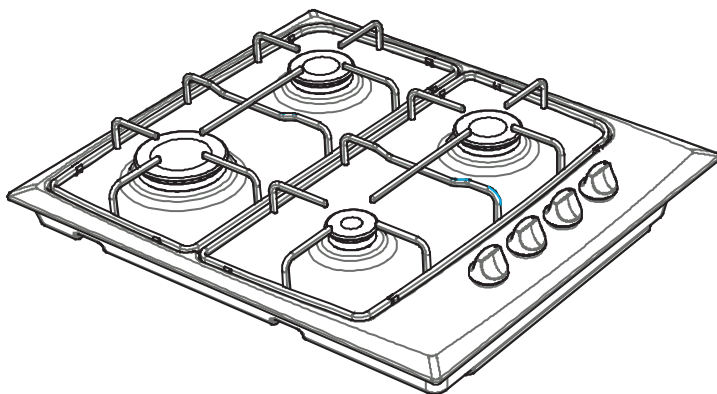


Westline

WGE 4 WH

NOTICE D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
PLAQUE ENCASTRABLE GAZ

FR



Chère cliente, cher client,

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

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

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson, 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 de cuisson. 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 appareil vous-même.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



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

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

Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée du gaz ,au niveau de chaque brûleur : si la flamme s'éteint , en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple, si la manette est tournée accidentellement

Pour allumer un brûleur:

Tournez la manette du brûleur gaz sur la position maximum.

Allumez le gaz en à l'aide d'une allumette ou à l'aide du bouton d'allumage si votre 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 SECURITE

Consignes générales

Consignes d'installation

Pendant l'utilisation

Pendant le nettoyage et l'entretien

Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

3.1 Environnement d'installation de votre plaque

3.2 Découpe du plan de travail

3.3 Raccordement au gaz

3.4 Branchement électrique et sécurité

3.5 Changement de gaz

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

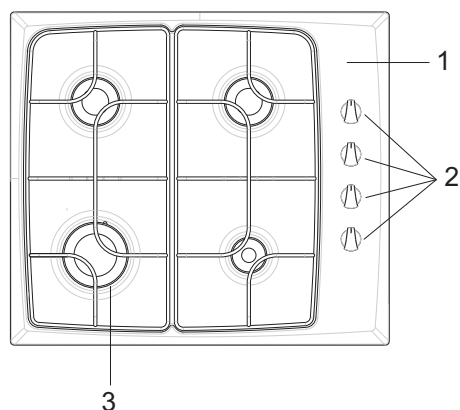
6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

6.2 Informations relatives au transport

7. TABLEAU DES INJECTEURS

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



- 1. Bandeau de commandes
- 2. Manette de commande gaz
- 3. Brûleur gaz

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



PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT 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. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme 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 inadaptée, 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 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 de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- 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 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'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.

.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.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

.Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

.Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure

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.

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

- Faites attention aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

.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).

. MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

. MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- 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

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

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

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.

- 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.

- Les conditions d'ajustement 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 en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

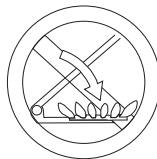
Lors de l'utilisation

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- 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.
- 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
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson pourrait augmenter au cours du fonctionnement de l'appareil. Par conséquent, une planche doit être installée sous l'appareil.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



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 boutons 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.

2. CONSIGNES DE SECURITE

Pendant le nettoyage et l'entretien

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

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour éviter d'endommager les surfaces.

- Ne retirez pas les boutons de commandes pour nettoyer la plaque.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de la plaque de cuisson.

Sécurité des enfants

 **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la plaque de cuisson. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la plaque de cuisson pendant son fonctionnement.

- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la plaque de cuisson.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

3. INSTALLATION

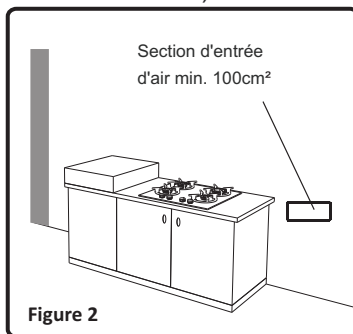
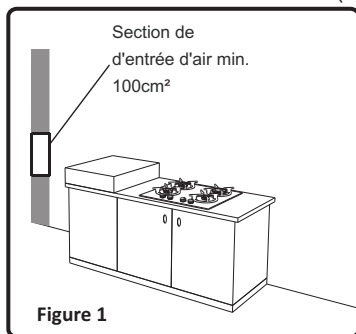
Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs 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.

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 d'un défaut, n'utilisez pas la plaque et contactez immédiatement un technicien qualifié ou le magasin vendeur. Cette plaque a été conçue afin d'être encastrée dans un plan de travail. Elle se connecte 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 et les normes en vigueur.

3.1 Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans 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)



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.

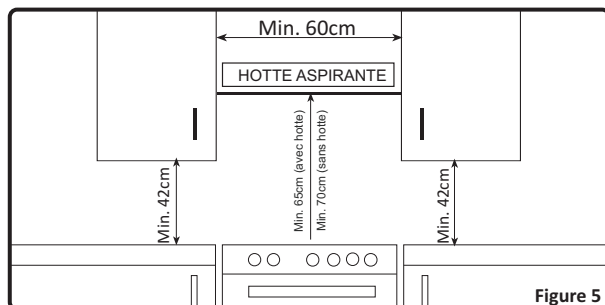
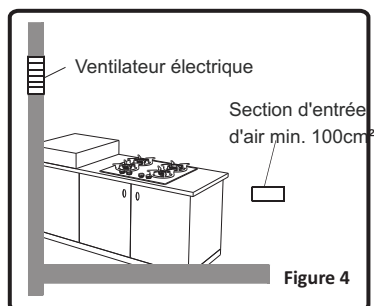
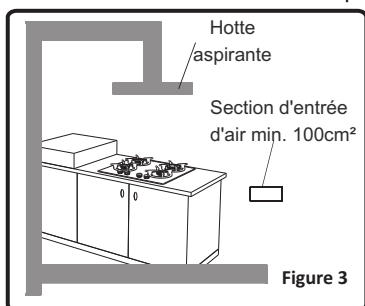
3. INSTALLATION

Pour les pièces dont le volume oscille est supérieur à 10 m², 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 cuisinière 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

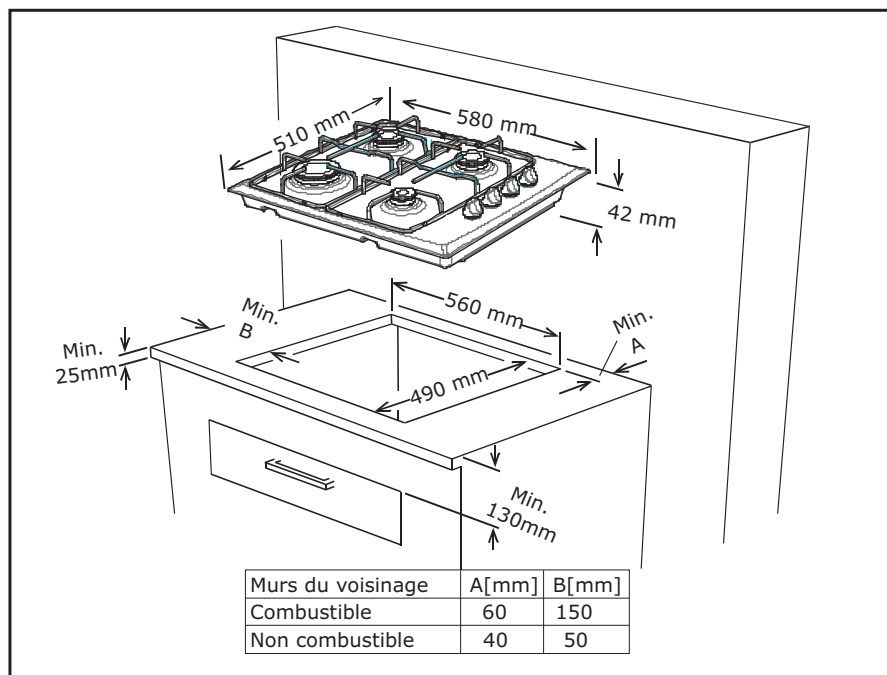
Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur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



3. INSTALLATION

3.2 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 encastrerez 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 dans le schéma. L'épaisseur du plan de travail doit être conforme aux dimensions indiquées dans 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 fixations puissent s'y loger.



