

Plaque de cuisson

953665 GGH 4 IC VET

GUIDE D'UTILISATION02



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Votre satisfaction étant notre priorité, nous vous proposons de donner
votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes
afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser l'appareil

- 4 Consignes de sécurité
- 15 Consignes pour l'installation

B

Aperçu de l'appareil

- 17 Description de l'appareil
- 18 Spécifications techniques
- 19 Fiches produit
- 20 Installation de l'appareil

C

Utilisation de l'appareil

- 28 Utilisation des brûleurs à gaz

D

Informations pratiques

- 30 Nettoyage et entretien
- 32 Service après-vente et transport

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

Consignes de sécurité

Lisez attentivement et entièrement cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

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

Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les interventions de maintenance et d'entretien doivent être exclusivement effectuées par des techniciens qualifiés. Les interventions de réparation et d'entretien effectuées par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : 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 inadaptés, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec mise à la terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.



ATTENTION

Cet appareil est réservé uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'un local.



ATTENTION

- Cet appareil et ses parties accessibles chauffent pendant leur utilisation. Il convient de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- 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 et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Vous devez accorder une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation.

- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, 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 se trouve sur votre appareil. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil de cuisson, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.



ATTENTION

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps une température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes 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.

- Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une plaque de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.



ATTENTION

Risque d'incendie : n'entrez pas d'objets sur la surface de cuisson.

- Utilisez uniquement les dispositifs de protection de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés par celui-ci dans le guide d'utilisation, ou encore les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut provoquer des accidents.
- Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne déposez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite, un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la plaque de cuisson, de façon à éviter toute chute éventuelle. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, il convient alors de faire attention aux enfants.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de briser les éléments en verre, veillez à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires ou de monter dessus (dans le cas d'une intervention au-dessus de votre appareil de cuisson).

**ATTENTION**

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer 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.**

Français

**ATTENTION**

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- N'exercez aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson ou qu'il n'entre pas en contact avec des parties mobiles du meuble (exemple : un tiroir). Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes justifiant d'une qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

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

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veuillez également à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, mettez un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (en ouvrant une fenêtre) ou une aération plus efficace (en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant).

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : ouvrez les aérations naturelles ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.

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

**ATTENTION**

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014.

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

Consignes pour l'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 toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les 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, à la neige, à la poussière, etc.

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

- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

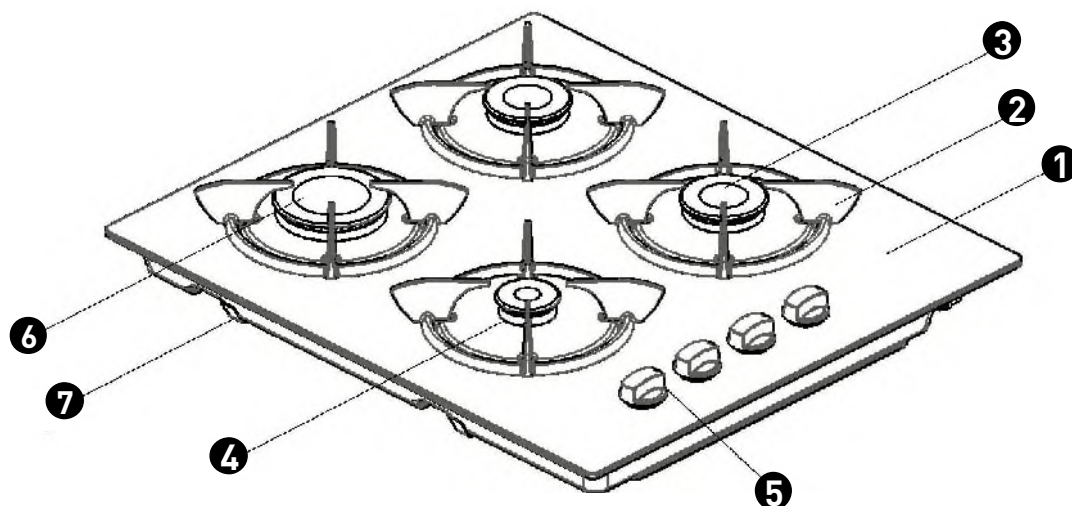
**REMARQUE**

Il faut équiper le circuit d'alimentation électrique avec un disjoncteur. Car, comme ce produit est encastrable, il faut pouvoir couper l'alimentation avant intervention sur le produit.

