

01/2017

**Gaz encastrable
Kookplaat op gas
Placa de gas**

950152 - DGA 2 X VET

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	28
INSTRUCCIONES DE USO	54



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent une
utilisation simple, une performance fiable et une qualité
irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A

Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B

Aperçu de l'appareil

15 Composants
16 Aperçu de l'appareil
16 Caractéristiques

C

Utilisation de l'appareil

17 Installation
22 Raccordement au gaz - BE
22 Utilisation

D

Nettoyage et entretien

25 Nettoyage et entretien

E

Mise au rebut

27 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

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

Consignes générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
 - Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
 - Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
 - **ATTENTION** : votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas

être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une

personne responsable.

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

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

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

- **MISE EN GARDE** : danger de feu ! Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie ! Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font égale-

ment partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur « **0** » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de

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

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.
- Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.
- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuis-

son qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire at-

tention de ne pas les rayer pendant le nettoyage.

- Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).
- **MISE EN GARDE** : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).

pé).

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

cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de

cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).
- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

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

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

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

veillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ES-SAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

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

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

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

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

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

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

Français

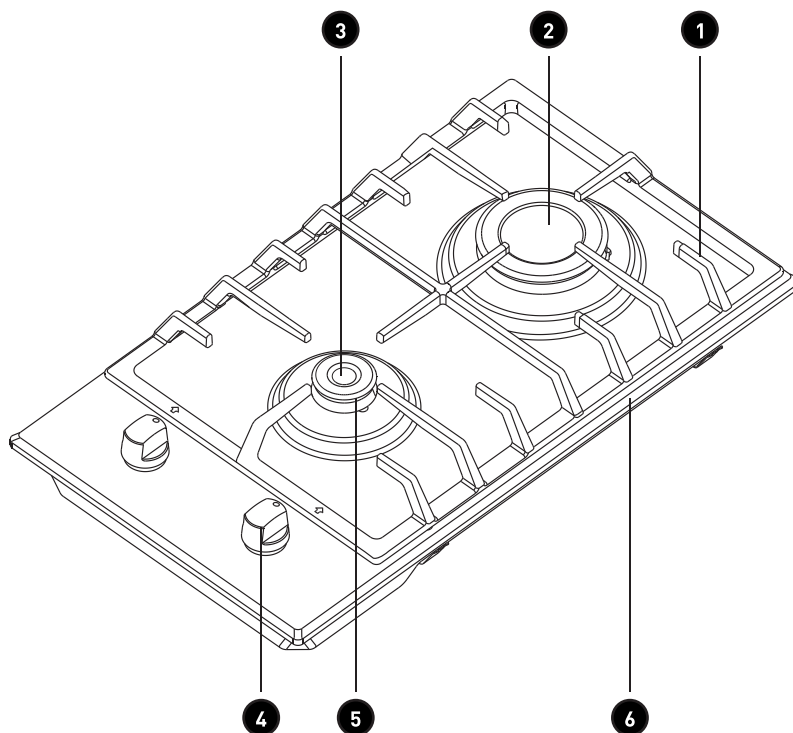
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
- **ATTENTION** : les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de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

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

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

Composants



1 Support de la casserole

4 Bouton de contrôle

2 Bouchon du brûleur

5 Brûleurs à gaz

3 Structure du brûleur

6 Couvercle inférieur

Aperçu de l'appareil

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

Caractéristiques

Modèle :	950152 - DGA 2 X VET
Tension d'alimentation :	230 V~, 50 Hz
Type de plaque de cuisson :	Gaz
Nombre de zones de cuisson :	2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1 :	Gaz
Taille - zone de cuisson 1 :	Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1 : %	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2 :	Gaz
Taille - zone de cuisson 2 :	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2 : %	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson : %	57,0

Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson :

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

Tableau des injecteurs

G30 28-30 mbar 3,9 kW 284 g/h
II2E+3+ FR+BE Classe : 3

NG G20/G25
20/25 mbar

LPG G30/G31
28-30/37 mbar

BRÛLEUR RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

115

85

Puissance Nominale (kW)

2,75

3

Débit Nominal

262 l/h

218,1 g/h

BRÛLEUR AUXILIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)

72

50

Puissance Nominale (kW)

0,9

0,9

Débit Nominal

95,2 l/h

65,5 g/h

PAYS DE DESTINATION

PRESSION (mbar)

CATEGORIE

FR - BE

20/25 ; 28-30/37

II2E+3+

ES

20 ; 28-30/37

II2H3+

Installation

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

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

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

Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous)
- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100 cm²) et sortir par le haut (mini 100 cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la plaque de cuisson et à l'opposé des gaz brûlés occasionnées par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1,80 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

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

Découpe du plan de travail

Informations à caractère technique à l'attention de l'installateur

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

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



AVERTISSEMENT

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

Murs du voisinage	A (mm)	B (mm)
Bois	60	150
Béton ou carrelage de céramique	40	50

Installation dans l'armoire de cuisine avec porte

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

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

L'installation avec les Fixations

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

Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la plaque de cuisson doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303.

Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque La cuisinière n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (d'origine, la plaque de cuisson est équipée d'injecteurs pour la gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz.

Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane.

L'installation doit obligatoirement être faite avec un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (Normes NF D 36112 ou NF D 36125) (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes « produits encastrables ». La longueur maximale autorisée est de 1,5 m.

Il est très important de surveiller la date limite de péremption indiqué sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

Branchement gaz naturel (G20/G25)

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

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz

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

**AVERTISSEMENT**

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

Branchement électrique et sécurité

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

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La plaque de cuisson est destinée pour un branchement électrique en 220-240 V.
- Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

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

Changement de gaz



AVERTISSEMENT

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

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

Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées :

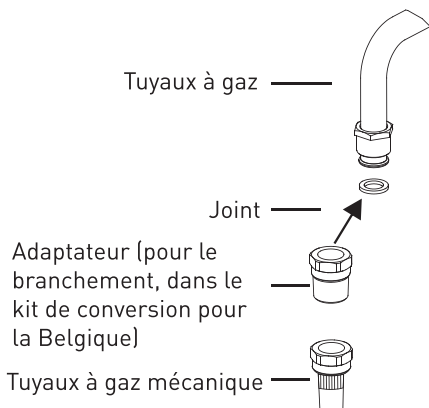
Procédure changement des injecteurs :

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur.
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm.
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).
- Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. À l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement sur le minimum.
- Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct.
- Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.
- Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

Raccordement au gaz - BE

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



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

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation afin de vérifier qu'il n'y a pas de défaut de fabrication.

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



ATTENTION

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

Utilisation

Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs

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

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

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple :

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

Allumage électronique des brûleurs gaz

Certaines plaques possèdent un allumage automatique des brûleurs, soit par bouton poussoir allumage, soit par allumage automatique intégré aux manettes.

Allumage à l'aide du bouton poussoir d'allumage manuel :

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendez un peu.

Puis recommencer l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y a du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appelez le service après vente en cas de panne avérée. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

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

Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur que vous souhaitez.

Utiliser et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

Explication du dispositif sécurité thermocouple :

un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintien ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

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

Français

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnés. Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer.

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

Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement planes. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint.

Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

**AVERTISSEMENT**

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.

- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lorsque de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

Utilisation des plaques électriques

Il existe 2 types de plaques de cuisson :

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

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

**AVERTISSEMENT**

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

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

Accessoires optionnels (suivant plaque)**Réducteur brûleur gaz pour petite casserole**

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

Nettoyage et entretien**AVERTISSEMENT**

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

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

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

Français

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

Parties émaillées

- Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable

- Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux.

- Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface en acier inoxydable.

Autres contrôles

- Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite.
- En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex : manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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



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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben. De producten van het merk HIGHONE worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit.

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

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:
<http://www.electrodepot.be>

A

Alvorens het apparaat

30 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het apparaat

41 Onderdelen
42 Beschrijving van de onderdelen
42 Specificaties

C

Het apparaat gebruiken

43 Installatie
48 Gasaansluiting - BE
48 Gebruik

D

Reiniging en onderhoud

51 Reiniging en onderhoud

E

Verwijdering

53 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

Algemene veiligheidsinstructies

- Uw kooktoestel is gemaakt in overeenstemming met alle geldende nationale en internationale normen en voorschriften.
- Laat onderhouds- en reparatiewerkzaamheden alleen door vakbekwame technici uitvoeren. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden die door een niet-vakbekwame persoon worden uitgevoerd kunnen gevaar opleveren. Pas de specificaties van uw kooktoestel op geen enkele manier aan. Voer zelf geen reparaties uit, gevaar op elektrische schokken.
- Na installatie, controleer of de specificaties van uw lokale distributeur (naargelang uw apparaat: soort en druk van gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) overeenstemmen met de specificaties die op het typeplaatje van uw kooktoestel zijn aangegeven. De garantie is ongeldig in geval van schade veroorzaakt door een ongepaste aansluiting of installatie.
- Voor elektrische apparaten: de elektrische veiligheid van uw kooktoestel is alleen gewaarborgd als het op een geaarde elektrische stroomvoorziening, die in overeenstemming met de geldende elektrische veiligheidsvoorschriften is, wordt aangesloten. Als u niet weet of uw elektrische installatie al dan niet van een aarding is voorzien, raadpleeg een vakbekwame elektricien.
- **OPGELET:** Uw kooktoestel is alleen ontworpen voor het koken van levensmiddelen en alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet

voor andere doeleinden, bijvoorbeeld, in een commerciële omgeving of voor het verwarmen van een ruimte. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een ongepast of verkeerd gebruik of door verzuim.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar oud of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het kooktoestel spelen. Kinderen mogen het kooktoestel alleen reinigen en onderhouden onder het toezicht van een bekwame persoon.
- Til het apparaat niet op of

verplaats het niet door aan de handgreep van de oven te trekken.

