

JETGAZ

JP22GV

FR

**INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT
ET D'INSTALLATION DU PLAN DE
CUISSON ENCASTRABLE**

Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien l'utilisation du produit. Veuillez contacter le service agréé le plus proche pour procéder à l'installation de votre appareil.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement à des fins de cuisson domestique. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.



TABLE DES MATIÈRES

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

2. AVERTISSEMENTS

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1: Environnement d'installation de l'appareil

3.2: Installation de l'appareil

3.3 Raccordement au gaz

3.4 Conversions des gaz

3.5 Branchement électrique de votre table de cuisson

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

4.1: Utilisation des brûleurs

4.2 Commande des brûleurs de la table de cuisson

4.3 Commande des brûleurs des plaques électriques

4.4 Accessoires

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 : Nettoyage

5.2: Entretien

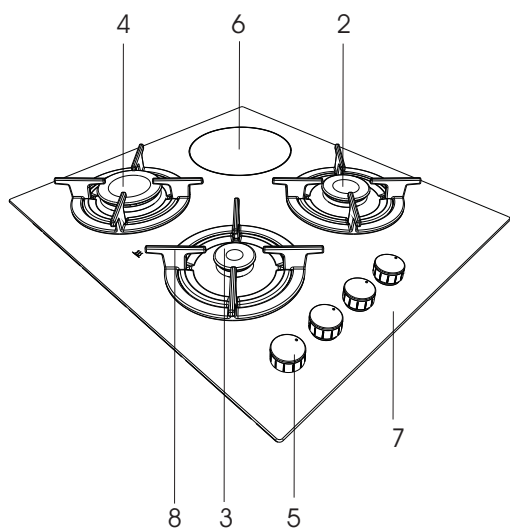
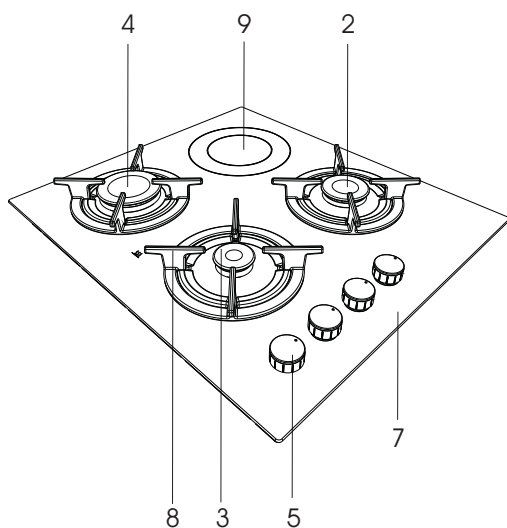
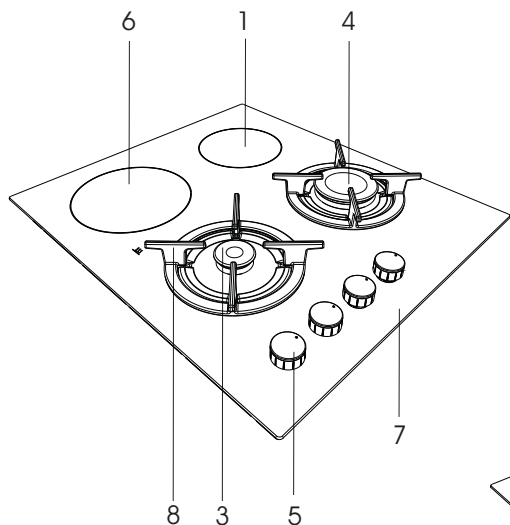
6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1: Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

6.2: Informations relatives au transport

Remarque: Tous les chiffres figurant dans le manuel sont illustratifs.

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



- 1 - Chauffage électrique (145 mm)
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3- Brûleur auxiliaire
- 4 Brûleur rapide
- 5-boutons de commande
- 6 - Chauffage électrique (180 mm)
- 7 Plan de travail
- 8-Plateau de support
- 9-Chauffage électrique (Double 180 mm)

* Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus à cause de sa configuration.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON, ET CONSERVEZ LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre plaque de cuisson n'est peut être pas équipée de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

La fabrication de votre plaque de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

La plaque de cuisson doit être installée et mis en marche par un technicien compétent. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agrée. Les appareils encastrables peuvent être utilisés uniquement après avoir été placés à leur emplacement définitif, en respectant les normes d'encastrement

Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de la plaque de quelque manière que ce soit. Evitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de la plaque de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

La plaque de cuisson ne doit jamais être branchée sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité du plan de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude du plan de cuisson.

