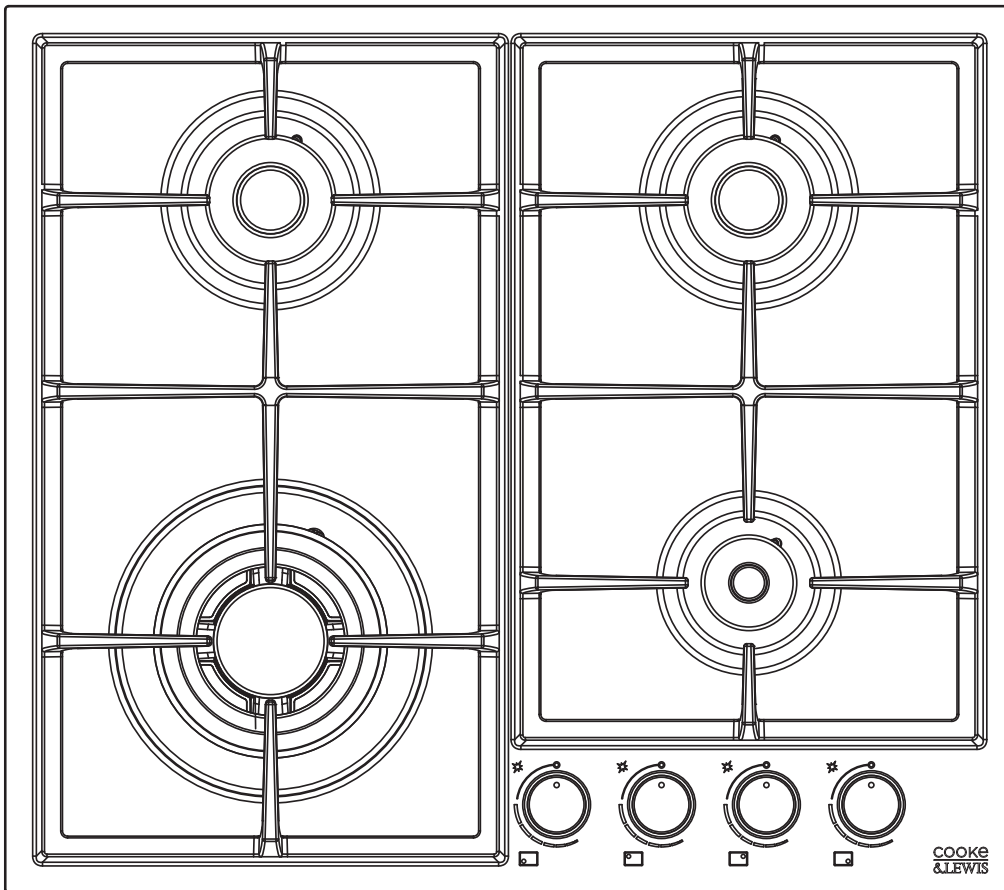




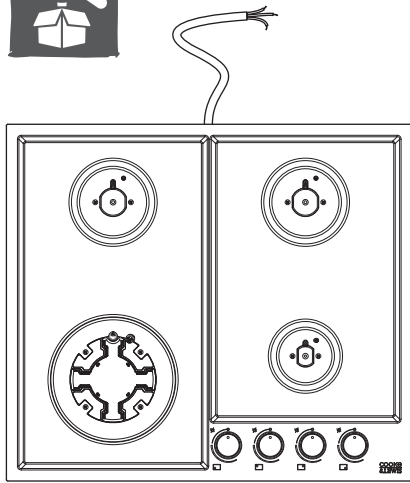
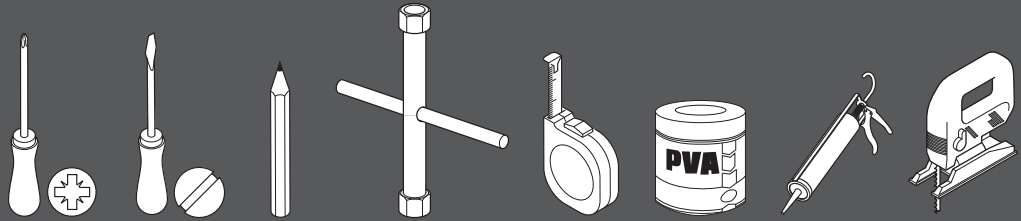
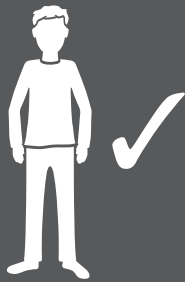
COOKE™  
&LEWIS



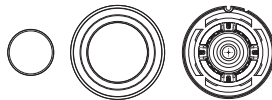
**CLGASFSRP4 3663602842064**



- FR IMPORTANT - Veuillez lire attentivement le guide de sécurité séparé avant d'utiliser le produit.
- RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat, înainte de folosire.
- ES IMPORTANTE - lea atentamente la guía de seguridad independiente antes del uso.
- PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guia de segurança fornecido separadamente antes de utilizar o aparelho.