- Sluit dit kooktoestel niet aan op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten. Voer een juiste installatie en aansluiting uit overeenkomstig de geldende installatievoorschriften. Schenk bijzondere aandacht aan de voorschriften inzake de ventilatie.
- Als de gasbrander na 15 seconden niet brandt, draai de knop van de betreffende brander dicht, open de keuken deur en wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert aan te steken.
- Deze instructies zijn alleen geldig wanneer het landsymbool op uw kooktoestel is vermeld. Als het landsymbool niet op uw kooktoestel is vermeld, raadpleeg de informatie in de technische instructies die betrekking heeft op uw specifieke gebruiksomstandigheden.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer warm worden. Raak de warme delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze onder continu toezicht staan. **WAARSCHUWING:** Alle toegankelijke delen van uw kooktoestel worden tijdens de werking zeer warm en blijven zelfs na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd warm. Raak de warme onderdelen (waaronder de draaiknoppen en het handvat van de oven) niet aan en houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het kooktoestel. Het is aanbevolen om de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden te laten afkoelen voordat u ze aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Laat uw apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u vloeibare of vaste vetten, of vloeibare of vaste oliën

verwarmt. Deze stoffen kunnen op een zeer hoge temperatuur vlam vatten en brand veroorzaken. Doof NOOIT vlammen van brandende olie met water, maar zet uw kooktoestel uit en dek de pan met een deksel af om de vlam te doven. Laat uw dampkap nooit zonder toezicht achter wanneer u olie verwarmt. Plaats geen brandbare stoffen in de buurt van uw kooktoestel wanneer in werking.

- **WAARSCHUWING:** brandgevaar! Plaats nooit voorwerpen op de kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar. Laat geen voorwerpen op het kookvlak staan en berg geen houders onder druk, zoals spuitbussen, brandbare materialen (voorwerpen van papier, kunststof en doek) in de schuiflade onder de oven of onder de kookplaat op. Keukengerei van kunststof (waaronder de handgrepen) zullen tevens gedeeltelijk smelten.

- **OPGELET:** Als het oppervlak is gebarsten, ontkoppel het apparaat van de voeding om risico op een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Als uw kooktoestel met een glazen kookvlak (vitro of inductie) is uitgerust en het oppervlak is gebarsten, stel de knoppen in op “0” om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Als u barsten in de elektrische kookplaat waarneemt, ontkoppel het toestel onmiddellijk van de elektrische voeding om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Leg geen metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het kookvlak, deze voorwerpen kunnen heet worden.
- Schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Verwijder eventuele etensresten van het deksel voordat u het opent. Als uw kooktoestel van een deksel is voorzien, breng het omhoog voordat u het kookvlak in werking stelt. Voor dat u het deksel opnieuw dichtdoet, controleer of het kooktoestel voldoende is afgekoeld. Glazen deksels kunnen barsten als ze worden verwarmd. Doof alle branders voordat u het deksel dichtdoet.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Sluit uw kooktoestel nooit aan op een verlengsnoer, een externe timer, een verdeelstekker of een afzonderlijk op afstand bediend systeem of andere voorziening die het apparaat automatisch onder stroom zet.
- Om het kantelen van uw kooktoestel te voorkomen, installeer de nodige stabilisatievoorzieningen. Als uw kooktoestel op een sokkel

wordt geplaatst, neem de nodige voorzorgsmaatregelen om het omvallen van het toestel te voorkomen.

WAARSCHUWING: Plaats deze stabilisatievoorziening op de juiste positie om het kantelen van het apparaat te voorkomen (zie verdere uitleg in deze handleiding).

- Het apparaat wordt tijdens de werking warm.
- Zorg dat u de warme delen binnenin de oven niet aanraakt. Als de oven in werking is, raak de verwarmingselementen van de oven nooit aan, u kunt ernstige brandwonden oplopen.
- Richt de handvatten van de gebruikte pannen naar de binnenkant van het kookvlak om mogelijk vallen van de pannen te voorkomen. De handvatten van de pannen kunnen warm worden, houd kinderen uit de buurt.
- Opgelet, de handgreep van de ovendeur en de bedieningsknoppen van het kookvlak kunnen tijdens de

werking van uw kooktoestel en net na de werking zeer warm zijn.