ATTENTION: Cette plaque de cuisson est conçue uniquement pour la cuisson des aliments et elle est prévue uniquement pour un usage domestique. Elle ne doit absolument pas être utilisée à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

Cette plaque de cuisson ne doit pas être utilisée par des enfants, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cette plaque de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de la plaque de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec la plaque de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

N'essayez pas de soulever ou de déplacer la plaque en tirant sur les manettes ou autres pièces.

Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur, du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées de casseroles peuvent devenir chauds, attention aux enfants.

Vérifiez que les boutons de commandes de la plaque de cuisson soient toujours sur la position "0" (arrêt) lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée.

Pour les plaques avec couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction de la plaque de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque est bien refroidie.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.

AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, tous les éléments de la plaque de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand la plaque de cuisson est arrêtée. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la plaque de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile en feu, mais couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la plaque de cuisson. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de la plaque de cuisson lorsqu'elle fonctionne.

AVERTISSEMENT: Ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables dont les objets en papier, en plastique et en tissu, dans le tiroir placé sous la plaque de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si votre plaque de cuisson est équipée d'un plan de cuisson en verre (plaque vitro ou induction) et si la surface est fissurée, éteignez la plaque pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Consignes spécifiques de sécurité plaques de cuisson gaz

Les conditions d'ajustement au gaz de cette plaque de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée sous la plaque (Uniquement pour les plaques de cuisson gaz).

Cette plaque n'est pas reliée à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

Si vous utilisez votre plaque de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (Uniquement pour les plaques de cuisson gaz).

Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur la plaque de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur l'appareil, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

Pendant son fonctionnement, cette plaque consomme environ 2m3/h d'air par Kw

Consignes spécifiques de sécurité plaques de cuisson électrique

Il est recommandé de ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur les plaques électriques, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.

Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte)

Consignes spécifiques de sécurité plaques de cuisson vitro et induction

Il est recommandé de ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur les plaques électriques, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.

Après l'utilisation des plaques à induction, éteignez les zones de cuisson à l'aide des touches de contrôle (ne comptez pas sur le détecteur de casseroles).

Sur les plaques vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la plaque des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface de la plaque et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les plaques vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Sur les plaques induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le fabricant)

N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la surface verre de la plaque, car cela rayera la surface, ce qui pourra entraîner l'éclatement de la vitro ou la destruction de la surface.

Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser le verre, vous devez faire attention de ne pas le gratter pendant le nettoyage. Évitez aussi de laisser tomber des accessoires sur le verre, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au dessus du plan de travail).

Pour éviter un mauvais fonctionnement de la plaque, vérifiez que les touches sensibles de commande soient toujours propres.

Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

Avertissements d'installation

N'utilisez la plaque de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

La plaque de cuisson doit être installée et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.

Après avoir déballé la plaque de cuisson, vérifiez soigneusement si celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage)

Protégez votre plaque de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la plaque de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de la débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les plaques gaz).

Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

Assurez-vous toujours que les manettes de commande de la plaque sont toujours à la position « 0 » lorsque la plaque n'est pas utilisée.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de la plaque.

ATTENTION: L'utilisation d'une plaque à cuisson gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée la plaque. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque la plaque fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique, uniquement pour les appareils à gaz). Pour les plaques avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée de la plaque de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée. (Uniquement pour les appareils à gaz)

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que la surface de la plaque à cuisson se refroidisse avant de fermer le couvercle.



