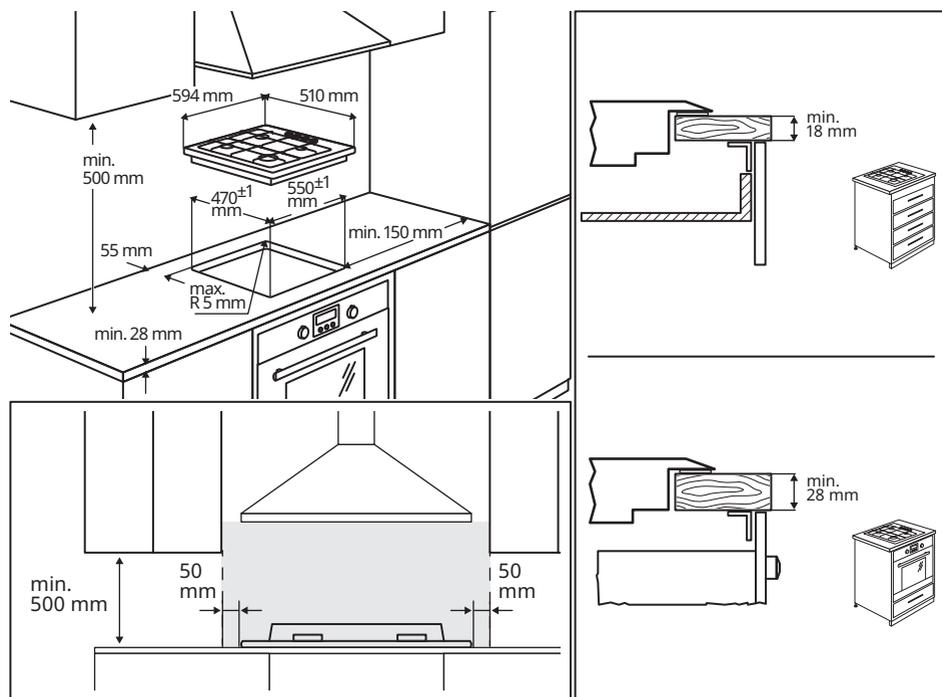
 **AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être relié à la terre.

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution due au courant électrique.

 Vous devez respecter les distances minimales par rapport aux autres appareils et armoires ou autres unités, conformément aux instructions d'assemblage.

La distance minimale entre le bord de la niche d'encastrement et le mur latéral doit être de 100 mm.

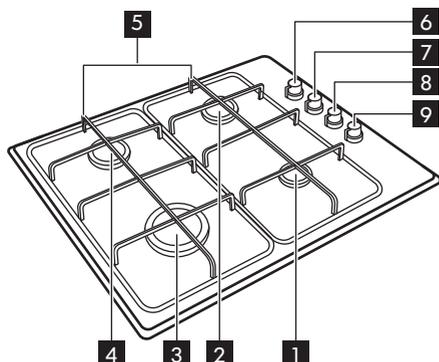
Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité en y appliquant le joint présent dans le sachet fourni avec l'appareil. Comblez les fentes entre le plan de travail et l'appareil avec un joint. N'utilisez pas de produit d'étanchéité au silicone entre l'appareil et le plan de travail. N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Sinon, les récipients chauds pourraient tomber des supports de casserole.



Pour de plus amples informations sur l'installation, veuillez consulter les instructions de montage.

## Description de l'appareil

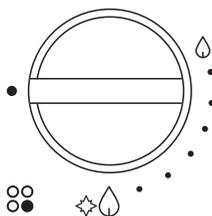
### Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Supports de casserole amovibles
- 6 Manette de commande du brûleur semi-rapide
- 7 Manette de commande du brûleur semi-rapide
- 8 Manette de commande du brûleur rapide
- 9 Manette de commande du brûleur auxiliaire

### Manette de commande du brûleur

Les brûleurs de la table de cuisson sont contrôlés par des manettes situées à droite de la table de cuisson.



