

Plaque de cuisson
Kookplaat
Placa de cocina

953665 GGH 4 IC VET

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	34
MANUAL DEL USUARIO	66



Merci !

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A

Avant d'utiliser l'appareil

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

B

Aperçu de l'appareil

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

C

Utilisation de l'appareil

- 28 Utilisation des brûleurs à gaz

D

Informations pratiques

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

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

Consignes de sécurité

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

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

Consignes générales de sécurité

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

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

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptés, la garantie ne sera pas valide.

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



ATTENTION

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de



ATTENTION

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

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

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

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

- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays se trouve sur votre appareil. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil de cuisson, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**ATTENTION**

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps une température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

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

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

**ATTENTION**

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

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

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

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

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

Lors de l'utilisation

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

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

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

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

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

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

**ATTENTION**

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

Pendant le nettoyage et l'entretien

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

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

**ATTENTION**

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

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

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014.
- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

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

Consignes pour l'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
 - Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
 - Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.
- Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.
 - Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

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

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

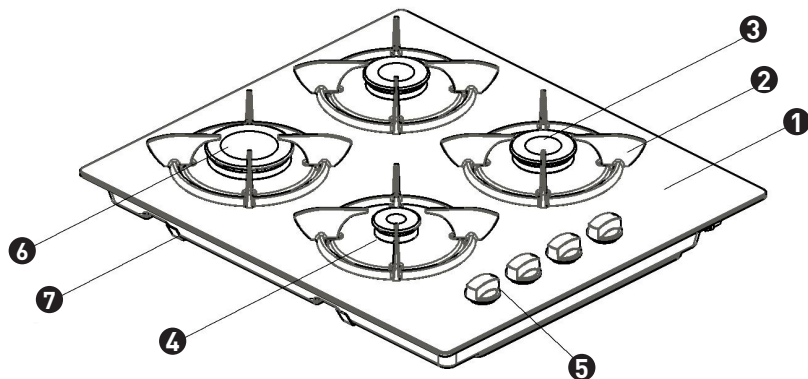
**REMARQUE**

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

**ATTENTION**

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

Description de l'appareil



❶ Verre Sécurit

❷ Support de casserole

❸ Chapeau de brûleur

❹ Brûleur

❺ Manette de réglage

❻ Brûleurs à gaz

❼ Plaque inférieure

Spécifications techniques

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

GN
G20/G25
20/25
mbar

GPL
G30/G31
28-30/37
mbar

BRÔLEUR RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

115

85

Puissance nominale (Kw)

3

3

Débit nominal

285,7 l/h

218,1 g/h

BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

97

65

Puissance nominale (Kw)

1,75

1,75

Débit nominal

166,7 l/h

127,2 g/h

BRÔLEUR AUXILIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

72

50

Puissance nominale (Kw)

1

1

Débit nominal

95,2 l/h

72,7 g/h

PAYS DE DESTINATION

PRESSION (mbar)

CATEGORIE

FR - BE

20/25; 28-30/37

II2E+3+

ES

20 ; 28-30/37

II2H3+

Conseils en matière d'économie d'énergie :

Plaque de cuisson

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

Fiches produit

Plaque de cuisson

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

ZONE DE CUISSON 1

Technologie de chauffage	Gaz	
Taille	Auxiliaire	
Efficacité énergétique	%	Non disponible

ZONE DE CUISSON 2

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

ZONE DE CUISSON 3

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

ZONE DE CUISSON 4

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

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

Installation de l'appareil

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

Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse. Elle doit aussi être lue par le technicien chargé d'installer la plaque de cuisson.

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

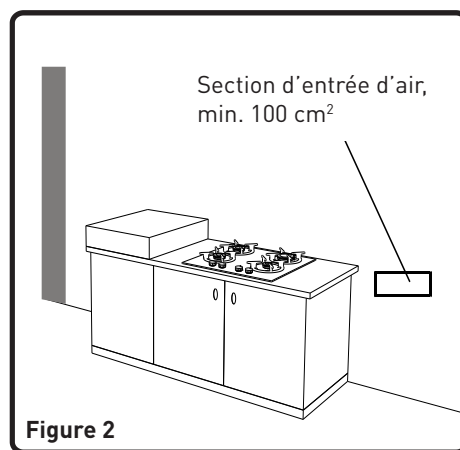
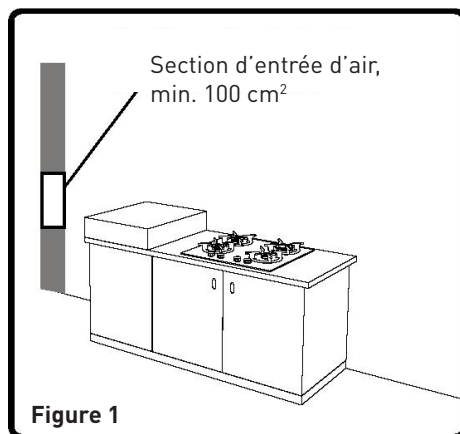
Après avoir sorti la plaque de cuisson et ses accessoires de l'emballage, vérifiez que la plaque ne présente aucun défaut. En cas de suspicion de défaut, n'utilisez pas la plaque et contactez immédiatement un technicien qualifié ou le magasin auprès duquel l'achat a été effectué. Cette plaque a été conçue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

Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit disposant d'une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installé l'appareil de cuisson doit être suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.

Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (reportez-vous au dessin ci-dessous).

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

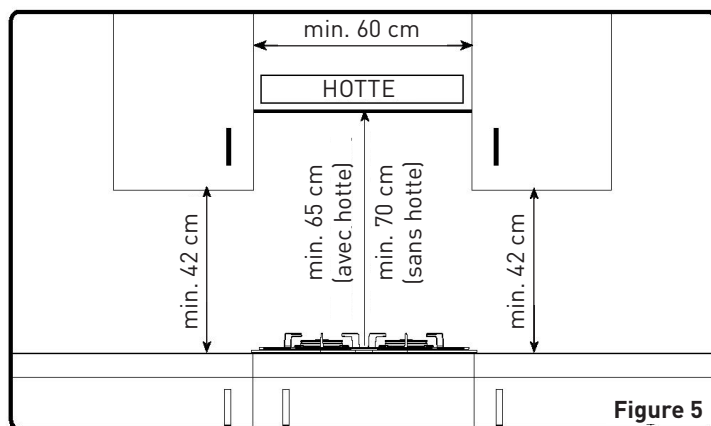
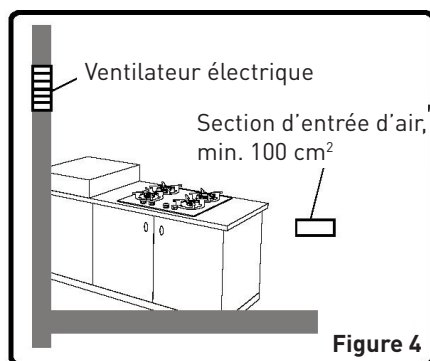
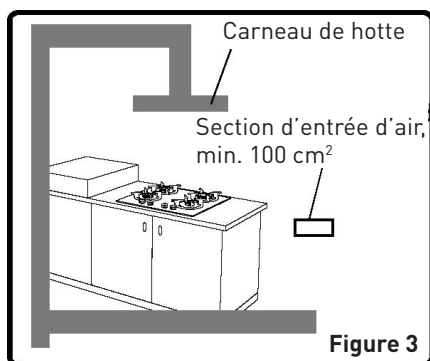


• Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm^2) et sortir par le haut (au minimum 100 cm^2). Ces ventilations doivent donc avoir une surface minimum de 100 cm^2 , pour permettre la bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent être de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

2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à $1,80 \text{ m}$ 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.

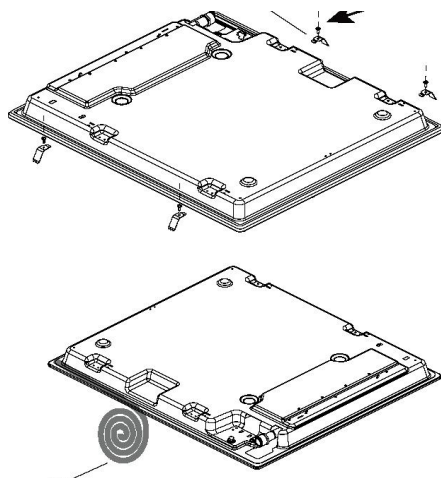
Évacuation des gaz brûlés

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.



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

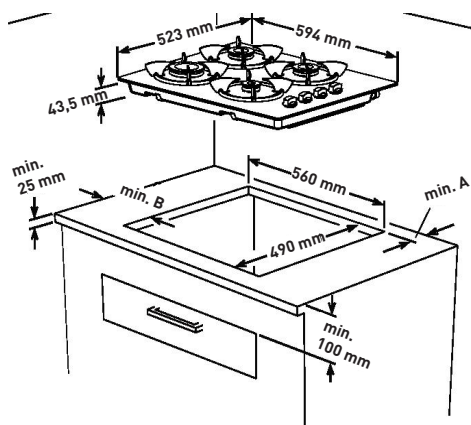
- 10 cm entre les cotés de la plaque et tout matériau combustible.
- 70 cm entre la plaque et les placards et étagères situés en hauteur.
- 65 cm entre la plaque et la hotte aspirante.

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

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

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

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



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

Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

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

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

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

Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être réalisée avec un tuyau pour gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible

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

Branchement au gaz naturel (G20/G25)

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

• Depuis juillet 1996

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

• Depuis septembre 1996

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

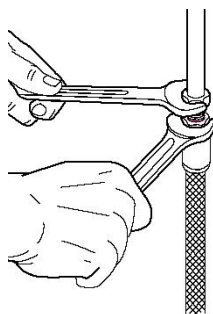
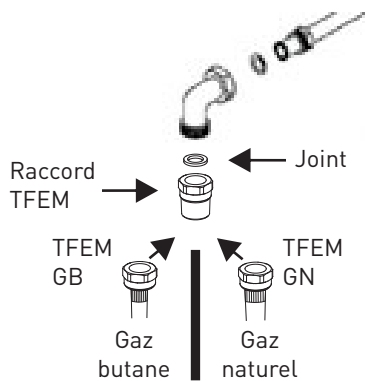
• Depuis le 1^{er} juillet 1997

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



ATTENTION

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



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

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



ATTENTION

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

Changement de gaz



ATTENTION

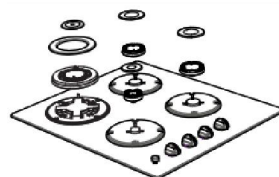
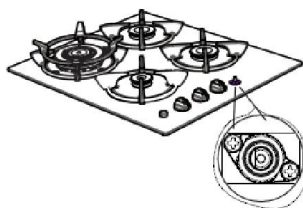
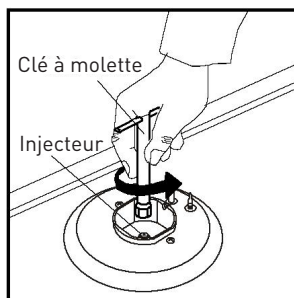
Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié. Votre plaque de cuisson a été conçue pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale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

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

Changement d'injecteurs :

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 10).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 11).
- Placez les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques.

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



Réglage de la flamme en position minimale sur le robinet

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

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

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

Robinet avec thermocouple

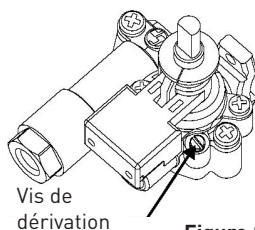


Figure 12

Robinet avec thermocouple

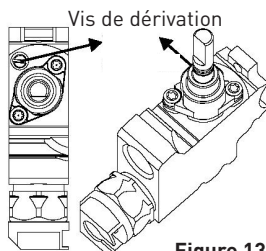


Figure 13

Robinet avec thermocouple

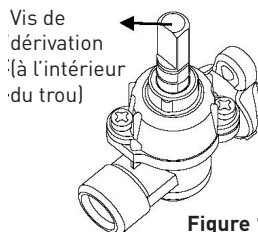


Figure 14

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

Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

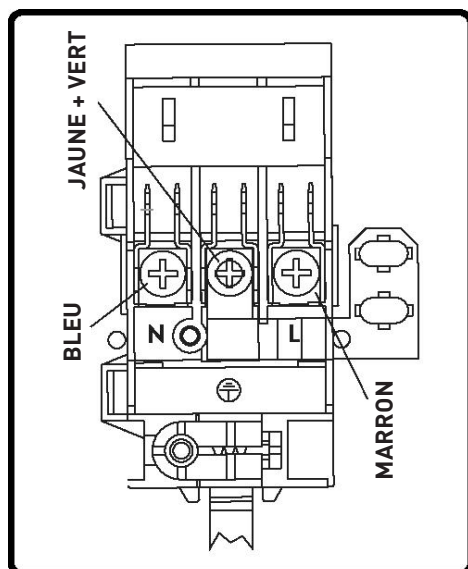
Reportez-vous au paragraphe : raccordement au gaz et vérification des fuites.

