



**NOTICE D'UTILISATION DE
LA PLAQUE DE CUISSON
EN VERRE SECURIT**

PC512NF

Cher client,

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre plaque de cuisson, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre plaque de cuisson, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation corrects.

Attention : Votre appareil est équipé dorénavant d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs.

Il s'agit de la sécurité thermocouple, qui répond à une nouvelle réglementation sur les brûleurs gaz.

Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée du gaz, au niveau de chaque brûleur :

si la flamme s'éteint, en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple,

si la manette est tournée accidentellement

Pour allumer un brûleur :

Tournez la manette du brûleur gaz sur la position maximum.

Allumez le gaz en à l'aide d'une allumette ou à l'aide du bouton d'allumage si votre appareil en est équipé, et maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes (maximum 10 secondes)

Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé.

Si votre brûleur ne reste pas allumé, attendez quelques instants (environ 40 secondes) et répétez la procédure.



TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION DE LA PLAQUE DE CUISSON

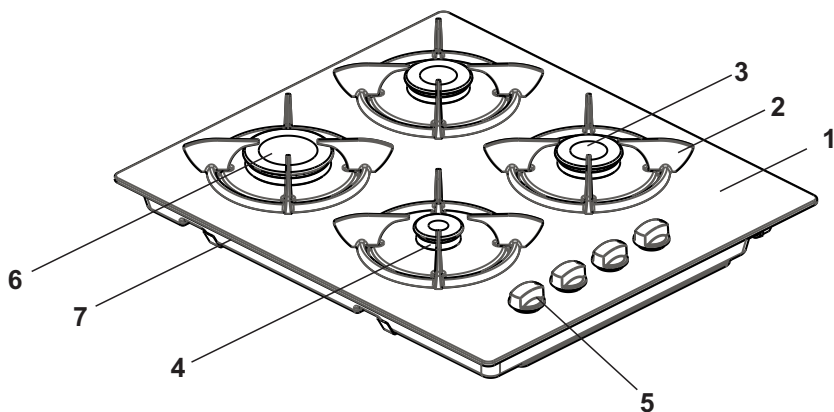
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

3. INSTALLATION

4. FONCTIONNEMENT

5. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

1. DESCRIPTION DE LA PLAQUE DE CUISSON



Descriptions:

1. Verre Securit
2. Support de casserole
3. Chapeau de brûleur
4. Brûleur
5. Manette de réglage
6. Brûleurs gaz
7. Tôle inférieure

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ VANT D'UTILISER L'APPAREIL

Les conditions d'installation pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et uniquement dans un lieu bien ventilé. Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Les appareils doivent être installés avec une mise à la terre électrique. Les problèmes occasionnés par un mauvais branchement ne sont pas couverts par la garantie.

Cet appareil n'est pas branché à un équipement d'évacuation de produit de combustion. Accordez une attention particulière aux exigences de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/hr d'air par Kw d'admission de chaleur.

Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteignez la manette du brûleur, et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Retirez tout le ruban adhésif et les emballages avant d'utiliser l'appareil. Ne pas placer de récipients sous pression tels que des aérosols, des objets inflammables, comme des objets en papier, plastique ou tissu dans le tiroir, près de la surface.

Ne pas essayer de rechercher une fuite de gaz à l'aide d'une flamme.

Toutes les opérations d'installation, de réglages, de transformation et d'entretien doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3. INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION, VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALES ET LE RÉGLAGE DE L'APPAREIL SONT COMPATIBLES.

Une fois le matériel d'emballage retiré de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que la plaque de cuisson n'est pas endommagée. Si vous soupçonnez tout dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien qualifié.

La plaque de cuisson encastrable doit être insérée dans l'ouverture d'un plan de travail. Elle se branche électriquement à la boîte de distribution inférieure conçue à cet effet. L'utilisateur de cet appareil est également responsable d'assurer l'installation et le fonctionnement conformément à ces instructions – et conformément aux exigences de la loi sur la sécurité des appareils et produits, ainsi qu'aux régulations techniques applicables.

Emplacement de la plaque de cuisson encastrable

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif d'étanchéité pour éviter que tout liquide ne s'infilte dans le plan de travail. La coupe et l'ouverture du plan de travail de cuisine doit correspondre aux mesures indiquées sur l'illustration. Appliquez le dispositif d'étanchéité autocollant sur tous les bords de l'ouverture, et insérez délicatement la plaque de cuisson de manière à ce que les manettes soient du côté droit.