[01] x1



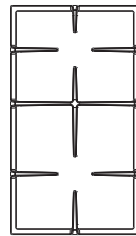
[02] x1



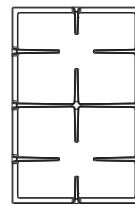
[03] x2



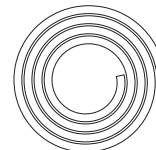
[04] x1



[05] x1



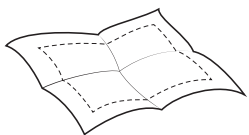
[06] x1



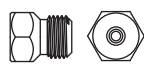
[07] x1



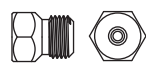
[08] x4



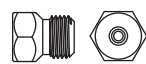
[09] x1



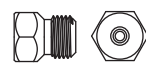
[10] x4  
(G25 25 mbar)



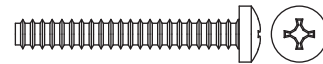
[11] x4  
(G30 28-30 mbar)



[12] x4  
(G31 30 mbar)



[13] x4  
(G31 37 mbar)



[14] x4  
(4 x 25mm)



- FR Installation
- RO Instalare
- ES Instalación
- PT Instalação

4



- FR Utilisation
- RO Utilizare
- ES Uso
- PT Utilização

FR 22

---

RO 26

ES 30

---

PT 34



- FR Entretien et maintenance
- RO Îngrijire și întreținere
- ES Cuidados y Mantenimiento
- PT Cuidados e manutenção

FR 25

---

RO 29

ES 33

---

PT 37



- FR Installation
- RO Instalare
- ES Instalación
- PT Instalação

### FR **Attention :**

le raccordement de la plaque de cuisson au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre rigide équipé de raccords conformes aux réglementations locales. Les raccords NE sont PAS fournis.

**CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN INSTALLATEUR DU GAZ QUALIFIÉ**

### **REMARQUE :**

- l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé.
- Par conséquent, vous devez veiller à ce que l'emplacement soit bien ventilé, en conservant les ouvertures de ventilation naturelle bien dégagées, et utiliser la hotte de la cuisinière pour l'extraction.
- Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre.
- Cet appareil est uniquement destiné à des casseroles/poêles à fond plat.

Cet appareil doit être uniquement utilisé pour la préparation d'aliments et de boissons et ne doit pas être utilisé en tant que source de chaleur. L'utiliser à ce dernier effet peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe de la plaque de cuisson.

### **Exigences d'alimentation en gaz**

Cette plaque de cuisson est livrée pré-installée avec des gicleurs de gaz (G20 : 20 mbar) adaptés au gaz naturel. Pour une utilisation de l'appareil avec d'autres gaz, veuillez consulter le tableau d'injecteurs figurant dans ces instructions. Remarque : tout changement des gicleurs DOIT être uniquement confié à un installateur du gaz qualifié.

Une fois l'installation achevée, veillez à l'intégrité des joints étanches au gaz au niveau de tous les injecteurs en utilisant de la mousse. Appuyez sur l'injecteur avec votre doigt pour que la sortie du gaz soit fermée et vérifiez la présence ou non de bulles au niveau de la zone de raccord des injecteurs.

Avant l'installation, assurez-vous que la distribution de gaz locale et sa pression sont compatibles avec cet appareil.

### **Ventilation**

Cet appareil doit être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être raccordé et installé conformément aux réglementations d'installation locales en veillant tout particulièrement aux exigences pertinentes concernant la ventilation.

### **Que faire si vous sentez du gaz ?**

N'essayez d'allumer aucun appareil.

Ne touchez à aucun interrupteur électrique.

N'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.

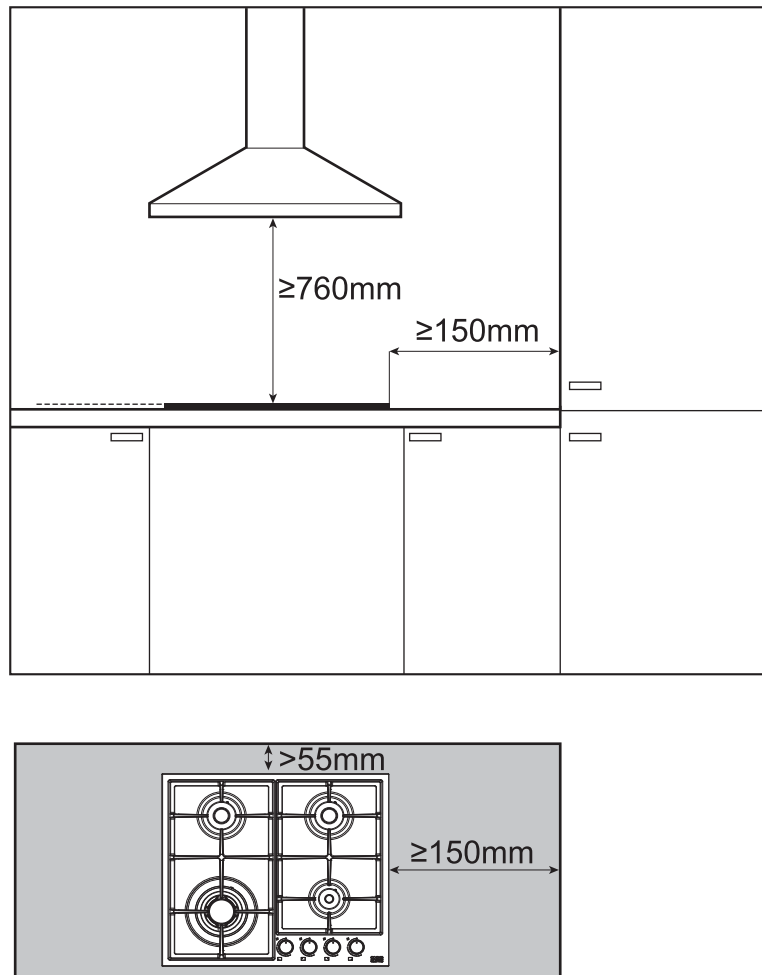
Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir d'une autre propriété.



**AVERTISSEMENT** : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

**CETTE PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE INSTALLÉE PAR UN TECHNICIEN DU GAZ QUALIFIÉ !**

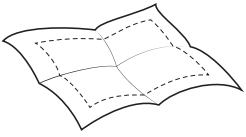


**FR Avertissement :** une bonne ventilation est nécessaire autour de l'appareil pour faciliter la dispersion de la chaleur et une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil, comme indiqué dans les schémas ci-dessus. L'espace entre la plaque de cuisson et tout placard ou extracteur au-dessus doit être au moins de 760 mm.

