



PC513NF

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
PLAQUE ENCASTRABLE**

MXTE GAZ ET VITROCERAMIQUE



VESTEL France 94563 Rungis

Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque plaque a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle plaque.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre plaque. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre plaque vous-mêmes.

Déclaration de conformité CE

Cette plaque est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme 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.

Attention : Votre plaque de cuisson est équipée dorénavant d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs gaz.

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, en cas de courant d'air par exemple, ou 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 plaque en est équipée, 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. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurités générales

Consignes d'installation

Pendant l'utilisation

Pendant le nettoyage et l'entretien

3. INSTALLATION

3.1 Environnement d'installation de votre plaque

3.2 Découpe du plan de travail

3.3 Raccordement au gaz

3.4 Changement de gaz

3.5 Branchement électrique

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

4.2 Utilisation de la plaque vitrocéramique

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

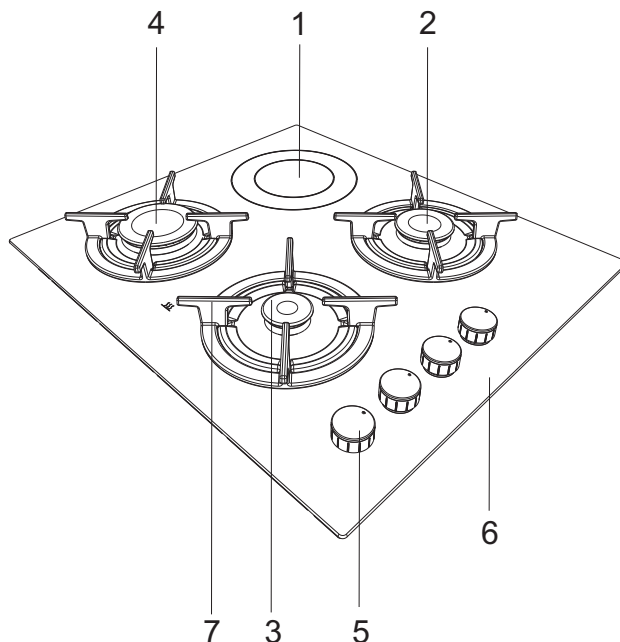
6.2 Informations relatives au transport

7. TABLEAU DES INJECTEURS

Tous les chiffres figurant dans le manuel sont illustratifs.

1.CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

* Votre plaque peut être différente du modèle présenté (cette notice a été conçue pour plusieurs modèles)



- 1- Zone électrique (vitrocéramique)(180mm double)
- 2- Brûleur semi-rapide
- 3- Brûleur auxiliaire
- 4- Dessus verre
- 5. Manette de commande
- 6- Plan de cuisson
- 7 .Support de la casserole

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé 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 appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- 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-qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez d'effectuer vous-mêmes les réparations 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 votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché 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.
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé 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
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé 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.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

• **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil 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. N'ESSEYER jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne. •

• **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

• **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" 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.

• Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

• N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Avertissements d'installation:

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant 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 conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez 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:

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas votre appareil 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.
- N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. 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 votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- 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.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus 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 dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus 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 dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- 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.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
- 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).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à 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 votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson 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 votre appareil 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.

Pendant le nettoyage et l'entretien:

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les manettes de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil 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.

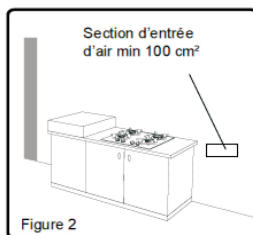
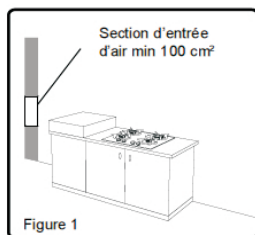
3. INSTALLATION

Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elle doit aussi être lue par le technicien qui doit installer la plaque de cuisson.

Important: Cette plaque doit être installée 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 votre plaque

Votre plaque doit être installée et utilisée à un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. 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 des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous)



Pendant son fonctionnement, cette plaque de cuisson nécessite 2m³/h d'air par kw.

Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5m³, il convient d'y assurer une ventilation permanente de 100cm².

