

EN

WARRANTY CONDITION

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase* against any failure resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the product.

*as shown on the sales receipt.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

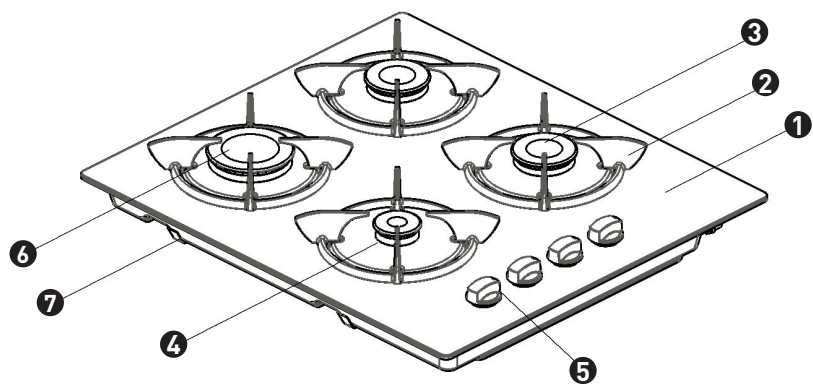


Cooker hob
Plaque de cuisson

953665 GGH 4 IC VET

USER GUIDE	02
GUIDE D'UTILISATION	24





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. Selected, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, VALBERG brand products guarantee simple use, reliable performance, and unequalled quality.

With this appliance, you can be confident that you'll be satisfied every time you use it.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Appliance overview

Appliance description

B

Appliance Use

Appliance installation
Use of gas burners

C

Practical information

Cleaning and maintenance
After-sales service and transport

Appliance description

- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------|
| ❶ | Securit glass | ❺ | Adjustment knob |
| ❷ | Pan support | ❻ | Gas burners |
| ❸ | Burner cap | ❼ | Lower plate |
| ❹ | Burner | | |

Appliance installation

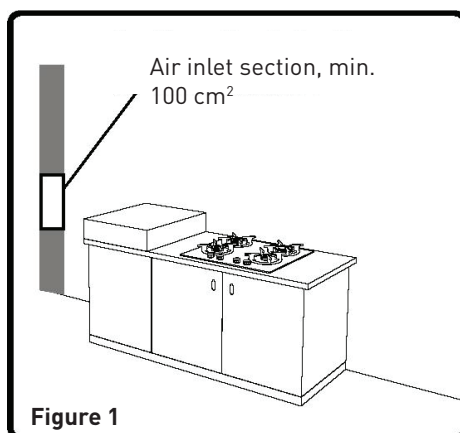
This modern cooker hob is both functional and practical, manufactured with the best elements and materials, and will meet all your needs. Before using your cooker hob, please take the time to thoroughly read these instructions in order to familiarise yourself with all of its features and to obtain the best results possible. **To ensure correct installation and to avoid any issues or hazardous situations, please take the following recommendations into account.** These instructions must also be read by the technician who will be installing the cooker hob.

Use the services of a qualified technician to install your cooker hob

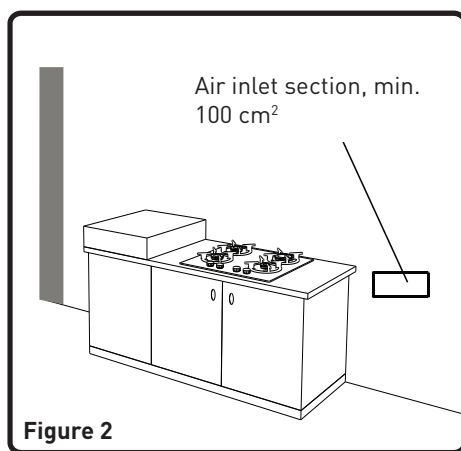
After having removed the cooker hob and its accessories from the packaging, make sure that there are no defects on the appliance. Should you find any potential defects, do not use the hob and immediately contact a qualified technician or the store from which the hob was purchased. This hob has been designed to be built into a worktop. It must be connected to a power supply via the cable provided for this purpose. The user of this appliance is also liable for ensuring it is installed and commissioned in compliance with these instructions and in accordance with the applicable safety standards.

Installation environment for your cooker hob

- Your cooker hob must be installed and used in a well-ventilated space. The oxygen in the air means that gas combustion is possible. Therefore, this air must be renewed and the combustion products must be evacuated in compliance with the applicable regulations. There must be sufficient natural ventilation in the space where the cooking appliance is installed in order to allow for gas to be used in the environment. The average air flow must come in via ventilation systems installed on the walls, in direct contact with the exterior (see the diagram below).
- When in use, this cooker hob requires 2 m³/h of air per kW.