Symbole	Description
●	absence d'alimentation en gaz / position Arrêt
★ 🔥	alimentation en gaz maximale / position d'allumage
🔥	alimentation en gaz minimale
⊙ ⊙	pour indiquer la position du brûleur

## Utilisation quotidienne

**⚠** **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Allumage du brûleur

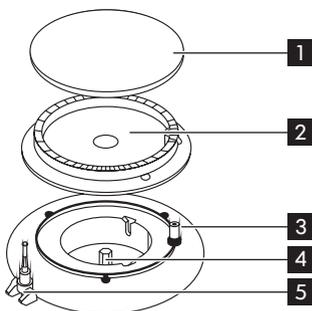
**i** Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Enfoncez la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale indiquée par ★ 🔥.
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 5 secondes. Ainsi, le thermocouple chauffe et le dispositif de sécurité se désactive. Si vous n'enfoncez pas la manette, l'alimentation en gaz est interrompue.

3. Une fois la flamme allumée, vous pouvez la régler.

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



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie de brûleur
- 4 Injecteur
- 5 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.

- (i) En cas d'absence de courant, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de gaz maximale.

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Faites attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

- (i) Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

- (i) Lorsque vous allumez l'alimentation secteur après l'installation ou après une coupure de courant, le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement.

- (i) La table de cuisson est fournie avec les vannes progressives. Elles permettent un réglage plus précis des flammes.

### Éteignez le brûleur

Pour couper la flamme, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ●.

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

## Conseils

**⚠** **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Diamètre des ustensiles de cuisson

**i** Maintenez les récipients de cuisson centrés sur les supports de casserole.

**i** Utilisez des casseroles et des poêles avec le fond de la taille du brûleur utilisé.

Brûleur	Diamètre minimal des casseroles et poêles	Diamètre maximal des casseroles et poêles
Avant gauche (Rapide)	180	260

Brûleur	Diamètre minimal des casseroles et poêles	Diamètre maximal des casseroles et poêles
Avant droit - auxiliaire	80	180
Arrière gauche (semi-rapide)	120	220
Arrière droit (Semi-rapide)	120	220

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

## Entretien et nettoyage

**⚠** **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Informations générales

**⚠** **AVERTISSEMENT!** Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

**⚠** **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

**⚠** **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier ni des acides. Cela pourrait endommager l'appareil.

**⚠** **AVERTISSEMENT!** Ne nettoyez pas le chapeau et la couronne du brûleur dans un lave-vaisselle. Risque de corrosion.

Pour éliminer les résidus d'aliments, nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse.

**i** Éliminez immédiatement les taches de graisse ou de sucre. Ne les laissez pas sur la surface de la table de cuisson pendant la cuisson.

Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Ce modèle est équipé d'un système d'allumage électrique. Pour éviter tout problème d'allumage, veillez à ce que la

« bougie » en céramique dotée d'une électrode reste propre.

-  Ne placez pas les supports de casserole au lave-vaisselle. Lavez-les et séchez-les à la main à l'aide d'un chiffon doux. Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position.

-  Pour vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et le régulateur de pression, contactez le service après-vente. Ce service est payant.

Après le nettoyage, veillez à bien sécher le tout avec un chiffon doux.

## Dépannage

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez que l'appareil est branché et que l'alimentation électrique est sous tension.
	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez les fusibles de votre installation.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Vérifiez si le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur principal n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.

En cas d'anomalie, tentez d'abord de trouver une solution au problème par vous-même. Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin IKEA. Vous trouverez une liste complète des contacts IKEA à la fin de cette notice d'utilisation.

-  Si l'appareil est mal utilisé, mal installé, ou que l'installation n'a pas été effectuée par un technicien agréé, le service sera facturé, même durant la période de garantie.