Pour les pièces dont le volume oscille entre 5 et 10 m³, en revanche, une ventilation permanente de 50 cm² sera nécessaire à moins que la pièce ne dispose d'une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas aucune ventilation permanente n'est requise.

Pour les pièces dont le volume oscille est supérieur à 10 m³, une ventilation permanente n'est pas nécessaire.

Indépendamment de la taille de la pièce, tous les endroits où est installée cette plaque doivent avoir un accès direct à l'air extérieur au moyen d'une fenêtre ouvrable ou tout autre dispositif équivalent.

Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnées par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la plaque est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.

3. INSTALLATION

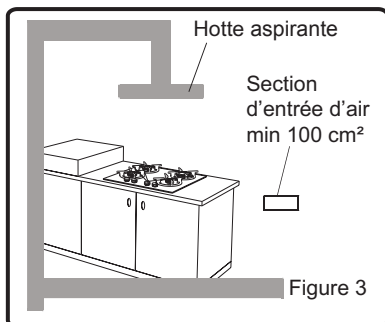


Figure 3

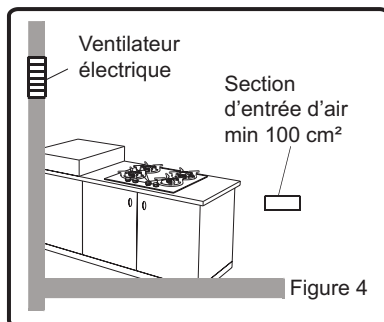


Figure 4

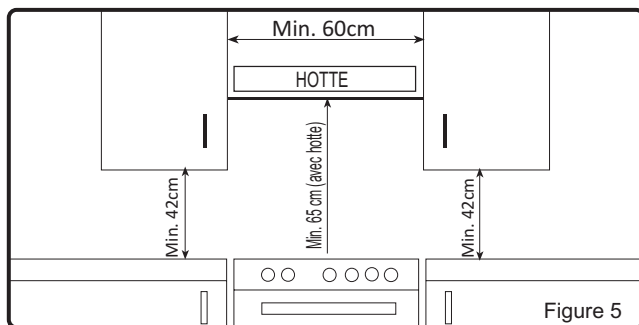


Figure 5

3.2 Découpe du plan de travail

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

La plaque peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la plaque de cuisson. 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.

Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, et à ce qu'il n'y ait pas de 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 la plaque de cuisson pour la circulation de l'air.

Les meubles doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C. La profondeur des meubles doit être de 600mm minimum.

La plaque de cuisson ne doit pas être installée à moins de 50mm de toute paroi latérale. Le bord de la plaque doit être à 45mm du mur arrière.

La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) doit être située d'au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.

3. INSTALLATION

Le branchement électrique de cette table de cuisson doit être effectué par une personne du service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans cette notice et conformément aux réglementations en vigueur.

- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions de distribution et le réglage de la plaque sont compatibles. (voir plaque signalétique collée sous votre plaque)
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la plaque doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

Emplacement de votre table de cuisson

Après avoir enlevé le matériel d'emballage et ses accessoires de la plaque, assurez-vous que la plaque n'est pas endommagée. Si vous suspectez un dommage au niveau de la plaque, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement le Service après vente.

La plaque de cuisson est fournie avec un joint spécial (C) destiné à empêcher toute infiltration de liquide sous le plan de travail.

- . Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma ci-dessus.