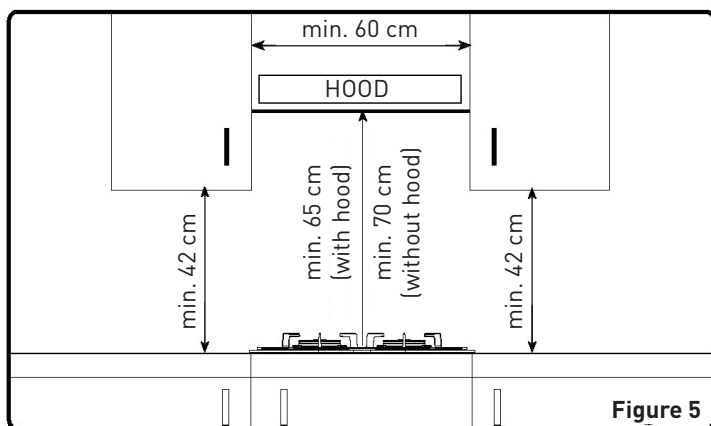
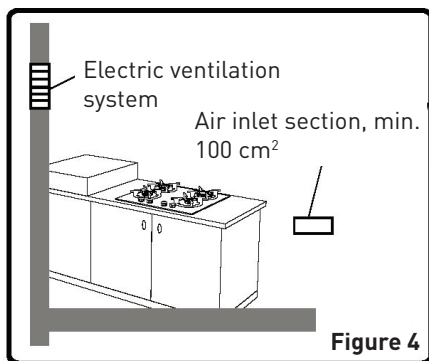
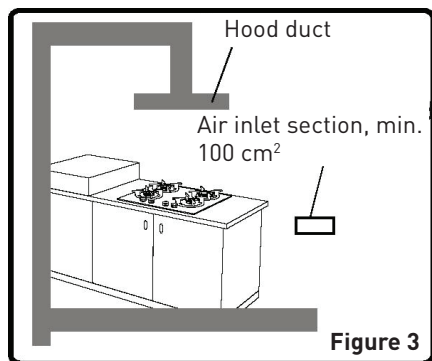


- The air flow must have a bottom-end inlet (at least 100 cm²) and top-end outlet (at least 100 cm²). These ventilation systems must therefore have a minimum surface area of 100 cm², in order to allow for sufficient and effective air circulation. These ventilation systems must be kept unobstructed at all times. Ideally, they should be located close to the rear of the cooker hob (for the air inlet, see figures 1 and 2) and opposite the gas burner points (for evacuation), at least 1.80 m above the floor. If there is no option in the room where the hob is installed to open these ventilation systems out to the exterior, the air required may also come from another place, on the condition that this place is well-ventilated and is not a bedroom or a hazardous space.



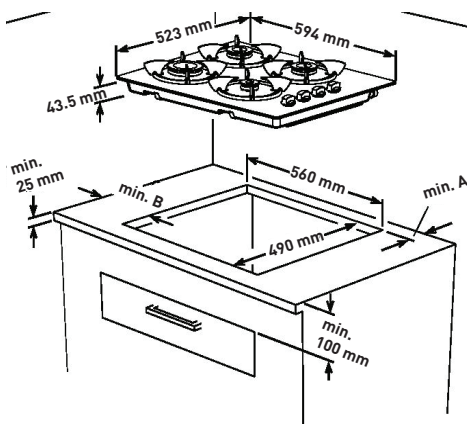
Gas combustion product evacuation

It is advised that you install either a cooker hood directly connected to a duct leading to the exterior (fig. 3), or an electric ventilation system installed on the window or exterior wall (fig. 4) to evacuate gas combustion products directly to the exterior. The power of the electric ventilation system must be calculated to ensure that the air in the kitchen is renewed 4 to 5 times per hour.

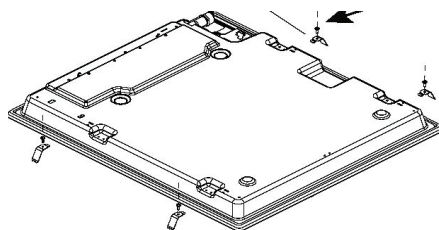


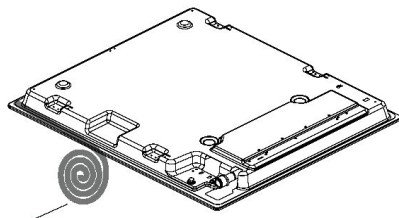
Worktop cut-out

The cooker hob comes with a special seal which will prevent any liquid infiltrating the worktop. Cut the worktop using the dimensions shown in the diagram. Apply the self-adhesive seal around the edges of this cut-out, then gently embed the cooker hob into this space, so that the knobs are on the correct side. Securely attach it by tightening the attachment brackets, as indicated on the diagram. The thickness of the worktop must match the dimensions indicated in the diagram below. If the thickness is under the "20 mm" indicated, you can insert wooden struts between the brackets and the underside of the worktop. If the thickness of the worktop is higher than the "50 mm" indicated, you'll need to cut the worktop down so that the attachment brackets fit in.



Walls located close to the hob	A (mm)	B (mm)
Flammable	60	150
Non-flammable	40	50





It is imperative that you leave a space between the cooker hob and the elements listed below:

- 10 cm between the edges of the hob and any flammable materials.
- 70 cm between the hob and any cupboards or shelving located above it.
- 65 cm between the hob and the cooker hood.

There must be a height of at least 65 cm between the worktop the cooker surface is installed in and the hood (or the wall-mounted elements). If there is no cooker hood, there must be a height of at least 70 cm between the cooker hob and the unit installed above it.

- Adjacent units must be made from a material that can withstand temperatures of up to 100 °C.

Please ensure that you don't position your cooker hob close to a fridge, and make sure that there are no materials which may catch fire nearby, namely curtains or cloths, etc.

It is essential that you use a divider between the base of the cooker hob and any drawers which may be below it.

Gas connection

Gas connection and leak verification

The cooker hob must be connected to the gas supply by a qualified technician in compliance with the applicable standards (in line with Article 10 of the Decree of 02-08-1977 and Building Code regulations 61-1 which impose the presence of a control valve at the end of the pipe for natural gas, with a pressure release trigger in compliance with standard NF D 36-303. This control valve must allow for the gas supply to be shut off when the hob is not in use).