**ATTENTION**

Le tube flexible ou souple doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse entrer en contact avec une partie mobile du meuble (par exemple un tiroir), et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.

Description de l'appareil



- ❶ Verre Securit
- ❷ Support de casserole
- ❸ Chapeau de brûleur
- ❹ Brûleur

- ❺ Manette de réglage
- ❻ Brûleurs à gaz
- ❼ Plaque inférieure

Spécifications techniques

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h
II2E+3+ FR Classe : 3

GN
G20/G25
20/25
mbar

GPL
G30/G31
28-30/37
mbar

BRÛLEUR RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

115

85

Puissance nominale (Kw)

3

3

Débit nominal

285,7 l/h

218,1 g/h

BRÛLEUR 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

BRÛLEUR 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

BRÛLEUR AUXILIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

72

50

Puissance nominale (Kw)

1

1

Débit nominal

95,2 l/h

72,7 g/h

PAYS DE DESTINATION

PRESSION (mbar)

CATEGORIE

FR - BE

20/25; 28-30/37

II2E+3+

ES

20 ; 28-30/37

II2H3+

Conseils en matière d'économie d'énergie :

Plaque de cuisson

- Utilisez des récipients à fond plat.
- Utilisez des récipients de taille appropriée.
- Utilisez des récipients avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Fiches produit

Plaque de cuisson

Marque	Valberg
Modèle	GGH 4 IC VET
Type de plaque de cuisson	Gaz
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	% 58,3

Nombre de zones de cuisson 4

ZONE DE CUISSON 1

Technologie de chauffage	Gaz
Taille	Auxiliaire
Efficacité énergétique	% Non disponible

ZONE DE CUISSON 2

Technologie de chauffage	Gaz
Taille	Semi-rapide
Efficacité énergétique	% 59,0

ZONE DE CUISSON 3

Technologie de chauffage	Gaz
Taille	Semi-rapide
Efficacité énergétique	% 59,0

ZONE DE CUISSON 4

Technologie de chauffage	Gaz
Taille	Rapide
Efficacité énergétique	% 57,0

Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1 ainsi qu'à la norme belge NBN D 51-003 et NBN D 51-006.

Installation de l'appareil

Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les pièces et matériaux les meilleurs, 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 d'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 chargé d'installer la plaque de cuisson.

Faites appel à un service agréé pour installer votre plaque de cuisson

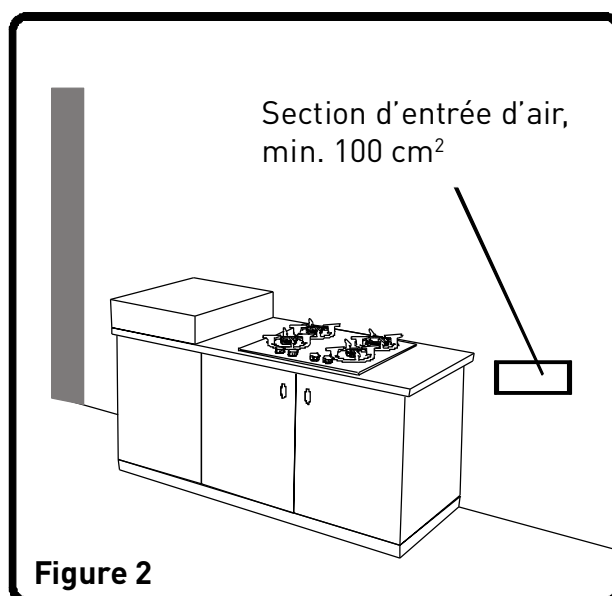
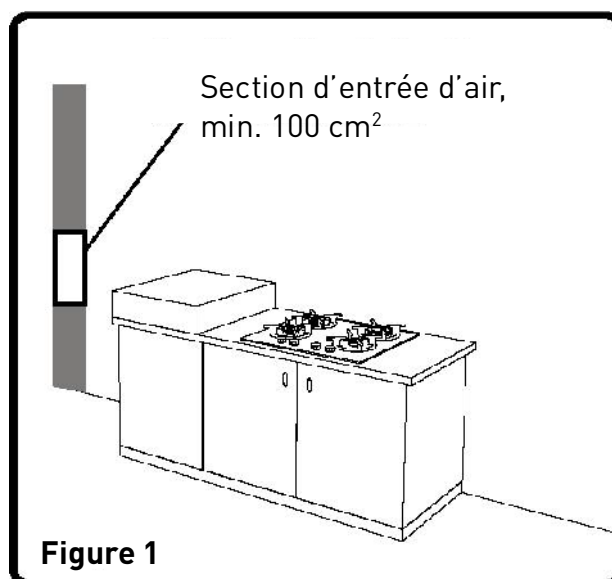
Après avoir sorti la plaque de cuisson et ses accessoires de l'emballage, vérifiez que la plaque ne présente aucun défaut. En cas de suspicion de défaut, n'utilisez pas la plaque et contactez immédiatement un technicien qualifié ou le magasin auprès duquel l'achat a été effectué. Cette plaque a été conçue afin d'être encastrée dans un plan de travail. Elle doit être reliée à une source électrique à l'aide du câble prévu à cet effet. L'utilisateur de cet appareil est également responsable de l'installation et de la mise en marche, conformément à cette notice, selon les normes de sécurité en vigueur.

Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit disposant d'une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installé l'appareil de cuisson doit être 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 (reportez-vous au dessin ci-dessous).

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



• Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm^2) et sortir par le haut (au minimum 100 cm^2). Ces ventilations doivent donc avoir une surface minimum de 100 cm^2 , pour permettre la bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent être de préférence situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air, reportez-vous aux figures 1 et

2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1,80 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur dans la pièce où la plaque est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition que cet endroit soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Évacuation 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.

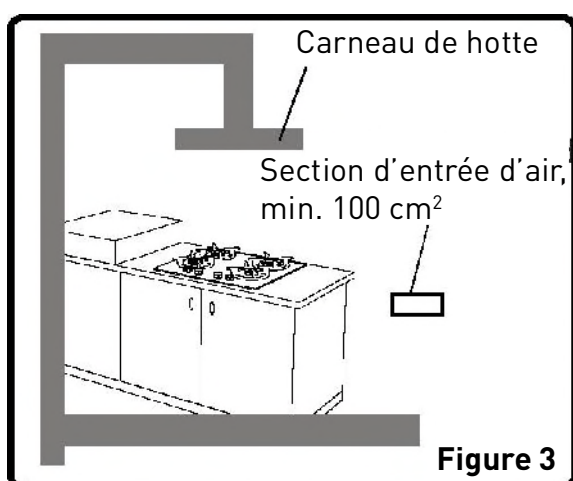


Figure 3