Branchements électriques et sécurité

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

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

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



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

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

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

Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

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

Allumage manuel des brûleurs à gaz

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

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

Allumage électronique des brûleurs à gaz

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

Allumage à l'aide du bouton poussoir

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

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

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

Allumage automatique

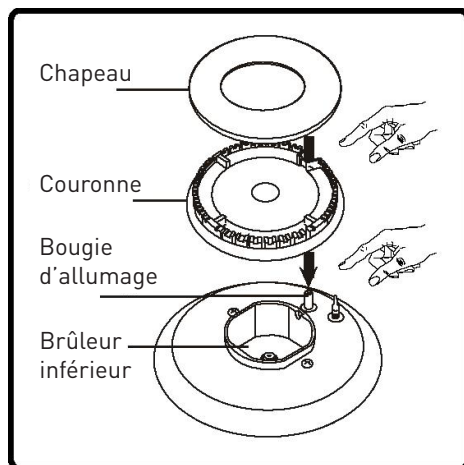
Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur souhaité. Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

Explication du dispositif de sécurité thermocouple

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

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



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



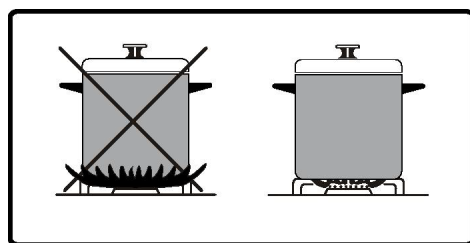
ATTENTION

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

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

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

Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

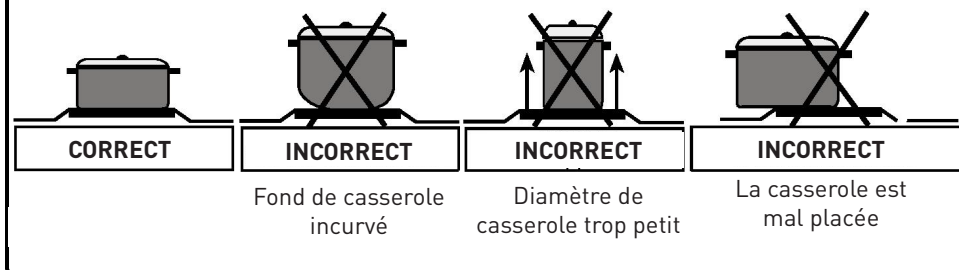


Brûleur Rapide/Wok : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Figure 20



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

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



ATTENTION

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

Nettoyage et entretien



ATTENTION

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

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

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

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques électriques

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.

Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés). Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir correctement remis les pièces en place.

- Évitez de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

- Pendant le nettoyage de la plaque de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées - parties en acier inoxydable

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

Autres contrôles

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

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

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente

Si la plaque ne fonctionne pas :

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

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

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

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

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

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

Informations relatives au transport :

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

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

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be

A Alvorens het toestel te gebruiken

- 36 Veiligheidsvoorschriften
 - 45 Tips voor de installatie
-

B Overzicht van het toestel

- 47 Beschrijving van het toestel
 - 48 Technische eigenschappen
 - 49 Productfiche
-

C Gebruik van het toestel

- 50 Installatie van het toestel
 - 58 Gebruik van gasbranders
-

D Praktische informatie

- 61 Reiniging en onderhoud
- 63 Dienst-na-verkoop en transport

Veiligheidsinstructies

Lees deze handleiding aandachtig en volledig alvorens uw kooktoestel te gebruiken en bewaar ze om deze later te kunnen raadplegen wanneer dat nodig zou zijn.

Deze handleiding is ontworpen voor verschillende modellen. Uw kooktoestel is misschien niet voorzien van alle eigenschappen die in deze handleiding beschreven worden. Gelieve in de handleiding de eigenschappen te controleren in de paragrafen met afbeeldingen.

A l g e m e n e veiligheidsvoorschriften

- De vervaardiging van uw kooktoestel is in overeenstemming met alle nationale en internationale normen en reglementeringen die van kracht zijn voor wat

betreft de materie.

- Onderhoudswerken mogen enkel door ervaren technici worden uitgevoerd. Herstellingen en onderhoud uitgevoerd door niet-erkende personen stellen u bloot aan gevaren. Wijzig de specificaties van uw kooktoestel in geen enkel geval. Voer zelf geen herstellingen uit. U kan het risico op elektrocutie lopen.

- Voor de installatie, vergewist u zich van de lokale distributieomstandigheden (naargelang uw toestel: type en druk van het gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) compatibel zijn met de kenmerken die aangegeven zijn op het identificatieplaatje van uw kooktoestel.

Bij schade die veroorzaakt wordt door een verkeerde aansluiting of installatie zal de garantie niet geldig zijn.

- Voor elektrische toestellen: de elektrische veiligheid van uw kooktoestel is enkel gegarandeerd indien het aangesloten is op een elektrische voeding met aarding, conform de geldende normen inzake elektrische veiligheid. Indien u niet zeker bent dat uw elektrische installatie correct geaard is, dient u een erkend elektricien te raadplegen.



OPGELET

- Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Let erop dat u de verwarmings-elementen niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een afstand gehouden te worden, tenzij ze onder constant toezicht staan.



OPGELET

Dit toestel is uitsluitend voorbehouden om op te koken. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden zoals het verwarmen van een kamer.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

- De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende voorschriften. U dient bijzondere aandacht te schenken aan de geldende voorschriften op het vlak van ventilatie.
- Indien de gasbrander niet aangaat na 15 seconden, sluit dan de regelaar in kwestie af, open de deur van de keuken en wacht minstens een minuut vooraleer u opnieuw probeert om de brander aan te steken.
- Deze instructies gelden enkel wanneer het symbool van het land op uw kooktoestel voorkomt. Indien het symbool van uw land niet op uw toestel voorkomt, dient u de technische instructies te raadplegen waar u de nodige informatie vindt inzake de bijzondere gebruiksvoorwaarden.



OPGELET

Tijdens het gebruik worden alle toegankelijke elementen van uw kooktoestel heet en blijven deze gedurende een bepaalde tijd warm, zelfs wanneer u uw kooktoestel uitgeschakeld heeft. Raak de warme oppervlakken niet aan (met inbegrip van de bedieningen en handvatten van de oven) en ver hinder kinderen jonger dan 8 jaar in de buurt van het kooktoestel te komen. We raden aan de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden eerst te laten afkoelen alvorens ze aan te raken.

- Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruik maakt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Probeer vuur NOOIT te doven met water; schakel het toestel uit en dek de vlammen af met een deksel of een branddeken bijvoorbeeld.



OPGELET

Risico op brand:
plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.

- Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde

beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

- Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, aangezien deze warm kunnen worden.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden. Uw kooktoestel mag nooit aangesloten worden op een verlengsnoer, een externe timer, een contactdoos, een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of elke andere voorziening

die het toestel automatisch onder spanning brengt.

- Vergewis u ervan de handvatten van de kookpotten naar de binnenkant van de kookplaat te richten, om te voorkomen dat ze zouden vallen. De handvatten van kookpotten kunnen warm worden, let op met kinderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kooktoestel schoon te maken.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden getroffen om uw veiligheid te garanderen. Om te voorkomen de glazen onderdelen te breken, let u erop ze niet te bekrassen tijdens de reiniging. Vermijd ook tegen de glazen oppervlakken te stoten of er accessoires op te laten vallen en op de glazen oppervlakken te kruipen (wanneer u werken uitvoert boven uw kooktoestel).



OPGELET

• Gebruik geen schurende reinigingsproducten, bijtende crèmes, schuursponzen of metalen schrapers om de elementen van uw kooktoestel (glas, email, inox, plastic en verf) schoon te maken, want deze kunnen het oppervlak bekrassen en kunnen leiden tot het barsten van de glazen oppervlakken of de beschadiging van de andere elementen van uw kooktoestel.



OPGELET

De temperatuur van de oppervlakken kan hoog zijn wanneer het toestel in werking is.

We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.

• Oefen geen enkele druk uit op het elektrisch snoer bij de installatie van uw kooktoestel. Controleer of de kabel niet geklemd zit achter uw kooktoestel en of hij niet in contact komt met beweegbare delen van het meubel (bijvoorbeeld: een lade). Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.

• Wanneer u elektrische toestellen gebruikt in de buurt van uw kooktoestel, dient u te controleren of de voedingskabel van deze toestellen niet in contact komt met de hete oppervlakken van uw kooktoestel.

Tijdens het gebruik

- Plaats geen brandbare materialen of brandstoffen in de buurt van het toestel wanneer dit in werking is.

- Plaats de kookrecipiënten steeds in het midden van de kookzone en richt de handvatten zodat ze niet hinderlijk zijn en kinderen ze niet vast kunnen grijpen.

- Gebruik de kookzones niet wanneer er geen kookpot op staat of wanneer er een lege kookpot op staat.

- Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem op de elektrische kookplaten.

Indien u uw kooktoestel gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, raden wij u aan het toestel van de elektrische voeding te halen. Voor kooktoestellen op gas draait u de gaskraan dicht wanneer u het toestel niet gebruikt.

Wanneer u uw platen een bepaalde tijd niet gebruikt, moet u er een beetje olie op doen om te voorkomen dat ze gaan roesten (gietijzeren platen).

- Controleer of de bedieningsknoppen van uw kooktoestel steeds op '0' staan wanneer uw kooktoestel niet gebruikt wordt.

Het intensieve en langdurige gebruik van het toestel kan een extra verluchting (door een venster te openen) of een doeltreffender verluchting (door het vermogen van de mechanische ventilatie op te drijven indien van toepassing).



OPGELET

Het gebruik van een **g a s k o o k v u u r v e r o o r z a a k t** warmte, vochtigheid en verbrandingsgassen in de kamer waar het toestel geïnstalleerd werd. Let erop een goede verluchting van de keuken, in het bijzonder tijdens het gebruik van het toestel: open de natuurlijke verluchtingsopeningen of installeer een mechanische verluchtingsvoorziening (mechanische ventilatiedampkap).

Tijdens de reiniging en het onderhoud

- Schakel uw kooktoestel steeds uit vóór de reiniging of het onderhoud, door de stekker uit het stopcontact te trekken of de hoofdschakelaar uit te zetten.

Verwijder nooit de bedieningsknoppen om het bedieningspaneel schoon te maken.



OPGELET

Gebruik geen stoomreinigers.

Om de doeltreffendheid en de veiligheid van uw toestel te garanderen, raden wij u aan steeds originele wisselstukken te gebruiken en indien nodig contact op te nemen met onze vertegenwoordigers.

- Waardengetesten berekend conform verordening EU65-2014/EU66-2014.
- Om de globale impact van het bereidingsproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

Tips voor de installatie

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie voltooid is.
- Uw kooktoestel mag enkel geïnstalleerd en in bedrijf gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die resulteert uit het verkeerd plaatsen of het installeren van uw kooktoestel door een niet-erkend technicus.
- Nadat u uw kooktoestel heeft uitgepakt, dient u zorgvuldig te controleren of het niet werd beschadigd tijdens het transport. Bij twijfel gebruikt u het best niet en dient u dadelijk contact op te nemen met uw verkoper. Verpakkingsmaterialen (piepschuim, nylon, nietjes, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verzamel ze en verwijder ze onmiddellijk (steek ze in containers die specifiek bestemd zijn voor het recyclen ervan).
- Bescherm uw kooktoestel tegen de atmosferische effecten. Stel het toestel niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof, enz.
- De materialen rond het toestel (meubels) moeten in staat zijn om een minimale temperatuur van 100 °C te verdragen.
- De omstandigheden waarin uw toestel op de gasleiding aangesloten wordt, zijn aangeduid op het etiket dat achteraan aangebracht werd (enkel voor de kooktoestellen op gas en de gemengde kooktoestellen). Wanneer uw kooktoestel op gasflessen met propaan werkt, dient de fles buiten het

huis geïnstalleerd te worden (enkel voor kooktoestellen op gas). Wij raden u aan een rookdetector te installeren en een branddeken of brandblusser in de buurt van uw kooktoestel te bewaren.



OPMERKING

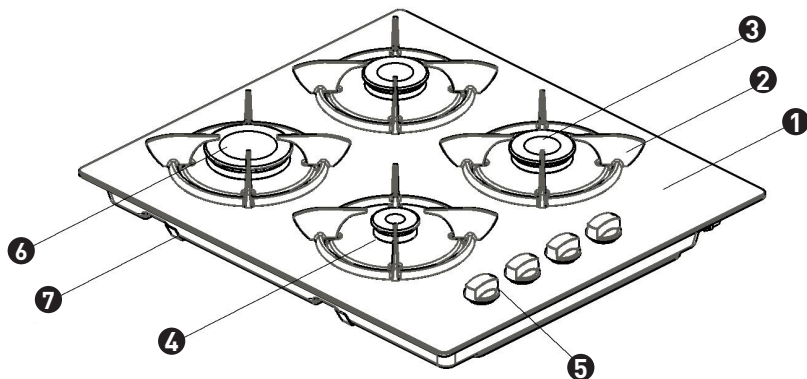
Voorzie een stroomonderbreker op het elektriciteitsnet. Aangezien dit product ingebouwd kan worden, dient de stroom uitgeschakeld te kunnen worden vooraleer werken uit te voeren aan het product.