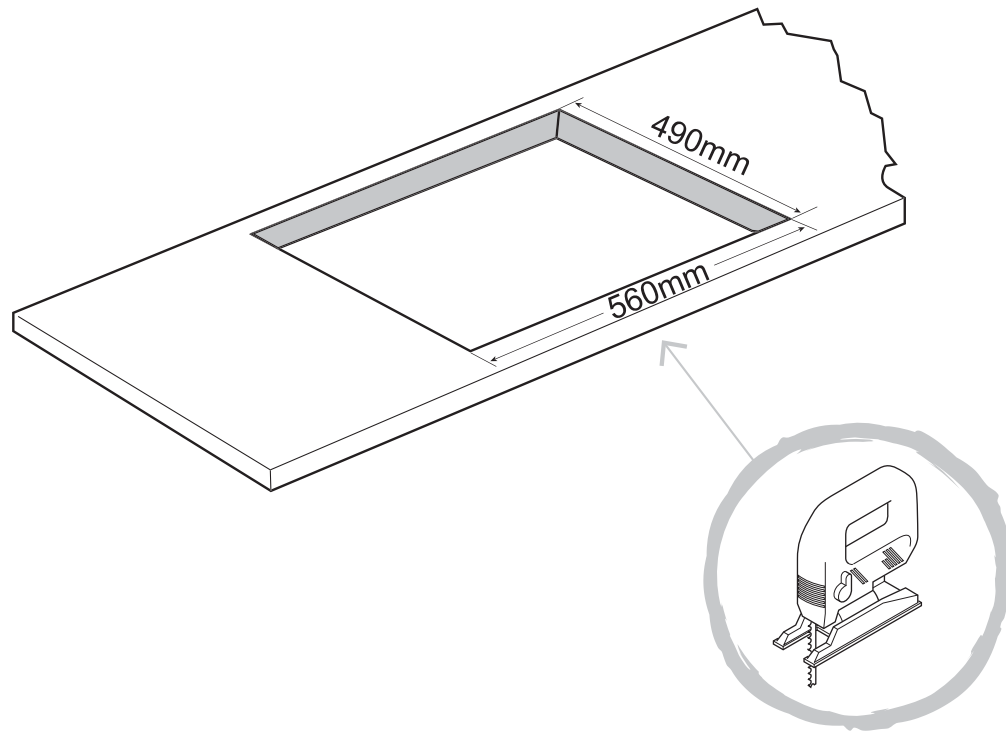
**RO Avertisment:** În jurul aparatului este necesară o aerisire adecvată, pentru o mai ușoară disipare a căldurii și un consum de energie scăzut. În jurul aparatului trebuie lăsat suficient spațiu, așa cum se vede în diagramele de mai sus. Spațiul dintre plită și orice dulap sau hotă situate deasupra ei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

**ES Advertencia:** Se requiere una buena ventilación en torno al aparato para facilitar la disipación del calor y reducir el consumo energético. Se requiere dejar un espacio libre suficiente en torno al aparato, como se muestra en los diagramas anteriores. El espacio entre la placa y cualquier armario o extractor que haya sobre él debe ser de al menos 760 mm.

**PT Aviso:** É necessária uma boa ventilação em torno do aparelho para que ocorra uma dissipação mais fácil do calor e um baixo consumo de energia. É necessário existir espaço suficiente em torno do aparelho, conforme indicado nos diagramas anteriores. O espaço entre a placa e qualquer armário ou extrator acima deste deve ser pelo menos 760 mm.



[09] x1

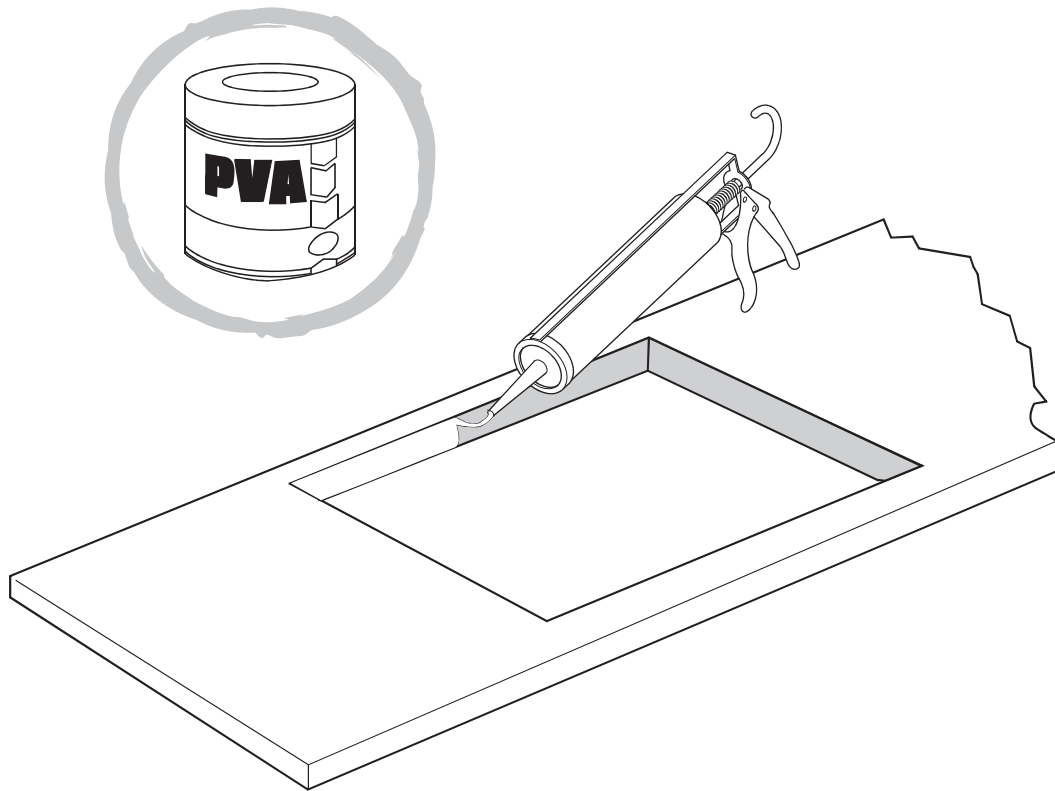


**EN** Découpez une ouverture dans le plan de travail à l'aide d'une scie sauteuse, comme indiqué. Le plan de travail doit être d'au moins 30 mm d'épaisseur et être fabriqué à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