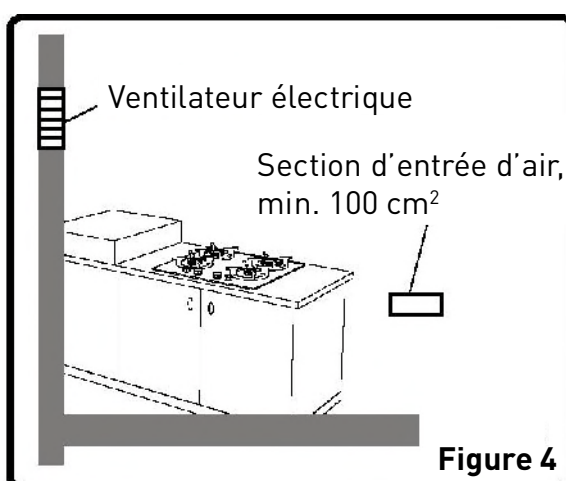


Figure 4

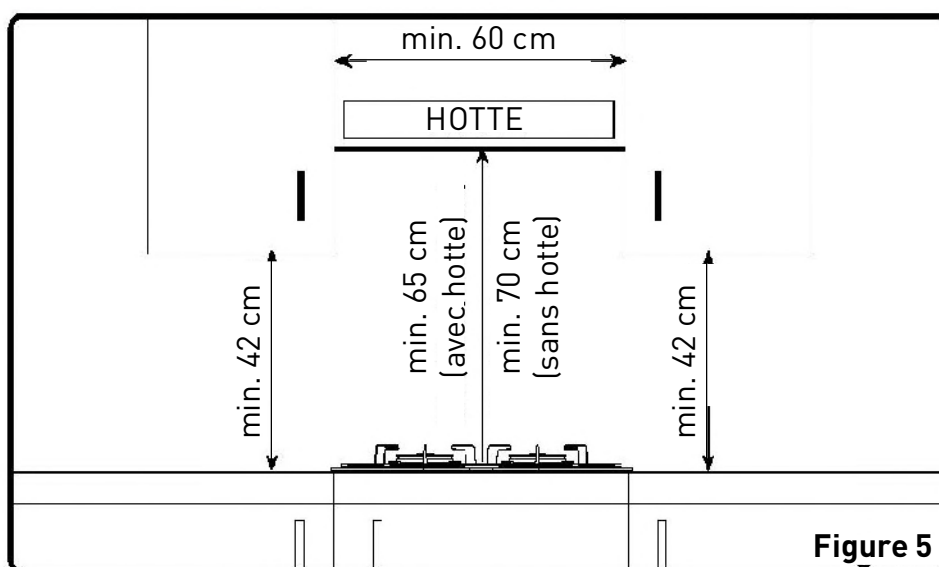
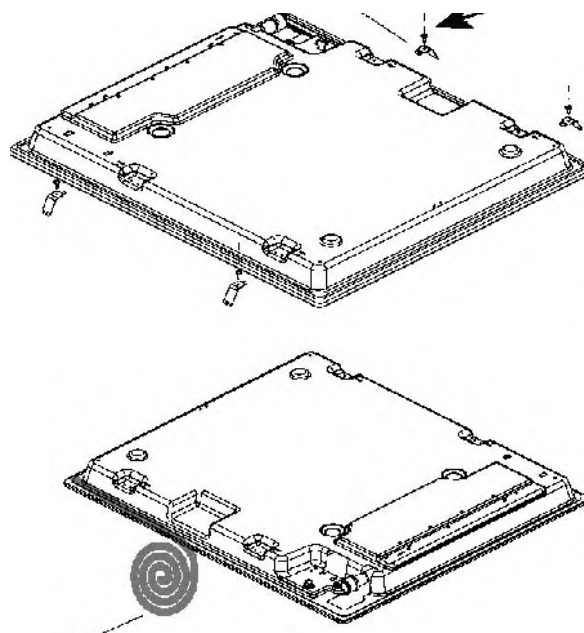
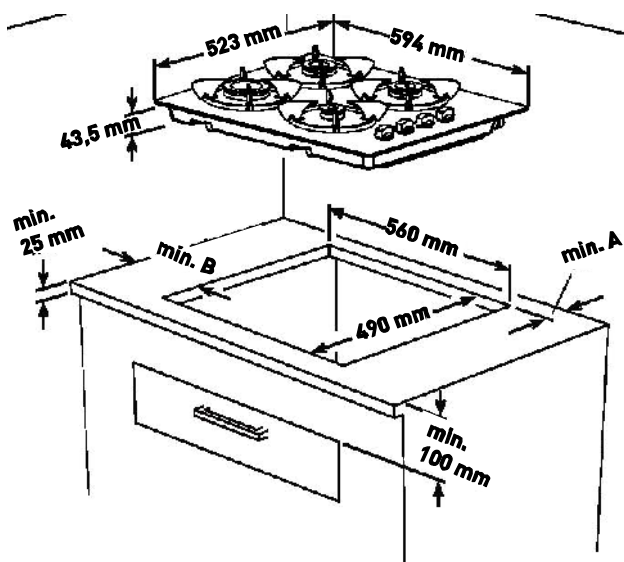


Figure 5

Découpe du plan de travail

La plaque de cuisson est fournie avec un joint spécial destiné à empêcher toute infiltration de liquide sous le plan de travail. Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Appliquez le joint autoadhésif sur le pourtour de cette découpe, puis encastrez délicatement la plaque dans ce même espace, de façon à ce que les manettes soient du bon côté. Fixez correctement en serrant les pattes de fixation, comme indiqué sur le schéma. L'épaisseur du plan de travail doit être conforme aux dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous. Dans le cas d'une épaisseur inférieure aux « 20 mm » indiqués, il est possible d'insérer des entretoises en bois entre les fixations et le dessous du plan de travail. Si l'épaisseur du dessus est supérieure aux « 50 mm » indiqués, il faudra tailler le plan de travail afin que les pattes de fixation puissent s'y loger.