OPGELET

De flexibele of soepele leiding moet zodanig geïnstalleerd worden dat deze niet in contact kan komen met een beweegbaar deel van het meubel (bijvoorbeeld een lade) en dat deze niet klem kan komen te zitten.

Beschrijving van het toestel



❶ Veiligheidsglas

❷ Kookpothouder

❸ Hoedje van de brander

❹ Brander

❺ Bedieningsknop

❻ Gasbranders

❼ Onderste plaat

Technische specificaties

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/u II2E+3+ RE Klasse: 3	Aardgas G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE BRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	115	85
Nominaal vermogen (Kw)	3	3
Nominaal debiet	285,7 l/u	218,1 g/u
MIDDELSTE BRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	97	65
Nominaal vermogen (Kw)	1,75	1,75
Nominaal debiet	166,7 l/u	127,2 g/u
HULPBRANDER		
Merkteken injector (1/100 mm)	72	50
Nominaal vermogen (Kw)	1	1
Nominaal debiet	95,2 l/u	72,7 g/u
LAND VAN BESTEMMING		
FR - BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
ES	20; 28-30/37	II2H3+

Advies inzake energiebesparing:

Kookplaat

- Gebruik enkel kookgerei met platte bodem.
- Gebruik enkel recipiënten met een passende omvang.
- Gebruik recipiënten met deksel
- Beperk de hoeveelheid vloeistoffen of vetten.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u het vermogen.

Productfiche

Kookplaat

Merk		Valberg
Model		GGH 4 IC VET
Kookplaattype		Gas
Energiedoeltreffendheid van de kookplaat	%	58,3

Aantal bereidingswijzen		4
-------------------------	--	---

KOOKZONE 1

Verwarmingstechnologie		Gas
Omvang		Hulpbrander
Energetische doeltreffendheid	%	Niet beschikbaar

KOOKZONE 2

Verwarmingstechnologie		Gas
Omvang		Semisnel
Energetische doeltreffendheid	%	59,0

KOOKZONE 3

Verwarmingstechnologie		Gas
Omvang		Semisnel
Energetische doeltreffendheid	%	59,0

KOOKZONE 4

Verwarmingstechnologie		Gas
Omvang		Snel
Energetische doeltreffendheid	%	57,0

Deze plaat is in overeenstemming met de norm EN 30-2-1 alsook de Belgische norm NBN D 51-003 en NBN D 51-006.

Installatie van het toestel

Dit moderne, functionele en handige fornuis, dat vervaardigd werd met de beste onderdelen en materialen, zal in alle opzichten aan uw verwachtingen beantwoorden. Lees deze handleiding aandachtig om alle functies te kennen en de best mogelijke resultaten te verkrijgen, alvorens uw fornuis te gebruiken. **Houd voor een correcte installatie rekening met de volgende aanbevelingen om alle problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.** Deze dient ook door de technicus die belast wordt met het installeren van de kookplaat gelezen te worden.

Doe beroep op een erkende dienst om uw kookplaat te installeren

Nadat u de kookplaat en de accessoires uit de verpakking gehaald hebt, dient u te controleren of deze geen defecten vertoont. Gebruik bij vermoeden van defect de kookplaat niet en contacteer onmiddellijk een erkend technicus of de winkel waar u het toestel aangekocht hebt. Deze kookplaat werd ontworpen om ingebouwd te worden in een werkblad. Ze dient aangesloten te worden op een stroombron via de kabel die hiervoor voorzien werd. De gebruiker van dit toestel is eveneens verantwoordelijk voor de installatie en in de inbedrijfstelling, volgens deze handleiding, conform de geldende veiligheidsnormen.

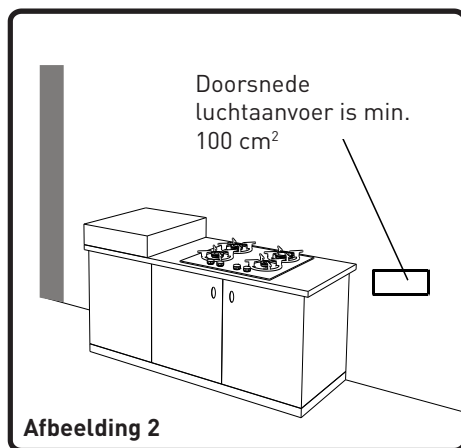
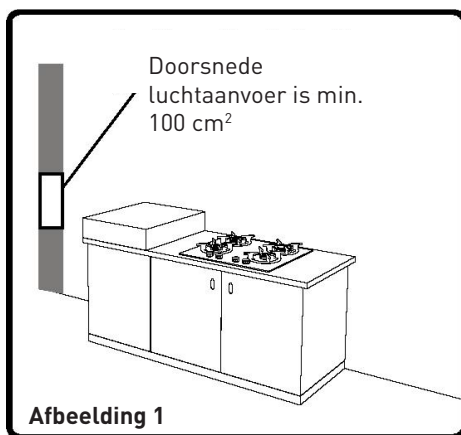
Omgeving waar uw kookplaat geïnstalleerd wordt

- Uw kookplaat dient geïnstalleerd en gebruikt te worden in een ruimte die over voldoende ventilatie beschikt. De verbranding van het gas is mogelijk dankzij de zuurstof in de lucht. Deze lucht dient vernieuwd te worden en de verbrandingsproducten moeten afgevoerd worden conform de geldende wetgeving. De natuurlijke ventilatie van de kamer waar het kooktoestel geïnstalleerd wordt, dient

voldoende te zijn opdat het gas in deze omgeving gebruikt kan worden.

De gemiddelde luchttoevoer dient via de ventilatie in de muren die rechtstreeks in contact staan met buiten te gebeuren (raadpleeg onderstaande tekening).

- Tijdens de werking heeft dit fornuis 2 m³ lucht per kW nodig.

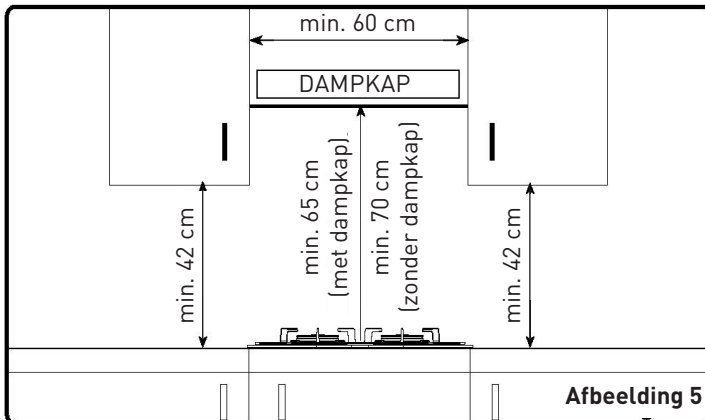
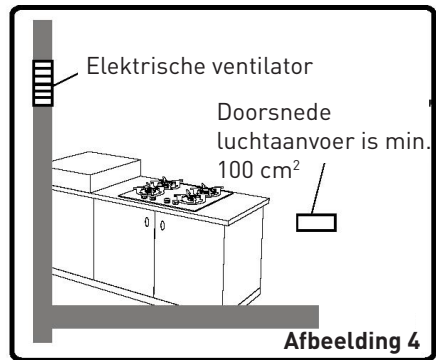
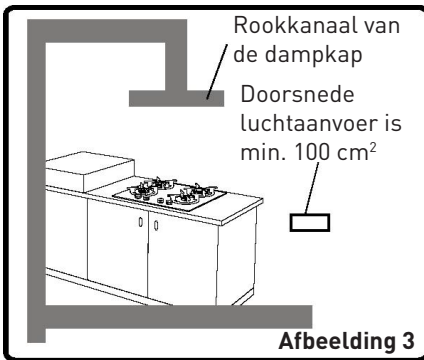


• De luchtstroom dient onderaan aangevoerd (minimum 100 cm^2) en bovenaan afgevoerd worden (minimum 100 cm^2). Deze ventilaties dienen dus een minimumoppervlakte te hebben van 100 cm^2 , om zo een goede luchtcirculatie toe te laten. Deze ventilaties dienen open te zijn en mogen nooit verstopt zitten. Ze dienen zich bij voorkeur vlakbij de achterkant van het fornuis te bevinden (raadpleeg afbeeldingen 1 en 2 voor de

luchttoevoer) en tegenover de door het toestel verbrande gassen (voor de afvoer), met name minstens 1,80 m boven de grond. Indien het onmogelijk is om deze ventilaties naar buiten te openen in de ruimte waar het fornuis geïnstalleerd is, kan de nodige lucht ook van een andere plek komen op voorwaarde dat deze ruimte correct geventileerd wordt en dat het niet om een slaapkamer of een gevaarlijke plaats gaat.

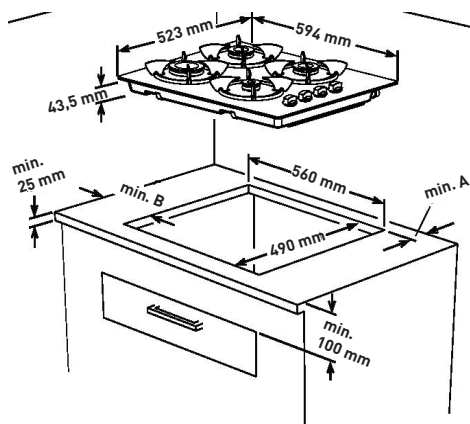
Afvoeren van verbrande gassen

We raden aan ofwel een dampkap die rechtstreeks aangesloten is op een leiding die rechtstreeks naar buiten loopt (afb. 3), ofwel een elektrische ventilator te installeren op het venster of de buitenmuur (afb. 4) om de verbrande gassen rechtstreeks naar buiten te kunnen afvoeren. Het vermogen van de elektrische ventilator dient berekend te worden om de lucht in de keuken 4 tot 5 keer te kunnen vernieuwen per uur, met het eigen luchtvolume per uur.



Uitsparing van het werkblad

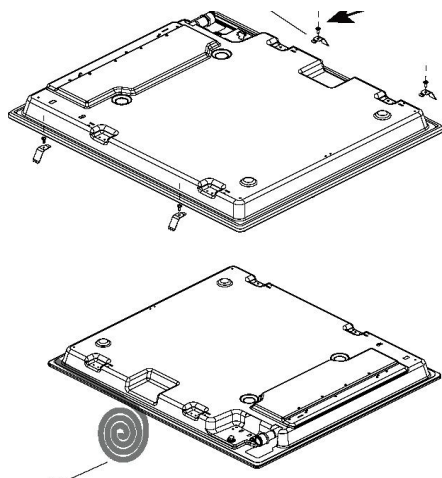
Uw kookplaat wordt geleverd met een bijzondere dichting bestemd om infiltratie van vloeistof onder het werkblad te vermijden. Zaag het werkblad volgens de afmetingen die in het schema aangeduid zijn. Breng de zelfhechtende dichting aan op de omtrek van deze snede en bouw vervolgens voorzichtig de plaat in de dezelfde ruimte, zodat de bedieningshendels aan de juiste kant zitten. Bevestig correct door de bevestiging aan te draaien zoals op het schema aangegeven. De dikte van het werkblad moet conform de op het onderstaande schema aangeduide afmetingen zijn. Bij een dikte kleiner dan '20 mm' kunnen er houten spieën tussen de bevestiging en de onderkant van het werkblad geplaatst worden. Indien de dikte van de bovenkant groter is dan '50 mm', dient het werkblad zodanig gezaagd te worden dat de bevestiging er in past.



Muren in de buurt van de kookplaat	A (mm)	B (mm)
------------------------------------	--------	--------

Brandbaar	60	150
-----------	----	-----

Niet-brandbaar	40	50
----------------	----	----



Er dient ruimte gelaten te worden tussen de kookplaat en de onderstaande onderdelen:

- 10 cm tussen de plaat en elk brandbaar materiaal.
- 70 cm tussen de plaat en de kasten en rekken erboven.
- 65 cm tussen de plaat en de dampkap.

De hoogte tussen de kookplaat en de dampkap (of de wandelementen) dient minstens 65 cm te zijn. Wanneer er geen dampkap is, dient er een afstand van ten minste 70 cm te zijn tussen de kookplaat en het meubel erboven.

- De meubels er rond dienen vervaardigd te worden uit een materiaal dat bestand is tegen een temperatuur van 100 °C. Let erop dat u uw kookplaat niet vlakbij een koelkast plaatst en dat er geen materialen vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.

Het is van essentieel belang dat u een scheiding plaatst tussen de kookplaat en een eventuele lade eronder.

Aansluiting op gas

Aansluiting op de gasleiding en controle op lekken

De gasaansluiting van de kookplaat dient volgens de van kracht zijnde normen ook door een erkend technicus te gebeuren (volgens artikel 10 van het besluit van 02-08-1977 en de regels van art D.T.U 61-1 die opleggen dat op het uiteinde van de leiding een bedieningskraan voor aardgas aanwezig is met een reduceerklap-ontspanner conform norm NF D 36-303. Deze bedieningskraan laat toe de gastoevoer te onderbreken wanneer de kookplaat niet gebruikt wordt.