Les crochets situés sur les côtés sous la plaque de cuisson fixent la plaque de cuisson dans l'ouverture.

Créez un espace pour installer votre plaque de cuisson, selon les dimensions indiquées par l'illustration.

- * 100 mm entre le bord de la plaque et les matériaux combustibles.
- * 700 mm en dessous d'étagères et placards en hauteur
- * 650 mm en dessous d'une hotte.

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux réglementations de constructions locales, aux instructions en vigueur concernant le gaz et les branchements électriques.

Changement du tuyau d'alimentation de gaz

L'alimentation de gaz située au dos de la plaque de cuisson doit être entièrement visible. Les connexion (écrou, tuyau, etc.) doivent être installés de façon à ne pas être en contact avec des parties chauffantes. Il est recommandé de bloquer l'accès au tuyau lorsque la plaque est utilisée, ou lorsque l'alimentation de gaz est ouverte.

Branchement gaz butane – propane

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (chapitre 5) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être faite avec un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes « produits encastrables »

La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité

Branchement gaz naturel

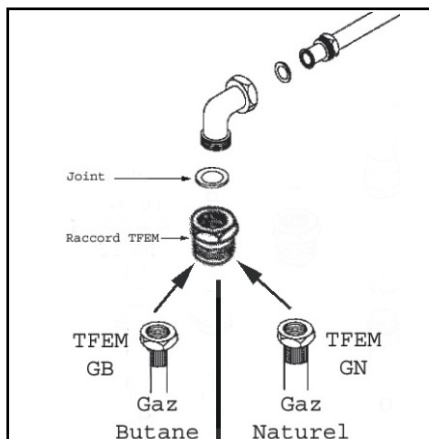
Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107 et brancher la plaque selon les normes en vigueur.

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Le tuyau doit être visitable sur toute sa longueur.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

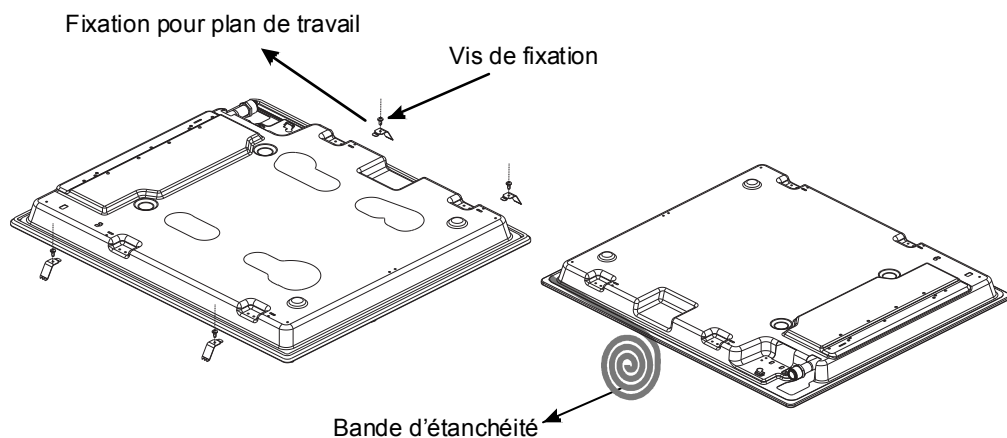
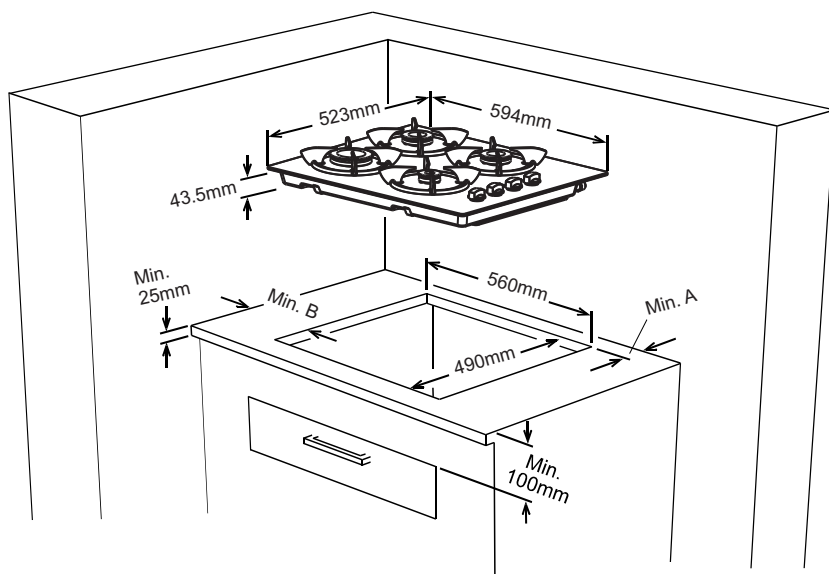
ATTENTION!!! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ



Catégorie II 2E+3+	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	85	85	115	115
Indice nominal (kW)	3	3	3	3
Indice min. (kW)	0.85	0.85	0.7	0.7
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)			285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	50	50	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1
Indice min. (kW)	0.4	0.4	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)			95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	65	65	97	97
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75
Indice min. (kW)	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)			166.66 lt/h	193.79 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR				
Diamètre d'injecteur (%mm)	76	76	120	120
Indice nominal (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8
Indice min. (kW)	1.4	1.4	1.4	1.4
Consommation en 1h	203.6 gr/h	200 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)			266.7 lt/h	310.1 lt/h
BRÛLEUR DE GRILL				
Diamètre d'injecteur (%mm)	6.8	6.8	110	110
Indice nominal (kW)	2.2	2.2	2.2	2.2
Indice min. (kW)	-	-	-	-
Consommation en 1h	160 gr/h	157.14 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)			209.5 lt/h	243.6 lt/h
BRÛLEUR WOK				
Diam. de l'injecteur.(%mm)	98	98	135	135
Puissance Nominale (kw)	3.8	3.8	3.8	3.8
Puissance Min. (kw)	1.55	1.55	1.7	1.6
Consommation par heure	276.3 gr/h	271.42 gr/h		
Consommation par heure (à 15 C et pression 1013mbar)			361.9 lt/h	420.82 lt/h

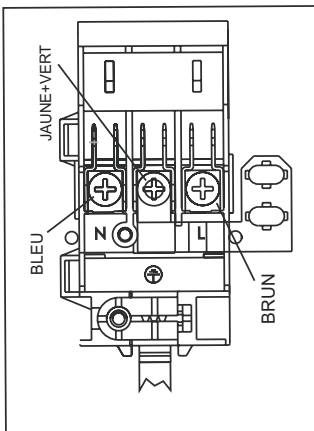
Installer la plaque de cuisson encastrable



Branchement électrique de votre plaque de cuisson

Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que :

- * La capacité de l'installation et la prise sont adaptées à l'alimentation maximum de la plaque de cuisson.
- * La tension indiquée sur la fiche signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- * Ne pas utiliser de réduction, d'adaptateurs ou de shunts, vous risqueriez de provoquer une surchauffe.
- * La prise possède une borne de terre.
- * Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.



Avant d'effectuer le branchement, vérifiez que la tension indiquée sur la fiche signalétique est la même que la tension d'alimentation.

Cet appareil est fourni avec un cordon d'alimentation et une fiche. Le changement du câble d'alimentation doit être effectué par un technicien agréé. L'appareil doit être débranché avant tout entretien. Veuillez respecter strictement les diagrammes de branchement. Le conducteur de protection (PE) doit être connecté à la borne marquée. Veuillez utiliser des câbles isolés pendant l'installation.

4. FONCTIONNEMENT

4.1 Fonctionnement des brûleurs à gaz

Allumage manuel et contrôle des brûleurs à gaz:

Pour allumer un des brûleurs, approchez une allumette du brûleur supérieure, puis appuyez sur la manette de réglage correspondante et tournez-la dans les sens des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme est obtenu en tournant la manette de réglage entre la position maximum (grande flamme) et minimum (petite flamme). Les petits diagrammes situés sur le panneau de contrôle indiquent les brûleurs à gaz utilisés.

Allumage électrique :

Vous pouvez allumer le brûleur de manière électrique de deux manières, selon la configuration de votre plaque de cuisson.

Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle :

Appuyez sur la manette de réglage du brûleur de votre choix et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, et appuyez en même bouton d'allumage.

Continuez d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse.

Allumage par bouton de réglage (microrupteur):

Appuyez sur la manette de réglage du brûleur de votre choix et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le microrupteur situé sous le bouton crée automatiquement une étincelle au niveau du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse.

Plaque avec thermocouple (suivant modèle):

Les plaques de cuisson équipées de thermocouple, offrent une fiabilité en cas d'extinction accidentelle d'une flamme. Dans ce cas, l'appareil bloque l'arrivée de gaz et évite l'accumulation de gaz imbrûlé. Attendez 90 secondes avant de rallumer un brûleur gaz éteint.