## Caractéristiques techniques

### Dimensions de la table de cuisson

Largeur	594 mm
Profondeur	510 mm
Hauteur encastrée	44 mm

Catégorie de l'appareil : II2H3B/P

Alimentation en gaz de l'appareil : Gaz liquide G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz liquide, mais il peut être converti pour une utilisation avec d'autres types de gaz, conformément au tableau ci-dessous.

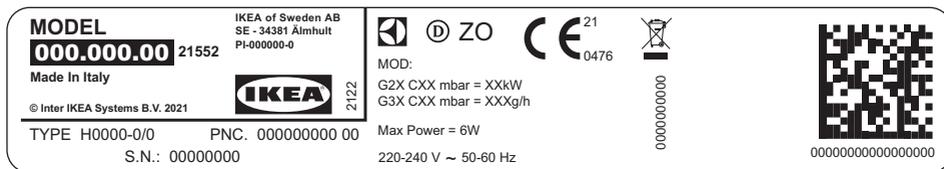
### Autres caractéristiques techniques

Classe de l'appareil : 3

PUISSANCE TOTALE	
Gas original :	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 567g/h
Remplacement de l'arrivée de gaz :	G20 (2H) 20 mbar = 8.0 kW
Raccordement au gaz :	G 1/2"

Type de brûleur	Marquage de l'injecteur	Puissance nominale kW	Débit nominal g/h	Puissance réduite kW	By-pass
G30/G31 30/30 mbar					
Rapide (grand)	86	2.8	204	0.75	45
Semi-rapide (moyen)	71	2.0	145	0.45	35
Auxiliaire (petit)	50	1.0	73	0.33	28
G20 20 mbar					
Rapide (grand)	119	3.0	-	0.75	45
Semi-rapide (moyen)	96	2.0	-	0.45	35
Auxiliaire (petit)	70	1.0	-	0.33	28

## Plaque signalétique



La figure ci-dessus illustre la plaque signalétique de l'appareil (sans le numéro de série, qui est créé dynamiquement pendant le processus de production), située sous le boîtier de la table de cuisson.

Cher/Chère client(e), nous vous invitons à apposer l'adhésif que vous trouverez dans le

sachet en plastique présent dans l'emballage de la table de cuisson sur le côté de l'appareil. Cela nous permettra d'identifier précisément votre table de cuisson et de mieux vous assister en cas de besoin. Nous vous remercions pour votre aide !



## Branchement électrique

**⚠ AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Câble de connexion

**⚠ ATTENTION!** Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.

**⚠ AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être relié à la terre.

**⚠ AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution due au courant électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Assurez-vous que la borne d'alimentation est hors tension.

- Une fiche mal branchée dans la prise de courant peut provoquer une surchauffe de la borne.
- Assurez-vous que les raccords de serrage sont correctement installés.
- Placez le câble dans le dispositif anti-traction.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. Vérifiez également les données de puissance de l'appareil et assurez-vous que le câble est de dimension appropriée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

La plaque signalétique est apposée sous la surface de l'appareil.

L'appareil est fourni avec un câble de raccordement. Le câble doit être doté d'une fiche appropriée et adaptée à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

La fiche doit être installée dans une prise appropriée. En cas de raccordement électrique fixe, vérifiez que l'installation comporte, entre l'appareil et l'alimentation électrique, un interrupteur bipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. La fiche bipolaire doit être d'un type adapté à la charge requise conformément aux règles actuelles.

Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne jamais une température de 90 °C. Le câble bleu (neutre) doit être raccordé à la borne « N » du bornier. Le câble de phase marron ou noir partant de la borne « L » du répartiteur doit toujours être relié à la phase sous tension.

### Exigences électriques

-  Vous pouvez vérifier les paramètres d'ajustement de cet appareil sur la plaque signalétique. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
-  Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes de sécurité énoncées dans cette notice.

Cette table de cuisson doit être reliée à une alimentation électrique de 220-240 V 50-60 Hz CA.