Controleer eerst wat voor soort gas er geïnstalleerd werd op de kookplaat. Deze informatie wordt aangeduid op het etiket dat aan de achterkant van de kookplaat gekleefd wordt (de kookplaat is oorspronkelijk voorzien van injectoren die voorzien zijn voor aardgas). U vindt er de informatie met betrekking tot het soort gas en de injectoren in de tabel met technische specificaties. Controleer of de druk van de gastoevoer conform is met de waarden die aangeduid zijn in de tabel met technische specificaties om zo een optimale efficiëntie en een minimum gasverbruik te garanderen. Indien de druk van het gebruikte gas verschilt van deze waarden of variabel is, dient u een drukregelaar op de aanvoerleiding te installeren. We raden u aan de klantendienst te contacteren om deze metingen en afstellingen uit te voeren.

Aansluiting voor butaan (G30) – propaan (G31)

De technicus dient eerst de afstelling van het gas van uw kookplaat te controleren. Wanneer deze gevoed wordt met aardgas, dienen de injectoren (zie hieronder) vervangen te worden om het fornuis te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie dient verplicht te gebeuren met een specifiek voor gas voorziene

TFEM butaan/propaanleiding (leiding met mechanisch opzetstuk) conform de normen voor 'inbouwbare producten' (XPD 36-112 of NFD 36-125). De maximaal toegestane lengte bedraagt 1,5 m. Het is belangrijk de vervaldatum, die aangegeven wordt op de leiding, in de gaten te houden en de leiding te vervangen voor deze datum om de veiligheid te garanderen.

Aansluiting op aardgas (G20/G25)

De technicus moet een leiding met mechanisch opzetstuk (TFEM) plaatsen, conform de geldende normen (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

• Sinds juli 1996

Voor elke nieuwe installatie (nieuwbouw) of verbouwing (vervangen van een gastoevoerkraan) en ongeacht de kookplaat (inbouw of niet), is het gebruik van een soepele leiding verboden. De aansluiting moet met een flexibele leiding (TFEM) of harde leiding in koper te gebeuren (artikel II II b°).

• Sinds september 1996

De soepele leidingen zijn verboden voor het aansluiten van een inbouwtoestel. Verplicht gebruik van een flexibele of harde leiding in koper (artikel II II b°).

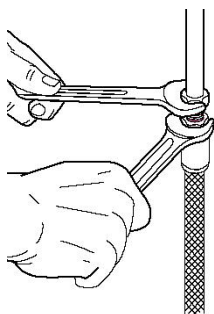
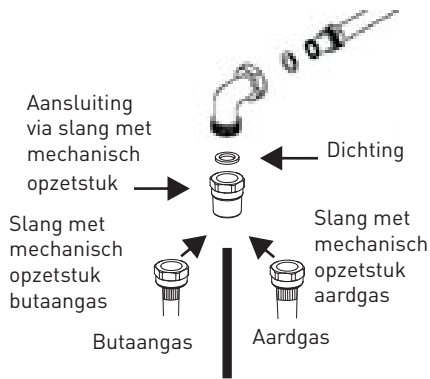
• Sinds 1 juli 1997

De nieuwe gasinstallaties die gevoed worden via een netwerk van leidingen in nieuwe of bestaande gebouwen dienen voorzien te worden van een inschakelsysteem dat de automatische onderbreking van de gastoevoer naar de kooktoestellen onderbreekt wanneer ze doorgesneden of losgekoppeld worden van de flexibele leiding die voormelde toestellen voedt. Dit voorschrift is eveneens van toepassing op aanvullingen op bestaande installaties bij het vervangen van een bedieningskraan van een kooktoestel. Deze voorzieningen voldoen aan de voorschriften van artikel 4 van dit besluit (artikel 10-IV).



OPGELET

De flexibele gasleiding mag in geen geval achter een oven lopen en niet in contact komen met voorwerpen die verbranding zouden kunnen veroorzaken.



Punten om na te leven tijdens de aansluiting van de leiding op de gastoevoer:

- Geen enkel deel van de leiding mag in contact staan met een oppervlak dat warmer wordt dan 90 °C. De minimumafstand tussen de leiding en de warme delen dient 20 mm te bedragen.
- De lengte van de leiding mag niet langer zijn van 1,5 m.
- De leiding mag niet gesneden, geklemd of geplooid worden.
- De leiding mag niet defect zijn en mag niet in contact staan met scherpe of snijdende randen of met bewegende voorwerpen.
- Vóór de installatie dient de leiding volledig gecontroleerd te worden om na te gaan of deze geen fabricagefout vertoont.
- Wanneer het gas aangesloten is, dient de dichtheid van de leiding gecontroleerd te worden met een specifiek product met luchtbellen door een erkend technicus. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Wanneer er luchtbellen verschijnen, controleert u de aansluitingspakking en hervat u de test. Gebruik tijdens de controle nooit een aansteker, lucifer...
- De leiding dient over de volledige lengte gecontroleerd te worden.
- De geldigheidsdatum van de leiding dient regelmatig gecontroleerd te worden.



OPGELET

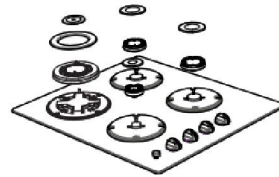
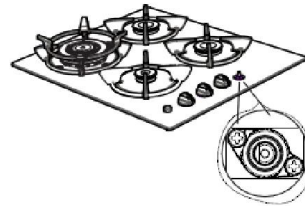
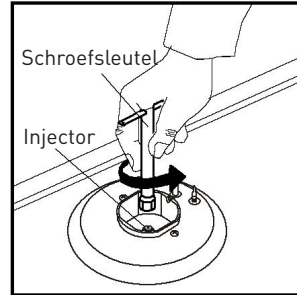
Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

Verandering van gas



OPGELET

De volgende procedures dienen uitgevoerd te worden door een erkend technicus. Uw kookplaat werd ontworpen om met LPG/AARDGAS te werken. De branders kunnen aangepast worden aan dit type gas door de overeenkomstige injectoren te vervangen en door de minimum lengte van de vlam van elke brander af te stellen.



Om deze reden dient u volgende stappen te volgen.

Vervangen van de injectoren:

- Schakel de hoofdgastoevoer uit en haal het toestel van het elektriciteitsnet.
- Verwijder het branderdekseel en de bovenste brander (afbeelding 10).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een sleutel van 7 mm (Afbeelding 11).
- Plaats de nieuwe injectoren in overeenstemming met het te gebruiken type gas, volgens de tabel met de technische specificaties. **Let er op dat de nieuwe injectoren recht vastgeschroefd worden. Wanneer u ze schuin monteert, kan het steunnet beschadigd worden en dient de houder vervangen te worden (niet gedekt door de garantie).**

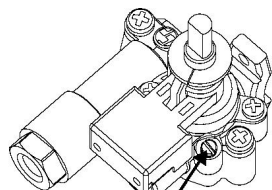
Regeling van de vlam op de minimale hoogte ten opzichte van de kraan

Bij verandering van gas (injectoren) dient de vlam gecontroleerd en geregeld te worden wanneer de gaskraan op de minimum stand staat. Vergewis u ervan dat het toestel aangesloten is op de elektrische stroom en dat de gasvoeding geopend is. Steek de branders één voor één aan en zet ze op minimum stand. Verwijder de hendels om toegang te hebben tot de schroeven. Met behulp van een erg dunne schroevendraaier, schroeft u de instelschroef los of aan (naargelang de kranen, zie afb. 12 + 13 + 14), zodat de vlam van de brander weldegelijk op het minimum staat.

Wanneer de vlam een hoogte van ten minste 4 mm bereikt, is de instelling correct.

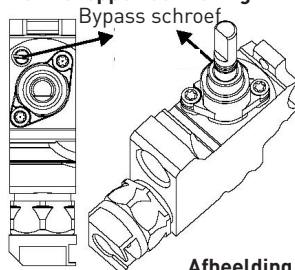
Controleer of de vlam niet dooft wanneer u van de maximum stand naar de minimum stand gaat. Creëer een kunstmatige wind met uw hand in de richting van de vlam om te zien of deze stabiel is.

Kraan met thermokoppelvoorziening



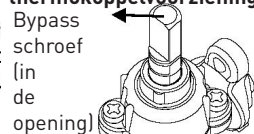
Afbeelding 12

Kraan met thermokoppelvoorziening



Afbeelding 13

Kraan met thermokoppelvoorziening



Afbeelding 14

Bij verandering van gas, zal de bypass schroef aangespannen worden tijdens de omschakeling van LPG op AARDGAS. Bij de overstap van aardgas op LPG dient dezelfde schroef maximaal los gezet te worden. Vergewis u ervan dat het toestel aangesloten is op de elektrische stroom en dat de gasvoeding geopend is.

Vervanging van de slang voor de gastoevoer:

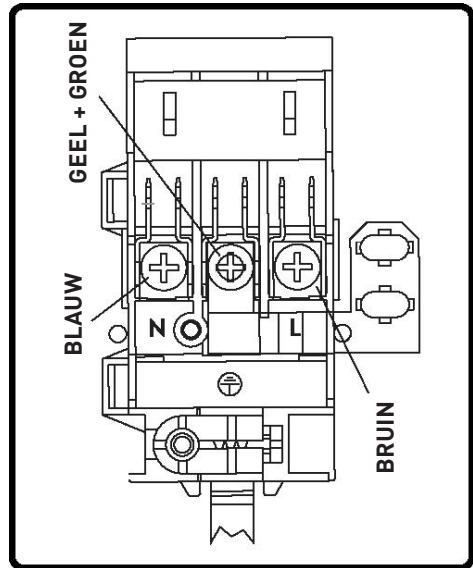
Zie paragraaf: aansluiting op de gasleiding en controle op lekken.

Elektrische aansluitingen en veiligheid

U dient de instructies hieronder met betrekking tot de elektrische aansluiting van de plaat verplicht na te leven.

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een bevoegd persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde normen.

- De kookplaat is ontworpen om aangesloten te worden door een permanente aansluiting op het elektriciteitsnet.
- De aansluiting dient te gebeuren op een geaard stopcontact. Raadpleeg een erkend installateur indien u niet over een conform de wetgeving geaard stopcontact beschikt.
 - Het voedingssnoer dient correct te zijn en dient passend geïsoleerd te worden bij de aansluiting. Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Waak erover dat het voedingssnoer de warme oppervlakken van de kookplaat niet aanraakt, waardoor de kabel of de kookplaat beschadigd zou kunnen worden, of waardoor een kortsluiting zou kunnen ontstaan.
- Een slechte elektrische aansluiting riskeert uw kookplaat te beschadigen. Dergelijke schade wordt niet door de garantie gedekt.
- De kookplaat is voorzien voor een elektrische aansluiting van 220-240 volt. Wanneer uw elektrisch netwerk niet overeenkomt met deze waarde, neemt u onmiddellijk contact op met een erkend technicus.
- De fabrikant ziet af van enige aansprakelijkheid bij schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van deze veiligheidsinstructies.



3X0,75 mm², H05V V-F: het betreft het te gebruiken type voedingssnoer. De aardingskabel dient aangesloten te worden op een schroef met het symbool .

Indien het elektriciteitssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend vakman of een gelijkaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.

Gelieve na het installeren van de plaat te controleren of de bedieningshendel in de stoppositie '0' staat en voer daarna de aansluiting uit. Trek steeds voor het onderhoud van uw toestel de stekker uit.

Gebruik van de gasbranders

Inschakeling van branders

De symbolen van de hendels op het bedieningspaneel geven de positie van de brander aan.

Handmatige inschakeling van de gasbranders

Wanneer uw fornuis niet uitgerust is met een elektrische ontsteking of wanneer er een panne is aan het elektriciteitsnet dient u de onderstaande procedures na te leven: De kookvlakken uitgerust met veiligheids- met thermokoppeling minimaliseren het gevaar wanneer de vlam per ongeluk dooft. Om deze reden houdt u tijdens het handmatige ontsteken de hendel van de kraan ingedrukt om stabiele vlammen te verkrijgen. Wanneer de vlammen onstabiel blijven nadat u de knop heeft losgelaten, hervat u de procedure. Wanneer de vlam dooft, sluit dan het thermokoppelsysteem de gastoevoer van de betreffende kraan naar de brander en wordt zo de ophoping van onverbrand gas verhinderd. U bent verplicht ten minste 90 seconden te wachten alvorens de gasbrander na een automatische onderbreking opnieuw in te schakelen.

Handmatige inschakeling van de gasbranders

Bepaalde kookplaten beschikken over een automatische functie voor het ontsteken van de branders, hetzij via drukknop, hetzij via automatische ontsteking geïntegreerd in de hendels.

Ontsteking met behulp van de drukknop

Om de brander te ontsteken, gebruikt u de ontstekingsknop en draait u tegelijkertijd aan de hendel van de gewenste brander in tegenwijzerzin. Wanneer de ontsteking niet dadelijk tot stand komt, de hendel sluiten en enkele ogenblikken wachten.