Il est impératif de laisser un espace entre la plaque de cuisson et les éléments indiqués ci-dessous :

- 10 cm entre les cotés de la plaque et tout matériau combustible.
- 70 cm entre la plaque et les placards et étagères situés en hauteur.
- 65 cm entre la plaque et la hotte aspirante.

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

- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

Veillez à ne pas placer votre plaque de cuisson près d'un réfrigérateur, et à ce qu'il n'y ait pas de matières qui puissent prendre feu, notamment des rideaux, chiffons, etc. Il est essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la plaque de cuisson et l'éventuel tiroir en dessous.

Murs situés près de la plaque	A (mm)	B (mm)
Combustible /	50	100
Non combustible		

Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la plaque de cuisson doit également être réalisé par un technicien qualifié selon les normes en vigueur (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec 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 prévus pour le gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des spécifications techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devez 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 au gaz butane (G30) — propane (G31)

Le technicien doit 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 réalisée avec un tuyau pour gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible

à embouts mécaniques) conforme aux normes « produits encastrables » (XPD 36-112 ou NFD 36-125). La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est très important de surveiller la date limite indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir une sécurité optimale.

Branchement au gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) conformément à 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 (encastrée 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 1^{er} juillet 1997

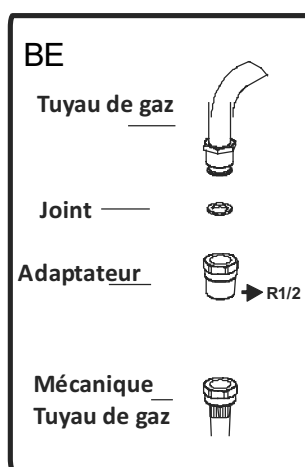
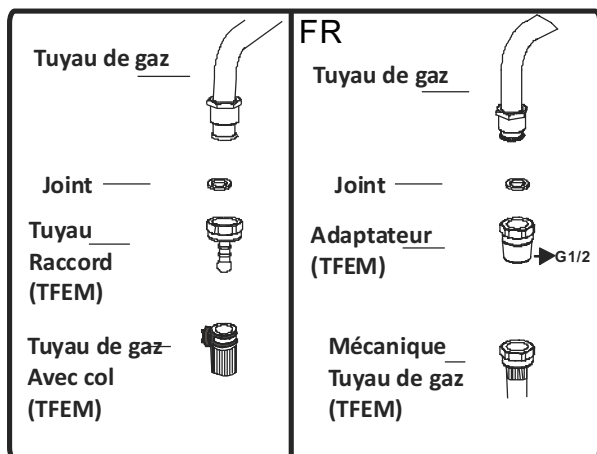
Les installations nouvelles de gaz alimentées à partir d'un réseau de canalisations et réalisées dans des bâtiments neufs ou existants devront être munies d'un dispositif de déclenchement assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz des appareils de cuisson en cas de sectionnement ou 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**

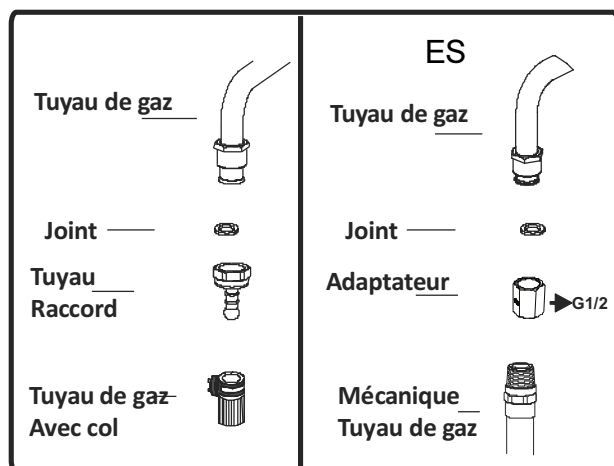
Le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni entrer en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.