Firstly, check the type of gas installed for the cooker hob. This information is indicated by a label affixed to the rear of the cooker hob (originally, the cooker hob is fitted with injectors for natural gas). You'll find information regarding the types of gas and injectors in the technical specifications table. Make sure that the in-flow gas pressure is compliant with the values specified in the technical specifications table in order to guarantee optimal efficiency and minimum gas consumption. If the pressure of the gas used is not the same as these values or variables, you'll need to add a pressure regulator to the in-flow pipe. We advise that you contact the after-sales service in order to take these measurements and apply adjustments.

Butane gas connection (G30) -propane (G31)

The technician must first check the gas setting of your cooker hob. If it has a natural gas supply, they will need to change the injectors (see below), so that it can be used with butane

gas. It is obligatory for the installation to be carried out using a butane/propane gas-specific flexible connection hose which complies with "integrated product" standards (XPD 36-112 or NFD 36-125). The maximum length permitted is 1.50 m. It is extremely important that you note and adhere to the expiry date indicated on the pipe and to change the pipe prior to this date in order to guarantee optimal safety.

Natural gas connection (G20/G25)

The technician must install a hose with mechanical fittings in compliance with the applicable standards (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

- From July 1996 onwards

For any new installations (new-build homes) or renovations (replacement of gas stop valve), and for any cooker hob (integrated or not), it is prohibited to use a flexible tube. The connection must be made with a flexible connection hose or rigid copper piping (Article II II b°).

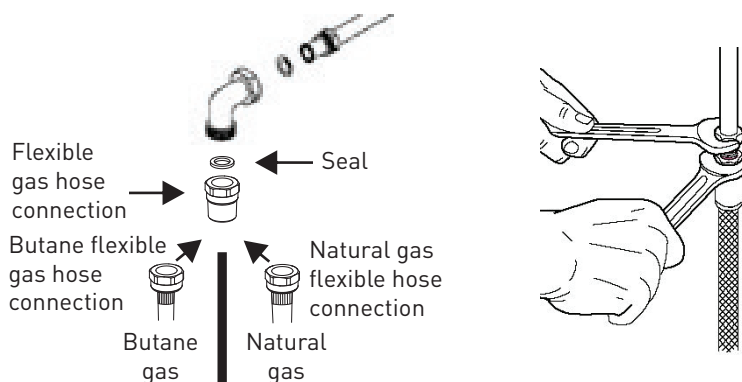
- From September 1996 onwards

Flexible tubing is prohibited for the connection of integrated appliances. It is obligatory to use a flexible hose or rigid copper piping (Article II II b°).

- From 1st July 1997 onwards

New gas installations supplied via a pipeline system and located in new-build or existing buildings must be fitted with a tripping device that will automatically shut off the gas supply for cooking appliances in the event of the flexible hose supplying the said appliances being disconnected or isolated. This regulation also applies to any modifications or supplements to existing installations when a cooking appliance's control valve is replaced. These devices shall satisfy the provisions set out in Article 4 of this decree (Article 10-IV).

CAUTION: The flexible gas hose must not be passed behind an oven or come into contact with elements that may result in combustion.



Points to respect when connecting the gas supply hose:

- No part of the hose should come into contact with a surface reaching temperatures above 90 °C. There must be a distance of at least 20 mm between the hose and hot elements.
- The hose length must not be longer than 1.50 m.
- The hose must not be cut, compressed or bent.
- The hose must not be defective and must not come into contact with sharp or cutting edges, or with moving objects.
- The hose must be thoroughly checked prior to installation, in order to make sure that there are no manufacturing faults.
- Once the gas is connected, the hose must be inspected for leaks by a qualified technician using a specific bubble device. No bubbles should appear. If bubbles appear, check the connection seal and repeat the test. During these checks, never use a lighter or matches, etc.
- The entire length of the hose must be checked.
- The hose's validity date must be checked regularly.

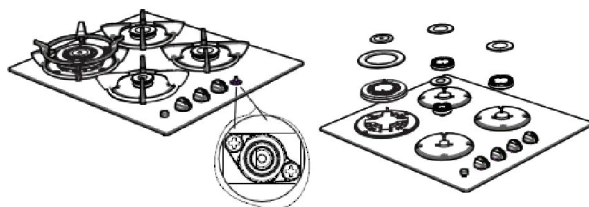
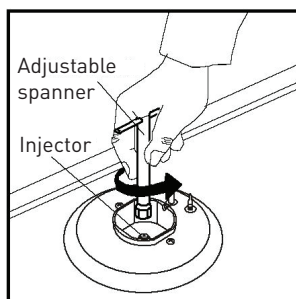
Gas change

CAUTION: The following procedures must be carried out by a qualified technician. Your cooker hob has been designed to use LPG/natural gas. The burners can be adapted to various types of gas by replacing the corresponding injectors and by adjusting the minimum flame height in line with the gas used.

For this reason, the following steps must be followed.