**RO** Tăiați o deschidere în blat cu un ferăstrău mecanic, conform desenului din instrucțiuni. Blatul trebuie să aibă grosimea de cel puțin 30 mm și să fie realizat dintr-un material rezistent la căldură.

**ES** Corte una abertura en la encimera con una sierra de sable como se muestra en la figura. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar fabricada de un material resistente al calor.

**PT** Corte uma abertura na bancada utilizando uma serra pendular, conforme ilustrado. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e deve ser feita de um material resistente ao calor.



FR Scellez le bord découpé du plan de travail à l'aide d'un joint en silicone ou d'adhésif PVA.

**IMPORTANT** : s'assurer que l'un ou l'autre de ces produits est complètement sec en suivant les instructions du fabricant avant de commencer l'installation de la plaque de cuisson. Cette plaque de cuisson NE DOIT PAS être scellée ni collée dans le plan de travail.

RO Etanșeizați marginea tăiată a blatului, folosind silicon de etanșare sau adeziv PVA.

**IMPORTANT**: asigurați-vă că fiecare produs este complet uscat în conformitate cu instrucțiunile producătorului înainte de a începe instalarea plitei. Această plită NU TREBUIE lipită în blatul de bucătărie.

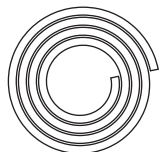
ES Selle el borde cortado de la encimera con sellador de silicona o pegamento PVA.

**IMPORTANTE**: asegúrese de que el producto esté completamente seco según las instrucciones del fabricante antes de iniciar la instalación de la encimera. Esta placa NO DEBE quedar sellada ni pegada a la encimera.

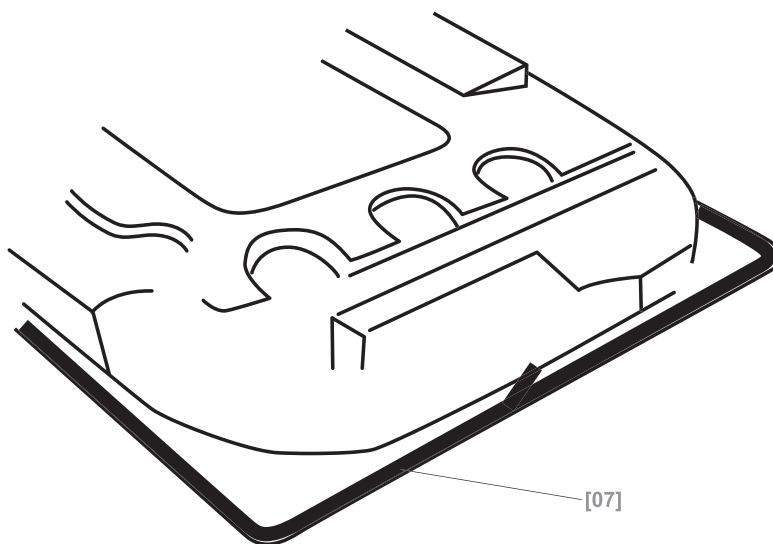
PT Vede a extremidade cortada da bancada com vedante de silicone ou cola vinílica.

**IMPORTANTE**: certifique-se de que os produtos estão completamente secos, seguindo as instruções do fabricante, antes de iniciar a instalação da placa. Esta placa NÃO DEVE ser vedada ou ligada à bancada.





[07] x1

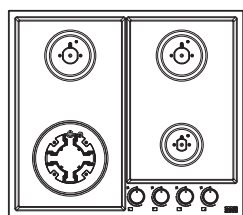


FR Étirez la garniture d'étanchéité fournie le long du rebord inférieur de la plaque de cuisson, en assurant le chevauchement des extrémités.

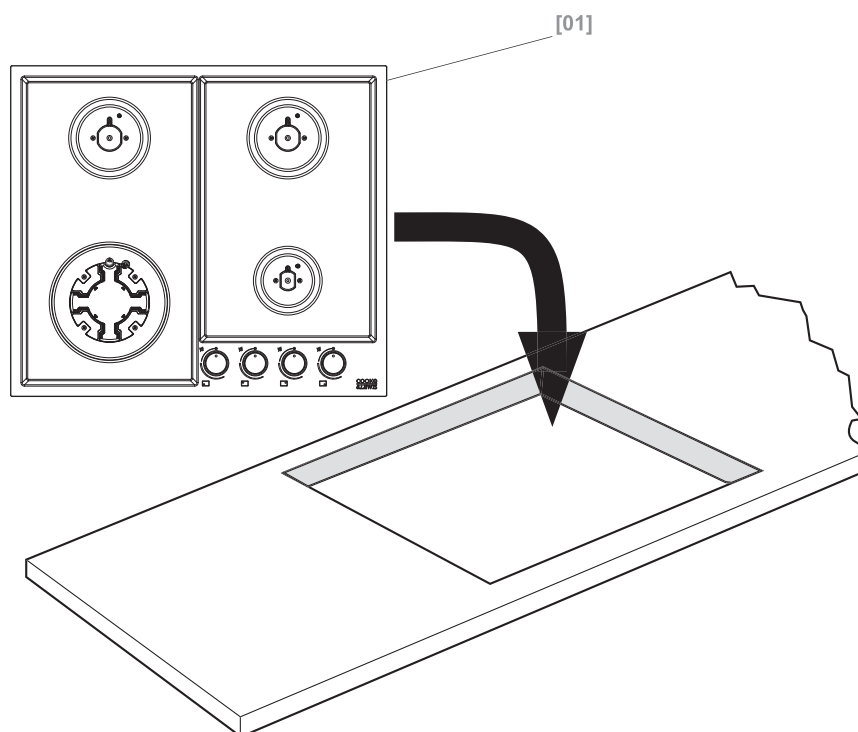
RO Întindeți banda de etanșeizare furnizată de-a lungul marginii inferioare a plitei, având grijă să suprapuneți capetele.