Hervat de operatie. Wanneer er nog steeds geen ontsteking plaatsvindt (geen vonk bij de brander), sluit u de hendel.

Controleer de gastoevoer met een lucifer, controleer de elektrische voeding en bel de klantendienst bij een panne. Om de brander uit te schakelen, draait u de hendel in wijzerzin tot op de stand '0'.

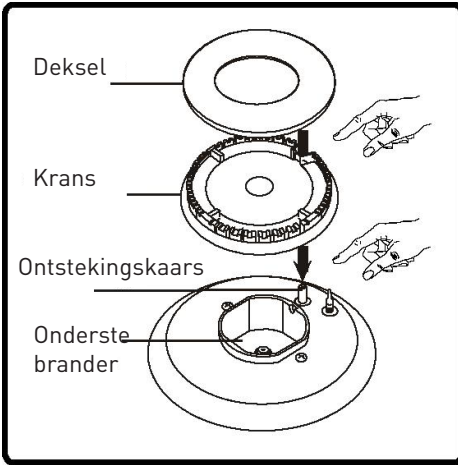
Automatische ontsteking

Druk op de hendel van de kraan die overeenkomt met de gewenste brander. Draai het handvat in tegenwijzerzin. De microscharrelaar onder de hendel zal automatisch vonken opwekken bij de ontstekingskraan van de brander. Houd de druk op de hendel tot wanneer u een stabiele vlam ziet op de brander. Om de brander uit te schakelen, draait u de hendel in wijzerzin tot op de stand '0'.

Uitleg van de veiligheidsvoorziening thermokoppel

een thermisch onderdeel detecteert de vlam van de brander en houdt de gaskraan open. Wanneer de vlam verdwijnt, zal het thermisch element het warmteverlies detecteren en zal deze de gastoevoer van de kraan onderbreken.

De hendels van de kookplaat hebben 3 standen: Stop (0), Maxi (symbool met grote vlam) en Mini (symbool met kleine vlam). Nadat u de brander heeft ingeschakeld op de stand 'Maximum' zoals hierboven uitgelegd, heeft u de mogelijkheid om de hoogte van de vlam in te stellen tussen de standen 'Maximum' en 'Minimum'. Zet de hendel liever niet tussen de standen 'Maximum' en 'stop'.



- Na de inschakeling gaat u over tot de visuele controle van de vlammen. Wanneer u een gele punt ziet of sputterende of onstabiele vlammen, sluit u de gaskraan en controleert u of de kronen goed geplaatst werden.



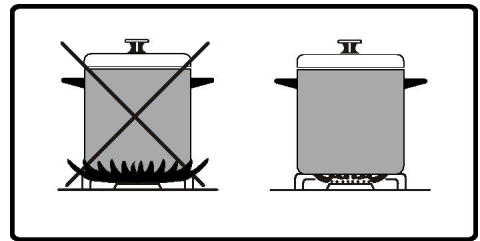
OPGELET

- Opgelet, deze elementen zijn erg warm; wacht tot ze afgekoeld zijn zodat u zich niet verbrandt.
- Waak erover dat er geen vloeistof in de branders loopt. Wanneer er per ongeluk vlammen uit de brander ontsnappen, sluit u de kranen, verlucht u de keuken met verse lucht en wacht ten minste 90 seconden alvorens de brander opnieuw in te schakelen.

Om de bereiding te stoppen, draait u de hendel van de brander in wijzerzin tot wanneer de markering van de hendel tegenover het punt '0' staat.

Uw kookplaat is uitgerust met branders met verschillende diameters. Om de doeltreffendheid van de branders te garanderen, dient u te letten op de omvang van de kookpotten die op de branders geplaatst worden en gebruikt u perfect vlakke kookpotten. Gebruik geen kookpotten met een bolle of holle bodem om energieverlies te vermijden. Gebruik kookpotten waarvan de grootte overeenkomt met de vlam. Wanneer u ingrediënten gebruikt met afmetingen die kleiner zijn dan deze die hierna vermeld worden, zal dit tot een energieverlies leiden. Om het gas op de meest economische manier te gebruiken, stelt u de vlam in op de minimumstand zodra het kookpunt bereikt wordt.

We raden u aan uw kookrecepten systematisch af te dekken.

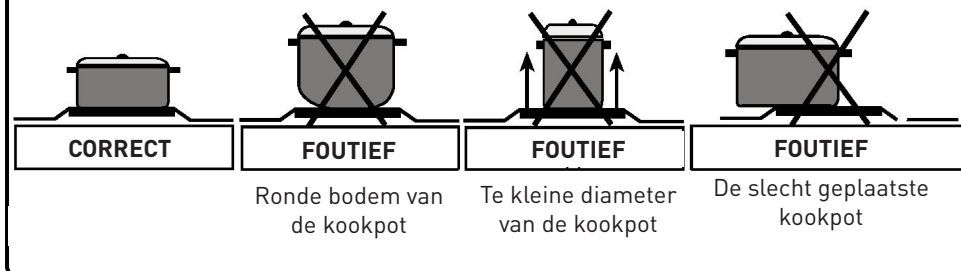


Snelle brander/wok: 22-26 cm

Semi snelle brander: 14-22 cm

Hulpbrander: 12-18 cm

Afbeelding 20



- Gebruik geen kookgerei dat voorbij het werkblad uitsteekt en waarbij de heften zouden kunnen oververhitten.

- Wanneer u uw fornuis voor lange periodes niet gebruikt, sluit u systematisch de gastoevoerkraan.



OPGELET

- Gebruik enkel kookpotten met een platte en voldoende dikke bodem.
- Let erop dat de basis van de kookpot droog is alvorens deze op de branders te plaatsen.
- De temperatuur van de aan de vlam blootgestelde delen kan erg hoog oplopen tijdens het gebruik. Dit is de reden waarom het verplicht is kinderen en dieren buiten het bereik van de branders te houden tijdens en na de bereiding.
- Na het gebruik blijft de kookplaat een lange tijd erg warm. Raak de kookplaat niet aan en zet er geen voorwerpen op.
- Leg geen messen, vorken, lepels en deksel op de kookplaat omdat ze warm zullen worden en ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

Reiniging en onderhoud



OPGELET

Trek de stekker steeds uit het stopcontact alvorens van start te gaan met de reiniging.

Reiniging van de gasbranders en de platen

Verwijder de geëmailleerde roosters, de branderdeksele en de bovenste branders. Reinig ze nauwgezet met zeephoudend water.

Spoel ze en droog ze af met een zachte doek (laat ze niet nat liggen). Na de reiniging vergewist u zich ervan de onderdelen correct geplaatst te hebben.

- Reinig een deel van de kookplaat niet met een stalen sponsje. Dit zou het oppervlak kunnen krassen.
- De bovenste oppervlakken van de geëmailleerde roosters kunnen met de tijd veranderen door het feit van hun gebruik en de vlammen van de branders. Deze delen zullen niet aangetast worden door roest en dit is geen defect dat verband houdt met de productie.

Let erop dat alle hendels van de branders en bedieningen uitgeschakeld werden en dat het fornuis afgekoeld is alvorens de oven te reinigen. Controleer of de reinigingsproducten goedgekeurd zijn en aanbevolen worden door de fabrikant alvorens ze te gebruiken. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende reinigingsmiddel, schuursponsjes, staalwol of hard gereedschap om schade aan de oppervlakken te voorkomen. Reinig de vloeistoffen die overliepen onmiddellijk met een passend product.

- Tijdens de reiniging van de kookplaat waakt u erover dat het water niet in de branders loopt om te voorkomen de injectoren te verstopen.

Geëmailleerde onderdelen - onderdelen in roestvrij staal

Reinig deze regelmatig met lauw zeepsop en droog ze af met een droge vod om ze als nieuw te houden. Was ze niet wanneer ze nog warm zijn en gebruik nooit poeders of schurende reinigingsmiddelen. De volgende elementen niet langdurige in contact laten komen met de geëmailleerde onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, deze riskeren het roestvrijstalen oppervlak onherroepelijk te beschadigen.

Andere controles

C o n t r o l e e r de geldigheidsdatum van de gastoevoerslang regelmatig. Vervang de slang zo snel mogelijk wanneer deze gaat vervallen.

Gelieve contact op te nemen met de klantendienst bij problemen tijdens het gebruik van de bedieningsknoppen van de branders en de oven (bijvoorbeeld knoppen die moeilijk verdraaien).

Dienst-na-verkoop en transport

Alvorens contact op te nemen met de dienst-na-verkoop

Wanneer het fornuis niet werkt:

- Controleer of de kookplaat goed aangesloten is
- Controleer of er geen stroomonderbreking is en of er stroom op het stopcontact zit.

De branders van de kookplaat werken niet correct:

- Controleer of de elementen van de brander opnieuw op hun plaats staan (vooral na de reiniging of installatie).
- Het is mogelijk dat de gastoevoerdruk te klein of te groot is. Voor de fornuizen die werken met LPG-flessen (butaan of propaan) controleert u of de flessen niet leeg zijn.

Neem contact op met de klantendienst, indien het probleem blijft bestaan, zelfs nadat u bovenstaande controles heeft uitgevoerd.

We vestigen uw aandacht op het feit dat er geen garantie toegepast kan worden:

- Wanneer de beschadigingen afkomstig zijn van een oorzaak die vreemd is aan het toestel (schokken, abnormale variaties van de elektrische spanning...) of bij niet-naleving van de installatie- of gebruiksvoorwaarden aangegeven in de gebruikshandleiding, verkeerde bediening, verwaarlozing, verkeerde installatie of installatie die niet in overeenstemming met de regels is en voorschriften opgelegd door de organisatie van de elektriciteitsdistributie.
- Wanneer de gebruiker een wijziging van het materiaal heeft aangebracht of de merken of serienummers heeft verwijderd.
- Wanneer een herstelling werd uitgevoerd door een persoon die niet erkend wordt door de constructeur of de verkoper.

Informatie betreffende het transport:

Wanneer u het fornuis dient te vervoeren, bewaart u de originele verpakking van het product en vervoert u het fornuis hierin. Leef de voorschriften die op de verpakking staan na. Plak de branders en de branderroosters vast zodat niets kan bewegen tijdens het transport of nog beter, leg deze elementen in een afzonderlijke doos.

Wanneer u niet meer over de originele verpakking beschikt, neemt u passende maatregelen om het fornuis te beschermen tegen valpartijen, in het bijzonder de buitenste oppervlakken (in glas en lak).

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, de prestaciones fiables y de una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es

A Antes de utilizar el aparato

- 68 Instrucciones de seguridad
- 77 Instrucciones de instalación

B Presentación del aparato

- 79 Descripción del aparato
- 80 Características técnicas
- 81 Fichas del producto

C Utilización del aparato

- 82 Instalación del aparato
- 90 Utilización de los quemadores de gas

D Información práctica

- 93 Limpieza y mantenimiento
- 95 Servicio de postventa y transporte

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente y en su totalidad este manual antes de utilizar su aparato de cocina y consérvelo para poder consultarlo posteriormente.

Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, su aparato de cocina puede no estar equipado con todas las funcionalidades descritas en este manual. Compruebe las características de su aparato en los párrafos que contienen imágenes.

Instrucciones generales de seguridad

- La fabricación de su aparato de cocina respeta todas las normas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes respectivas.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos cualificados. Los trabajos de reparación y de mantenimiento realizados por personas no cualificadas pueden provocar situaciones de peligro. No modifique, bajo ningún concepto, las especificaciones de su aparato de cocina. No realice usted mismo las reparaciones ya que podría exponerse a una descarga eléctrica.

- Antes de instalar el aparato, asegúrese que las condiciones locales de distribución (en función del aparato: naturaleza y presión del gas, tensión y frecuencia de la red eléctrica) sean compatibles con las características indicadas en la placa de características de su aparato de cocina.

Encasode dañosprovocados por una conexión o una instalación inadecuados, la garantía no será válida.

• Paralosaparatoseléctricos: la seguridad eléctrica de su aparato de cocina solo está garantizada si su aparato está conectado a una red de alimentación eléctrica con puesta a tierra, según las normas de seguridad eléctrica vigentes. Si no está completamente seguro(a) de que su instalación eléctrica disponga de conexión a tierra, consulte a un electricista cualificado.

**ATENCIÓN**

Este aparato está reservado exclusivamente para la cocción. No debe utilizarse con otros fines, como la calefacción de un local.

**ATENCIÓN**

- Este aparato y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
 - Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños menores de 8 años y por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre y cuando estén supervisados y hayan sido instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.

Los niños no deben jugar con este aparato.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Debe prestar una especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

- Si el quemador de gas no se ha encendido después de 15 segundos, cierre el mando del fuego, abra la puerta de la cocina y espere al menos un minuto antes de volver a intentar encenderlo de nuevo.

- Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país figura en su aparato. Si el símbolo del país no figura en su aparato de cocina, debe consultar las instrucciones técnicas que proporcionan las informaciones necesarias relativas a las condiciones de utilización particulares.