Injector change:

- Shut off the main gas supply and disconnect the appliance from the electric supply.
- Remove the burner cap and the upper burner (figure 10).
- Unscrew the injectors. Use a 7 mm allen key to do this (figure 11).
- Position the new injectors, in line with the correct gas type used, using the technical information table as a reference. **Take care to ensure that the new injectors are screwed on straight. If you assemble them at an angle, you risk damaging the support moulding and the support will then need to be replaced (not covered by the guarantee).**

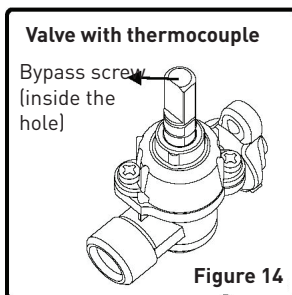
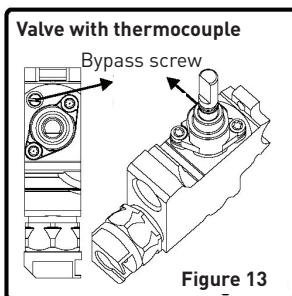
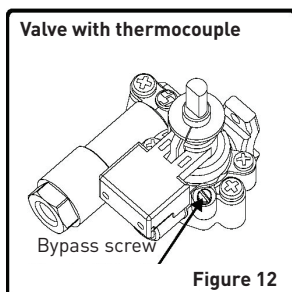


Flame adjustment at the minimum valve position

If carrying out a gas change (injectors), you'll need to check and adjust the flame while the gas valve is set to the minimum position. Make sure that the appliance is not connected to the mains electric supply and that the gas supply is open. Ignite the burners one by one, and set them to the minimum position. Remove the knobs to allow access to the screws. Using a very fine screwdriver, screw or unscrew the adjustment screw (following the valves, see fig. 12 + 13 + 14), so that the burner's flame is correctly set to the minimum position.

The adjustment is correct when the flame reaches a height of at least 4 mm.

Make sure that the flame does not go out when adjusting it from the maximum position to the minimum position. Use your hand to create an artificial breeze, in the direction of the flame, to check that it is stable.



If you're carrying out a gas change, the bypass screws must be unscrewed during the switch from LPG to natural gas. When switching from natural gas to LPG, this same screw must be re-tightened. Make sure that the appliance is not connected to the mains electric supply and that the gas supply is open.

Replacing the gas supply hose:

Consult the paragraph: gas connection and leak checks.

Electrical connections and safety

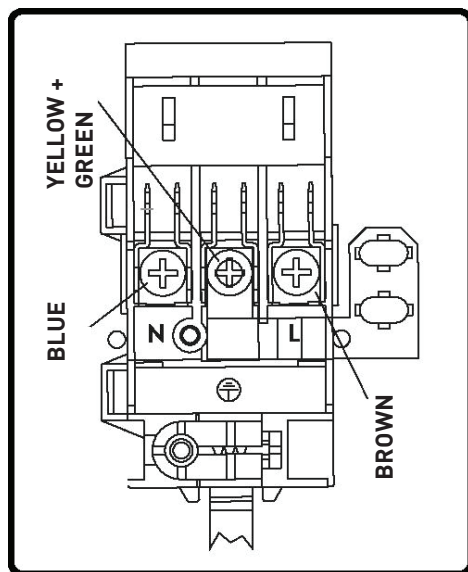
It is imperative that you follow the instructions below for the hob's electrical connection. The electrical connection must be carried out by a qualified individual, in line with the applicable standards.

- The cooker hob has been designed to be connected via a permanent connection with the electrical network.
- The connection must use a grounding plug. If you don't have a grounding plug that is compliant with regulations, contact a qualified installation technician.
- A compatible power cable that can be appropriately isolated during the connection process must be used. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or by a similarly qualified technician in order to avoid any risk of danger.
- Do not use an extension cord.
- Make sure that the power cable does not come into contact with the cooker hob's heating elements, which may damage the cable or the hob, or cause a short circuit.
- An incorrect electrical connection may result in damage to your cooker hob. Such damage is not covered by the guarantee.
- The cooker hob is fitted for an electrical connection of 220-240 volts. If your electrical network has a different voltage, please immediately contact a qualified installation technician.
- The manufacturer may in no way be held liable in the event of damage or loss caused by any failure to comply with these safety instructions.

3X0.75 mm², H05V V-F: this is the type of power cable to be used. The grounding cable must be connected to a screw with the symbol .

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a qualified repair technician or a similarly qualified individual, in order to avoid any risk of danger.

After having installed the hob, please ensure that the control knob is set to the "0" off position, then complete the connection. Always unplug your device before carrying out any maintenance work.



Use of gas burners

Burner ignition

The symbols on the knob on the front panel indicate the position of the burners.

Gas burner manual ignition

If your cooker hob does not have electrical ignition or if the electrical network is down, please follow the procedures described below:

Cooker tops fitted with thermocouple safety mechanisms minimise danger when the flame accidentally goes out. For this reason, when using manual ignition, keep the valve knob pressed in until the flames have stabilised. If the flame remains unstable after you've released the button, repeat the procedure from the start. If the flame goes out, the thermocouple system will shut off the gas supply from the concerned valve to the burner, avoiding any non-combusted gas accumulation. You must wait at least 90 seconds before turning the gas burner on again after an automatic cut-off.

Gas burner electric ignition

Some hobs have an automatic burner ignition feature, which either uses a push button or automatic ignition built into the knobs.

Ignition via push button

To ignite the burner, press the ignition button and, at the same time, turn the knob for the desired burner in a counter-clockwise direction. If the burner does not quickly ignite, turn the knob to the off position and wait a few moments before restarting the process.

Restart the process. If the burner still doesn't ignite (no spark on the burner), turn the knob to the off position again.

Check the gas supply with a match, check the electrical supply, and call the after-sales service if any appliance failure is reported. To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it reaches the "0" position .