Pendant le nettoyage et l'entretien

Arrêtez toujours le fonctionnement de la plaque de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de la plaque de cuisson

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

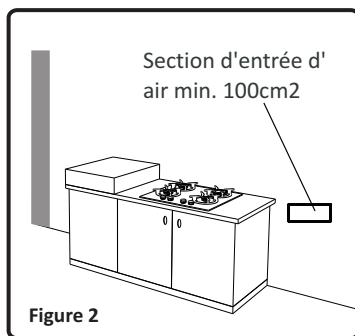
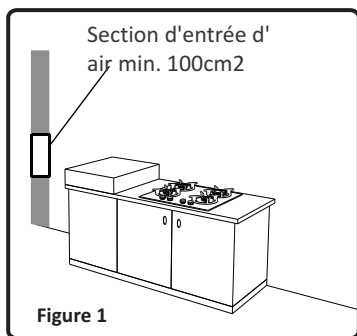
3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

⚠ Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

3.1. Environnement d'installation de l'appareil

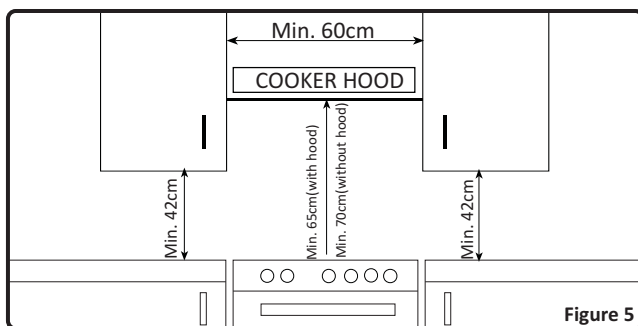
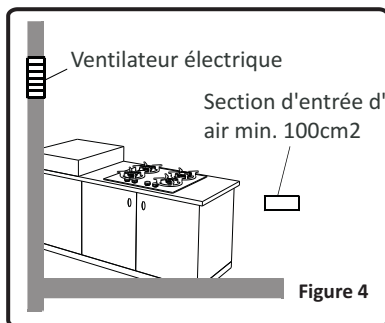
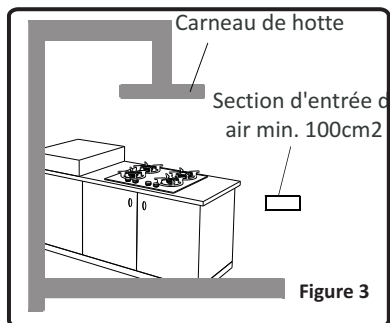
Votre appareil doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation. Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.



- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Échappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.



3.2: Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

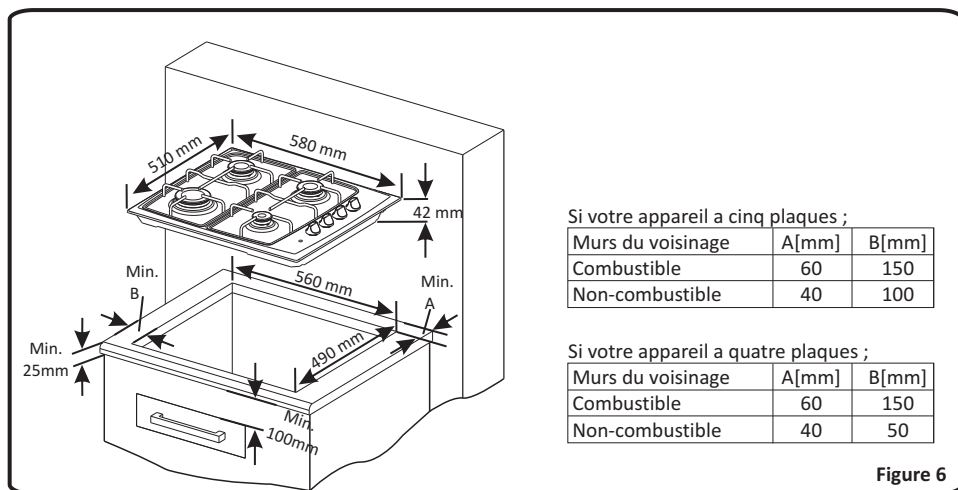
- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés

Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 5. Ainsi, la hotte de cuisine doit être à une hauteur minimale de 65 cm du support de tableau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm

INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

L'appareil est fourni avec un kit d'installation comprenant un matériel de scellage adhésif, des supports de fixation et des vis

- Coupez les dimensions comme indiqué au schéma 1. Repérez l'aperture sur le plan de travail de sorte qu'après avoir installé la table de cuisson, les éléments ci-après soient garantis



