

01/2017

Gaz encastrable

950152 - DGA 2 X VET

GUIDE D'UTILISATION

02



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque HIGHONE vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



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

Table des matières

Français

A

**Avant d'utiliser
l'appareil**

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

15 Composants
16 Aperçu de l'appareil
16 Caractéristiques

C

**Utilisation de
l'appareil**

17 Installation
22 Raccordement au gaz - BE
22 Utilisation

D

**Nettoyage et
entretien**

25 Nettoyage et entretien

E

Mise au rebut

27 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Consignes 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.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

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

Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. **N'ES-SAYEZ** 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 égale-

ment 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 ou par un système de commande à distance séparé.
- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de

stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE** : ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.
- Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.
- 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 poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuis-

son 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. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- 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 at-

tention 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.
- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).

pé).

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- 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

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une

certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans sur-

veillance 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'ES-SAYEZ** jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des

- ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de lais-

ser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
- **ATTENTION** : l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée

lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

Français

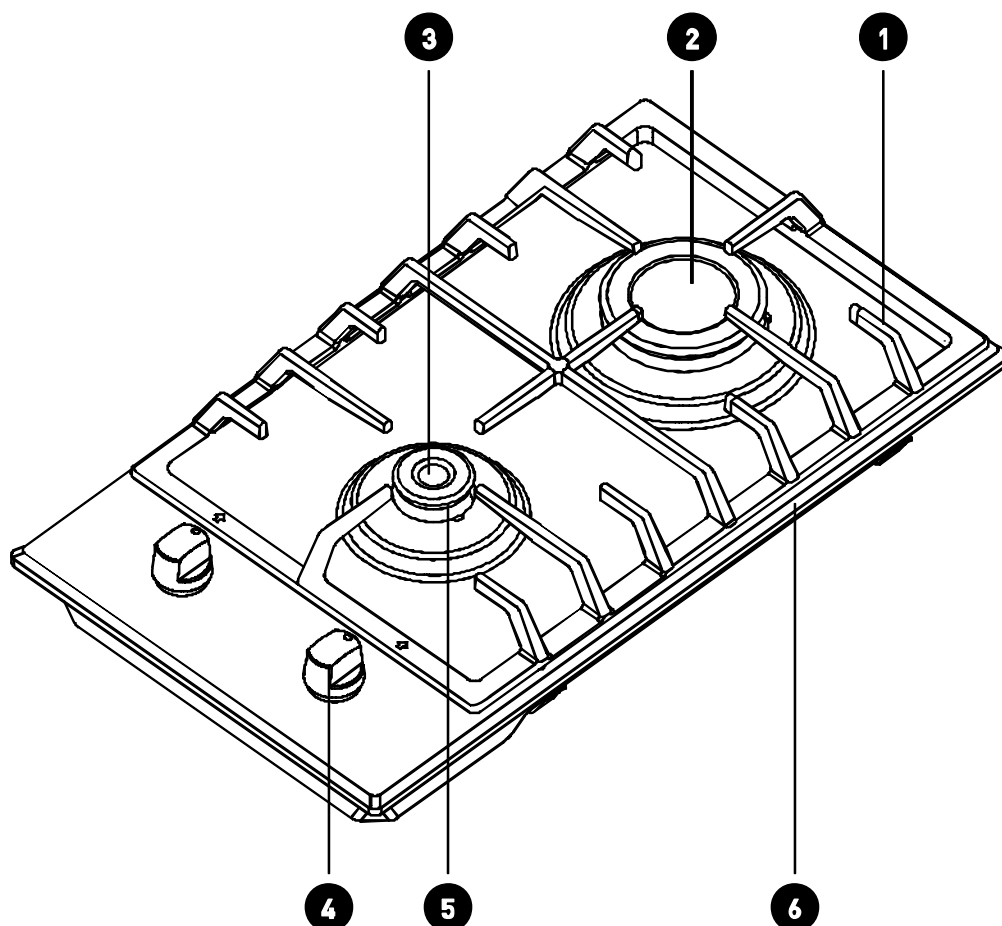
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
- **ATTENTION** : les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de ser-

viettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

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.

Composants



1 Support de la casserole

4 Bouton de contrôle

2 Bouchon du brûleur

5 Brûleurs à gaz

3 Structure du brûleur

6 Couvercle inférieur

Aperçu de l'appareil

- Déballiez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bonne condition. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Caractéristiques

Modèle :	950152 - DGA 2 X VET
Tension d'alimentation :	230 V~, 50 Hz
Type de plaque de cuisson :	Gaz
Nombre de zones de cuisson :	2
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 :	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2 : %	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson : %	57,0

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.

Tableau des injecteurs

G30 28-30 mbar 3,9 kW 284 g/h I12E+3+ FR+BE Classe : 3	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale (kW)	2,75	3
Débit Nominal	262 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale (kW)	0,9	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,5 g/h
PAYS DE DESTINATION		
FR - BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+
ES	20 ; 28-30/37	I12H3+

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.

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)
- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100 cm²) et sortir par le haut (mini 100 cm²). 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 et à l'opposé des gaz brûlés occasionnées par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1,80 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, 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, soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur 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.

Découpe du plan de travail**Informations à caractère technique à l'attention de l'installateur**

Pour installer la plaque de cuisson dans le meuble de cuisine, il faut prévoir un trou aux dimensions, en gardant à l'esprit :

- qu'à l'intérieur du meuble, entre le coin inférieur de la table de cuisson et la surface supérieure de tout autre appareil ou étagère interne, il faut qu'il y ait une distance d'au moins 100 mm;
- pour l'écart minimum entre les parois arrière et latérales.
- il faut prévoir une distance d'au moins 750 mm entre la table de cuisson et tout placard mural ou hotte aspirante placée immédiatement au-dessus;
- il est tout à fait essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la table de cuisson et le tiroir.
- Les meubles doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100 °C.