Période de temps nécessaire pour mettre en fonction la sécurité de gaz pendant l'allumage: max. 10 secondes

Période de temps nécessaire pour annuler la sécurité de gaz une fois la flamme éteinte: Pas plus de 90 secondes pour les brûleurs à gaz.

Si votre plaque de cuisson est équipée du dispositif de sécurité:

* Appuyez sur la manette de réglage et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau maximum de flamme soit atteint.

* Approchez une allumette ou utilisez le bouton d'allumage s'il est disponible pour le brûleur, puis maintenez (quand le brûleur es allumé) le bouton de réglage appuyé pendant max. 10 secondes.

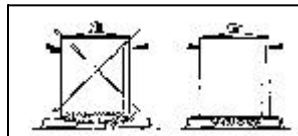
* Relâchez la manette de réglage et assurez-vous que le brûleur reste allumé. Répétez la procédure si elle échoue.

Recommandations:

Votre plaque de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. La manière la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir les brûleurs adaptés à la taille de votre casserole et de régler la flamme en position minimum dès que le point d'ébullition est atteint. Il est recommandé de toujours recouvrir la casserole.

Pour une utilisation optimale des brûleurs, utilisez des casseroles aux diamètres plats suivants:

Brûleur rapide:	22-26 cm
Brûleur intermédiaire:	14-22 cm
Brûleur auxiliaire:	10-18 cm



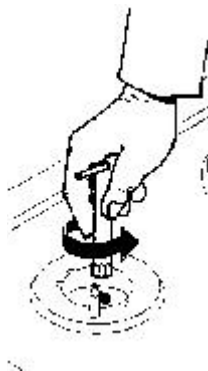
Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, laissez toujours le robinet à gaz principal en position fermée.

CONVERSIONS DE GAZ

Transformation pour le remplacement d'injecteurs des brûleurs à gaz

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants. C'est pourquoi il faut:

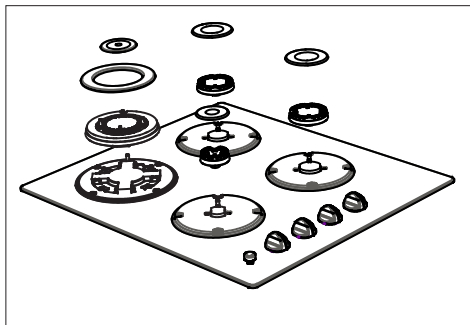
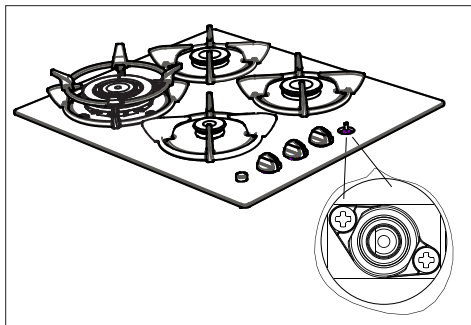
- * Couper l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- * Retirer le chapeau et la couronne de brûleur.
- * Dévisser les injecteurs.
- * Remettre les injecteurs en place conformément au type de gaz utilisé, selon le tableau de données de transformation.



Régler la position de flamme minimum

Pour une position de flamme minimum, la vis de dérivation doit être dévissée pour la transformation de LPG à NG. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée.

- * Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.
- * Allumez les brûleurs et laissez-les sur la position minimum.
- * Retirez les manettes et les joints en caoutchouc car les vis ne sont accessibles que lorsque les manettes et les joints sont retirés.
- * Cette procédure doit être répétée pour chaque manette.



*À l'aide d'un petit tournevis, resserrer ou desserrer la vis de dérivation de 90°, afin que la flamme du brûleur atteigne le minimum.

Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Une fois le réglage terminé, changez le joint en caoutchouc et remettez la manette en place.

La procédure de transformation doit uniquement être réalisée par un technicien de service agréé.

6. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nettoyage :

Avant de procéder au nettoyage de la plaque de cuisson, débranchez-la de l'alimentation électrique et fermez l'alimentation de gaz.

Chapeaux de brûleur:

Les supports de casserole émaillés, les chapeaux de brûleurs émaillés, et les couronnes de brûleurs, doivent de temps en temps être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis être correctement rincés et séchés. Une fois bien séchés, remettez-les correctement en place.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563 RUNGIS-FRANCE