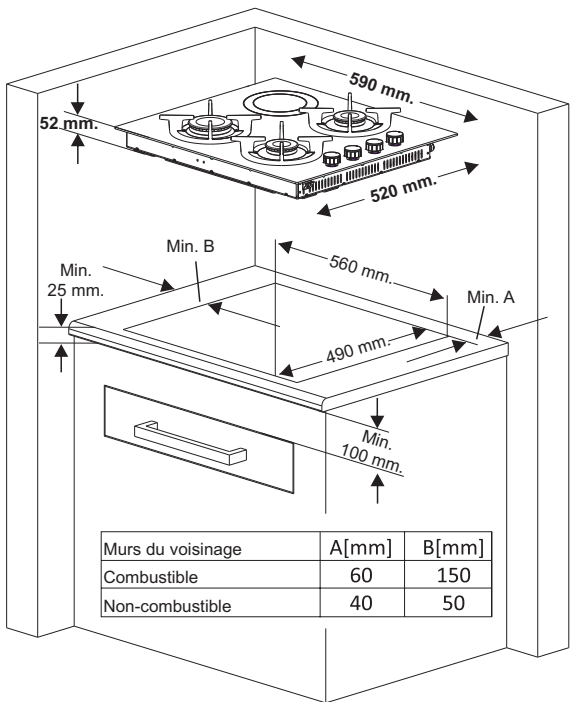
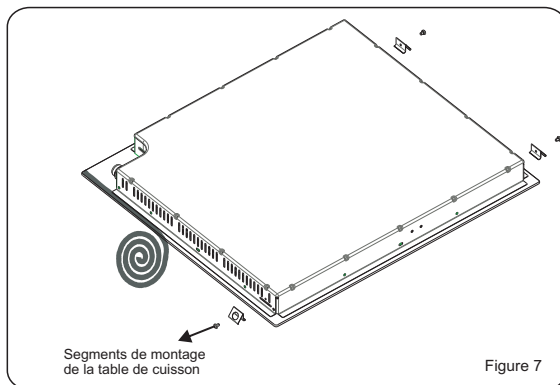


Figure 6

3. INSTALLATION

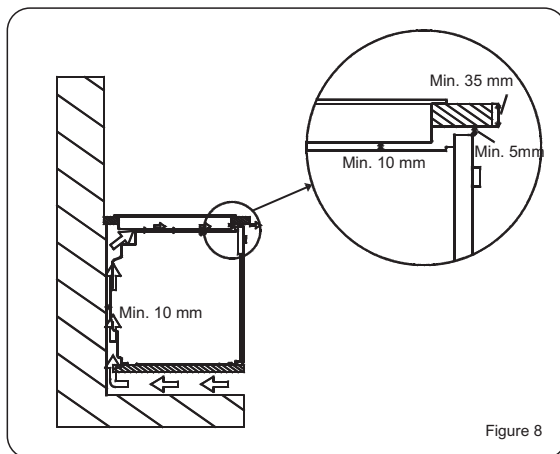
. Appliquez le joint d'étanchéité autocollant fourni tout autour du coté inférieur de la plaque de cuisson (voir figure 7), au niveau de la partie inférieure du verre vitrocéramique. Ne l'étirez surtout pas.

. Vissez les 3 pattes de fixations pour le montage dans le plan de travail sur les cotés inférieurs de la plaque (comme indiqué à la figure 7)



. Positionnez délicatement la plaque dans l'ouverture du plan de travail, en veillant à ce que les manettes soient du bon côté (droit)

Si vous mettez un four sous la plaque à vitrocéramique, il sera nécessaire d'enlever le panneau arrière du meuble, afin d'améliorer la ventilation arrière nécessaire et le refroidissement. De même, vous devrez laisser une ouverture d'au moins 5mm au niveau de la partie avant du meuble de cuisine (Figure 8).



⚠ **Important:** Si vous comptez faire installer la plaque de cuisson au-dessus d'un tiroir, il sera absolument nécessaire de mettre un séparateur entre la tôle inférieure de la plaque et le tiroir.

3. INSTALLATION

3.3. Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la plaque de cuisson doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la plaque n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (d'origine, la plaque de cuisson est équipée d'injecteurs pour le gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) 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» (XPD 36-112 ou NFD 36-125). La longueur maximale autorisée est de 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiqué sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

- Depuis juillet 1996
Pour toute nouvelle installation (habitat neuf) ou rénovation (remplacement du robinet d'arrêt du gaz), et quel que soit la plaque de cuisson (encastré ou non), l'utilisation d'un tube souple est interdite. Le raccordement doit être réalisé avec un tuyau flexible (TFEM) ou rigide en cuivre (article II II b°).
 - Depuis Septembre 1996

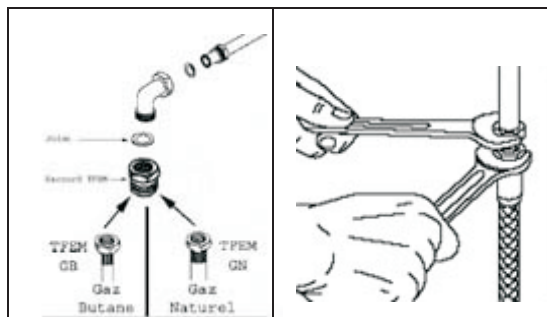
Les tubes souples sont interdits pour le raccordement d'un appareil encastré.
Utilisation obligatoire d'un tuyau flexible ou rigide en cuivre (article II II b°).