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, schuursponsjes of metalen sponsjes om de onderdelen van uw kooktoestel (glas, email, RVS, kunststof en verf) te reinigen, het oppervlak kan krassen oplopen en kan het barsten van het glazen oppervlak of het beschadigen van andere onderdelen van uw kooktoestel veroorzaken. Maak de glazen ovendeur niet schoon met schuurmiddelen of een metalen schuursponsje om krassen op het oppervlak en breuk van het glas te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kooktoestel schoon te maken.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te waarborgen. Om het barsten van de glazen onderdelen te voorkomen, zorg dat u tijdens het reinigen geen krassen maakt.

- Tik tevens niet op deze glazen oppervlakken, laat er geen voorwerpen op vallen en sta niet op het glas (in geval u een werkzaamheid boven uw kooktoestel dient uit te voeren)
- **WAARSCHUWING:** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer warm worden.
- Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Voordat u een pyrolytische reiniging uitvoert, haal de roosters, rekken, ovenplaten en andere accessoires uit de oven. Verwijder tevens overmatige vlekken van etensresten in de oven voordat u een pyrolytische reiniging uitvoert
- Gebruik alleen de warmtesonde die voor dit apparaat is aanbevolen. (Optionele vleessonde, als uw apparaat van dergelijke sonde is voorzien).
- Oefen geen druk op het elektrische snoer (indien

voorzien) uit tijdens het installeren van uw kooktoestel. Zorg dat het snoer niet aan de achterkant van uw kooktoestel wordt verpletterd. Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door een snoer met identieke eigenschappen. Laat dit doen door een vakbekwame technicus om elk gevaar te voorkomen.

- Als de ovendeur of de lade onder de oven open is, plaats er niets op en zorg dat kinderen niet op de deur klauteren of gaan zitten. Uw kooktoestel kan kantelen en bepaalde onderdelen kunnen worden beschadigd (maak tevens gebruik van stabilisatievoorzieningen).
- Als er elektrische apparaten in de buurt van uw kooktoestel worden gebruikt, let op dat het snoer van deze apparaten niet met een warm oppervlak van uw kooktoestel in aanraking komt.

Waarschuwingen tijdens de installatie

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie is beëindigd.
- Laat uw apparaat door een vakbekwame technicus installeren en opstellen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een verkeerde plaatsing of installatie van uw kooktoestel door een onbekwame technicus.
- Na het uitpakken van uw kooktoestel, controleer grondig of het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. In geval van schade, gebruik het toestel niet en neem onmiddellijk contact op met uw handelaar. Opgelet, verpakkingsmateriaal (polystyreen, nylon, nietjes, etc.) kunnen gevaar opleveren bij kinderen. Gooi het onmiddellijk weg (doe dit op een milieuvriendelijke manier).
- Bescherm uw kooktoestel tegen ongunstige weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan direct zonlicht, regen, sneeuw, stof, etc.
- De materialen rond het apparaat (meubilair) moeten bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 100 °C.
- De voorwaarden voor het afstellen van het gas voor uw kooktoestel zijn op het label aan de achterkant van het toestel vermeld (Alleen voor kooktoestellen die op gas of meerdere brandstoffen werken).
- Als u uw kooktoestel met gas in een gasfles op propaan gebruikt, moet de gasfles verplicht buitenshuis worden geplaatst (alleen voor kooktoestellen die op gas werken).
- We bevelen tevens aan om een rookdetector in de ruimte te installeren en een blusdeken of brandblusapparaat in de buurt van uw kooktoestel te plaatsen.

Gebruik

- Tijdens ingebruikname van uw kooktoestel (ter hoogte van de oven) is het mogelijk dat er enige geur wordt afgegeven, dit wordt veroorzaakt door het verwarmen van de isolatiematerialen en verwarmingselementen. Gebruik uw oven aldus eerst gedurende 45 minuten op de hoogste temperatuur zonder levensmiddelen. Zorg er tevens voor dat de ruimte waarin uw kooktoestel zich bevindt goed geventileerd wordt.
- De interne en externe oppervlakken van de oven worden tijdens de werking zeer warm. Als u de ovendeur opent, ga achteruit om mogelijke verbranding door de zeer warme dampen die uit de oven komen te voorkomen: risico op brandwonden.
- Plaats geen brandbare of explosieve materialen in de buurt van het kooktoestel wanneer in werking.
- Draag altijd ovenwanten wanneer u bakplaten in de

oven plaatst of uithaalt.

- Laat uw apparaat niet zonder toezicht achter wanneer u vloeibare of vaste vetten, of vloeibare of vaste oliën verwarmt. Deze stoffen kunnen op een zeer hoge temperatuur vlam vatten en brand veroorzaken. Doof NOOIT vlammen van brandende olie met water, maar zet uw kooktoestel uit en dek de pan met een deksel af om de vlam te doven. Laat uw dampkap nooit zonder toezicht achter wanneer u olie verwarmt. Plaats geen brandbare stoffen in de buurt van uw kooktoestel wanneer in werking.
- Plaats het kookgerei altijd in het midden van het kookvlak en richt de handgrepen altijd op een dergelijke wijze zodat kinderen er niet aan kunnen.
- Gebruik het kookvlak niet met een lege pan of zonder pan.
- Voor elektrische kookvelen, gebruik alleen kookgerei met een platte bo-

dem.