ES Estire la junta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superponen.

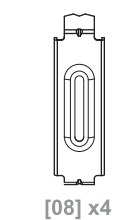
PT Estique o vedante fornecido ao longo da extremidade inferior da placa, certificando-se de que as extremidades ficam sobrepostas.



[01] x1



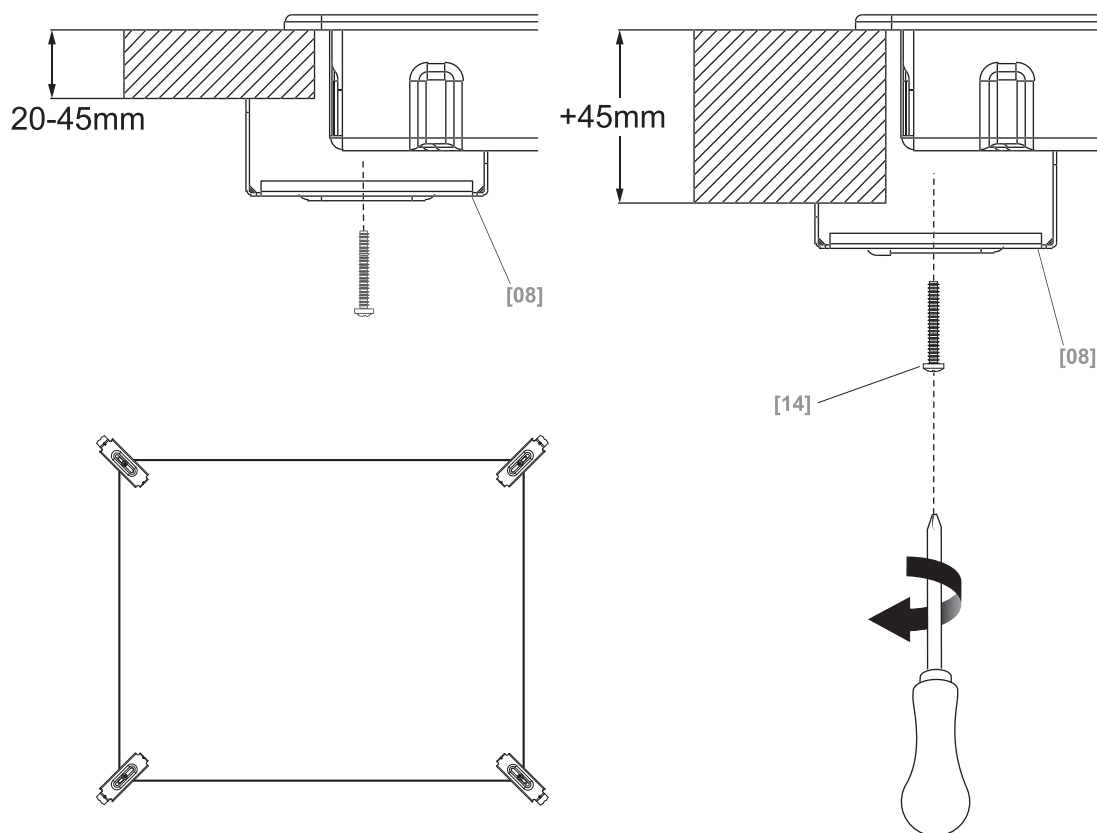
- FR Une fois que le rebord du plan de travail est sec et que la bande est installée, positionnez la plaque de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- RO După ce marginea blatului a fost curățată și banda potrivită, poziționați plita în orificiul tăiat în blat.
- ES Una vez que la silicona del borde de la encimera se haya secado y la cinta esté colocada, sitúe la placa en la abertura de la encimera.
- PT Após a extremidade da bancada estar seca e a fita aplicada, posicione a placa encaixando-a no corte existente na bancada.



[08] x4



[14] x4



- FR Fixez la plaque de cuisson au plan de travail en attachant les supports, comme indiqué.
- RO Montați plita de blat atașând suportii de fixare, ca în desenul din instrucțiuni.
- ES Asegure la placa en la encimera ajustando los soportes como se muestra.
- PT Fixe a placa à bancada prendendo os suportes, conforme ilustrado.