Avant la mise sous tension, assurez-vous que la tension d'alimentation électrique est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. La plaque signalétique est apposée sous la surface de l'appareil.

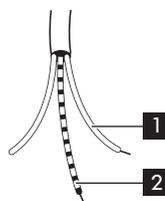
La table de cuisson est fournie avec un cordon d'alimentation flexible à 3 pôles.

Une fois le branchement terminé, il ne doit pas y avoir de coupure ni de brins épars de fil présents et l'attache du cordon doit être solidement fixée sur la gaine externe.

### Remplacement du câble de raccordement

 **AVERTISSEMENT!** Pour remplacer le câble, le technicien doit posséder un équipement spécifique.

Dans ce cas, utilisez uniquement un câble de type H03V2V2-F T90. La section du câble doit être adaptée à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune et vert **2** doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron ou noir **1**.



## Raccordement au gaz

-  **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
-  **ATTENTION!** Informations pour l'installateur agréé uniquement.

### Raccordement au tuyau principal

 **AVERTISSEMENT!** Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

L'installation doit être conforme à la réglementation locale en vigueur. La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier avec raccords, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conformément aux réglementations locales en vigueur.

-  En cas de problème avec le tuyau, ne le réparez pas vous-même. Contactez le service après-vente local. Reportez-vous au chapitre Maintenance.

Le raccordement doit être réalisé correctement et fixé au tuyau de raccordement de la table de cuisson. Sinon, du gaz peut s'échapper du tuyau de raccordement.

-  **AVERTISSEMENT!** Une fois l'installation terminée, vérifiez le joint et le tuyau. Pour vérifier l'installation, utilisez de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de flamme.

## Conversion du réglage du gaz

-  Vous pouvez utiliser ce modèle avec du gaz naturel. Cependant, vous pouvez le convertir pour l'utiliser avec d'autres types de gaz, à condition d'utiliser les bons injecteurs.

Pour obtenir plus d'informations concernant le remplacement des injecteurs, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »

-  **AVERTISSEMENT!** La conversion ou le remplacement ne peuvent être réalisés que par un technicien agréé.

Pour remplacer les injecteurs :

1. Retirez le support de casserole.
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.

3. A l'aide d'une clé de 7, retirez les injecteurs en les dévissant et remplacez-les par les injecteurs requis pour le type de gaz utilisé.
4. Montez les pièces en suivant la même procédure à l'envers.

-  Placez l'étiquette contenant les informations correspondant au nouveau type de gaz à côté du tuyau d'arrivée avant d'installer l'appareil. Si l'appareil est déjà installé et scellé, veuillez le coller directement dans le manuel d'utilisation, après le chapitre « Caractéristiques techniques », près de l'illustration de la plaque signalétique.

-  Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

-  Si la pression de l'alimentation en gaz est différente ou variable par rapport à la pression requise, vous devez installer un régulateur de pression adapté, non fourni avec le produit. Si nécessaire, il doit être commandé séparément auprès du service après-vente. Reportez-vous au chapitre Maintenance. Le régulateur de pression doit être installé sur le tuyau d'arrivée de gaz, conformément aux réglementations en vigueur.

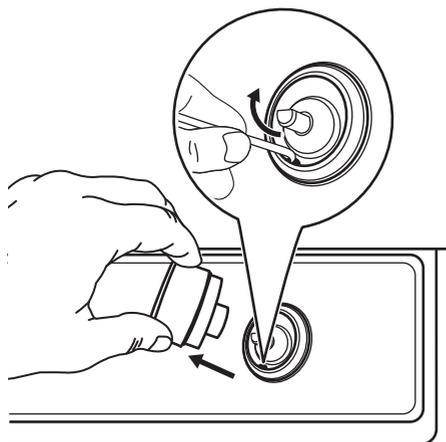
La plaque signalétique est apposée sous la surface de l'appareil.