- Op een vitrokeramische of inductiekookplaat, snij geen brood op het glas. Gebruik het glazen oppervlak niet als een aanrecht. Plaats geen kookgerei op het kookveld die het glas kunnen beschadigen. Kookgerei met een scherpe rand kunnen het oppervlak krassen en beschadigen. Het is aanbevolen om de onderkant van pannen altijd met een doek schoon te vegen voordat u ze op het glazen oppervlak plaatst, dit verwijdert eventuele microdeeltjes die krassen op het glas kunnen veroorzaken.
- Voor vitrokeramische kookplaten, gebruik alleen kookgerei met een platte bodem.
- Voor inductiekookplaten, gebruik alleen kookgerei met een platte bodem specifiek voor inductie (is aan de onderkant van het kookgerei door de fabrikant aangegeven).
- Het is mogelijk dat u tij-

dens het inschakelen van een kookvlak een bepaald geluid hoort.

- Personen met een pacemaker moeten met hun bovenlichaam op een afstand van minstens 30 cm van een ingeschakeld inductiekookvlak blijven.
- Als u uw kooktoestel gedurende een lange periode niet zult gebruiken, bevelen we aan om het toestel van de voeding te ontkoppelen. Draai tevens de gaskraan dicht (voor kooktoestellen die op gas werken) als u het apparaat niet gebruikt.
- Als u uw elektrische kookplaat gedurende een bepaalde periode niet zult gebruiken, breng een beetje olie op de bovenkant aan om roestvorming tegen te gaan (kookplaat van gietijzer).
- Controleer altijd of de regelknoppen van uw kooktoestel zich in de stand "0" bevinden wanneer u uw toestel niet gebruikt.
- Verwijder eventuele etensresten van het deksel voor-

dat u het opent. Laat het kookvlak voldoende afkoelen voordat u het deksel dichtdoet. Plaats de roosters op een juiste manier in de daarvoor voorziene zijdelingse schuifstangen, anders kunnen de roosters tijdens het uitschuiven overhellen en de warme vloeistof die zich in het kookgerei bevindt uitstromen waardoor u brandwonden kunt oplopen.

- Bepaalde kooktoestellen met een elektrische oven zijn uitgerust met een tangentiële ventilator. Deze ventilator werkt tijdens het kookproces. De lucht wordt door de openingen tussen de ovendeur en het bedieningspaneel afgevoerd. De oven kan tevens na het uitschakelen van de oven werken om de regelknoppen af te koelen: wees niet ongerust, dit is normaal.
- **OPGELET:** Het gebruik van een kooktoestel dat op gas werkt geeft warmte, vocht, geuren en verbrandingsproducten vrij in de

ruimte waarin uw kooktoestel is geplaatst. Zorg dat uw keuken goed geventileerd wordt wanneer u het kooktoestel gebruikt, laat de openingen open of installeer een mechanische ventilatievoorziening (zoals een mechanische dampkap). Voor kooktoestellen die op elektriciteit werken, geeft het kookproces tevens vochtigheid en geuren af. Ook hier is het nodig om een mechanische ventilatievoorziening te installeren.

- Een langdurig gebruik van uw kooktoestel kan een extra ventilatievoorziening vereisen, bijv. door een venster te openen of uw mechanische dampkap op een hogere stand te zetten, indien voorzien.
- Als u een grill op gas gebruikt (afhankelijk van het model), is het verplicht om de deur open te laten, en de beschermingsplaat (voor het bedieningspaneel en de -knoppen) die met uw kooktoestel is meegele-

verd te plaatsen. Gebruik de grill op gas nooit wanneer de ovendeur dicht is (voor kooktoestellen met een grill op gas).

- Als u de elektrische gril gebruikt (afhankelijk van het model), moet de ovendeur dicht zijn (voor kooktoestellen met een elektrische oven).
- **OPGELET:** Glazen deksels kunnen door de warmte barsten. Voordat u het deksel dichtdoet, zet alle branders of kookvelden uit en laat het kookvlak voldoende afkoelen.
- Als de ovendeur of de lade onder de oven open is, plaats er niets op en zorg dat kinderen niet op de deur klauteren of gaan zitten. Uw kooktoestel kan kantelen en het deksel kan worden beschadigd (maak tevens gebruik van stabilisatievoorzieningen).
- Berg geen zware of brandbare voorwerpen (nylon, plastic tassen, papier, kleding,...) in de lade onder de oven op. Keukengerei van