**ATENCIÓN**

Durante su utilización, todos los elementos accesibles de su aparato de cocina están calientes y permanecen calientes durante un cierto tiempo, incluso cuando el aparato de cocina ya está apagado. No toque las superficies calientes e impida que los niños menores de 8 años se aproximen al aparato. Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.

- Si deja cocer los alimentos sin vigilancia en una placa de cocina y utiliza materias grasas o aceites puede provocar una situación de peligro y generar un incendio.

- No intente NUNCA sofocar un incendio con agua; detenga el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

**ATENCIÓN**

Riesgo de incendios: no deposite objetos en la superficie de cocción.

- Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados como aptos en el manual del usuario, o incluso los dispositivos de protección integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no aptos para la cocina puede provocar accidentes.
- Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocina ya que pueden calentarse.
- El aparato no está destinado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto. Su aparato de cocina no debe conectarse nunca a una alargadera, un temporizador externo, una toma múltiple, un sistema de mando a distancia distinto al suyo o cualquier otro dispositivo que lo haga funcionar automáticamente.
- Asegúrese de girar las asas de las cacerolas hacia el interior de la placa de cocina para evitar que se puedan caer. Las asas de las cacerolas pueden calentarse, así que tenga cuidado con los niños.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar su aparato de cocina.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Para evitar romper los elementos de cristal, procure no rayarlos cuando los limpie. No golpee tampoco estas superficies de cristal, no deje caer utensilios sobre ellas ni se monte encima (en el caso en el que tenga que montar algo o hacer alguna obra por encima de su aparato de cocina).

**ATENCIÓN**

- No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, estropajos abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar los elementos de su aparato de cocina (cristal, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura), ya que podría rayar las superficies y podría provocar daños en las superficies de cristal o en otros elementos de su aparato de cocina.

**ATENCIÓN**

La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Se recomienda mantener alejados a los niños.

- No haga presión sobre el cable eléctrico durante la instalación de su aparato de cocina. Asegúrese también de que el cable no esté atrapado detrás de su aparato de cocina y de que no esté en contacto con las partes móviles del mueble (por ejemplo: un cajón). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de cualificación similar para evitar todo peligro.

- Si utiliza otros aparatos eléctricos cerca de su aparato de cocina, compruebe que el cable de alimentación de estos aparatos no esté en contacto con la superficie caliente de su aparato de cocina.

Durante su utilización

- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de su aparato de cocina mientras esté en funcionamiento.

- Coloque siempre los recipientes de cocina en el centro de la zona de cocción con las asas hacia el interior para que no molesten y para que los niños no puedan cogerlas.

- No utilice las zonas de cocción sin ollas encima o con ollas vacías.

- En las placas eléctricas, utilice solo recipientes con fondo plano.

Si no va a utilizar su aparato de cocción durante un largo periodo de tiempo, le aconsejamos desenchufarlo de la red eléctrica. En caso de aparatos de cocción con gas, cierre también la llave

del gas cuando no vaya a utilizar el aparato.

Si no va a utilizar las placas eléctricas durante un largo periodo de tiempo, será necesario poner un poco de aceite sobre ellas para evitar que se oxiden (placa de fundición).

- Compruebe que los mandos de su aparato de cocción estén en la posición «0» cuando no lo utilice.

El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria (que se puede lograr abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (aumentando por ejemplo la potencia de la ventilación mecánica si fuese necesario).

**ATENCIÓN**

El uso del aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Compruebe que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando utilice el aparato: abra las rejillas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre su aparato de cocina antes de la limpieza o el mantenimiento y desenchúfelo de la red eléctrica o apague el interruptor general.

No retire nunca los mandos para limpiar el panel de control.

**ATENCIÓN**

No use aparatos de limpieza con vapor.

Para garantizar la eficacia y la seguridad de su aparato, le recomendamos utilizar siempre piezas originales y contactar con nuestros representantes si lo considera necesario.

- Valores probados y calculados conforme a la normativa EU65-2014/EU66-2014.

- Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio (en el que el aparato está instalado) esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y sea lo más corto posible.

Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

Instrucciones para la instalación

- Utilice su aparato de cocina solamente cuando la instalación se haya completado.
 - Su aparato de cocina debe instalarse y ponerse en marcha por un técnico cualificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por una colocación incorrecta o por una instalación realizada por una persona no cualificada.
 - Después de haber desembalado su aparato de cocina, compruebe que no ha sido dañado durante el transporte. No utilice el aparato si estuviese dañado y contacte inmediatamente a su vendedor.
- Los materiales de embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, agrúpelos y tírelos inmediatamente (póngalos en los contenedores específicos para su reciclaje).
- Proteja su aparato de cocina contra los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.
 - Los materiales situados alrededor del aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
 - Las condiciones para la conexión de gas de su aparato de cocina están indicadas en una etiqueta pegada en la parte trasera del aparato (únicamente para los aparatos de cocina de gas y mixtos).
- Si utiliza su aparato de cocina con gas de una

bombona de propano, la bombona debe estar instalada obligatoriamente en el exterior de la casa (únicamente para los aparatos de cocina de gas). Le recomendamos que instale un detector de humo en su hogar y que tenga una manta ignífuga o un extintor cerca de su aparato de cocina.

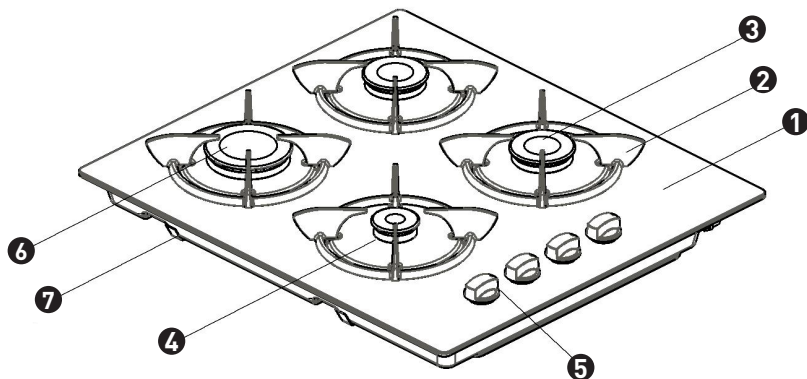
**OBSERVACIONES**

Hay que equipar al circuito de alimentación eléctrico con un disyuntor. Ya que, como este producto se puede encastrar, hay que tener la posibilidad de cortar la alimentación antes de realizar cualquier intervención en el aparato.

**ATENCIÓN**

El tubo flexible se debe instalar de forma que no pueda entrar en contacto con una parte móvil del mueble (por ejemplo, un cajón) y que no pase a una zona donde se pueda obstruir.

Descripción del aparato



- ❶ Vidrio de seguridad
- ❷ Soporte de cacerola
- ❸ Tapa del quemador
- ❹ Quemador

- ❺ Mando de ajuste
- ❻ Quemadores de gas
- ❼ Placa inferior

Especificaciones técnicas

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+ RE Clase: 3	GN G20/G25 20/25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RÁPIDO		
Señal del inyector (1/100 mm)	115	85
Potencia nominal (Kw)	3	3
Flujo nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR INTERMEDIO		
Señal del inyector (1/100 mm)	97	65
Potencia nominal (Kw)	1,75	1,75
Flujo nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Señal del inyector (1/100 mm)	72	50
Potencia nominal (Kw)	1	1
Flujo nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
PAÍS DE DESTINO		
FR - BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
ES	20; 28-30/37	II2H3+

Consejos para el ahorro de energía:

Placa de cocina

- Utilice solo recipientes con el fondo plano.
- Utilice recipientes del tamaño adecuado.
- Utilice recipientes con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o de grasa utilizada.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la potencia.

Fichas del producto

Placa de cocina

Marca		Valberg
Modelo		GGH 4 IC VET
Tipo de placa de cocina		Gas
Eficacia energética de la placa de cocina	%	58,3
Número de zonas de cocción		4

ZONA DE COCCIÓN 1

Tecnología de calefacción		Gas
Dimensiones		Auxiliar
Eficacia energética	%	No disponible

ZONA DE COCCIÓN 2

Tecnología de calefacción		Gas
Dimensiones		Semirrápido
Eficacia energética	%	59,0

ZONA DE COCCIÓN 3

Tecnología de calefacción		Gas
Dimensiones		Semirrápido
Eficacia energética	%	59,0

ZONA DE COCCIÓN 4

Tecnología de calefacción		Gas
Dimensiones		Rápido
Eficacia energética	%	57,0

Esta placa de cocina se ajusta a la norma EN 30-2-1 y a las normas belgas NBN D 51-003 y NBN D 51-006.

Instalación del aparato

Esta placa de cocina moderna, funcional y práctica, fabricada con las mejores piezas y materiales, sabrá satisfacer sus necesidades en todos los aspectos. Antes de utilizar la cocina, lea cuidadosamente este manual para conocer todas sus características y obtener los mejores resultados posibles. **Para una instalación correcta, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar cualquier problema o situación peligrosa.** El técnico encargado de instalar la placa de cocina también deberá leer estas instrucciones.

Llame a un servicio autorizado para instalar su placa de cocina

Antes de sacar la placa de cocina y sus accesorios del embalaje, compruebe que la placa no esté defectuosa. En caso de sospecha, no utilice la placa y contacte inmediatamente a un técnico cualificado o la tienda en la que ha comprado el aparato. Esta placa ha sido diseñada para ser encastrada en una encimera. Debe estar conectada a una fuente de alimentación eléctrica mediante el cable suministrado para ello. El usuario de este aparato es responsable de su instalación y su puesta en funcionamiento conforme a este manual, según las normas de seguridad vigentes.

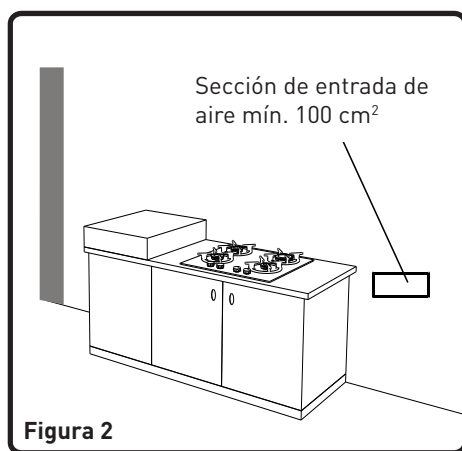
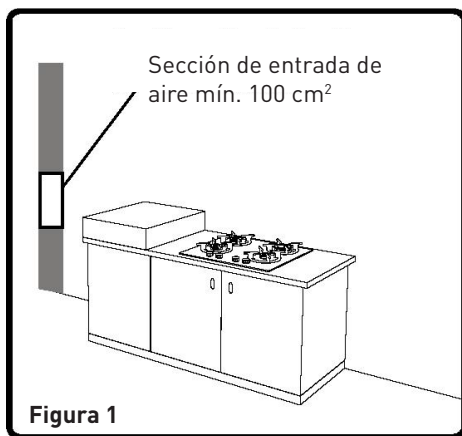
Entorno de instalación de su placa de cocina

- Su placa de cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar que disponga de una ventilación eficaz. La combustión del gas es posible gracias al oxígeno que está en el aire. Este aire se debe renovar y los productos de la combustión se deben evacuar conforme a la reglamentación vigente. La ventilación natural en la habitación donde se instale el aparato de cocción debe ser suficiente para que pueda utilizarse gas.

El flujo de aire promedio debe entrar a través de las rejillas de ventilación instaladas

en las paredes en contacto directo con el exterior (véase el dibujo a continuación)

- Esta cocina requiere 2 m³/h de aire por kW para funcionar.

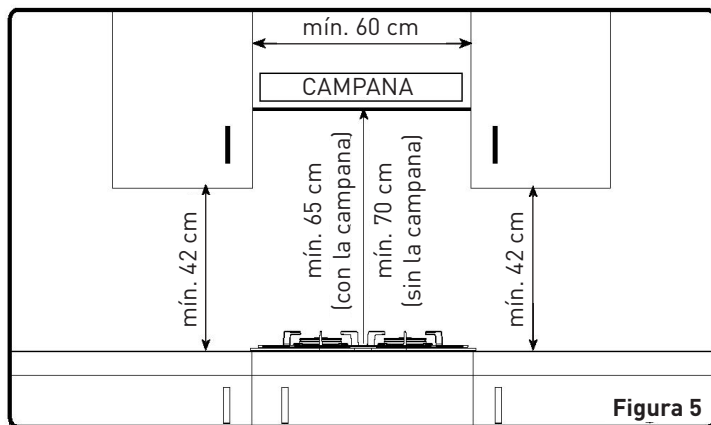
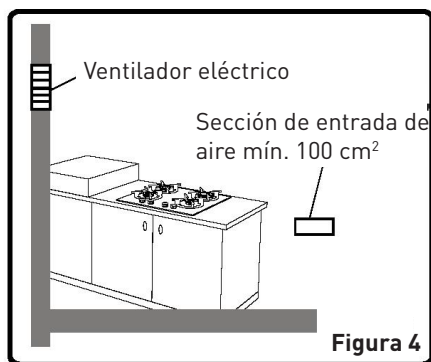
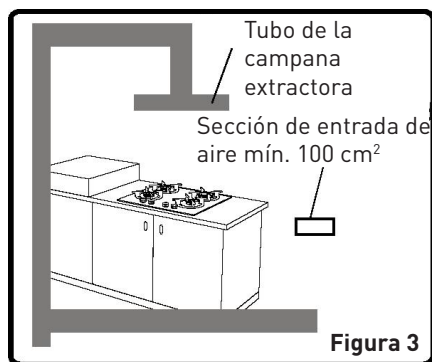


• El flujo de aire debe entrar por la parte inferior (mínimo 100 cm^2) y salir por la parte superior (mínimo 100 cm^2). Estas rejillas de ventilación deben tener una superficie mínima de 100 cm^2 , para permitir una correcta circulación de aire. Estas rejillas de ventilación siempre deben estar abiertas y nunca obstruidas. Deben estar situadas preferentemente cerca de la parte trasera de la cocina (para la entrada de aire,

véanse las figuras 1 y 2) y enfrente de los gases de combustión debidos a la cocción (para la evacuación), es decir, a 1,80 m al menos del suelo. Si es imposible abrir las rejillas de ventilación hacia el exterior en el lugar donde está instalada la cocina, el aire necesario también puede proceder de otro lugar, siempre que la cocina esté bien ventilada y no sea un dormitorio o un lugar peligroso.