3. INSTALLATION

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 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.

3.3 Raccordement au gaz

Branchement 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 la 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.

3. INSTALLATION

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 (normes NF D 36112 ou NF D 36125) (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes «produits encastrables». 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 NF D 36100 / 36103 / 36121 et brancher la plaque selon les normes en vigueur. - 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°).

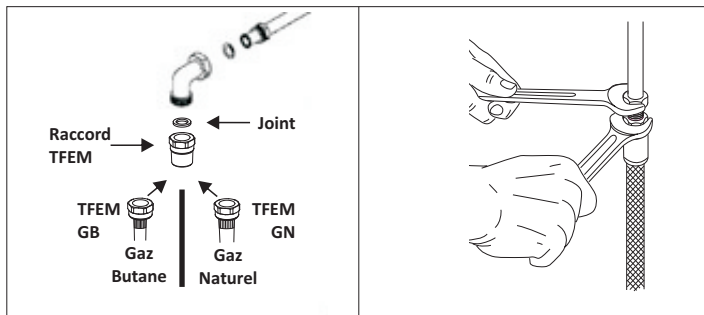
- Depuis Septembre 1996

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 existant 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'installation 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, 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 90°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.

3.4 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la plaque

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

- 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

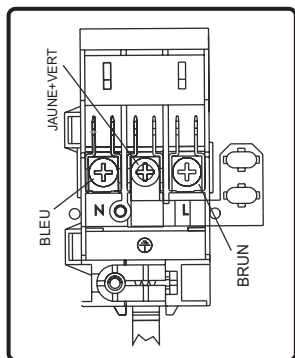
3. INSTALLATION

sera nécessaire de faire appel à un électricien qualifié avant de brancher la plaque. Le circuit devra être protégé par son propre fusible de 30 Amp. 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 est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- 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 61 cm 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. Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 500°C au-delà de la température ambiante.



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

3. INSTALLATION

Après avoir installé la plaque, veuillez vérifier que la manette de commande soit en position arrêt "0" puis branchez. Débranchez toujours votre appareil avant tout entretien.

3.5 Changement de gaz

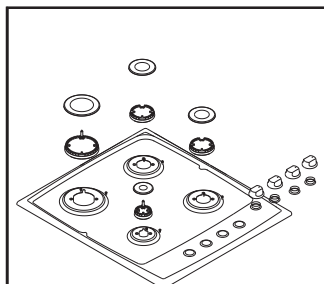
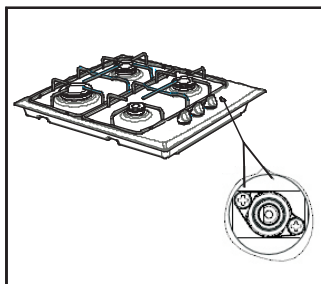
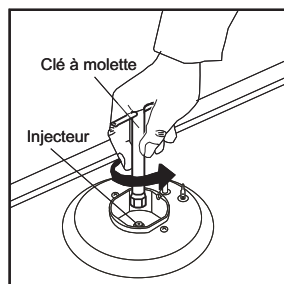
Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre plaque de cuisson a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur.

- Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

Procédure changement des injecteurs:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur.
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm.
- 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 filetage du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

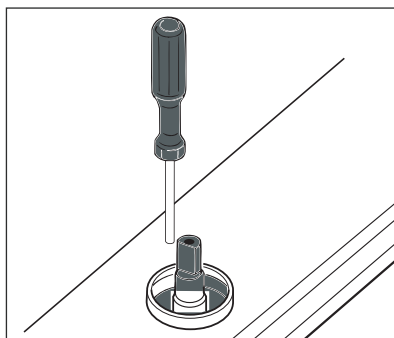


3. INSTALLATION

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 l'appareil est débranché 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, 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.



Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs

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 le bouton, 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.

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".

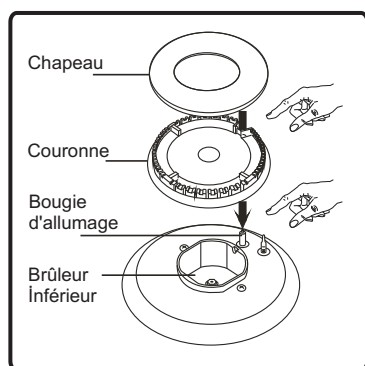
Allumage à l'aide de l'allumage automatique intégré:

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".

4. UTILISATION

Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintien 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.

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' 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 couronnes sont bien positionnées. 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.

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 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.

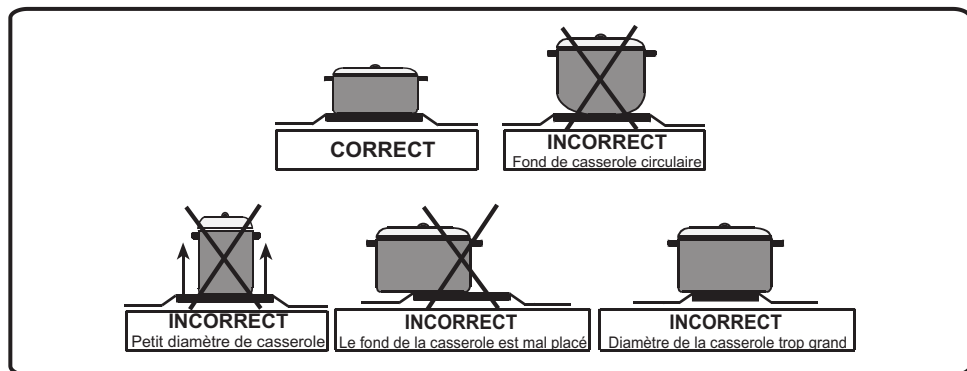
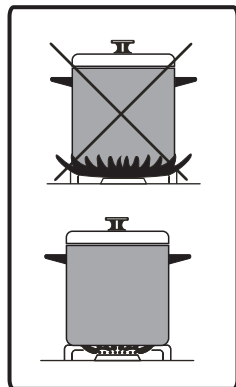
4. UTILISATION

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

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



- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.

4. UTILISATION

- 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 très élevée lorsque 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 durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

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. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre 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.
- Évitez de 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 suivant 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 suivant 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.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de 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 et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si l'allumage 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 sur la prise

Les brûleurs 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 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 Information relative 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 7.5 kW 545 g/h II2E+3+ FR Classe: 3	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG 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

Marque		Westline
Modèle		WGE 4 WH
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

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

TFEM Raccordement

Branchement 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 cuisinière n'est pas utilisée).

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

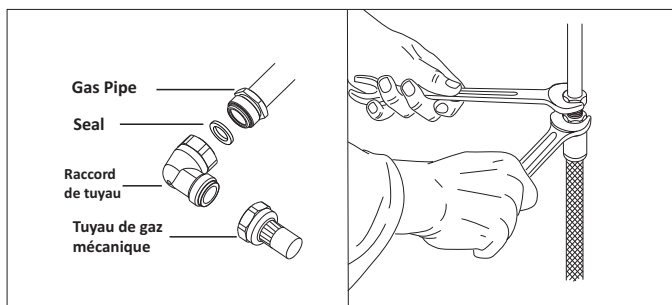
Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN,
- Assurez vous que le tuyau que vous utiliser est conforme a la norme NF D 36112 ou NF D 36125,
- Utiliser toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même coté détendeur (voir fig. 1).