## Réglage du niveau de flamme

Une fois l'installation de la table de cuisson terminée, vérifiez le réglage minimal de la flamme :

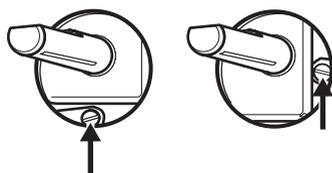
1. Tournez le robinet du gaz jusqu'à la position maximale et allumez.

2. Réglez le robinet de gaz sur la position de flamme minimale, tournez la manette à plusieurs reprises du minimum au maximum. Si la flamme est instable ou éteinte, suivez la procédure.
3. Rallumez le brûleur et réglez-le sur minimum.
4. Retirez la manette de commande et le joint.

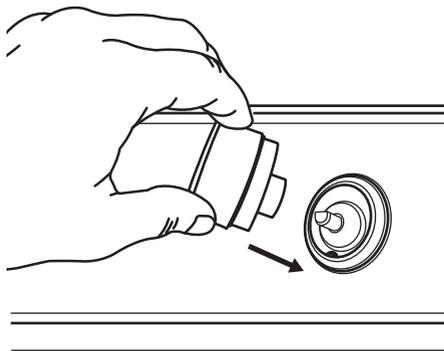


**⚠ AVERTISSEMENT!** Faites attention à ne pas endommager le joint. N'utilisez pas d'outil tranchant pour l'enlever.

5. Pour le réglage, utilisez un tournevis à lame fine et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme se stabilise et ne s'éteigne pas lorsque vous tournez la manette du minimum au maximum, et vice versa (voir la photo suivante).



6. Répétez cette procédure pour tous les brûleurs.
7. Réinstallez le joint et les manettes.



**⚠ AVERTISSEMENT!** Veillez à placer le joint exactement dans sa position d'origine.

**⚠ AVERTISSEMENT!** Si l'appareil est raccordé à du gaz liquéfié (propane G31 ou butane G30), serrez la vis de réglage autant que possible.

**i** Si le joint est endommagé, vous devrez en commander un nouveau auprès du service après-vente.

## Rendement énergétique

### Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle		LAGAN 305.241.01
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrable
Nombre de brûleurs à gaz		4
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - semi-rapide	61,8 %
	Arrière droit - semi-rapide	61,8 %
	Avant gauche - Rapide	63,5 %
	Avant droit - auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		62.4%

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Généralités

#### Économies d'énergie

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

## En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



## UNITED ARAB EMIRATES & OMAN

Toll free: 8 004 532 : رقم مجاني  
Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت

## QATAR

Toll free: 8 004 532 : رقم مجاني  
Web: www.IKEA.qa : موقع الإنترنت  
e-mail: Ikea\_qatar@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

## EGYPT

Hotline: 16576 : الخط الساخن  
Web: www.IKEA.eg : موقع الإنترنت  
e-mail: IkeaCairo.customerservice@alfuttaim.com : البريد الإلكتروني

## STATE OF KUWAIT

Contact centre: +965 18 40 40 8 : مركز الاتصال  
Web: www.IKEA.com.kw : موقع الإنترنت  
e-mail: info@IKEA.com.kw : البريد الإلكتروني

## JORDAN

Contact centre: +962 6 400 1000 : مركز الاتصال  
Web: www.IKEA.jo : موقع الإنترنت

## KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Contact centre: 92000-4532 : مركز الاتصال  
Our phone lines are open: خطوط الهاتف لدينا مفتوحة :  
Saturday - Thursday 09:00 AM - 10:00 PM السبت - الخميس  
Friday 2:00 PM - 10:00 PM يوم الجمعة

## BAHRAIN

Contact centre: 80001120 : مركز الاتصال  
Our telephone lines are open all day 09:00 AM - 10:00 PM خطوط الهاتف لدينا مفتوحة طوال اليوم

## MOROCCO

Web: www.IKEA.com : موقع الإنترنت





867367903-E-482024