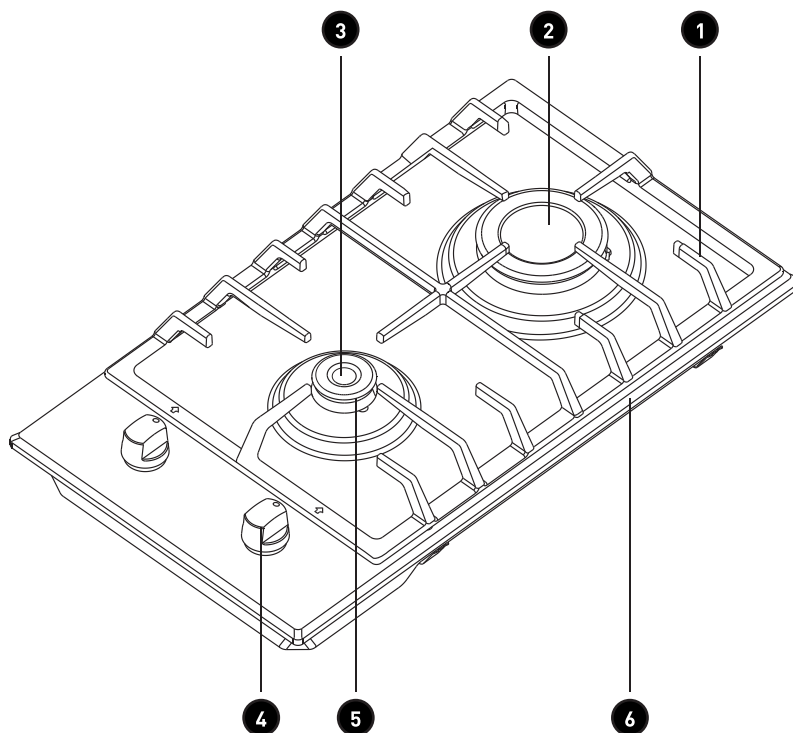
kunststof (waaronder de handgrepen) zullen tevens gedeeltelijk smelten.

- Droog geen handdoeken, sponzen of kleding in of boven uw kooktoestel of op de handgreep van de oven.

Reiniging en onderhoud

- Voor reiniging of onderhoud, schakel uw kooktoestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Haal de regelknoppen nooit af om het bedieningspaneel te reinigen.
- Maak geen enkel onderdeel van uw kooktoestel schoon met een stoomreiniger.

Onderdelen



- 1 Pannenhouder
- 2 Branderkap
- 3 Onderstel van brander

- 4 Regelknop
- 5 Gasbranders
- 6 Onderste deksel

Beschrijving van de onderdelen

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Specificaties

Model:	950152 - DGA 2 X VET
Voedingsspanning:	230 V~, 50 Hz
Type kookplaat:	Gas
Aantal kookzones:	2
Verwarmingstechnologie - kookzone 1:	Gas
Grootte - kookzone 1:	Hulp
Energie-efficiëntie - kookzone 1:	% N/B
Verwarmingstechnologie - kookzone 2:	Gas
Grootte - kookzone 2:	Hoog
Energie-efficiëntie - kookzone 2:	% 57,0
Energie-efficiëntie van kookplaat:	% 57,0

Deze kookplaat is in overeenstemming met de norm EN 30-2-1

Energiebesparingstips

Kookvlak:

- Gebruik kookgerei met een platte bodem.
- Gebruik kookgerei van een gepaste grootte.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet.
- Eenmaal de vloeistof aan de kook is gebracht, stel op een lagere stand in.

Injectortabel

G30 28-30 mbar 3,9 kW 284 g/h
II2E+3+ FR+BE Klasse: 3

NG G20/G25
20/25 mbar

LPG G30/G31
28-30/37 mbar

SNELLE BRANDER

Injector (1/100 mm)

115

85

Nominaal vermogen (kW)

2,75

3

Nominaal debiet

262 l/u

218,1 g/u

HULPBRANDER

Injector (1/100 mm)

72

50

Nominaal vermogen (kW)

0,9

0,9

Nominaal debiet

95,2 l/u

65,5 g/u

LAND VAN BESTEMMING

DRUK (mbar)

CATEGORIE

FR - BE

20/25 ; 28-30/37

II2E+3+

SP

20 ; 28-30/37

II2H3+

Installatie

- Deze moderne, veelzijdige en handige kookplaat is gemaakt van de beste onderdelen en materialen en zal op elk moment aan uw behoeften voldoen. Voordat u uw kookplaat gebruikt, lees deze handleiding aandachtig door om volledig op de hoogte te zijn van alle functies zodat u de best mogelijke resultaten met dit toestel kunt behalen. Voor een juiste installatie, houd rekening met de volgende aanbevelingen om mogelijke problemen of gevaarlijke situaties te voorkomen. Deze handleiding moet tevens door de technicus die de kookplaat zal installeren worden gelezen.

Laat het installeren van uw kookplaat uitvoeren door een erkend servicecentrum.