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



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière, et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/ 36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles :
6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



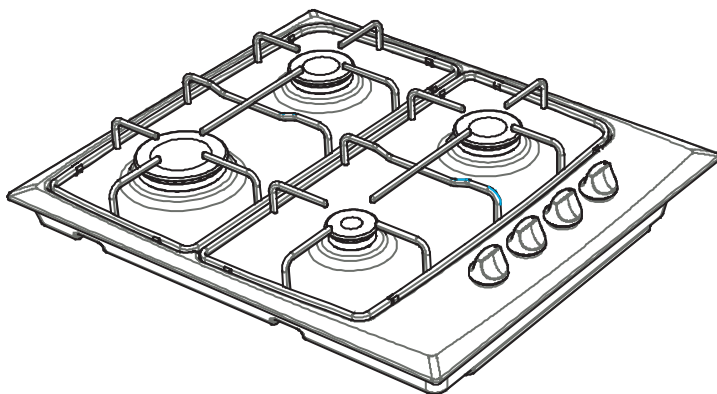
Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte 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.

Westline

WGE 4 WH

EN

OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF BUILT-IN GAS HOB



Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. SAFETY WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Environment where your appliance will be installed

3.2 Installation of product

3.3 Gas connection

3.4 Electric connection and safety

3.5 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accesories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

Attention: Each burner of your hob is fitted with a thermocouple safety device, in compliance with the new legislation.

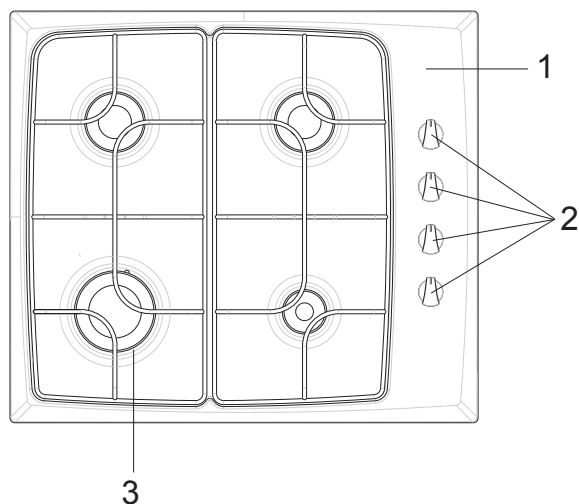
A thermal component detects the burner flame and holds the gas open. In case the flame disappears (because a liquid overflow or there was a draught, for example), the thermal component detects heat loss and cuts the gas inlet off from the gas valve.

To ignite a burner:

Turn the gas burner control button to maximum position. Ignite the burner with a match or lighter or with the electric ignition button, and continue pressing the button for a few seconds (maximum 10 seconds). Release the button and make sure the flame is stable. If it's not, wait a few moments (about 40 seconds) and repeat the process.

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

Gas Hob & Mixed Hob



List of Components:

- 1- Control panel
- 2- Control buttons
- 3- Rapid Burner

* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configuration.



2. SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

2. SAFETY WARNINGS

- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

2. SAFETY WARNINGS

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

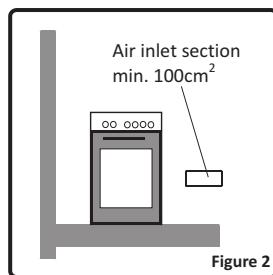
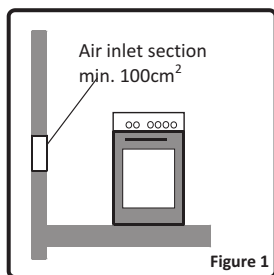
This modern, functional and practical hob, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

Contact to Authorized Service for installation of your product

After removing the packaging, check that your product has no default. If a defect is suspected, do not use the hob and contact a qualified technician or the shop seller. This hob was designed to be embedded in a work plan. It connects to a power source using the cable provided for this purpose. The user of this unit is also responsible for the installation and start-up, according to this record, according to safety standards and norms.

3.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- Gas combustion is made possible by the oxygen in the air. It is therefore necessary that the air be renewed and that combustion products be discharged in accordance with the regulations. The natural ventilation of the room must be sufficient to allow for the use of gas in this environment. The airflow must enter via vents installed on walls in direct contact with the outside (see diagram below).



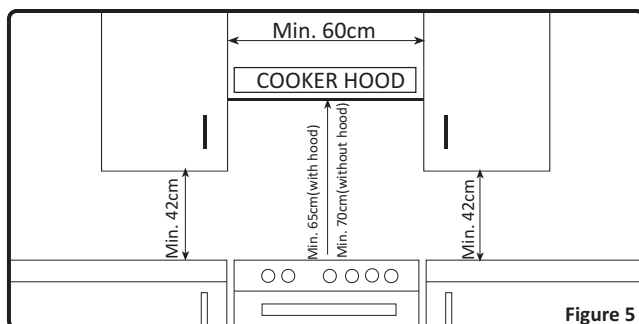
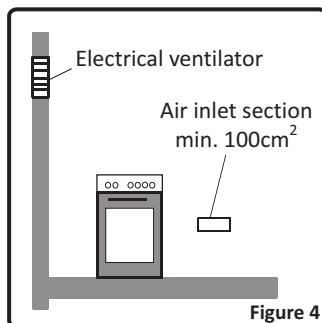
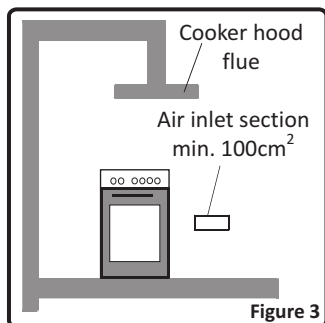
- The airflow must enter through a lower vent and go out of an upper vent. These vents must therefore have a minimum area of 100cm² for the effective passage of airflow. These vents should be permanently open and never closed. They should preferably be located near the rear of the cooker (see fig. 1 and 2) and at least 1.80 cm above the ground.

If these vents cannot be opened or there are no vents, alternative ventilation from another room must be used (window, door, etc.) provided it is neither a bedroom nor a dangerous place).

Evacuating burnt gases

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan power supply must be calculated in order to renew the air in the kitchen 4-5 times per hour

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



3.2 Installation of product

Please pay attention to the below advice for the safe installation of your cooker in order to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

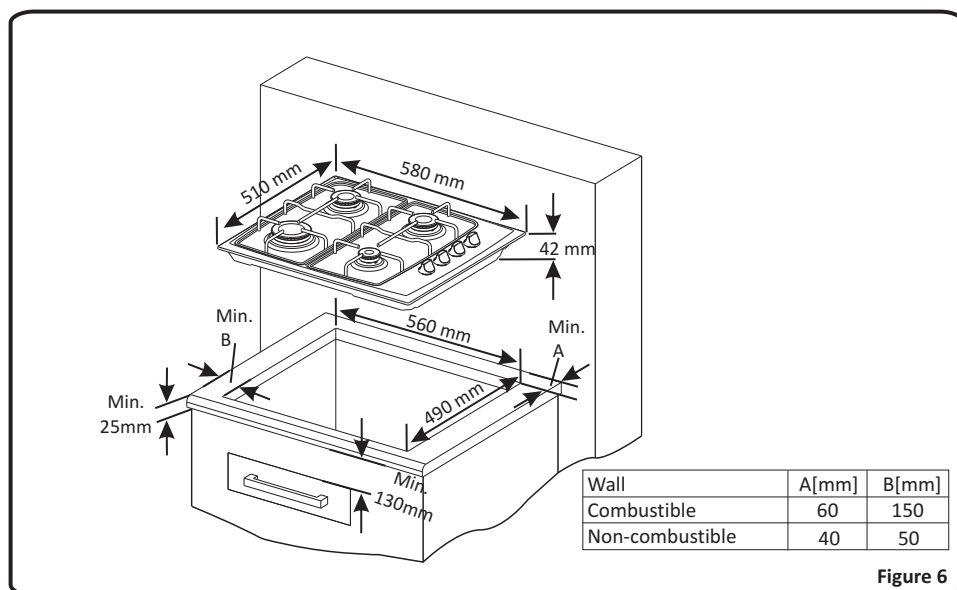
- The cooker may be placed near another piece of furniture, but make sure that the height of the surrounding furniture does not exceed cooker height (see fig. 5).
- If the kitchen furniture does exceed the cooker height, leave a space of at least 10cm between the sides of the cooker and the furniture.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- The minimum height between the cooktop and the extractor hood (or wall units) is shown in fig 5. The hood must be located at least 65cm from the cooktop. If there is no hood, the furniture located above must be at least 70cm away.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Installing your hob

The Hob is supplied with a special seal in order to avoid any liquid ingress in the work top. Cut out an opening in the top of your kitchen unit that corresponds to the measurements given in figure. Apply the self adhesive seal to all edges of the section and carefully fit the hob into the opening in such a way that the knobs will be on the right side.