- Appliquez le matériel de scellage adhésif "C" tout autour de l'aperture sur le plan de travail afin d'épouser les contours du périmètre de l'appareil. Veillez à ce que les raccords se chevauchent aux coins et qu'aucun espace ne soit laissé tout au long du matériel de scellage.
- Vérifiez le type de supports fournis dans le kit de montage présenté dans les figures 7 et 8 et continuez en conséquence

Supports de type 1

Insérez l'appareil dans l'aperture et fixez en position à travers les supports (A) et les vis (B). Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail comme indiqué à la figure 7 et serrez les vis uniformément

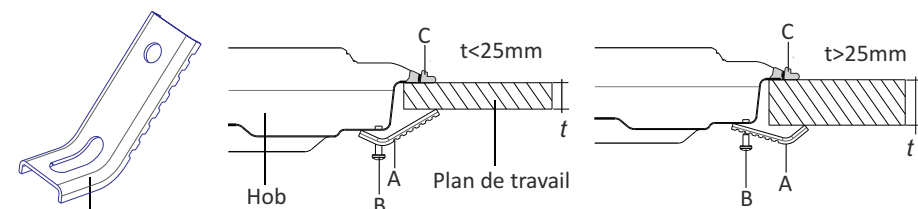


Figure 7 - Installation avec
Type de support 1

Supports de type 2

Fixez les supports (A) grâce aux vis (B) sur le couvercle inférieur de l'appareil comme indiqué à la figure 8. Insérez l'appareil dans l'aperture et exercez une certaine pression sur la table de cuisson, assurez-vous que l'appareil est bien positionné

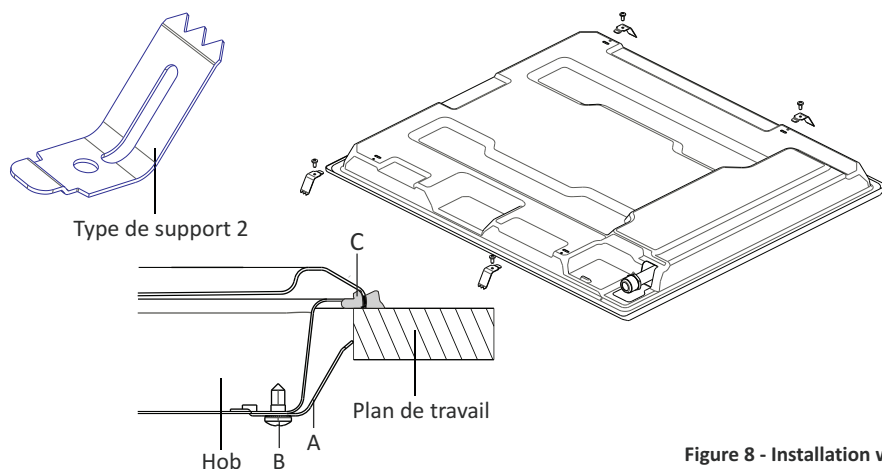


Figure 8 - Installation with
Type de support 2

- Réduisez soigneusement l'excès d'enduit d'étanchéité « C » qui se trouve autour de l'appareil



Important : Si vous comptez faire installer l'appareil au-dessus d'une armoire ou d'un classeur, il est absolument nécessaire de mettre un séparateur entre le socle de l'appareil et l'unité du tiroir

3.3. Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 900C. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défaillants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées..

INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise.