- Na het uitpakken van de kookplaat en het toebehoren, controleer de kookplaat op eventuele schade. Als er schade wordt waargenomen, gebruik de kookplaat niet en neem onmiddellijk contact op met een erkende technicus of de winkel waar u de kookplaat hebt gekocht. Deze kookplaat werd ontworpen om in een aanrecht te worden ingebouwd. Deze kan op de voeding worden aangesloten door middel van de daarvoor voorziene stroomkabel. De gebruiker van dit toestel is verantwoordelijk voor de installatie en inbedrijfstelling, overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing en de geldende veiligheidsrichtlijnen.

Installatieplaats voor uw kookplaat

- Installeer en gebruik uw kookplaat in een ruimte waar er altijd voldoende ventilatie is. De gasverbranding doet zich voor door middel van de zuurstof in de lucht. Het is aldus nodig dat deze lucht ververst wordt en de verbrandingsproducten afgevoerd worden volgens de geldende reglementering. Er moet voldoende natuurlijke ventilatie in de ruimte aanwezig zijn om het gas te kunnen gebruiken. De luchtstroom moet de ruimte binnenkomen via ventilatiesystemen die op de muren zijn geïnstalleerd en in direct contact met buiten staan (zie onderstaande tekening).
- De luchtstroom moet via de onderkant (min. 100 cm²) binnenkomen en via de bovenkant (min. 100 cm²) buitengaan. Deze ventilatiesystemen moeten aldus een oppervlak van minstens 100 cm² hebben om voor een doeltreffende doorgang van de lucht te zorgen. Deze ventilatiesystemen moeten open zijn en mogen nooit worden belemmerd. Deze systemen dienen zich bij voorkeur aan de achterkant van de kookplaat en tegenover de verbrandingsgassen die tijdens het koken worden geproduceerd, d.w.z. op minstens 1,80 m boven de vloer, te bevinden. Als het niet mogelijk is om de ventilatiesystemen, die zich in de ruimte bevinden waar het fornuis is geïnstalleerd, naar buiten te openen, kan de nodige verse lucht tevens vanaf een andere ruimte komen, zolang deze ruimte juist wordt verlucht en het geen slaapkamer of een gevaarlijke ruimte betreft.

De verbrandingsgassen afvoeren

- Het is aanbevolen om een dampkap, die via een leiding direct met buiten is verbonden, of een elektrische ventilator, die op een venster of buitenmuur is geïnstalleerd, te installeren om de verbrandingsgassen direct naar buiten af te voeren. Het vermogen van de elektrische ventilator moet worden berekend zodat het luchtvolume dat in de keuken aanwezig is 4 tot 5 keer per uur wordt ververst.

De benodigde uitsnijding in het aanrecht maken**Technische informatie bestemd voor de installateur**

Om de kookplaat in een keukenmeubel te installeren, maak een gat van de gepaste afmetingen, rekening houdend met het feit:

- dat er binnenin het meubel, tussen de onderste hoek van de kookplaat en het bovenvlak van elk ander apparaat of rek, er een vrije ruimte van minstens 100 moet zijn;
- voor een minimale vrije ruimte tussen de achter- en zijwanden.
- Voorzie een afstand van minstens 750 mm tussen de kookplaat en een muurkast of dampkap die erboven hangt..
- Het is absoluut noodzakelijk om een afstandhouder tussen de onderkant van de kookplaat en de schuiflade aan te brengen.
- De meubels moeten gemaakt zijn van een materiaal dat bestand is tegen een temperatuur tot 100 °C.

**WAARSCHUWING**

Installeer het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen.

Aangrenzende muren	A (mm)	B (mm)
Hout	60	150
Beton of keramische tegels	40	50

Installatie in een keukenkast met een deur

De afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het oppervlak van het meubel moet minstens 60 mm bedragen.

Het kookvlak is voorzien van een afdichting om te vermijden dat er vloeistof in het aanrecht indringt. De insnijding en de opening aan de bovenkant van uw keukenmeubel moeten met de afmetingen overeenstemmen. Breng de waterdichte kleefband aan op alle randen van de opening en installeer het kookvlak voorzichtig in de opening. Zorg dat de knoppen zich aan de voorkant bevinden. Zet vast met de klemmen.

Installatie met de bevestigingen

Plaats het apparaat in de opening en maak vast op deze positie met behulp van steunen (A) en schroeven (B). Pas de positie van de steunen aan afhankelijk van de dikte van het aanrecht en draai de schroeven gelijkmatig vast.

Gasaansluiting

Gasaansluiting en controle op lekken

De gasaansluiting van de kookplaat moet door een vakbekwame technicus en in overeenstemming met de geldende voorschriften worden uitgevoerd (overeenkomstig artikel 10 van de verordening van 02-08-1977 en de voorschriften van art. D.T.U 61-1 met betrekking tot het uiteinde van de leiding dat van een afsluitkraan voor aardgas conform de norm NF D 36-303 is voorzien.