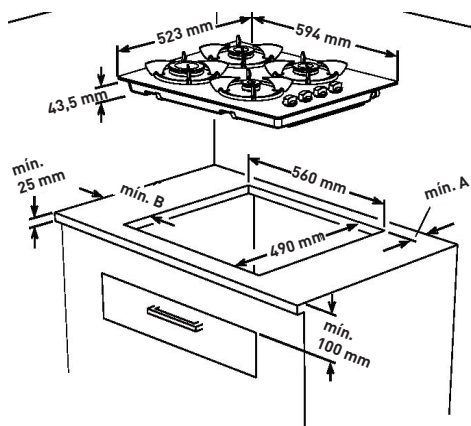
Evacuación de los gases de combustión

Se recomienda instalar una campana extractora conectada a un conducto que se abra directamente al exterior (fig. 3) o un ventilador eléctrico instalado en la ventana o la pared exterior (fig. 4) para evacuar los gases de combustión directamente al exterior. La potencia del ventilador eléctrico debe calcularse para garantizar una renovación del aire de la cocina de 4 a 5 veces por hora (su propio volumen de aire por hora).

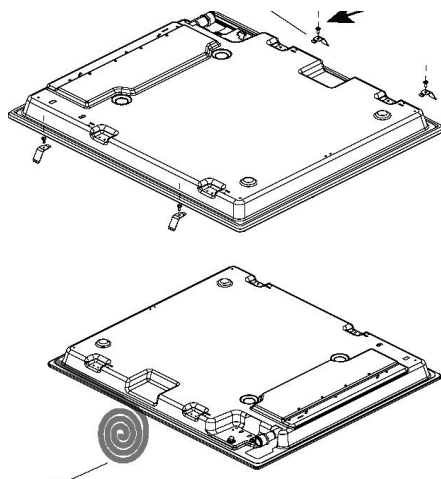


Corte de la encimera

La placa de cocina dispone de una junta especial destinada a impedir cualquier filtración de líquido bajo la encimera. Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el esquema. Aplique la junta autoadhesiva en el contorno de este corte y, luego, encastre con cuidado la placa en este mismo espacio de forma que los mandos queden en el lado correcto. Fíjela correctamente ajustando las patas de fijación como se indica en el esquema. El espesor de la encimera debe coincidir con las dimensiones indicadas en el esquema a continuación. En caso de que el espesor sea inferior a los «20 mm» indicados, se pueden colocar separadores de madera entre las fijaciones y la parte inferior de la encimera. Si el espesor de arriba es superior a los «50 mm» indicados, habrá que cortar la encimera para que las patas de fijación puedan entrar.



Paredes situadas cerca de la placa	A (mm)	B (mm)
Combustible	60	150
No combustible	40	50



Es obligatorio dejar un espacio entre la placa de cocina y los elementos indicados a continuación:

- 10 cm entre los laterales de la placa y cualquier material combustible.
- 70 cm entre la placa y los armarios y estanterías situados por encima.
- 65 cm entre la placa y la campana extractora.

La altura mínima entre la placa de cocina y la campana (o los elementos de la pared) debe ser al menos de 65 cm. Si no hay campana extractora, la altura del mueble ubicado por encima de la placa de cocina no debe ser inferior a 70 cm.

• Los muebles adyacentes deben estar fabricados con un material resistente a una temperatura que alcance los 100 °C. No coloque su placa de cocina cerca de un frigorífico ni cerca de materiales que puedan arder fácilmente como cortinas, paños, etc. Es esencial que ponga un separador entre la base de la placa de cocina y un posible cajón inferior.

Conexión de gas

Conexión de gas y comprobación de fugas

Un técnico cualificado debe encargarse de la conexión de gas de la cocina de acuerdo con las normas vigentes (de acuerdo con el artículo 10 del Decreto francés del 02/08/1977 y los reglamentos de D.T.U 61-1 los cuales exigen el uso de una válvula de control de gas natural con un manorreductor regulador en el extremo del tubo de acuerdo con la norma francesa NF D 36-303. Esta válvula de control permite cortar el gas cuando la cocina no está en uso).

En primer lugar, verifique el tipo de gas instalado en la cocina. Esta información está indicada mediante una etiqueta pegada en la parte trasera de la placa de cocina (originalmente, la placa de cocina está equipada con inyectores previstos para gas natural). Encontrará la información relativa al tipo de gas y a los inyectores de gas adecuados en la tabla de características técnicas. Compruebe que la presión del gas de entrada equivale a los valores indicados en la tabla de características técnicas, para garantizar una eficiencia óptima y un consumo de gas mínimo. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores o si es variable, debe ajustar un regulador de presión en el tubo de entrada. Le recomendamos ponerse en contacto con el servicio postventa para realizar estas mediciones y ajustes.

Conexión de gas butano (G30) – propano (G31)

En primer lugar, el técnico debe verificar el ajuste del gas de su cocina. Si se trata de gas natural, debe cambiar los inyectores (véase más adelante) para que sea utilizable con gas butano. La instalación debe ser realizada obligatoriamente con un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM) para gas butano/propano conforme a las normas para «productos encastrables» (normas francesas XPD36- 112 o NFD

36-125). La longitud máxima permitida es de 1,5 m. Es muy importante controlar la fecha límite de expiración que se indica en el tubo y cambiarlo antes de esa fecha para garantizar la seguridad.

Conexión de gas natural (G20/G25)

El técnico deberá instalar un tubo con boquilla mecánica (TFEM) conforme a la norma vigente (normativa francesa NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

- Desde julio de 1996

Para cualquier nueva instalación (vivienda nueva) o de renovación (sustitución del grifo de corte del gas) y sea cual sea la placa de cocina (encastrada o no), se prohíbe el uso de un tubo flexible. La conexión se debe realizar con un tubo flexible con boquilla mecánica o un tubo rígido de cobre (artículo II II b°).

- Desde septiembre de 1996

Los tubos flexibles están prohibidos para realizar la conexión de un aparato encastrado. Uso obligatorio de un tubo flexible con boquilla mecánica o un tubo rígido de cobre (artículo II II b°).

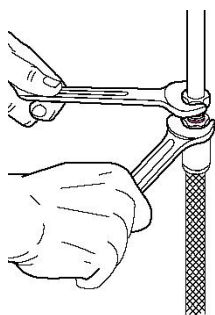
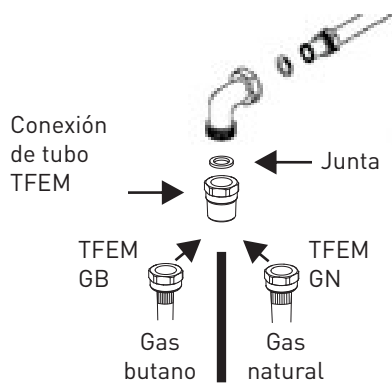
- Desde el 1 de julio de 1997

Las nuevas instalaciones de gas, alimentadas a partir de una red de canalizaciones y realizadas en los edificios nuevos o existentes, deberán disponer de un dispositivo de activación que garantice automáticamente el corte de la alimentación de gas de los aparatos de cocción en caso de corte o de desconexión del tubo flexible que alimenta dichos aparatos. Esta prescripción se aplica también a las modificaciones o complementos de instalaciones existentes durante la sustitución del grifo de mando de un aparato de cocción. Estos dispositivos se ajustarán a las prescripciones del artículo 4 del presente Decreto (artículo 10-IV).



ATENCIÓN

El tubo de gas no debe, en ningún caso, ni pasar detrás de un horno, ni entrar en contacto con objetos que puedan arder fácilmente.



Puntos que deben observarse durante la conexión del tubo de suministro de gas:

- Ninguna parte del tubo debe estar en contacto con una superficie sometida a una temperatura superior a 90 °C. La distancia mínima entre el tubo y las partes calientes debe ser de 20 mm.
- La longitud del tubo no debe superar 1,5 m.
- El tubo no debe cortarse, apretarse o plegarse.
- El tubo no debe estar estropeado y no debe estar en contacto con bordes puntiagudos o afilados, o con objetos en movimiento.
- El tubo debe ser controlado de manera íntegra antes de su instalación para comprobar que no haya fallos de fabricación.
- Al conectarse el gas, un técnico cualificado debe controlar la estanqueidad del tubo con la ayuda de un producto específico de burbujas. No deben aparecer burbujas. Si aparecen burbujas, revise la junta de conexión y vuelva a hacer la prueba. Durante este control, no utilice nunca un mechero, una cerilla, etc.
- El tubo debe ser accesible en toda su longitud.
- La fecha de expiración del tubo debe controlarse con regularidad.



ATENCIÓN

No use mecheros o cerillas para comprobar las fugas de gas.

Cambio de gas



ATENCIÓN

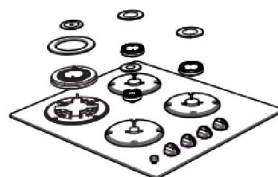
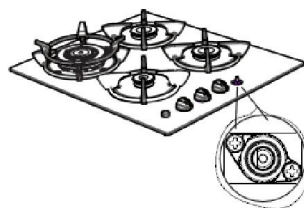
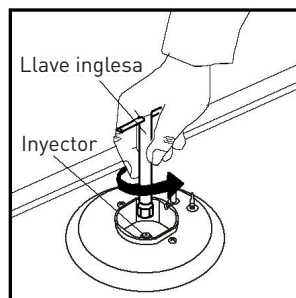
Solo un técnico cualificado debe realizar los siguientes procedimientos. Su placa de cocina está diseñada para funcionar con gas GPL/GN. Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gases, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima en función del gas utilizado.

Para ello, se deben seguir las siguientes etapas.

Cambio de inyectores:

- Cierre el suministro principal de gas y desenchufe el aparato de la red.
- Quite la cubierta del quemador y el quemador superior (figura 10).
- Afloje los inyectores. Utilice para ello una llave de 7 mm (figura 11).
- Ponga los inyectores nuevos en su sitio en función del tipo de gas que vaya a usar, según la tabla de información técnica.

Asegúrese de que los nuevos inyectores estén atornillados rectos. Si los monta doblados, podría estropear la rosca del soporte y tendría que cambiarlo (no cubierto por la garantía).



Ajuste de la altura de la llama en la posición mínima en el grifo

En caso de cambio de gas (inyectores), es conveniente ajustar la llama cuando el grifo de gas está en la posición mínima. Compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica y que el suministro de gas esté abierto. Encienda los quemadores uno por uno y póngalos en la posición mínimo. Retire los mandos para poder acceder a los tornillos. Utilice un destornillador muy fino, apriete o afloje el tornillo de ajuste (según los grifos, ver las figuras 12 + 13 + 14) para que la llamada del quemador esté colocada correctamente en el mínimo.

Cuando la llama alcance una altura de al menos 4 mm, el ajuste será el correcto.

Compruebe que la llama no se apaga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Genere un poco de aire con su propia mano en dirección de la llama para ver si permanece estable.

Grifo con termopar

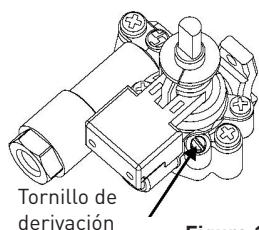


Figura 12

Grifo con termopar

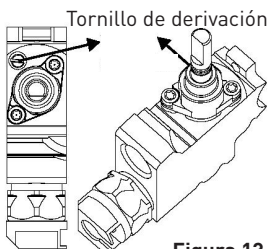


Figura 13

Grifo con termopar

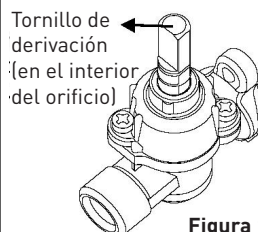


Figura 14

En caso de cambio de gas, el tornillo de derivación deberá aflojarse durante la conversión del GPL al GN. Durante la conversión del GN al GLP, debe volver a apretar este mismo tornillo. Compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica y que el suministro de gas esté abierto.