Automatic ignition

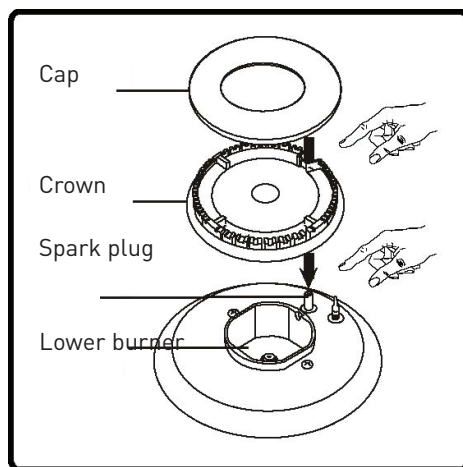
Press down the knob corresponding to the desired burner. Turn it in a counter-clockwise direction.

The micro-switch located underneath the knob will automatically cause sparks at the burner's spark plug. Keep holding the knob down until you see a stable flame on the burner. To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it reaches the "0" position.

Explanation of the thermocouple safety device

A thermostat detects the burner's flame and keeps the gas supply open. When the flame goes out, the thermostat detects the loss of heat, and closes the gas supply valve.

The valve knobs on the cooker top have 3 positions: Off (0), Maxi (large flame symbol), and Mini (small flame symbol). After having ignited the burner and set it to the "Maxi" position, as explained above, you have the option to adjust the flame height between the "Maxi" and "Mini" positions. Avoid setting the knob to between the "Maxi" and "Off" positions.



- After ignition, visually check the flames. If you can see a yellow tip or suspended or unstable flames, shut off the gas supply and check that the burner caps and crowns are correctly positioned.

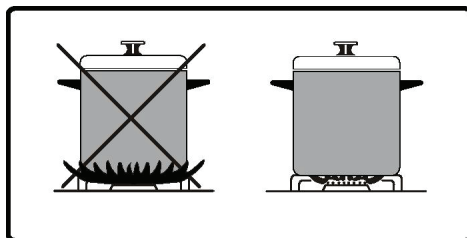
CAUTION:

- Caution, these elements are extremely hot; wait for them to cool to avoid burns.
- Make sure that no liquid runs into the burners. If the flames accidentally flare outside of the burner, close the valves, air the kitchen, and wait for at least 90 seconds before igniting the burner again.

To turn off the burner, turn the burner knob in a clockwise direction until the marker on the knob is pointing at the "0".

Your cooker hob is fitted with burners with different diameters. In order to make sure the burners are functioning efficiently, take note of the size of the pans positioned over the burners, and use perfectly level pans. Don't use pans with a concave or convex base, in order to avoid energy loss. Make sure the size of the pans corresponds to the flame. If you're using pans which are smaller than those specified below, this may cause energy loss. To use gas as economically as possible, set the flame to the minimum position once boiling point has been reached.

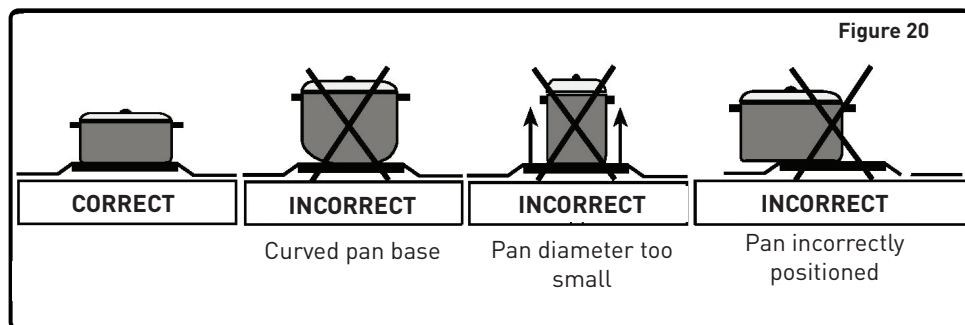
We advise that you always cover your cooking pan.



Wok/Quick Heat burner: 22 - 26 cm

Semi-Quick burner: 14 - 22 cm

Auxiliary burner: 12 - 18 cm



- Do not use cooking pans which exceed the edge of the cooker top, which risk excessively heating the control knobs.
- When the hob is not used for an extended period of time, always shut off the gas supply valve.

CAUTION

- Only use pans with flat and sufficiently thick bases.
- Make sure that the base of the pan is dry before positioning it over the burners.
- Parts exposed to the flame can reach extremely hot temperatures during use. This is why it is imperative to keep children and animals out of reach of the burners when in use.
- The cooker hob remains hot for a long period after use. Do not touch and do not place any objects on it.
- Avoid placing knives, forks, spoons and other cutlery onto the cooker hob, as they will heat up and may cause serious burns.

Cleaning and maintenance

CAUTION:

Always unplug the electrical socket before starting any cleaning.

Make sure that all of the burner and control knobs are set to the off position and that the cooker hob is cold before starting any cleaning.

Make sure that the cleaning products have been approved and recommended by the manufacturer before using them. Do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, abrasive sponges, thick steel wool, or hard tools to avoid damaging the hob surfaces. Immediately clean up any overflow liquids with a suitable product.

Cleaning gas burners and electric hobs

Take off the enamel grills, the burner caps, and the upper burners. Clean them using soapy water.

Rinse and dry them with a soft cloth (don't leave them wet). After cleaning, make sure that all the pieces have been put back in place correctly.

- Avoid cleaning the cooker hob with a metal sponge. This may scratch the surface.
- The upper surfaces of the enamel grills may change over time, due to use and the burner flames. These parts will not be affected by rust and these changes are not manufacturing defects.

- When cleaning the cooker hob, make sure that water doesn't run into the burners to avoid obstructing the injectors.