- Depuis le 1er Juillet 1997

Les installations nouvelles de gaz alimentées à partir d'un réseau de canalisations et réalisées dans des bâtiments neufs ou existants devront être munies d'un dispositif de déclenchement assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz des appareils de cuisson... en cas de sectionnement ou de débranchement du tuyau flexible alimentant les dits appareils. Cette prescription s'applique également aux modifications ou compléments d'installations existantes lors du remplacement du robinet de commande d'un appareil de cuisson... Ces dispositifs satisfont aux prescriptions de l'article 4 du présent arrêté (article 10-IV).

ATTENTION : Le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni être en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.

3. INSTALLATION



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.

3. INSTALLATION

3.4 Changement de gaz

Attention: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié. Votre plaque de cuisson a été conçue 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 prise électrique.

Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 10).

Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 11).

Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

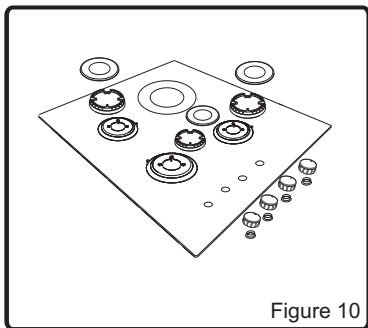


Figure 10

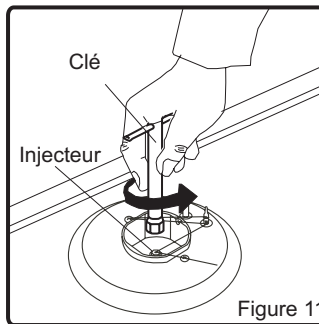


Figure 11

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

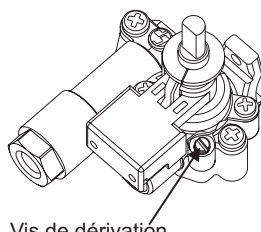
Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum. Assurez-vous que la plaque de cuisson est débranchée du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage (suivant robinets, voir fig. 12 + 13 + 14), afin que la flamme du brûleur soit correctement sur le minimum.

Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct.

Pour contrôle, 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.

3. INSTALLATION

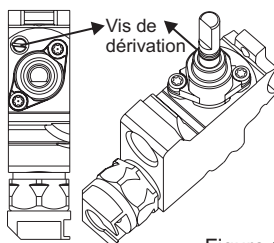
robinet avec thermocouple



Vis de dérivation

Figure 12

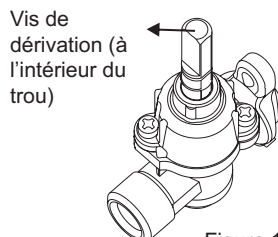
robinet avec thermocouple



Vis de dérivation

Figure 13

robinet avec thermocouple



Vis de dérivation (à l'intérieur du trou)

Figure 14

En cas de changement de gaz, la vis de dérivation devra 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 la plaque de cuisson est débranchée du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

Changement du tuyau d'alimentation gaz:

Voir ce qui est indiqué ci-dessus dans le paragraphe : raccordement au gaz et vérification des fuites.

3. INSTALLATION

3.5 Branchement électrique

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.

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié.
- La plaque de cuisson est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts.
- Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Vérifiez que le circuit peut supporter la puissance de la plaque (voir plaque signalétique).
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée. S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, il sera nécessaire de faire appel à un électricien qualifié avant de brancher la plaque. Le circuit devra être protégé par son propre fusible. Et l'électricien devra prévoir un interrupteur avec fusible qui coupera les 2 conducteurs avec une séparation d'au moins 3mm.
- Le câble d'alimentation doit être correct et correctement isolé durant le branchement. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser de rallonge, adaptateurs, prises multiples (interdits)
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson (ou de tout autre appareil chaud), ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- Après avoir installé la plaque, veuillez vérifier que la manette de commande soit en position arrêt "0" puis branchez. Débranchez toujours votre plaque de cuisson avant tout entretien

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque (pas au-dessus de la plaque), conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché. Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

3. INSTALLATION

· 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.