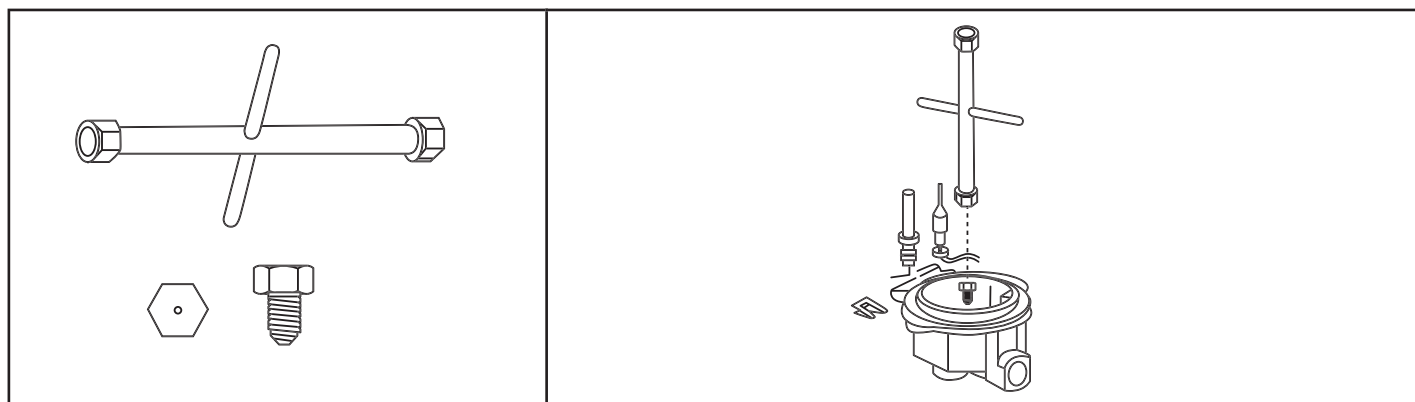
## FR Raccordement à l'alimentation en gaz

LE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ NE DOIT ÊTRE CONFIE QU'À UN INSTALLATEUR DU GAZ QUALIFIÉ

- Le raccordement de la plaque de cuisson au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre rigide équipé de raccords conformes aux réglementations locales.
- Un raccord coudé est pré-fixé à la plaque de cuisson. Ce coude se fixe à un filetage de raccordement externe de 1/2 po BSP conforme à l'ISO 228-1:2003. Le raccord fixé au coude pré-fixé DOIT convenir au raccordement à ce filetage. Si TOUT autre type de raccord ou taille de filetage est utilisé, un adaptateur adéquat DOIT être installé.
- L'installateur du gaz qualifié doit s'assurer que les brûleurs fonctionnent correctement avant leur utilisation.

### Ajustage à un type de gaz différent

**Attention :** le remplacement des gicleurs de gaz ne doit être confié qu'à un installateur du gaz qualifié.

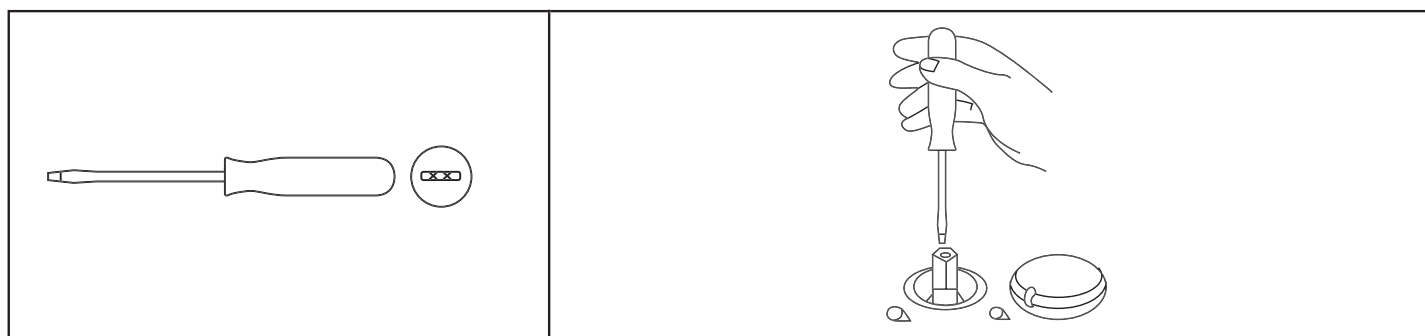


**Remarque :** des gicleurs de gaz supplémentaires sont fournis pour permettre la conversion en cas d'utilisation de différents types de gaz, notamment le gaz de pétrole liquéfié (GPL) butane et propane. Des détails sur les gicleurs supplémentaires fournis et leurs applications figurent dans le tableau d'injecteurs présenté plus loin dans ce manuel. Ces gicleurs doivent être remplacés à l'aide d'un outil dédié spécialisé, qui n'est pas fourni.

### Réglage des brûleurs

**Attention :** Le réglage décrit ne peut être mené qu'avec des brûleurs de méthane et de gaz de ville (le cas échéant), et la vis doit être complètement serrée dans le sens horaire sur les brûleurs de GPL.

**Attention :** seul un ingénieur du gaz qualifié DOIT ajuster la position « Minimum » sur les brûleurs.



Réglage de la position « MINIMUM » sur les brûleurs.

Pour régler la position « Minimum » sur les brûleurs, suivez la procédure ci-dessous :

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton sur sa position « MINIMUM » (petite flamme).
2. Retirez le bouton du brûleur et faites tourner la vis de fixation vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée de la manière la plus appropriée sur la position « MINIMUM » et reste stable.
3. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors d'un passage rapide de la position « MAXIMUM » à « MINIMUM ».

## Raccordement à l'alimentation électrique

Toute l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

### Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifiez régulièrement l'absence d'endommagement au niveau du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation s'endommage, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