The thickness of the top of your kitchen unit must be between the dimensions given in the figure. For the thickness less than 25 mm the thick wooden spacers can be inserted between the bracket and undersurface. If the thickness is greater than 25 mm slots can be cut in the under surface of the furniture to house the bracket.



The leaf springs located on the lower left and right sides of the hob will fix the hob in the opening.

Create a space to install your hob, following the dimensions indicated on figure.

- 100 mm from edge of cooker to combustible materials.
- 700 mm underside of overhead cupboards, shelving
- 750 mm underside of overhead extractor fans.

This appliance must be installed according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.3 Gas connection

Connecting gas and checking leakage

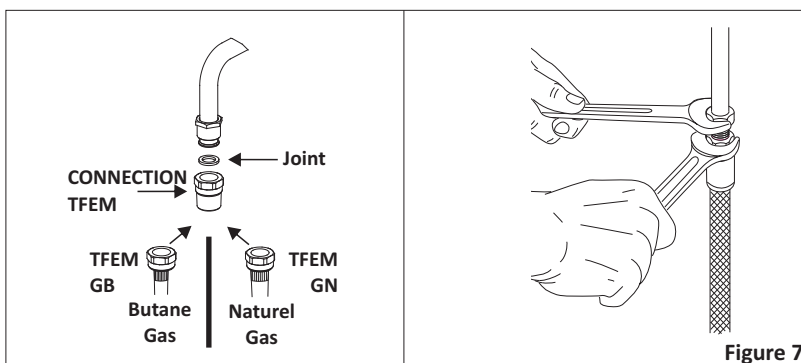
Cooker gas connection must also be done by a qualified technician in compliance with current standards (according to Article 10 of the Order of 02-08-1977 and D.T.U 61-1 rules requiring on the pipe-end the presence of a control valve for natural gas with a pressure-release compliant with NF D 36-303 standard. This control valve serves to cut the gas supply when the cooker is not used). First check what type of gas is installed on the cooker. This information is given by a sticker underneath the hotplate. You can find information on the types of gases and injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the technical data table, to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values or variable, it is required to affix an available pressure regulator on the entrance pipe. It is required to contact the customer service to make these adjustments.

Connecting butane gas (G30) - propane (G31)

The technician will first check the gas adjustment on your hotplate. If it is supplied in natural gas, he must change the injectors (see below) to make it usable by butane gas. Installation can be done either with a specific butane/propane gas pipe sold with 2 clips or with a specific TFEM hose mounted with fittings.

If you mount a butane/propane pipe with collar, the butane gas tip with gas seal will be installed on the cooker, the pipe will be deeply fitted on this tip and a collar will be installed by tightening properly, but without cutting the pipe. Do same for valve (see fig. 7).

The required maximum length is 1.5m. It is very important to check the expiry deadline stated on the pipe and change the pipe before that date to ensure safety.



If you mount a TFEM hose, the butane gas tip is unnecessary. Just screw the TFEM hose fittings below the hotplate and bottle side (tighten properly using 2 keys as shown in diagram above)

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Connecting natural gas (G20/G25)

The technician must install a mechanical pipe tip (TFEM) according to NF D 36100/36103/36121 standard and connect the hotplate according to current standards

Please pay attention to the following points when connecting the hose:

- No part of the hose must come into contact with a surface with heat above 50°C (the minimum distance between the hose and the hot parts must be 20mm).
- Hose length must not exceed 1.5m.
- The pipe must not be ruptured, be tightened or be folded.
- The hose must not touch to the sharp corners, mobile objects, and must not be defective.
- The hose must be thoroughly checked before mounting to ensure there is no manufacturing defect.
- When the gas is connected, the pipe sealing should be checked with a specific bubble product by a qualified technician. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and redo the test. Never use a lighter, match, etc... while conducting this check.
- The tightening butane gas pipe collars must be rust-free.
- The hose validity date should be checked regularly.

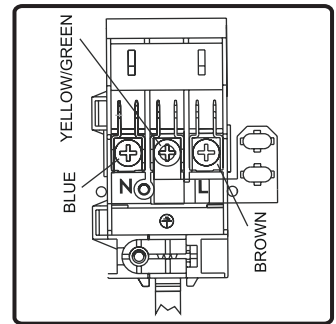
Warning: Do not use naked light sources to check for gas leakage.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.4. Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- Ensure that the mains cable has suitable insulation before connecting to the power source. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endanger your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.
- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.



3.5 Gas conversion

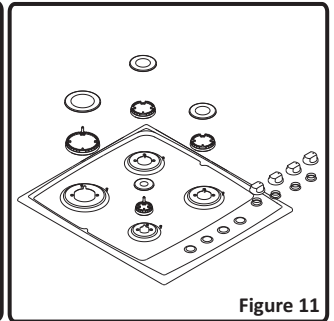
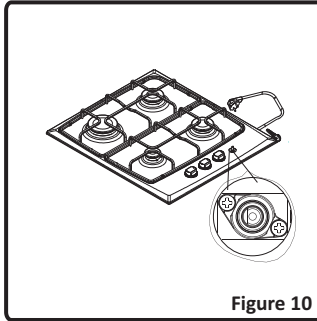
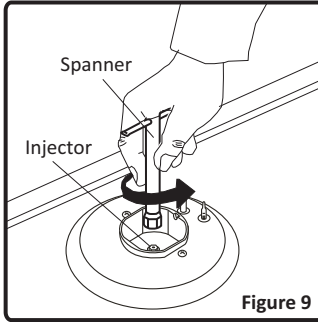
Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and crowns (Figure 11).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 9).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

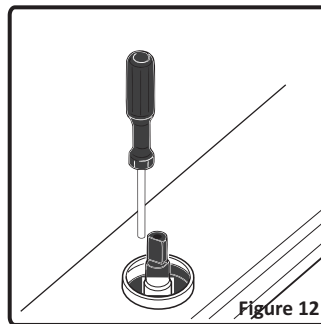
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel and microswitch during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them at minimum position. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame is stable.



Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities.

Regularly check the expiry date of your gas pipe. When the expiry date is reached, it is necessary to change the hose. These pipes are available on the market and must be consistent with current standards. After changing the hose, you should check that there is no leakage by referring to the information in the above paragraph: Connecting gas and checking leakage.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

Electrical Ignition

Electrical ignition of gas burners can be performed in two ways; depending on the configuration of your appliance.