Enamel parts - stainless steel parts

In order to preserve their condition, clean these parts regularly with warm and soapy water, then dry them using a soft cloth. Do not wash them while they're still warm, and never use abrasive powders or cleaning products. Do not leave the following elements in contact for an extended period of time with enamel or stainless steel parts: vinegar, coffee, salt, water, lemon, or tomato juice, which risk permanently altering the stainless steel surface.

Other checks

Regularly check the validity date of the gas supply hose. If the date has expired, change the hose as quickly as possible.

In the event of any issues with using the burner control knobs (for example, difficulties in turning the knobs), please contact the after-sales service.

After-sales service and transport

Before contacting the After-Sales Service

If the hob isn't working:

- Make sure that the cooker hob is plugged in properly.
- Make sure that there are no power outages, and that the plug socket is working properly.

The cooker hob burners aren't working properly:

- Make sure that the burner elements have been put back in place properly (especially after cleaning or installation).
- The gas supply pressure may be too low or too high. For hobs using LPG bottles (butane or propane), make sure that the bottles aren't empty.

If the issues persist, even after having carried out the above checks, contact the after-sales service.

Please note that the guarantee does not cover instances whereby:

- The deteriorations have not been caused by the appliance itself (impacts, abnormal variations in electric current, etc.) or failure to comply with the terms and conditions of installation and use provided in the instructions for use, incorrect handling, negligence, faulty installation, or non-compliance with the regulations and guidelines imposed by electrical distributors.
- The user has modified the equipment or removed the series number and markings.
- A repair has been carried out by an individual not approved by the manufacturer or retailer.

Transport information:

If you need to transport the cooker hob, please retain the product's original packaging and use it to transport the appliance. Follow the transport guidelines indicated on the packaging. Tape down the burners and burner grills to ensure that they don't move during transport, or better, place these elements in a separate box.

If you do not have the original packaging, take appropriate measures to protect the hob from any eventual impacts, with particular attention to its external surfaces (glass and painted surfaces).

Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Installation de l'appareil
Utilisation des brûleurs à gaz

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Service après-vente et transport

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

Description de l'appareil

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ❶ Verre Securit | ❺ Manette de réglage |
| ❷ Support de casserole | ❻ Brûleurs à gaz |
| ❸ Chapeau de brûleur | ❼ Plaque inférieure |
| ❹ Brûleur | |

Installation de l'appareil

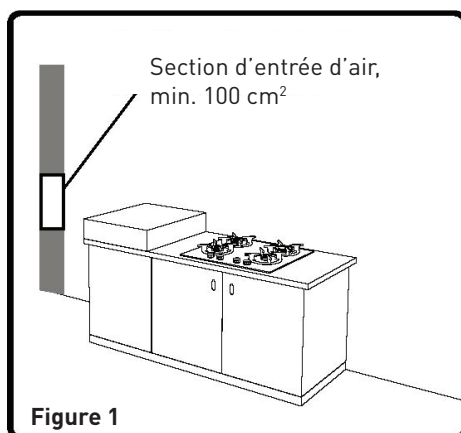
Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les pièces et matériaux les meilleurs, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les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

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

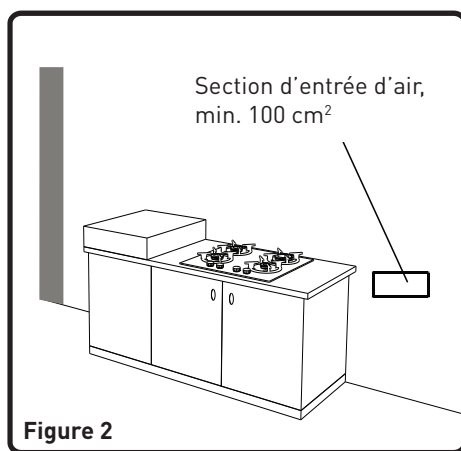
Après avoir sorti la plaque de cuisson et ses accessoires de l'emballage, vérifiez que la plaque ne présente aucun défaut. En cas de suspicion de défaut, n'utilisez pas la plaque et contactez immédiatement un technicien qualifié ou le magasin auprès duquel l'achat a été effectué. Cette plaque a été conçue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

Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit disposant d'une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installé l'appareil de cuisson doit être suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (reportez-vous au dessin ci-dessous).
- Pendant son fonctionnement, cette plaque de cuisson nécessite $2 \text{ m}^3/\text{h}$ d'air par kW.

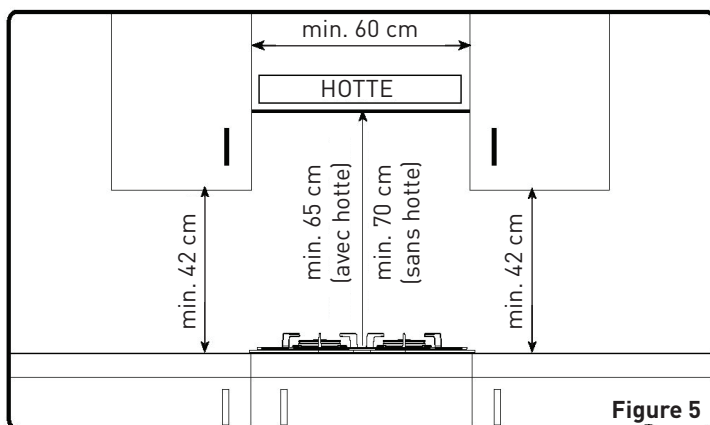
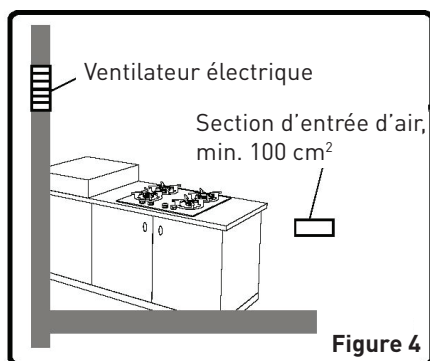
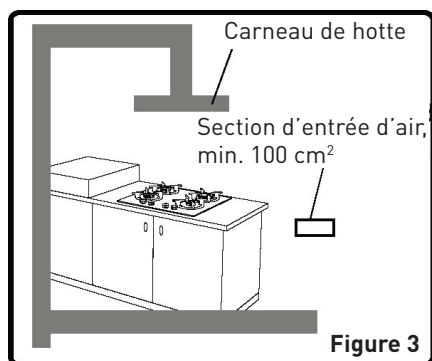


- Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm^2) et sortir par le haut (au minimum 100 cm^2). Ces ventilations doivent donc avoir une surface minimum de 100 cm^2 , pour permettre la bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent être de préférence situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air, reportez-vous aux figures 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à $1,80\text{ m}$ au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur dans la pièce où la plaque est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition que cet endroit soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.



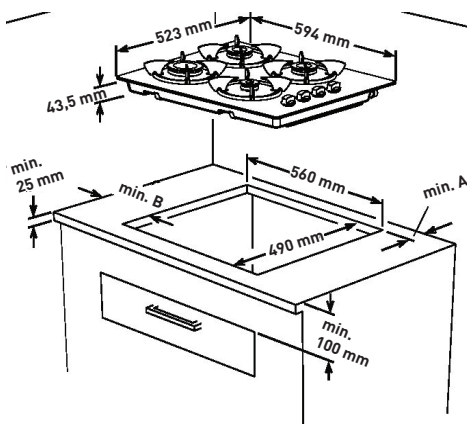
Évacuation des gaz brûlés

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

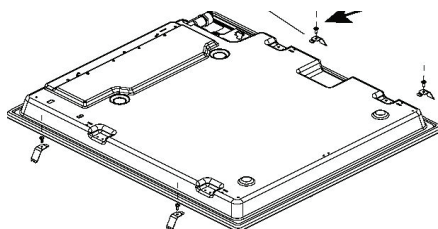


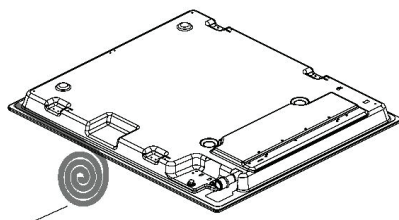
Découpe du plan de travail

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



Murs situés près de la plaque	A (mm)	B (mm)
Combustible	60	150
Non combustible	40	50





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

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

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

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

Veillez à ne pas placer votre plaque de cuisson près d'un réfrigérateur, et à ce qu'il n'y ait pas de matières qui puissent prendre feu, notamment des rideaux, chiffons, etc.

Il est essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la plaque de cuisson et l'éventuel tiroir en dessous.

Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

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

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

Branchement au gaz butane (G30) — propane (G31)

Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être réalisée avec un tuyau pour gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible à embouts mécaniques) conforme aux normes « produits encastrables » (XPD 36-112 ou NFD 36-125). La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est très important de surveiller la date limite indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir une sécurité optimale.

Branchement au gaz naturel (G20/G25)

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

- Depuis juillet 1996

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

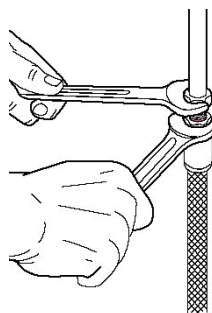
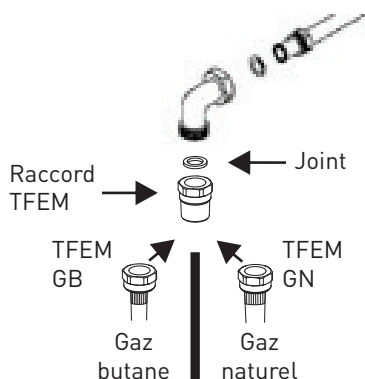
- Depuis septembre 1996

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

- Depuis le 1^{er} juillet 1997

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

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



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

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

ATTENTION :

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

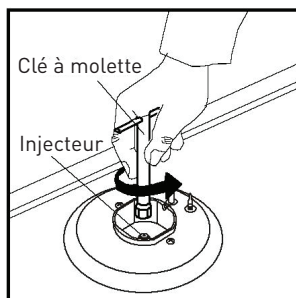
Changement de gaz

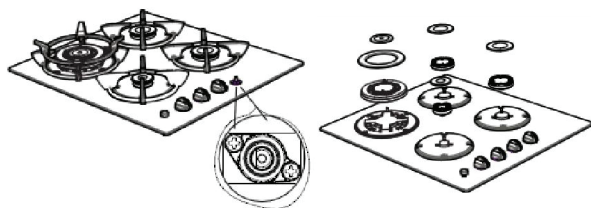
ATTENTION: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié. Votre plaque de cuisson a été conçue pour fonctionner avec du gaz GPL/ GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme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

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

Changement d'injecteurs :

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 10).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 11).
- Placez les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. **Attention à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).**





Réglage de la flamme en position minimale sur le robinet

En cas de changement de gaz (injecteurs), il convient de vérifier et de régler la flamme tandis que le robinet de gaz est en position minimum. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez-les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage (suivant les robinets, voir fig. 12 + 13 + 14), afin que la flamme du brûleur soit bien positionnée sur le minimum.