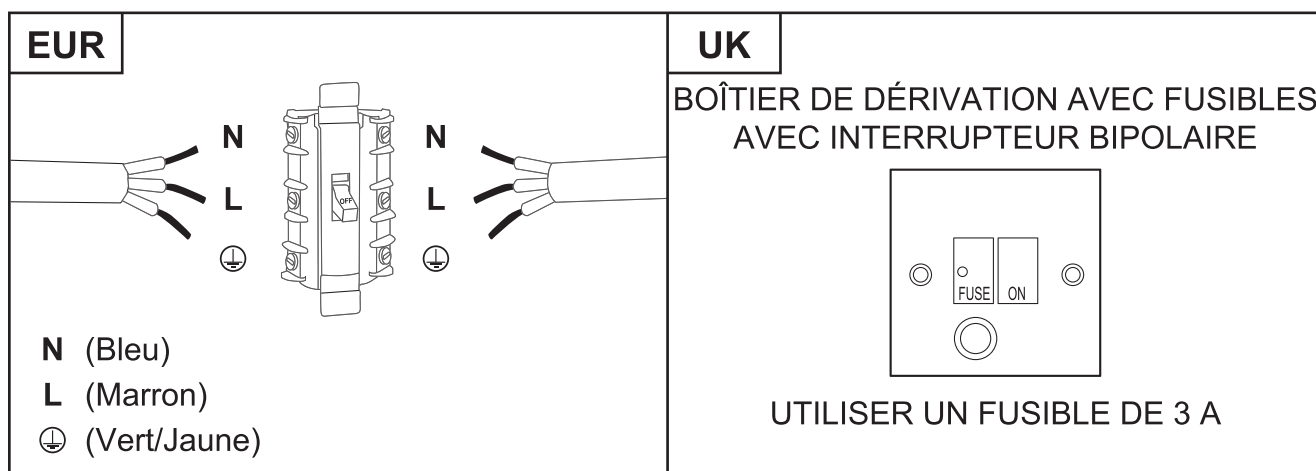
**AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il DOIT être raccordé à la terre.**

Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs présentant les couleurs suivantes :

Marron = L ou phase

Bleu = N ou neutre

Vert et jaune = E ou Terre  $\oplus$



**Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 3 A.**

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veillez à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir retiré l'emballage de l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails).



FR Utilisation  
RO Utilizare  
ES Uso  
PT Utilização

## Avant de commencer

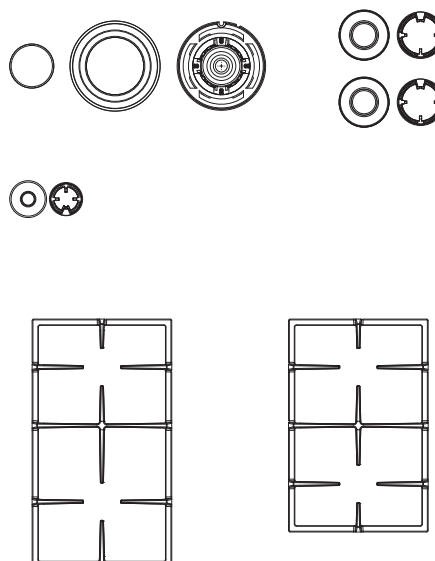
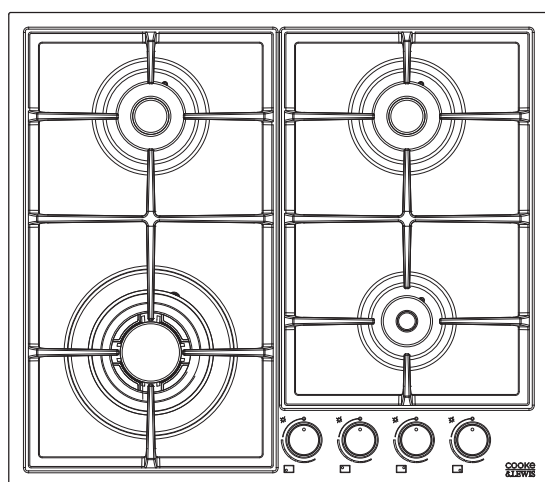
Mettez l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusible. L'appareil est prêt à l'emploi.



**AVERTISSEMENT** : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

## Fonctionnement et réglages

- Dispositif de sûreté du brûleur : coupe l'alimentation en gaz vers la plaque de cuisson lorsque la flamme s'éteint.
- Auto-allumage.



### Tableau d'injecteurs

#### Catégories de gaz

**I12E+3+ (G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 28-30 30 mbar, G31 37 mbar)**

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage d'injecteur	Flux thermique nominal kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite kW	Pression de gaz nominale (mbar)
GAZ NATUREL (méthane) G20	Auxiliaire	0,72 mm	0,95	91 l/h	0.45	20
	Semi-rapide	0,97 mm	1,75	167 l/h	0.60	
	Couronne triple	1,30 mm	3,40	324 l/h	1.65	
GAZ NATUREL (méthane/azote) G25	Auxiliaire	0,72 mm	0,95	105 l/h	0.45	25
	Semi-rapide	0,97 mm	1,75	194 l/h	0.60	
	Couronne triple	1,30 mm	3,40	377 l/h	1.65	

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage d'injecteur	Flux thermique nominal kW	Consommation nominale	Capacité thermique réduite kW	Pression de gaz nominale (mbar)
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (butane) G30	Auxiliaire	0,50 mm	0,90	65 g/h	0,45	28-30
	Semi-rapide	0,65 mm	1,65	120 g/h	0,60	
	Couronne triple	0,95 mm	3,40	247 g/h	1,65	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) G31	Auxiliaire	0,53 mm	0,90	64 g/h	0,45	30
	Semi-rapide	0,69 mm	1,65	118 g/h	0,60	
	Couronne triple	1,00 mm	3,40	243 g/h	1,65	
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (propane) G31	Auxiliaire	0,50 mm	0,90	64 g/h	0,45	37
	Semi-rapide	0,65 mm	1,65	118 g/h	0,60	
	Couronne triple	0,95 mm	3,40	243 g/h	1,65	

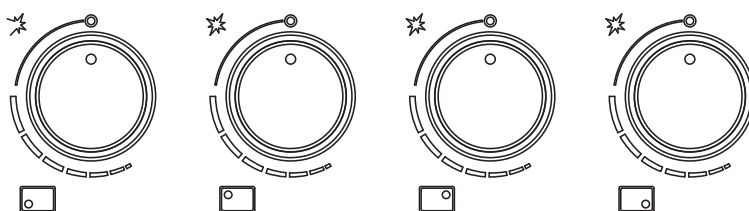
Type de gaz utilisé	Modèle de configuration 4 BRÛLEURS	Flux thermique nominal (kW)	Consommation nominale totale
G20 20 mbar	1AUX – 2SR – 1TR	7,85	749 l/h
G25 25 mbar	1AUX – 2SR – 1TR	7,85	870 l/h
G30 28-30 mbar	1AUX – 2SR – 1TR	7,60	552 g/h
G31 30 mbar	1AUX – 2SR – 1TR	7,60	543 g/h
G31 37 mbar	1AUX – 2SR – 1TR	7,60	543 g/h