**AVERTISSEMENT**

Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.

Murs du voisinage	A (mm)	B (mm)
Bois / Béton ou carrelage de céramique	50	100

Installation dans l'armoire de cuisine avec porte

La distance qui sépare la partie inférieure de la table de cuisson et la surface du meuble doit être d'au moins 60 mm.

La table de cuisson est équipée d'un dispositif d'étanchéité pour éviter que tout liquide ne s'infiltre dans le plan de travail. La coupe et l'ouverture du haut de votre équipement de cuisine doivent correspondre aux mesures. Appliquez le dispositif d'étanchéité autocollant sur tous les bords de l'ouverture, et insérez délicatement la table de cuisson dans l'ouverture, de manière à ce que les boutons soient en avant. Sécurisez à l'aide des attaches.

L'installation avec les Fixations

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

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 cuisinière 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.

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 1,5 m.

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.

Français

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.

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 20 mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- 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.

**AVERTISSEMENT**

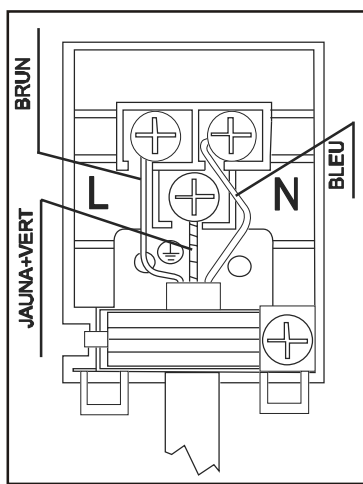
Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière. Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- 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
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être 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.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La plaque de cuisson est destinée pour un branchement électrique en 220-240 V.
- Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.
- 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.

- 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.
- 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.



Changement de gaz



AVERTISSEMENT
Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre plaque de cuisson a été conçu 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 :

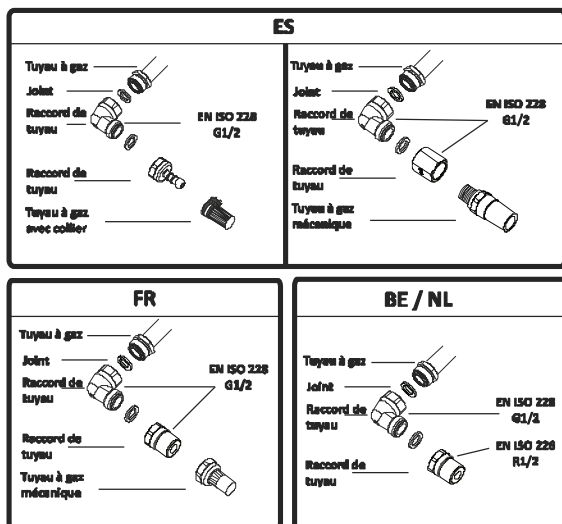
- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur.
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm.
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert pas la garantie).

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.

Raccordement au gaz - BE

Conforme aux normes d'installation Belges : NBN D 51-003 et NBN D 51-006..



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 minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation afin de vérifier qu'il n'y a pas de défaut de fabrication.

- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexion et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau de gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.



ATTENTION

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

Utilisation

Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs

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

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 mico-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles à la bougie d'allumage du brûleur. Maintenez la pression sur la manette jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

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

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

Français

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 positionnés. 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.

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 planes. 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.

- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière 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.

Utilisation des plaques électriques

Il existe 2 types de plaques de cuisson :

- Plaque de cuisson standard
- Plaque de cuisson rapide (qui se distinguent par un point rouge).

Ces plaques sont commandées par une manette à 6 positions. En tournant la manette de commande sur l'une de ces positions, les plaques de cuisson sont prêtes à l'utilisation. Sous chaque manette, un petit dessin indique la plaque de cuisson utilisée. Un indicateur lumineux situé sur le panneau de commande indique si les plaques de cuisson sont allumées.



AVERTISSEMENT

La partie supérieure des plaques électriques est recouverte d'un matériau de protection résistant à la chaleur. À la première utilisation, ou si la plaque n'a pas été utilisée depuis longtemps, tournez les manettes de commande des plaques sur la position « 1 » et laissez chauffer pendant 20 minutes afin de brûler et de renforcer la couche protectrice lors de la première utilisation.

- Utilisez uniquement des poêles plates ayant une base suffisamment épaisse.
- La base des récipients utilisés doit être à fond plat, propre et sec
- Pour une utilisation efficace de votre table de cuisson, il est recommandé d'utiliser des casseroles de dimensions adaptées. Il est déconseillé d'utiliser des casseroles de petit diamètre sur les foyers larges, car cela occasionne une déperdition de chaleur et donc un gaspillage d'énergie.

Accessoires optionnels (suivant plaque)

Réducteur brûleur gaz pour petite casserole

Installez le réducteur sur la grille du brûleur auxiliaire pour éviter que l'ustensile de cuisine bascule quand il a un diamètre trop petit par rapport aux grilles.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

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

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

Français

- Nettoyage des brûleurs gaz et des plaques électriques.
- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs.
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de 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 irréversible 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.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'équipement électrique et électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



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

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

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

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



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

Electro Dépôt 1 route de Vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL

52218405