Ignition by Hob Control Knob: Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

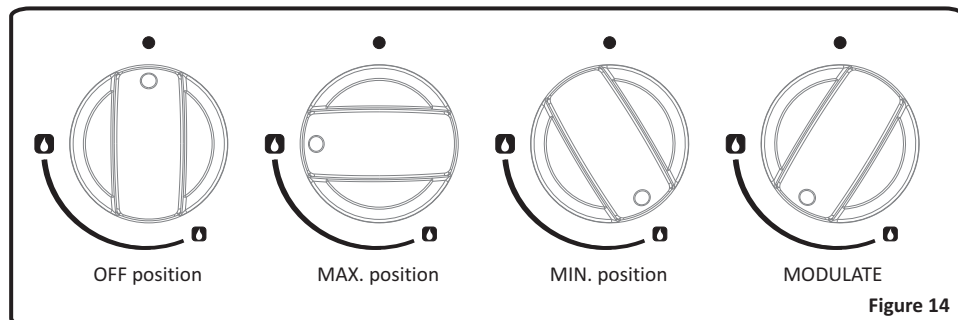
Flame safety device:

Hob Burners

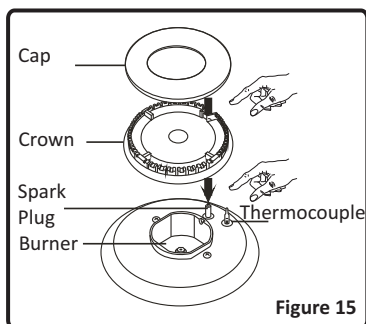
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off ●, maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 15). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows ● position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

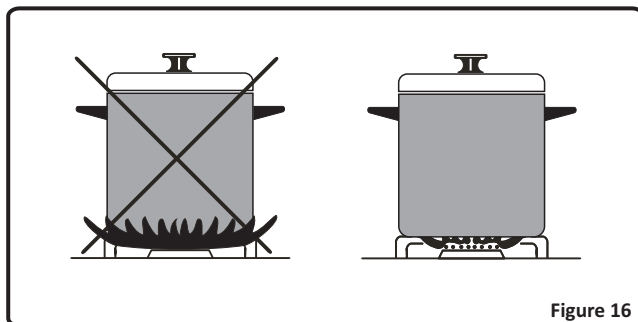
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

Warning:

When operating the hotplate for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.
- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remains very hot for a certain time, do not touch it and do not place any object on top of the hotplate.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Make sure that all control switches are turned off before cleaning your appliance. Plug off the appliance. Before using cleaning materials on your appliance, check that they are appropriate and recommended by the manufacturer. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of Your Hob

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 15).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface to be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dried with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts for long periods of time.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning hotplates:

Clean the hotplates with a damp sponge and then dry them by turning them on for a few seconds. To maintain their appearance, apply a small amount of oil on the surface of hotplates.

The hotplate trim rings can be cleaned with products intended for stainless steel. The rings can become yellowed as a result of heating. This is normal.

If a hotplate is to be out of use for a long time, apply the special grease periodically.

5.2 Maintenance

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the hotplate does not operate :

- The hob may be plugged off, there has been a black out.
- Make sure that the hotplate is connected to the gas supply properly.

If the hotplate does not heat :

- Check that the control switch is set correctly.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. Check that the butane/propane bottles are not empty.

If the problem continues even after performing the above checks, please contact the customer service.

6.2 Information related to transport

If you need any transport; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the hob on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

INJECTOR TABLE

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2E+3+ FR Class: 3	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Westline

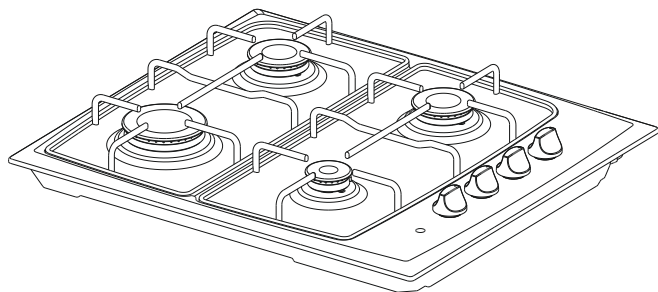
WGE 4 WH

GEBRUIKS- EN

INSTALLATIEHANDLEIDING VOOR

NL

INGEBOUWDE GASKOOKPLAAT



Geachte klant,

Ons doel is u hoogwaardige producten te leveren die boven verwachting presteren. Uw apparaat is vervaardigd in moderne fabrieken en nauwkeurig getest in het bijzonder op zijn kwaliteit.

Deze handleiding is samengesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, dat is gefabriceerd met de nieuwste technologieën, met vertrouwen en maximale doeltreffendheid.

Lees deze handleiding goed, voordat u uw apparaat gebruikt. Er staat basisinformatie in voor goede en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor de installatie van uw product.

Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.



INHOUDSOPGAVE:

1. BEKNOPTTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

2. WAARSCHUWINGEN

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 Installatie van het product

3.2 Gasaansluiting

3.3 Elektrische aansluiting en veiligheid

3.4 Gasomschakeling

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van de gasbranders

4.2 Gebruik van de warmhoudplaat

4.3 Accessoires

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Reiniging

5.2 Onderhoud

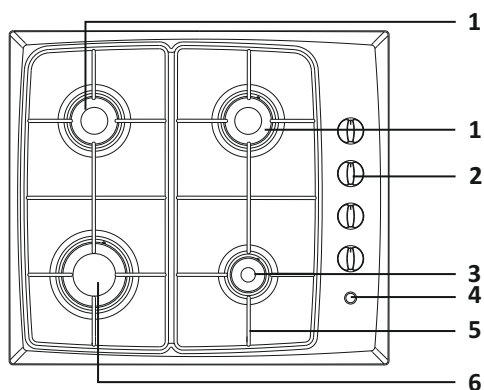
6. SERVICE EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplosser voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

1. BEKNOPTЕ VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

Kookplaat op gas:



Gemengde (twee brandstofbronnen) kookplaat:

Onderdelenlijst:

- 1- Normale brander
- 2- Bedieningsknoppen
- 3- Aanvullende brander
- 4- Knop voor elektrische ontsteking
- 5- Pannendrager
- 6- Snelbrander

* Als gevolg van de configuratie kan uw kookplaat er anders uitzien dan het getoonde model.

2. WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten van de deksel worden verwijderd voor u deze openmaakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u de deksel sluit.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrappers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat te wijzigen of te veranderen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Dit toestel is niet aangesloten op een evacuatieapparaat van verbrandingsproducten. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. De relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie vereisen bijzondere aandacht.
- Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

2. WAARSCHUWINGEN

- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Blijf in de buurt van het fornuis wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Houd de hoofdschakelaar voor de bediening uitgeschakeld. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- LET OP: Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.

Tijdens reiniging en onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.

OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



Belangrijk: Dit toestel moet worden geïnstalleerd conform de installatie-instructies van de fabrikant, plaatselijke voorschriften van het gebouw, codes van het gasbedrijf en instructies voor elektrische bedrading.

3.1. Installatie van uw product

Advies voor de installateur



Belangrijk

- Het installeren, afstellen en aanpassen aan een andere gassoort mag uitsluitend geschieden door een **ERKENDE INSTALLATEUR**. Het niet naleven van deze voorwaarde maakt de garantie ongeldig.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd conform de geldige voorschriften.
- Installateurs dienen zich te houden aan de actuele geldige wetgeving wat betreft ventilatie en afzuiging van gassen.
- Sluit altijd de gastoevoer van het apparaat af voordat er onderhoud of reparaties worden uitgevoerd.
- Het apparaat moet zijn ingebouwd in een hittebestendige eenheid.
- Deze kookplaten zijn ontworpen om in vaste keukendelen te plaatsen met een diepte van 600 mm.
- De wanden van de eenheden mogen niet hoger zijn dan het aanrechtblad en moeten hittebestendig zijn tot 60°C boven de kamertemperatuur.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).

Locatie

- Het apparaat mag worden geïnstalleerd in een keuken, woonkeuken of een slaap-/woonkamer, maar niet in een kamer of ruimte met een bad of douche.
- Het apparaat moet niet worden geïnstalleerd in een slaap-/woonkamer kleiner dan 20 m³.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en dient niet te worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte. De garantie van uw product komt te vervallen als het wordt geïnstalleerd in een van bovenstaande ruimtes en kan van invloed zijn op verzekeringen bij derden of uw aansprakelijkheidsverzekering.