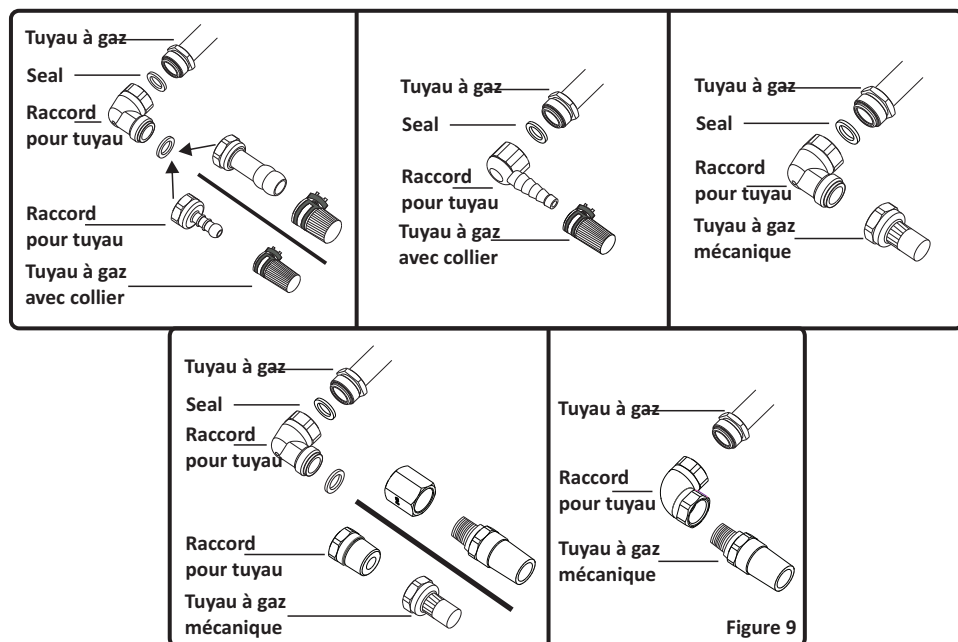


Figure 9

Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité

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

3.4 Conversions des gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la du réseau électrique
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 10).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 11).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni)

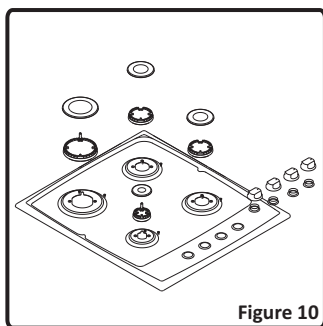


Figure 10

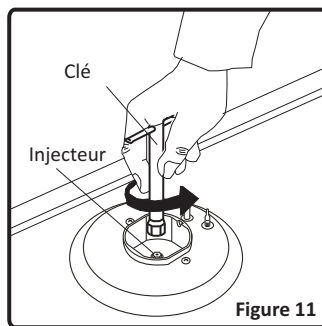


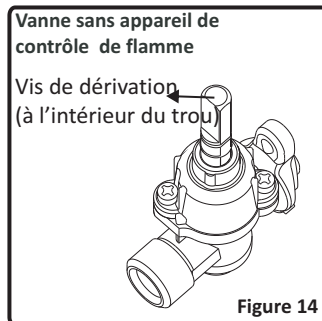
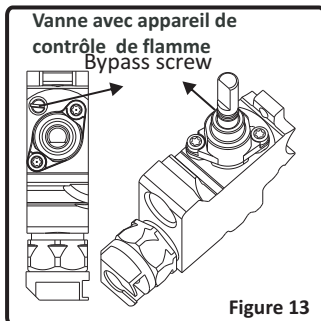
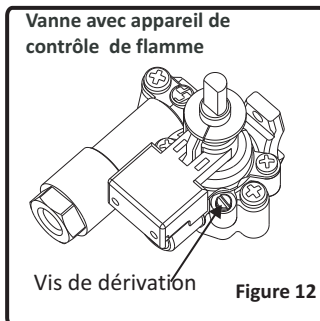
Figure 11

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets équipés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 8-9). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 10). Pour un réglage plus facile de réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro interrupteur, si disponible) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion 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.



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

3.5 Branchement électrique de votre table de cuisson

- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.

- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité

- S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

- Adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges ne doivent pas être utilisés.

- Cet appareil est conforme aux Directives CEE suivantes :

1. Plaque vitrocéramique CEE/73/23 et 93/68, CEE/89/336 sur l'interférence radio,
2. CEE/89/109 sur le contact avec les aliments

- Un disjoncteur doté d'une ouverture de contact d'au moins 3mm doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.