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

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas entrer en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et recommencez le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
- Le tuyau doit être vérifiable sur toute sa longueur.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

**ATTENTION**

N'utilisez pas de briquet ni d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.



Changement de gaz



ATTENTION

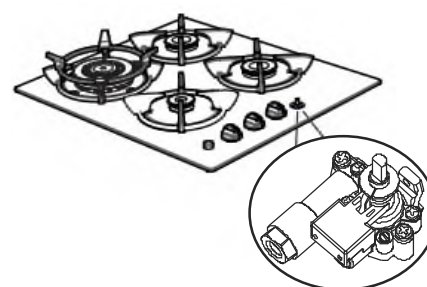
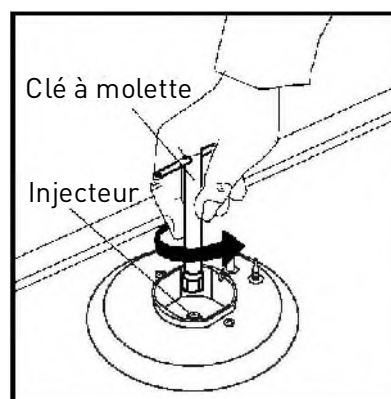
Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié. Votre plaque de cuisson a été conçue pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale en fonction du gaz utilisé.

Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies.

Changement d'injecteurs :

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez l'appareil du réseau 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).
- Placez les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques.

Attention à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).



Réglage de la flamme en position minimale sur le robinet

En cas de changement de gaz (injecteurs), il convient de vérifier et de régler la flamme tandis que le robinet de gaz est en position minimum. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation en 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 les robinets, voir fig. 12 + 13 + 14), afin que la flamme du brûleur soit bien positionnée sur le minimum.

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

Vérifiez 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.

Robinet avec thermocouple

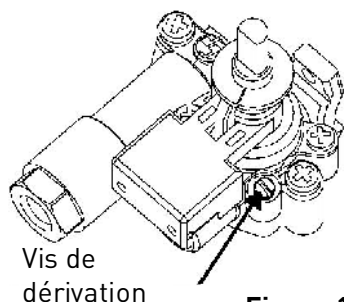


Figure 12

Robinet avec thermocouple

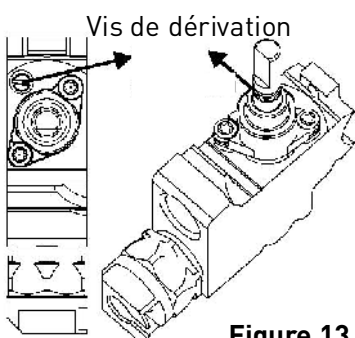


Figure 13

Robinet avec thermocouple

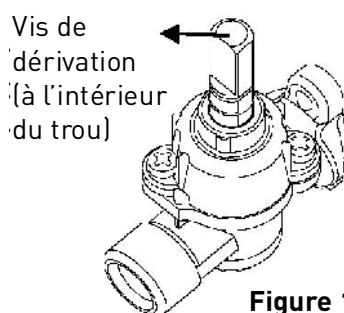


Figure 14

En cas de changement de gaz, la vis de dérivation devra être desserrée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.

Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

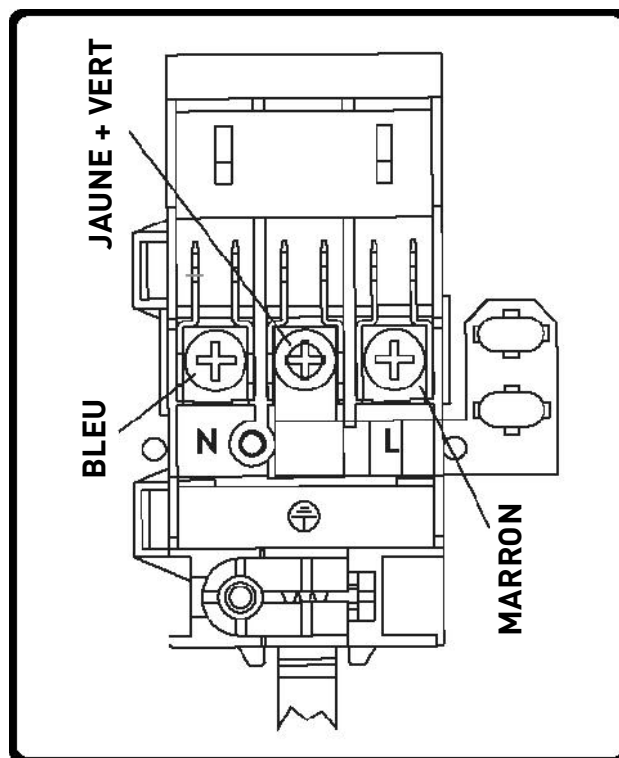
Reportez-vous au paragraphe : raccordement au gaz et vérification des fuites.

Branchements électriques et sécurité

Vous devez absolument respecter les instructions ci-dessous relatives au branchement électrique de la plaque.

Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée selon les normes en vigueur.

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée via un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être réalisé sur une prise avec terre. Si vous ne disposez pas d'une prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être approprié et doit être convenablement isolé durant le branchement. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, 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.
- La plaque de cuisson est prévue pour un branchement électrique en 220-240 Volts. Si votre réseau électrique ne correspond pas à cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non-respect de ces instructions de sécurité.



3X0,75 mm², H05V V-F : il s'agit du type de cordon d'alimentation à utiliser. Le câble de mise à terre doit être connecté à une vis portant le symbole

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Après avoir installé la plaque, veuillez vérifier que la manette de commande est en position arrêt « 0 », puis effectuez le branchement. Débranchez toujours votre appareil avant tout entretien.

Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position des brûleurs.

Allumage manuel des brûleurs à 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 :

Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple minimisent le danger lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet enfoncée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché le bouton, recommencez 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 à gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électronique des brûleurs à gaz

Certaines plaques possèdent une fonction d'allumage automatique des brûleurs, soit par bouton poussoir, soit par allumage automatique intégré aux manettes.

Allumage à l'aide du bouton poussoir

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage n'intervient pas aussitôt, fermez la manette et attendez quelques instants.

Recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette.

Contrôlez l'arrivée du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez l'alimentation électrique 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 automatique

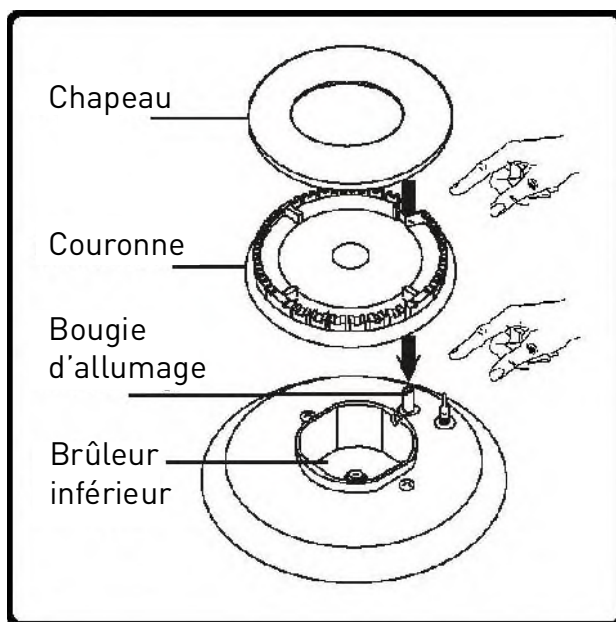
Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur souhaité. Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le micro-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles au niveau de 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 de sécurité thermocouple

un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient le gaz ouvert. Quand la flamme disparaît, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

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 en 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 placer la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».



- Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet de gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés.