Ventilatievereisten

- Voor ruimtes met minder dan 5 m³ inhoud - er is een permanente ventilatie nodig van 100 mm² vrije ruimte.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Voor ruimtes met een inhoud tussen de 5 m³ en 10 m³ is er een permanente ventilatie nodig van 50 cm² vrije ruimte, mits de ruimte een deur heeft die opent naar de buitenlucht. In dit geval is er geen permanente ventilatie nodig.
- Voor ruimtes met meer inhoud dan 10 m³ - er is geen permanente ventilatie nodig.

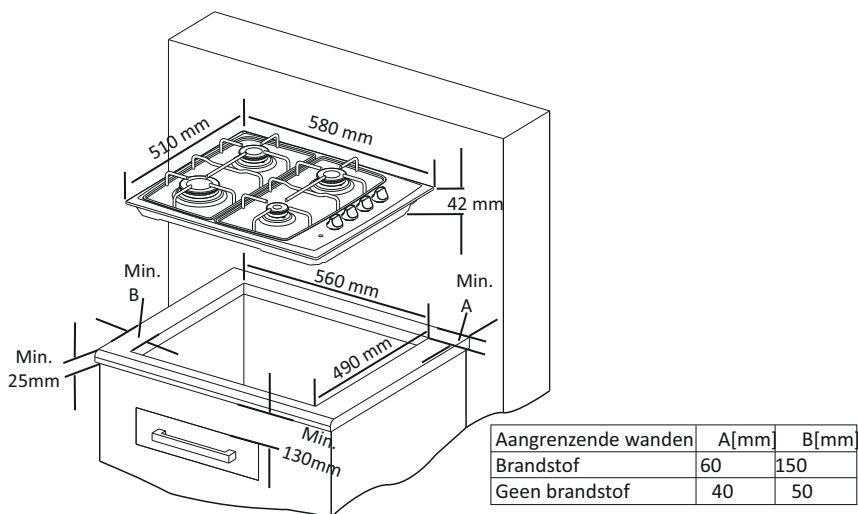
⚠ Let op: Ongeacht de grootte van de ruimte moet de ruimte waar het apparaat staat een directe toegang naar buiten hebben via een raam of iets dergelijks.

Technische informatie voor de installateur

Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met de winkel waar u deze kookplaat aangekocht hebt.

Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

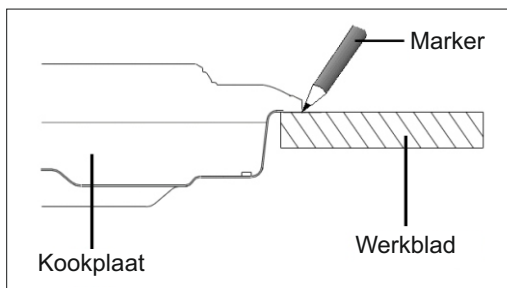
- Snij de openingsafmetingen uit zoals is aangegeven in afbeelding 1. Plaats de opening dusdanig op het werkblad dat nadat de kookplaat is geïnstalleerd de volgende vereisten in acht zijn genomen;
- 100 mm van rand van het kooktoestel tot brandbare materialen;
- 700 mm vanaf de onderzijde van overhangende kastjes, schappen;
- 750 mm vanaf de onderzijde van overhangende afzuigkappen.



Afbeelding 1

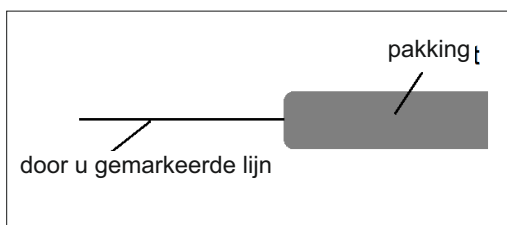
3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.

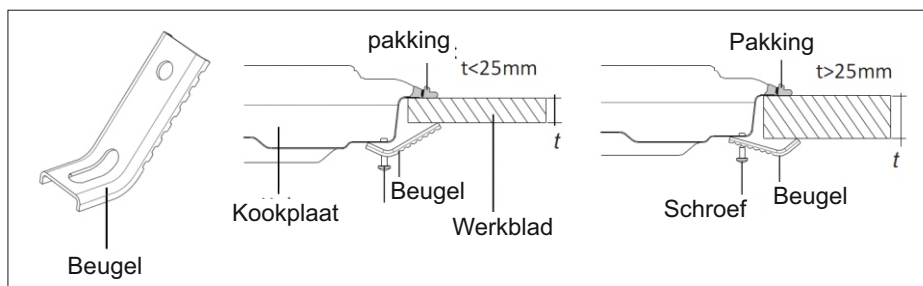


- Neem de kookplaat uit. Plaats de pakking op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van de pakking bevindt.

Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.



- Plaats de kookplaat voorzichtig terug op het aanrechtblad en zorg dat de randen van het werkblad zich in het midden van de pakking bevinden. Bevestig op zijn plek met de beugels en schroeven. Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad zoals is aangegeven in de afbeelding en draai de schroeven vast, beginnende vanaf de voorste rand onder.



- Snij de overmatige pakking voorzichtig rond het apparaat weg.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Snij de overmatige pakking “C” voorzichtig rond het apparaat weg.



Belangrijk: Indien het apparaat boven een kast of lade wordt geïnstalleerd is het absoluut noodzakelijk dat u een afstandhouder plaatst tussen de onderkant van het apparaat en het ladeblok.

Opschonen van de omgeving waar verbrande gassen vrijkomen

De kookapparaten die op gas werken, stoten het verbrande gassen rechtstreeks naar buiten af of door de afzuigkap die is aangesloten op een luchtkanaal dat rechtstreeks naar buiten leidt. Indien het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren, dient er een elektrische ventilator aan het venster of de muur te worden geplaatst die toegang heeft tot frisse lucht. Deze elektrische ventilator moet de capaciteit hebben om de lucht in de keukenomgeving 4-5 keer zijn eigen volume per uur te verversen.

3.2. Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften. U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinjectoren vinden op de tabel met technische gegevens. Indien de druk van het gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. Het is zeker nodig een erkende servicedienst te contacteren om deze aanpassingen te doen.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met flexibele slang

Indien de gasaansluiting wordt uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van het apparaat wordt bevestigd, moet deze ook worden bevestigd door een pijprozet. Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht mogelijk bij de gasbron bevindt. De maximum toegelaten lengte van de slang is 1,5 m. De slang die het apparaat van gas voorziet moet voor uw veiligheid ieder jaar worden vervangen.

De slang moet uit de buurt blijven van plaatsen waar het warmer kan worden dan 90°C. De slang mag niet worden gescheurd, gebogen of gevouwen. Hij moet uit de buurt blijven van scherpe hoeken, bewegende voorwerpen, en mag geen defecten vertonen. Voordat hij wordt gemonteerd moet hij worden gecontroleerd op productiefouten.

Met het gas open moeten alle aansluitdelen en de slang worden gecontroleerd met water en zeep of lekvloeistof. Gebruik voor controleren op gaslekage geen open vlam. Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer ook de vervaldata van de te gebruiken onderdelen.