- Pour le bouton de commande de la plaque vitrocéramique équipé de deux éléments chauffants, le câble doit être de type H05VV-F 3x1, 5mm². Pour le bouton de commande de la plaque vitrocéramique équipé d'un élément chauffant, le câble doit être de type H05VV-F 3X1, 0mm². Vous trouverez le schéma de raccordement indiqué sur le bas de l'appareil

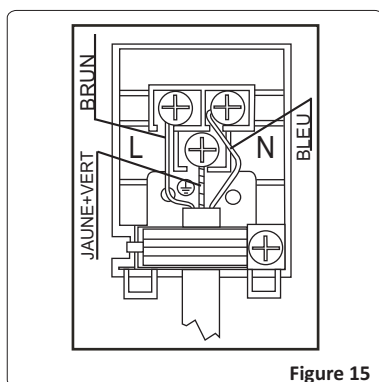


Figure 15

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

4.1: Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

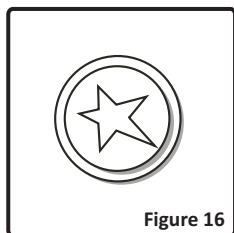
Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton

- **Allumage manuel**

Si votre appareil n'est équipé d'aucun accessoire pour l'allumage ou en cas de panne électrique, suivez les procédures ci-dessous: pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez le bouton dans le sens inverse d'une aiguille de montre afin qu'il soit en position maximale, approchez l'allumette, la bougie ou tout autre accessoire d'allumage de sa périphérie supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

- **Allumage électrique**

L'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux façons, en fonction de la configuration de votre appareil



Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle : Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton (Figure 16) d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Allumage par le bouton de commande du brûleur: Appuyez sur le bouton de commande du brûleur que vous voulez utiliser et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microinterrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

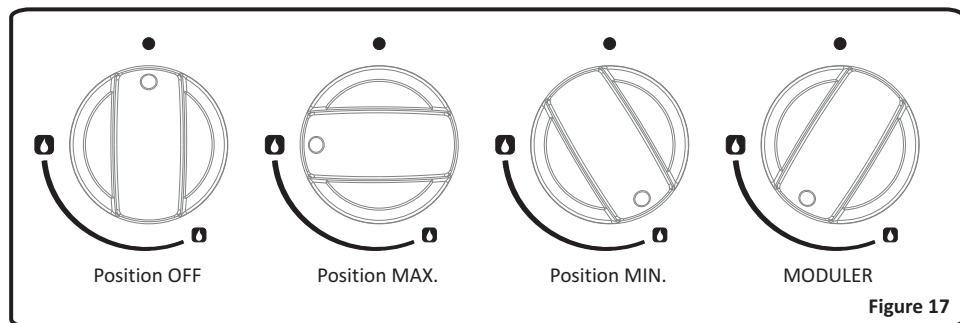
Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

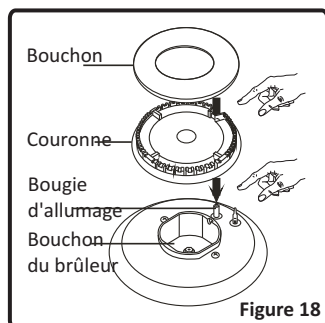
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

4.2 Commande des brûleurs de la table de cuisson

Commande des brûleurs de la table de cuisson



La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 18). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

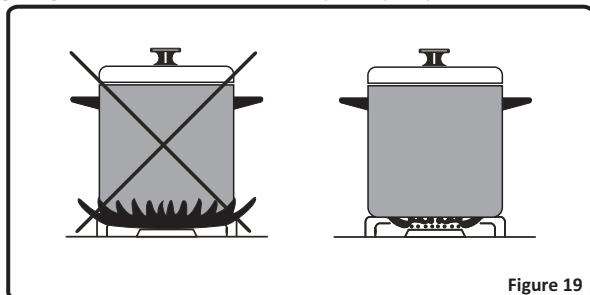
Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).



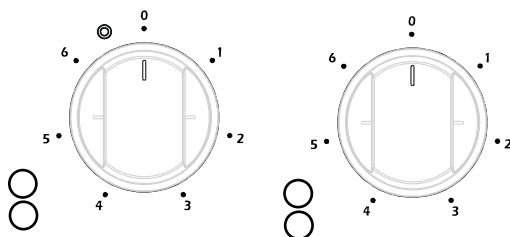
Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

Avertissement

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- Ne pas utiliser de récipients de cuisson qui dépassent la surface de la cuisinière et qui sont susceptibles de surchauffer les leviers de commande

4.3. Commande des brûleurs des plaques électriques

Cet appareil fonctionne avec des touches de contrôle et la chaleur stockée est confirmée par la lampe de l'indicateur de température résiduelle sur la surface vitrocéramique.