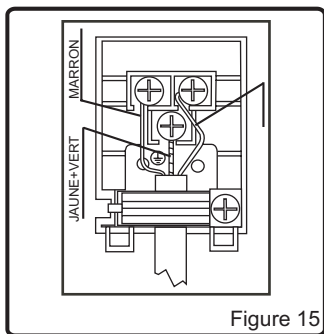


Figure 15

· Pour la plaque vitrocéramique équipée de 2 éléments chauffants ou 1 double, le câble doit être de type H05VV-F 3x1, 5mm². Pour la plaque vitrocéramique équipée d'un élément chauffant, le câble doit être de type H05VV-F 3X1, 0mm². Vous trouverez le schéma de raccordement indiqué à l'arrière de la plaque.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes.

4. UTILISATION

4.1: Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs gaz

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

Allumage manuel des brûleurs gaz

Si votre plaque de cuisson n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple : Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché manette, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électronique des brûleurs gaz

Certaines plaques possèdent un allumage automatique des brûleurs, soit par bouton poussoir allumage, soit par allumage automatique intégré aux manettes (selon modèle).

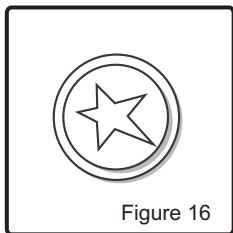


Figure 16

Allumage à l'aide du bouton poussoir d'allumage manuel:

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendez un peu. Puis recommencer l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y a du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appelez le service après vente en cas de panne avérée. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Allumage à l'aide de l'allumage automatique intégré:

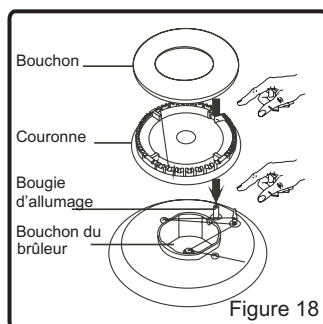
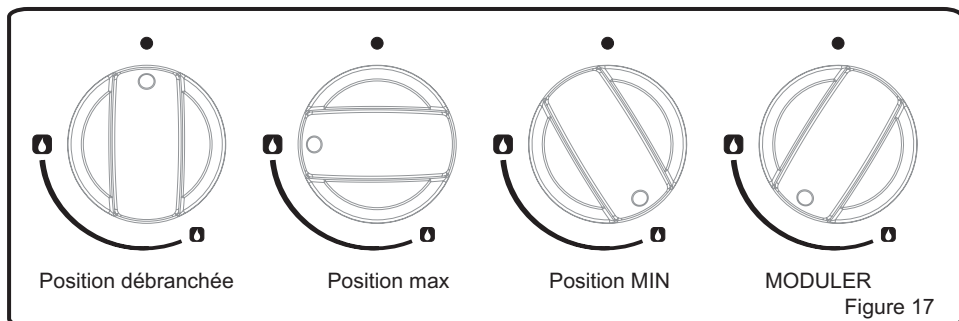
Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le micro-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles à la bougie d'allumage du brûleur. Maintenez la pression sur la manette jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

4. UTILISATION

Commande des brûleurs de la table de cuisson

Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position «Maxi» (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions «Maxi» et «Mini»). Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et «Arrêt».



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 si les chapeaux de brûleur et brûleurs supérieurs sont bien positionnés (Figure 18). Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer le brûleur. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 » ou vers le haut.

Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste 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.

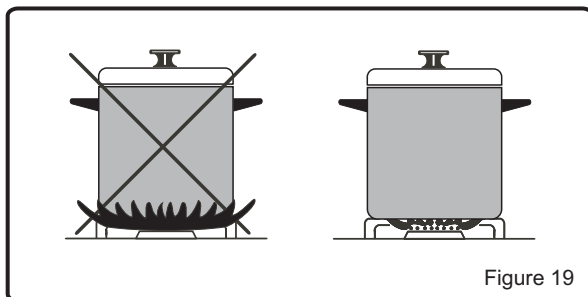
Brûleur rapide / Wok: 22-26cm

Brûleur semi-rapide: 14-22cm

Brûleur auxiliaire: 12-18cm

4. UTILISATION

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient (fig. 19), au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).