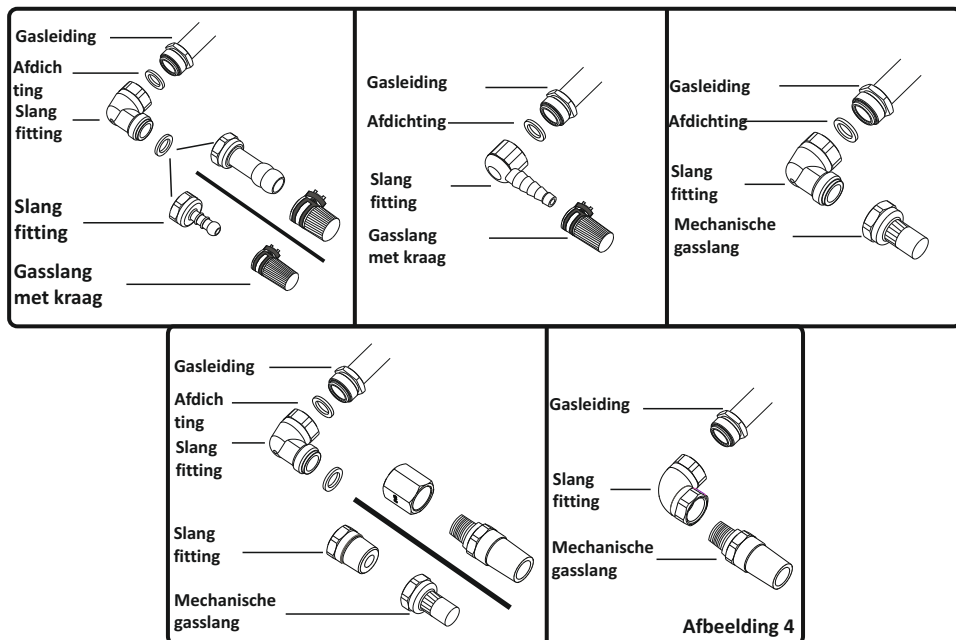
De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

Er worden voor de montage van een vaste gasaansluiting (gasaansluiting door schroefdraden, bijv. een moer) in verschillende landen verschillende methoden gebruikt. De meest voorkomende onderdelen worden met uw apparaat meegeleverd. Elk ander onderdeel kan als reserveonderdeel worden geleverd.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Houd tijdens het maken van de aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor alle oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd. De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

Onthoud dat dit apparaat klaar is om aangesloten te worden op de gastoevoer in het land waar het is geproduceerd. Het voornaamste bestemmingsland vindt u op de achterdeksel van het apparaat. Indien u het in een ander land gaat gebruiken, kunnen mogelijk een van de aansluitingen in onderstaande afbeelding nodig zijn. In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.



U moet de erkende servicedienst inroepen om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.



LET OP! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

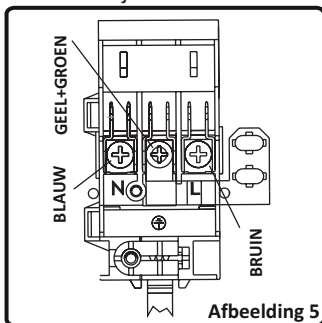
3.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

Volg de instructies vermeld in de handleiding voor de elektrische verbinding.

- De aardleiding moet verbonden worden met het aardingsende.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- U moet er voor zorgen dat het netsnoer met geschikte isolatie wordt aangesloten op de voeding tijdens de aansluiting van de kabel. Indien er geen gepaste aarding is volgens de voorschriften van de plaats waar het toestel is geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met uw erkende servicedienst. De aardingscontactdoos moet dicht bij het toestel zijn.
- Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag geen warm oppervlak van het product raken.
- Indien het snoer beschadigd is, moet u contact opnemen met de erkende servicedienst om het snoer te vervangen.
- Een onjuiste elektrische verbinding kan uw apparaat beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen. Tevens komt uw garantie te vervallen.
- Het apparaat is geschikt voor elektriciteit 230V 50Hz. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende serviceafdeling.



- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat. Anders kan de kabel beschadigen en kortsluiting veroorzaken.
- De fabrikant verklaart dat hij iedere aansprakelijkheid afwijst met betrekking tot schade en verlies die worden veroorzaakt door incorrecte aansluitingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

3.4 Gasomschakeling

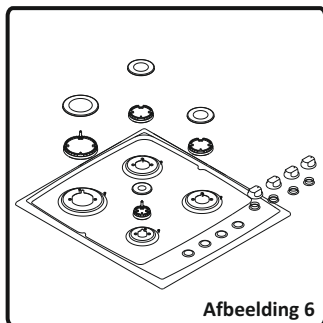
Let op: De volgende procedures moeten door erkende servicepersoneel worden uitgevoerd.

Uw apparaat is afgesteld om te werken met lpg/aardgas. De gasbranders zijn aan te passen op verschillende soorten gas. Dit doet u door de overeenkomstige inspuitsers voor het gas dat gebruikt wordt te verwisselen en de minimum vlamhoogte aan te passen. Hiervoor moeten de volgende stappen worden ondernomen:

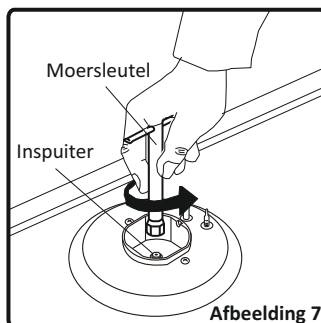
Insputters verwisselen

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de deksel van de brander en de adapter (afbeelding 6).
- Schroef de insputters los. Gebruik hiervoor een tang van 7 mm (afbeelding 7).
- Vervang de inspuiter met de insputters in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



Afbeelding 6

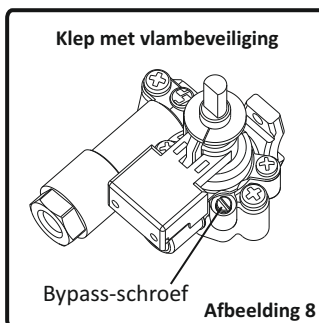


Afbeelding 7

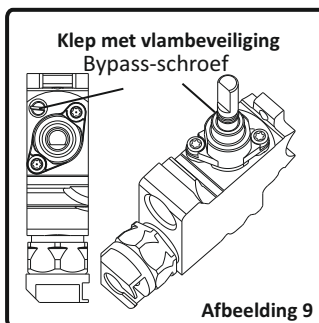
Afstellen van de gereduceerde vlamstand:

De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (afbeelding 8-9). Voor kleppen zonder vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (afbeelding 10). Het wordt voor eenvoudigere afstelling van een verlaagde vlam geadviseerd tijdens het afstellen het bedieningspaneel te verwijderen (en microschakelaar, indien aanwezig).

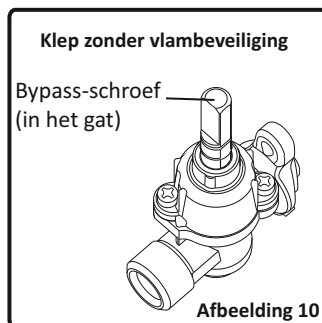
Ontsteek de branders en laat deze in de minimumstand staan om de minimum stand te bepalen. Met behulp van een kleine schroevendraaier de bypass-schroef 90° los- of vastdraaien. Als de vlam een lengte heeft van minimaal 4 mm, wordt het gas goed verdeeld. Controleer of de vlam niet uitgaat wanneer deze van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. Creëer een windbeweging met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.



Afbeelding 8



Afbeelding 9



Afbeelding 10

Wijziging van de gasinlaat:

Voor sommige landen kan het type gasinlaat voor aardgas/lpg anders zijn. Verwijder in dergelijk geval de aansluitonderdelen en moeren (indien aanwezig) en sluit de nieuwe gastoevoer overeenstemmend aan. Onder alle voorwaarden moeten de onderdelen die in gasaansluitingen worden gebruikt, worden goedgekeurd door plaatselijke en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de "assemblage van de gastoevoer en lekcontrole" clausule zoals eerder beschreven.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van de gasbranders

Ontsteking van de branders

Om de knop te bepalen waarmee iedere brander wordt bediend, kunt u het symbool controleren boven de knop.