Brûleur	Diamètre de casserole minimal (cm)	Diamètre de casserole maximal (cm)
Auxiliaire	≥10	≤18
Semi-rapide	≥14	≤24
Couronne triple	≥20	≤26

## Fonctionnement

### Fonctionnement du brûleur

- Poussez et faites tourner le bouton vers la zone d'étincelles du contrôle jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
- Réduisez le niveau de gaz pour l'adapter à la cuisson requise.
- Si le gaz ne s'allume pas dès la première fois, veuillez réessayer.



**ATTENTION :**

- en l'absence de courant électrique, vous pouvez allumer les brûleurs à l'aide d'un allume-gaz piézoélectrique à étincelles.
- On ne peut allumer les brûleurs qu'avec des thermocouples de sécurité lorsque le bouton est en position MAXIMUM.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson sur la plaque de cuisson dépassant les bords des supports de casserole.





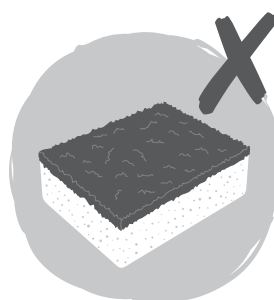
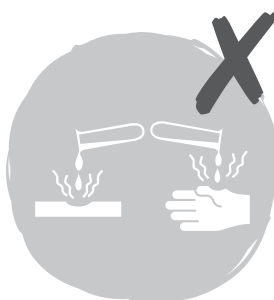
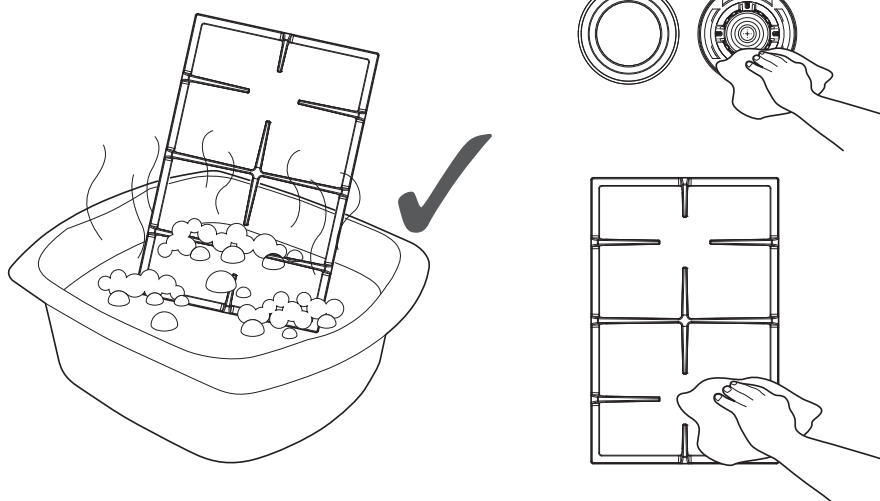
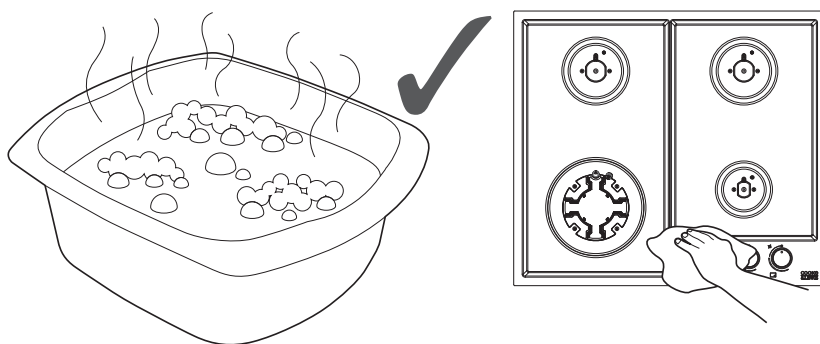
- FR Entretien et maintenance
- RO Îngrijire și întreținere
- ES Cuidados y Mantenimiento
- PT Cuidados e manutenção



**Avertissement** : toujours couper l'alimentation électrique et le gaz avant d'effectuer des opérations de maintenance. En cas de panne, contactez l'assistance téléphonique au numéro figurant à la fin de la section Entretien et maintenance.

### Attention :

- utiliser de l'eau savonneuse et un chiffon pour le nettoyage. Ne jamais utiliser de poudres abrasives.
- Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale.
- Ne pas laisser de casserole vide sur la zone de cuisson.



### Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951

france@kingfisherservice.com

**FR Distributeur:**

Castorama France C.S. 50101  
Templemars 59637 Wattignies CEDEX  
www.castorama.fr

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge France  
www.bricodpot.com

**RO Distribuitor:**

SC Bricostore România SA Calea Giulești  
1-3, Sector 6, București România  
www.bricodpot.ro

**ES Distribuidor:**

Euro Depot España, S.A.U. c/ La Selva,  
10 - Edificio Inblau A 1a Planta 08820-EI  
Prat de Llobregat www.bricodpot.es

**PT Distribuidor:**

Brico Depot Portugal SA Rua Castilho,  
5 - 1 esquerdo, sala 13 1250-066 Lisboa  
www.bricodpot.pt

**Manufacturer, Fabricant,  
Producator, Fabricante:**

Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,  
United Kingdom