Sustitución del tubo de suministro de gas:

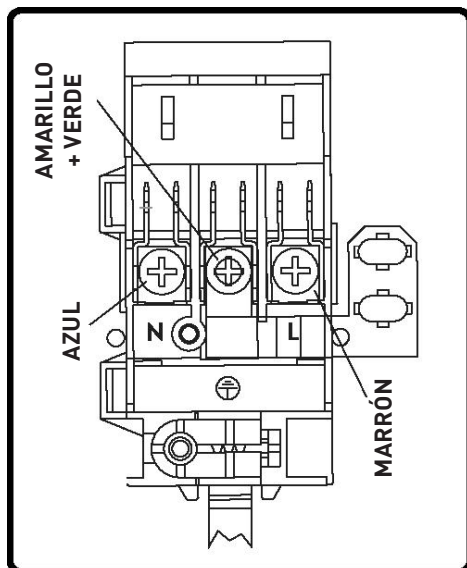
Consulte el párrafo: conexión de gas y comprobación de fugas.

Conexiones eléctricas y seguridad

Debe respetar obligatoriamente las instrucciones siguientes relativas a la conexión eléctrica de la cocina.

La conexión eléctrica debe hacerla una persona cualificada según las normas vigentes.

- La cocina se ha diseñado de manera que esté conectada a la red eléctrica de forma permanente.
- La conexión debe hacerse a una toma con puesta a tierra. Si no dispone de toma de tierra que cumpla con la normativa, póngase en contacto con un instalador cualificado.
- El cable de alimentación debe ser adecuado y debe estar correctamente aislado durante la conexión. Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio postventa o un técnico de cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
- No utilice un alargador.
- Procure que el cable de alimentación no toque las superficies calientes de la placa de cocina, ya que podría dañar el cable o la placa de cocina o provocar un cortocircuito.
- Una conexión eléctrica incorrecta podría dañar su placa de cocina. La garantía no cubre este tipo de daños.
- La placa de cocina está prevista para una conexión eléctrica de 220-240 voltios. Si su red eléctrica no corresponde a este valor, contacte inmediatamente a un instalador cualificado.
- El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños y pérdidas provocados por el incumplimiento de estas instrucciones de seguridad.



3X0,75 mm², H05V V-F: se trata de un tipo de cable de alimentación a utilizar. El cable de puesta a tierra debe conectarse a un tornillo con el símbolo ⊕.

Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser reemplazado por el fabricante, un reparador autorizado o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

Después de instalar la placa, compruebe que el mando esté en la posición de parada «0» y luego conecte el aparato. Desenchufe siempre el aparato antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

Utilización de los quemadores de gas

Encendido de quemadores

Los símbolos de los mandos en el panel indican la posición del quemador.

Encendido manual de los quemadores a gas

Si su placa de cocina no está equipada con un dispositivo de encendido eléctrico o la red eléctrica no funciona correctamente, siga los procedimientos que se describen a continuación:

Las placas de cocción equipadas con seguridad con termopar minimizan el peligro cuando la llama se apaga accidentalmente. Por esta razón, durante el encendido manual, mantenga presionado el mando del grifo hasta obtener llamas estables. Si las llamas siguen siendo inestables después de soltar el mando, repita el procedimiento. Si la llama se apaga, el sistema termopar cerrará el suministro de gas del grifo respectivo al quemador y evitará cualquier acumulación de gas no quemado. Espere obligatoriamente 90 segundos como mínimo antes de volver a encender un quemador de gas después de un corte automático.

Encendido electrónico de los quemadores a gas

Algunas placas tienen una función de encendido automático de los quemadores, mediante un botón pulsador o mediante el encendido automático integrado en los mandos.

Encendido mediante un botón pulsador

Para encender el quemador, pulse el botón de encendido y, al mismo tiempo, gire el mando del quemador deseado en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si no se enciende instantáneamente, cierre el mando y espere un poco.

Vuelva a comenzar la operación. Si sigue sin

encenderse (no hay chispa en el quemador) cierre de nuevo el mando.

Controle la entrada de gas utilizando una cerilla, controle la alimentación eléctrica y llame al servicio de postventa en caso de avería. Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «0».

Encendido automático

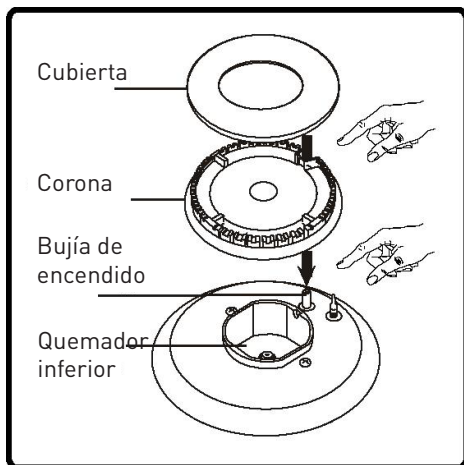
Pulse el mando del grifo correspondiente al quemador deseado. Gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

El microinterruptor colocado bajo el mando va a provocar automáticamente chispas en la bujía de encendido del quemador. Mantenga presionado el mando hasta que vea una llama estable en el quemador. Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «0».

Explicación del dispositivo de seguridad termopar

Un componente térmico detecta la llama del quemador y mantiene el gas abierto un componente térmico detecta la llama del quemador y mantiene el gas abierto. Cuando la llama desaparece, el componente térmico detecta la pérdida de calor y corta la entrada de gas del grifo.

Los mandos del grifo de la placa de cocina tienen 3 posiciones: «Apagado» (0), «Máximo» (símbolo de llama grande) y «Mínimo» (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición «Máximo», tal como se ha explicado anteriormente, puede ajustar la altura de la llama entre las posiciones «Máximo» y «Mínimo». Evite colocar el mando entre las posiciones «Máximo» y «Apagado».



- Después de encender el quemador, realice una comprobación visual de las llamas. Si ve una punta amarilla o llamas suspendidas o inestables, cierre la llave del gas y compruebe si las cubiertas y las coronas están bien colocadas.



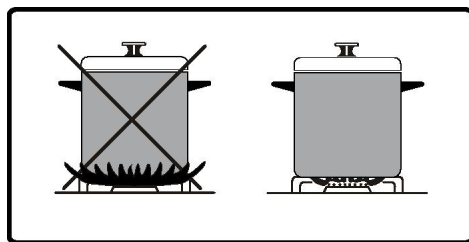
ATENCIÓN

- Atención, estos elementos están muy calientes; espere a que se enfríen para evitar sufrir quemaduras.
- Tenga cuidado de que ningún líquido se vierta dentro de los quemadores. Si las llamas se escapan accidentalmente del quemador, cierre las llaves, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de volver a encenderlo.

Para detener la cocción, gire el mando del quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta que la señal del mando esté frente al punto «0».

Su placa de cocina está equipada con quemadores de diferentes diámetros. Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores, preste atención al tamaño de las cacerolas colocadas en los quemadores y utilice cacerolas perfectamente planas. No utilice cacerolas cuyo fondo sea cóncavo o convexo para evitar pérdidas de energía. Utilice cacerolas cuyo tamaño corresponda a la llama. Si utiliza recipientes con dimensiones menores a las indicadas a continuación, es posible que se pierda energía. Para utilizar el gas de la forma más económica posible, ajuste la llama a la posición mínima una vez que sus alimentos alcancen el punto de ebullición.

Le recomendamos cubrir sistemáticamente su recipiente de cocción.

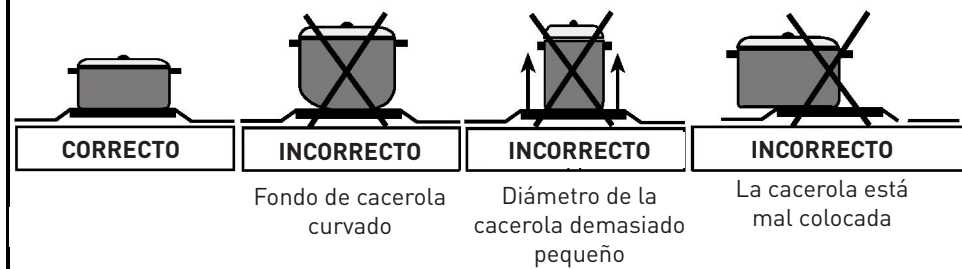


Quemador rápido/wok: 22-26 cm

Quemador semirrápido: 14-22 cm

Quemador auxiliar: 12-18 cm

Figura 20



- No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la placa de cocina, ya que pueden sobrecalentar los mandos del panel de control.

- Cuando no use la cocina por periodos prolongados, siempre cierre la llave de suministro de gas.



ATENCIÓN

- Utilice solo cacerolas con fondo plano y grueso.
- Asegúrese de que la base de la cacerola está seca antes de colocarla en los quemadores.
- La temperatura de las partes expuestas a la llama es muy elevada durante la cocción. Por esta razón, mantenga a los niños y mascotas alejados de los quemadores durante y después de la cocción.
- Después de utilizar el aparato, la placa de cocina permanece caliente durante mucho tiempo. No la toque ni coloque objetos sobre ella.
- Evite poner cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocina, ya que se calientan y podrían causar graves quemaduras.

Limpieza y mantenimiento



ATENCIÓN

Desenchufe siempre el aparato antes de empezar a limpiarlo.

Asegúrese de que todos los botones de los quemadores y el resto de botones estén apagados y de que la cocina esté fría antes de llevar a cabo la limpieza.

Compruebe que los productos de limpieza hayan sido homologados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos limpiadores abrasivos, estropajos abrasivos, estropajos de lana de acero tupida ni herramientas duras para evitar dañar las superficies. Limpie inmediatamente los líquidos derramados con un producto adecuado.

Limpieza de los quemadores de gas y de las placas eléctricas

Retire las rejillas esmaltadas, las cubiertas de los quemadores y los quemadores superiores. Límpielos con agua y jabón. Enjuáguelos y séquelos con un paño suave (no los deje mojados). Después de limpiarlos, asegúrese de colocar correctamente las piezas en su sitio.

- Evite limpiar cualquier parte del placa de cocina con un estropajo metálico. Eso podría rayar la superficie.
- Las superficies superiores de las rejillas esmaltadas pueden deteriorarse con el tiempo debido a su uso y a las llamas de los quemadores. Estas piezas no se verán afectadas por el óxido y esto no representa un fallo relacionado con la producción.

- Cuando limpie la placa de cocina, intente que el agua no se cuele por el interior de los quemadores, para evitar obstruir los inyectores.

Partes esmaltadas, partes de acero inoxidable

Para mantenerlas como nuevas, límpielas con regularidad con agua templada y jabón, y después séquelas con un paño suave. No las lave cuando estén calientes y no use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos. No deje que los siguientes elementos entren en contacto prolongado con las partes esmaltadas o de acero inoxidable: vinagre, café, leche, sal, agua, limón o zumo de tomate, ya que podrían alterar de forma irremediable la superficie de acero inoxidable.

Otros controles

Controle con regularidad la fecha de expiración del tubo de entrada del gas. Si la fecha se ha vencido, cámbielo rápidamente.

Si tuviese algún problema cuando utilice los mandos de los quemadores (por ejemplo, mandos difíciles de girar), póngase en contacto con el servicio de postventa.

Servicio postventa y transporte

Antes de ponerse en contacto con el servicio de postventa

Si la placa no funciona:

- Compruebe que la placa esté bien conectada
- Compruebe que no se haya producido un corte de corriente y que haya corriente en la toma.

Los quemadores del placa de cocina no funcionan correctamente:

- Compruebe que los elementos del quemador se han colocado en su lugar correctamente (especialmente después de su limpieza o instalación).
- Es posible que la presión del suministro de gas sea demasiado baja o demasiado alta. Para las cocinas que funcionan con bombonas de GPL (butano o propano), compruebe si las bombonas están vacías.

Si el problema persiste incluso después de realizar las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio de postventa.

Le recordamos que no se aplicará ninguna garantía:

- Si los daños proceden de una causa externa al aparato (golpes, variaciones anormales de la tensión eléctrica, etc.) o del incumplimiento de las condiciones de instalación o utilización indicadas en el manual del usuario o una manipulación incorrecta, una negligencia, una instalación defectuosa o no conforme a las reglas y prescripciones impuestas por los organismos de distribución de electricidad.
- Si el usuario ha realizado una modificación del material o ha retirado las marcas o números de serie.
- Si se ha realizado una reparación por una persona no autorizada por el fabricante o el vendedor.

Información relativa al transporte:

Si debe transportar la cocina, conserve el embalaje original del producto y transpórtelo dentro. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Precinte los quemadores y sus rejillas de manera que nada se mueva durante el transporte (o ponga estos elementos en una caja separada).

Si no tiene el embalaje original, tome las medidas necesarias para proteger la placa de cocina de los posibles golpes, principalmente sus superficies externas (superficies de cristal y pintadas).

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un periodo de 3 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