Lorsque vous n'utilisez pas votre plaque de cuisson pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

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 à la flamme peut être élevée lors de l'utilisation. 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.

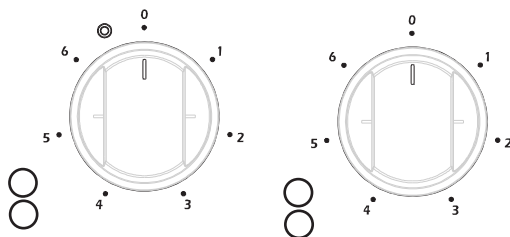
Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

Ne pas utiliser de récipients de cuisson qui dépassent la surface de la zone de cuisson et qui sont susceptibles de surchauffer les manettes, ou d'abimer la surface en verre.

4. UTILISATION

4.2 Commande de la zone de cuisson électrique (vitrocéramique)

Cette plaque de cuisson fonctionne avec des manettes de contrôle et la chaleur stockée est confirmée par l'indicateur lumineux de chaleur de température résiduelle sur la surface vitrocéramique



La zone vitrocéramique a été conçue pour fonctionner avec 6 niveaux de puissance:

- 1 Garder la position chaude
- 2-3 Chauffer à basse température
- 4-5-6 Cuisson – (faire frire des aliments, faire bouillir de l'eau)

Les brûleurs doubles ont deux zones de cuisson. Pour activer la zone externe du brûleur double, positionnez en premier la manette sur la position  et ensuite positionnez la manette sur l'un des 6 niveaux de puissance

Pour désactiver la zone externe du brûleur double, placez la manette sur la position "0"

Fonctions Chaleur résiduelle

Après avoir fait fonctionner la zone vitrocéramique, le verre reste chaud: il a une chaleur résiduelle.

Le système de contrôle de la chaleur peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

L'indicateur lumineux de chaleur résiduelle reste allumé tant que la température calculée foyer est > + 60°C.

Après une coupure de courant, quand l'alimentation électrique revient et si la température résiduelle de la zone de cuisson était supérieure à 60°C avant la coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle clignotera. Il s'éteindra au bout d'un certain temps, ou dès que la zone de cuisson sera réactivée.

4. UTILISATION

Récipients

Utilisez des récipients adaptés à la cuisson sur zone vitrocéramique.

Evitez de toucher les foyers lorsqu'ils sont chauds et maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil.

Tenez les enfants éloignés des foyers qui sont en service. Ils sont source de danger.

N'utilisez pas de casseroles à base concave ou convexe.

Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles ne doivent pas être fines et doivent être planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Avant de nettoyer votre plaque, assurez-vous que toutes les manettes de contrôle soient à la position « 0 » (éteints) et que la plaque de cuisson soit bien froide. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

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

Si les liquides débordent autour de votre plaque, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage de votre plaque

Enlevez les grilles, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs.

Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.

Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés).

Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.

Ne pas nettoyer la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.

Les surfaces supérieures des grilles peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes de brûleurs. 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 cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

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 les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement 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 les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

Entretien

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez que le plan de cuisson a refroidi. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Si la plaque est encore chaude, l'indicateur lumineux de température résiduelle s'allume. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir spécialement adapté aux plaques de cuisson vitrocéramiques. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui tomberaient sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Nettoyage des pièces des brûleurs gaz :

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.

6. SERVICE APRÈS-VENTE ET TRANSPORT

6.1. Avant de contacter le service après vente

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 électrique (vitrocéramique) ne chauffe pas

- Il se peut que la chaleur n'aie pas été correctement réglée avec la manette de puissance.

Les brûleurs gaz du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les plaques de cuisson qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la plaque de cuisson continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Informations relatives au transport

Si vous avez besoin de transporter la plaque de cuisson, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé).

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la plaque, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

7. TABLEAU DES INJECTEURS

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h II2E+3+ FR Classe: 3	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Dimensions de l'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Dimensions de l'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Dimensions de l'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 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.

FABRIQUE EN TURQUIE

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