Le brûleur avec touche de contrôle a été conçu pour fonctionner avec 6 niveaux de chaleur :

- 1 Garder la position chaude
- 2-3 Chauffer à basse température
- 4-5-6 Cuisson compartiments de rôtisserie et d'ébullition

Les brûleurs doubles ont deux zones de cuisson. Pour activer la zone externe du brûleur double/ovale, placez le bouton sur la position . Les deux zones externes sont branchées.

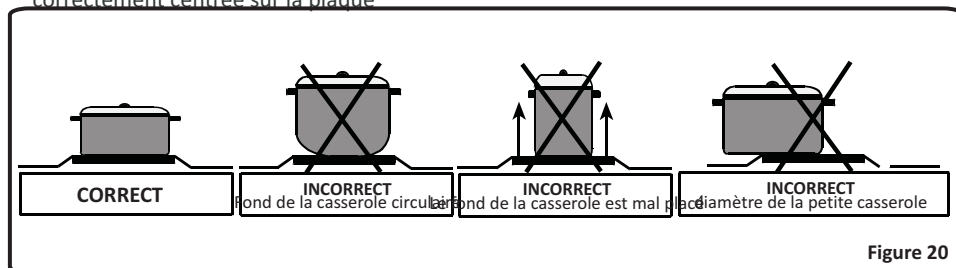
Pour désactiver la zone externe du brûleur double/ovale, placez le bouton sur la position . Par conséquent, les deux zones externes s'éteignent. Les fonctions de la température résiduelle après tous les processus de cuisson, il reste de la chaleur dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué par la lampe de l'indicateur de la température résiduelle. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est > + 60°C.

Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

⚠ Avertissement

Lorsque la plaque est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque au minimum pendant près de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque



- Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sans avoir posé de récipient sur les plaques chauffantes
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque pendant et après l'utilisation
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer

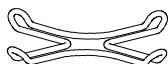
UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Pour une durée de vie prolongée, la plaque chauffante doit être bien nettoyée avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille et en préserver l'état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus

4.4 Accessoires

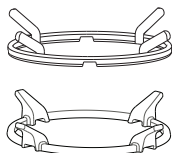
- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires

Adaptateur du café (facultatif)

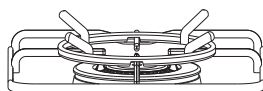


Placez l'adaptateur café sur la grille du brûleur auxiliaire lorsque les petits ustensiles de cuisine sont utilisés pour les empêcher de s'incliner.

Adaptateur wok (Facultatif)



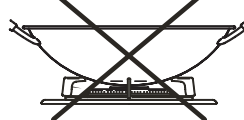
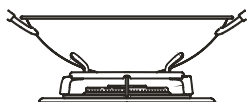
L'adaptateur wok doit être placé sur le support de plateau du brûleur wok.
AVERTISSEMENT : L'utilisation de poêles wok sans adaptateur wok peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Veuillez ne pas utiliser l'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat. De même, n'utilisez pas des casseroles à fond convexe sans l'adaptateur wok.



CORRECT



INCORRECT



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage de votre plaque

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Dans ce cas, ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des couvercles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs

Bouchons du brûleur

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement

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.

Nettoyage des plaques chauffantes:

Nettoyez les plaques chauffantes avec une éponge humide et ensuite séchez en tournant pendant quelques secondes. Pour maintenir leur aspect, appliquez une petite quantité d'huile sur la surface des plaques chauffantes. Les anneaux de garniture des plaques chauffantes peuvent être nettoyés avec des produits destinés à l'acier inoxydable. Les anneaux peuvent devenir jaunes à cause de la chaleur. C'est normal. Si une plaque de cuisson va être hors d'usage pendant une longue période, appliquez la graisse spéciale de temps en temps.

5.2 Entretien

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si l'allumage électrique/la plaque chauffante ne fonctionne pas :

- La plaque peut être débranchée, il peut y avoir une coupure de courant.

La plaque ne chauffe pas ;

- Il se peut que la chaleur n'aie pas été correctement réglée avec le bouton de contrôle de chauffage.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et **transportez-le dedans au besoin**. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

Tableau

Puissance totale: 4,8 kW 345 g/h	NG	LPG
Catégorie de gaz: II2E+3+		
Destination: RE Classe:3	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de façon appropriée, vous contribuerez ainsi à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.