- **Handmatige ontsteking**

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontsteker, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Om een van de branders te ontsteken, drukt en draait u zijn bedieningsknop tegen de wijzers van de knop tot de knop in de maximumpositie staat. Breng een lucifer, een strook of een ander manueel hulpstuk aan op de ontstekingsopening in de linkerhoek vooraan van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

- **Elektrische ontsteking**

De elektrische ontsteking van gasbranders kan op twee manieren worden uitgevoerd, afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.



Vonkontsteking: Druk het ventiel van de brander die u wilt gebruiken in en draai het ventiel met de andere hand naar links, zodat de knop op de maximale stand staat. Druk met uw andere hand tegelijkertijd de ontstekingsknop (afbeelding 11) in. Druk de ontstekingsknop meteen in. Als u wacht kan het ontsnappen van gas een vlam verspreiden. Blijf de knop indrukken tot u een stabiele vlam ziet op de brander.

Ontsteking door bedieningsknop van kookplaat: Druk het ventiel van de brander die u wilt gebruiken in en draai het ventiel met de andere hand naar links, zodat de knop op de maximale stand staat. Houd hierbij de knop ingedrukt. De ontstekingselektrode geeft vonken af zolang u de bedieningsknop ingedrukt houdt. De microscharakelaar onder de knop maakt automatisch vonken via de ontstekingselektrode van de brander. Blijf de knop indrukken tot u onder de brander een stabiele vlam ziet.

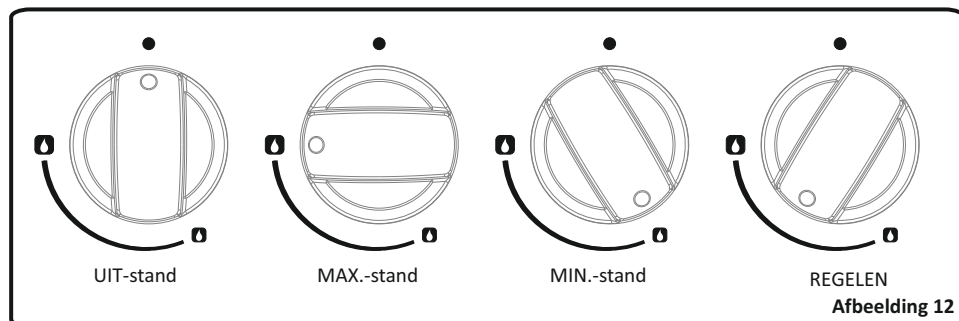
Vlambeveiliging:

Kookplaatbranders (als uw product is uitgerust met een gasbeveiliging)

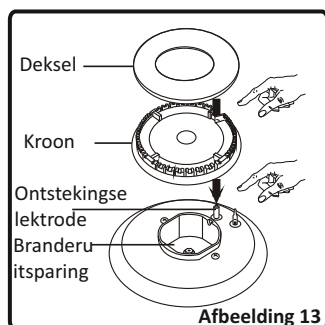
Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam onbedoeld uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde vlam weer ontsteekt.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Bediening van de branders



De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam). U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen max. en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de max. en uit positie staat. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.



Kijk na de ontsteking naar de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet: draai het gas uit en controleer de montage van de branders en kronen (afbeelding 13). Zorg er ook voor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen is gelopen. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de brander uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 sec. voordat u opnieuw ontsteekt.

Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst of het merkteken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsneden. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de kleinste stand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

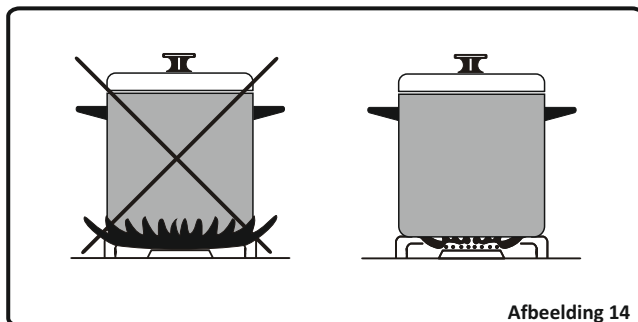
Snel-/wokbrander: 22 - 26 cm

Normale brander: 14 - 22 cm

Hulpbrander: 12 - 18 cm

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Zorg ervoor dat de vlammen zich niet verder verspreiden dan de externe omtrek van de pan want dit kan schade aanbrengen aan de plastic accessoires rond de pan (handvaten, enz).



Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerlep steeds uitschakelen.

Waarschuwing:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders heel warm gedurende een lange periode. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Reinigen

Voordat u uw oven begint te reinigen, moet u ervoor zorgen dat alle schakelaars uitstaan en dat uw apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Indien overgekookte vloeistoffen in de oven aanbranden, kunnen de geëmailleerde onderdelen beschadigen. Reinig overgelopen vloeistoffen onmiddellijk.

Uw kookplaat reinigen

- Til de pannendragers, doppen of kronen van de branders (afbeelding 13).
- Wrijf het achterpaneel schoon met een doek en zeepsop.
- Was de doppen en kronen van de branders af en spoel ze af. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk af met een papieren doek.
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenkant van de pannendrager kan door het gebruik na verloop van tijd krassen oplopen. Deze onderdelen kunnen niet roesten en dit is geen productiefout.
- Tijdens de reiniging van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de branderkappen spat want dit kan de injectoren blokkeren.

Branderkappen:

De email pannendragers, email kappen en branderkoppen moeten regelmatig worden gereinigd met een warm water met zeep en goed worden gespoeld en gedroogd. Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrengen.

Geëmailleerde onderdelen:

Om deze als nieuw te houden is het noodzakelijk ze regelmatig te reinigen met mild warm sop en te drogen met een doek. Nooit wassen terwijl ze heet zijn en nooit schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op de email onderdelen.

Roestvrij staal:

De roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig met een mild warm zeepsopje en een zachte spons worden gereinigd en vervolgens met een zachte doek worden gedroogd. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op de roestvrij stalen onderdelen.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van warmhoudplaten:

Reinig de warmhoudplaten met een vochtige spons en droog ze door ze een paar seconden aan te zetten.

Breng om de warmhoudplaten mooi te houden een kleine hoeveelheid olie aan.

De randen van de warmhoudplaten kunnen worden gereinigd met producten voor reiniging van roestvrij staal.

De ringen kunnen gelig worden door het verwarmen. Dit is normaal.

Als een warmhoudplaat langere tijd niet wordt gebruikt, smeer ze dan regelmatig in met een speciaal vet.

5.2 Onderhoud

Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Zelfs bij een eenvoudige afwijking dient een de technische dienst hem te vervangen. We bevelen aan de onderdelen van de gasaansluiting iedere jaar te vervangen. Indien u een afwijking waarneemt tijdens het regelen van de knoppen op uw fornuis, neem dan contact op met een erkende servicedienst.

6. SERVICE EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossing voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

Indien de elektrische ontsteking/warmhoudplaat niet werkt:

- Het kan zijn dat de stekker van de kookplaat niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest.

Indien de warmhoudplaat niet opwarmt:

- De warmte kan niet juist aangepast worden met de temperatuurregelaar van de kookplaat.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de branderonderdelen correct werden gemonteerd (in het bijzonder na de reiniging).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met lpg-flessen is het mogelijk dat de lpg-cilinder op gebruikt kan zijn.

Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de erkende servicedienst.

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

Als u transport nodig hebt, moet de oorspronkelijke doos van het product bewaren en het verplaatsen in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportsymbolen op de verpakking op. Plak de bovenste delen, kappen, kronen en pannensteunen vast op de kookpanelen.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt; bereid een doos zodanig voor dat het toestel, in het bijzonderde externe oppervlakten (glas en geverfde oppervlakten) van de oven beschermd is tegen externe bedreigingen.

INSPUITTABEL

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2E+3+ FR Klasse: 3	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kw)	3	3
Consumption in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huishoudelijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

VESTEL France 17 rue de la couture 94563 Rungis Cedex

52217245