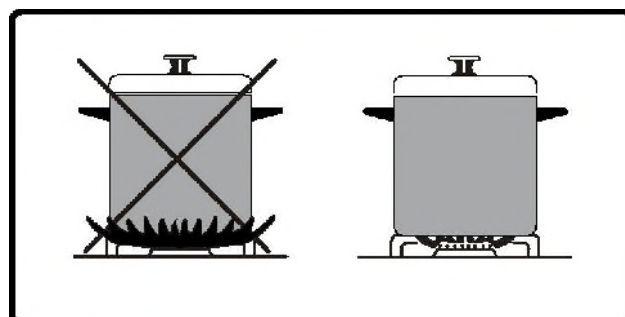
ATTENTION

- Attention, ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler.
- Veillez 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 et attendez au 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 ».

Votre plaque de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin de garantir l'efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles parfaitement planes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles dont la taille correspond à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, cela entraîne une perte d'énergie. Pour utiliser le gaz de la manière la plus économique possible, réglez la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint.

Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

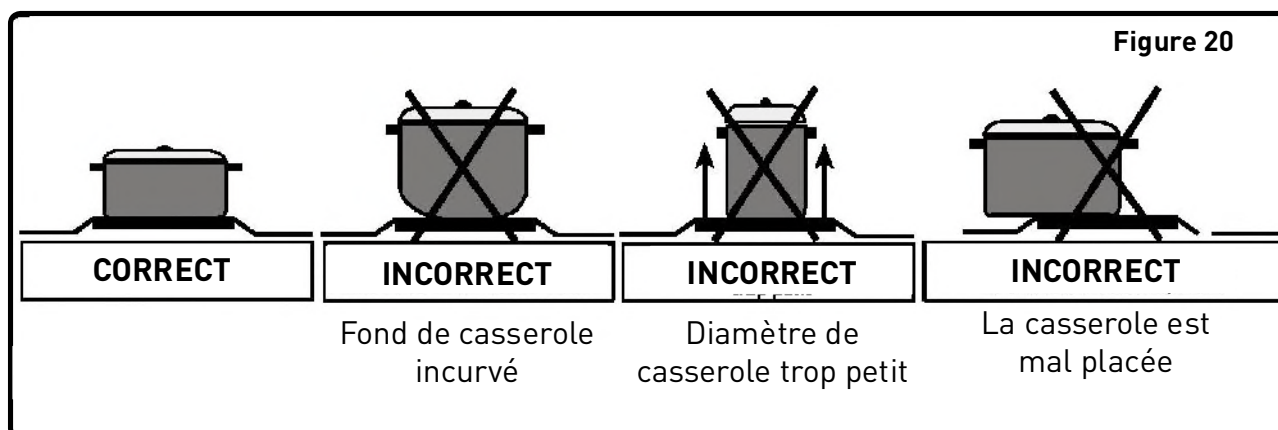


Brûleur Rapide/Wok : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Figure 20



- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent du plan de cuisson et risquent d'entraîner une surchauffe des manettes de commande.

- Lorsque vous n'utilisez pas votre plaque pendant des périodes prolongées, fermez systématiquement le robinet d'arrivée du gaz.



ATTENTION

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très 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 plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.

Nettoyage et entretien



ATTENTION

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la plaque de cuisson soit froide avant d'effectuer le nettoyage.

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques électriques

Enlevez les grilles émaillées, 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 correctement remis les pièces en place.

- Évitez de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. 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 cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées - parties en acier inoxydable

Afin de les conserver comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées ou en acier inoxydable : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface en acier inoxydable.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée du gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite.

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs (par exemple, manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente

Si la plaque ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la plaque de cuisson est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant au niveau de la prise.

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

- Vérifiez que les éléments du brûleur ont bien été remis en place (surtout après le nettoyage ou l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les plaques qui fonctionnent avec des bouteilles GPL (butane ou propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente.

Nous attirons votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, d'une fausse manœuvre, d'une négligence, d'une installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'électricité.
- Si l'utilisateur a apporté une modification au matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.

Informations relatives au transport :

Si vous devez transporter la plaque de cuisson, conservez l'emballage original du produit et transportez-le dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles des brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport, ou mieux, mettez ces éléments dans un carton distinct.

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

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole , apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Brand		
Model		GGH 4 IC VET
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Energy Efficiency of Hob	%	58,3
This hob complies with EN 30-2-1		

Energy Saving Tips

Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.