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

Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

Robinet avec thermocouple

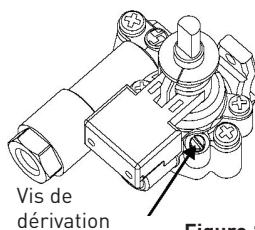


Figure 12

Robinet avec thermocouple

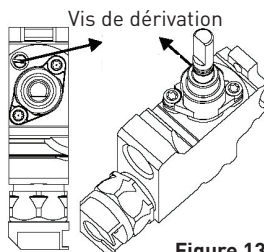
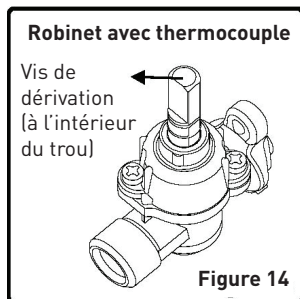


Figure 13



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

Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

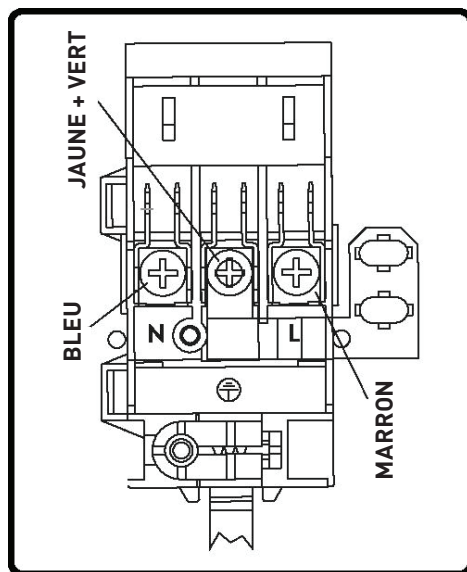
Reportez-vous au paragraphe : raccordement au gaz et vérification des fuites.

Branchements électriques et sécurité

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

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

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



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

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

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

Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

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

Allumage manuel des brûleurs à gaz

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

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

Allumage électronique des brûleurs à gaz

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

Allumage à l'aide du bouton poussoir

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

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

Contrôlez l'arrivée du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez l'alimentation électrique et appelez le service après-vente en cas de panne avérée. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Allumage automatique

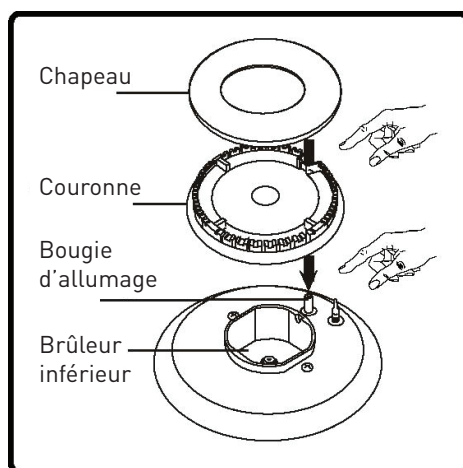
Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur souhaité. Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

Explication du dispositif de sécurité thermocouple

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

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



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

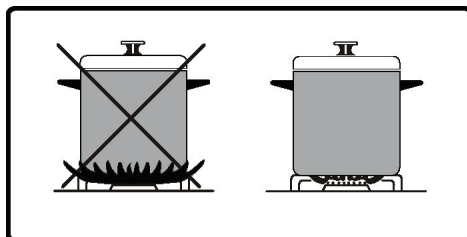
ATTENTION :

- Attention, ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine et attendez au minimum 90 secondes avant de rallumer le brûleur.

Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 ».

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

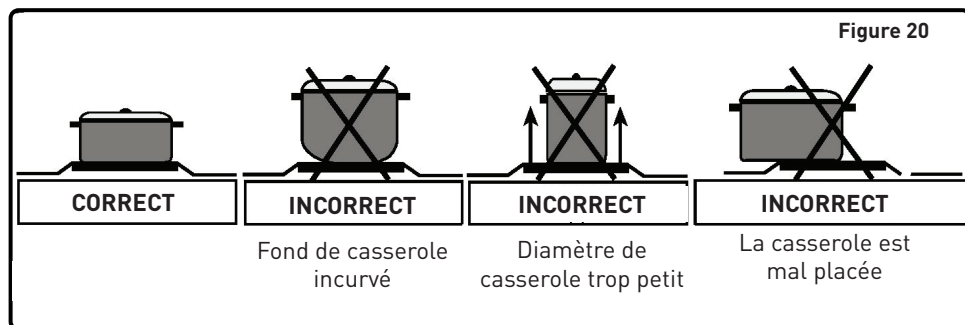
Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.



Brûleur Rapide/Wok : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm



- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent du plan de cuisson et risquent d'entraîner une surchauffe des manettes de commande.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre plaque pendant des périodes prolongées, fermez systématiquement le robinet d'arrivée du gaz.

ATTENTION

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

Nettoyage et entretien

ATTENTION :

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

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

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

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques électriques

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés). Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir correctement remis les pièces en place.

- Évitez de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.

- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées - parties en acier inoxydable

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

Autres contrôles

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

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

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente

Si la plaque ne fonctionne pas :

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

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

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

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

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

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

Informations relatives au transport :

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

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