Deze afsluitkraan maakt het afsluiten van de gastoevoer mogelijk wanneer het fornuis niet wordt gebruikt).

Controleer eerst met welk type gas uw kookplaat gebruikt moet worden. Deze informatie is vermeld op een etiket dat op de achterkant van de kookplaat is aangebracht (de kookplaat werd in de fabriek van injectoren voor aardgas voorzien). Raadpleeg de tabel met de technische gegevens voor informatie over de gepaste types gas en de gepaste gasinjectoren. Controleer of de ingaande gasdruk overeenstemt met de waarden die in de tabel met technische gegevens zijn vermeld om de beste doeltreffendheid en een minimaal gasverbruik te waarborgen.

Als de gebruikte gasdruk van deze waarden afwijkt of variabel is, sluit een drukregelaar aan op de toevoerslang. We bevelen aan om deze maatregelen en afstellingen door een erkend servicecentrum te laten uitvoeren.

Op butaan (G30) – propaan (G31) aansluiten

De technicus moet eerst de gasafstelling van uw kookplaat controleren. Als uw kookplaat voor een werking op aardgas is, vervang de injectoren (zie hieronder) om deze voor een werking op butaangas te maken.

De installatie kan worden uitgevoerd met een gasslang specifiek voor butaan/propaan (Normen NF D 36112 of NF D 36125) (flexibele slang met mechanische mondstukken) overeenkomstig de normen voor "inbouwartikelen". De maximale toegestane lengte is 1,5 m.

Het is zeer belangrijk de vervaldatum vermeld op de slang te controleren en de slang voor het verstrijken van deze datum te vervangen om de veiligheid te garanderen.

Op aardgas (G20/G25) aansluiten

De technicus moet een slang met mechanisch mondstuk (TFEM) installeren overeenkomstig de norm NF D 36100 / 36103 / 36121 en de kookplaat aansluiten in overeenstemming met de geldende normen.

Aandachtspunten tijdens het aansluiten van de gasslang

- Geen enkel onderdeel van de slang mag in contact komen met een oppervlak dat een temperatuur hoger dan 90 °C heeft (de minimale afstand tussen de slang en de warme delen moet 20 mm bedragen).
- De lengte van de slang mag niet meer dan 1,5 m bedragen.
- De slang mag niet gescheurd, gespannen of gevouwen zijn.
- De slang mag niet in contact komen met scherpe randen of bewegende voorwerpen, en mag niet defect zijn.
- Controleer de slang voor installatie grondig op fabricagefouten.
- Eenmaal de gasaansluiting is voltooid, laat de dichtheid van de slang controleren door een vakbekwame technicus en door middel van een specifiek middel dat schuim produceert. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Als er luchtbellen verschijnen, controleer de verbindingen, pas aan indien nodig en voer de test nogmaals uit. Controleer nooit met behulp van een aansteker, lucifer, etc.
- De slang moet over zijn volledige lengte toegankelijk zijn.
- Controleer regelmatig de vervaldatum van de slang.

**WAARSCHUWING**

Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

Elektrische aansluiting en veiligheid

Het is verplicht om onderstaande instructies te volgen om de kookplaat op de elektrische voeding aan te sluiten. De elektrische aansluiting dient door een vakbekwame persoon en volgens de geldende voorschriften uitgevoerd te worden.

- De kookplaat is ontworpen om via een permanente aansluiting met het elektriciteitsnet te worden verbonden.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Als er geen geaard stopcontact volgens de voorschriften aanwezig is, neem contact op met een vakbekwame elektricien.
- Het snoer moet tijdens de aansluiting op een juiste manier geïsoleerd worden. Als het snoer beschadigd is, neem contact op met een servicecentrum. Het snoer mag alleen door een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Zorg dat het snoer geen warme onderdelen van de kookplaat aanraakt, het snoer of de kookplaat kan worden beschadigd en een kortsluiting veroorzaken.
- Een foutieve elektrische aansluiting kan schade aan uw kookplaat veroorzaken. Dit soort schade wordt niet door de garantie gedekt.
- De kookplaat is bestemd om te worden aangesloten op een voeding van 220-240 V.
- Als uw voedingsnet een andere waarde heeft, neem onmiddellijk contact op met een vakbekwame installateur.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of verliezen als gevolg van het negeren van deze veiligheidsvoorschriften.
- Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander gekwalificeerd persoon om elk gevaar te vermijden.

- Na het installeren van de kookplaat, controleer of de regelknop op de uitstand "0" is ingesteld voordat u het op de voeding aansluit. Ontkoppel uw apparaat altijd van de voeding voordat u onderhoud uitvoert.
- Na het installeren van de kookplaat, controleer of de regelknop op de uitstand "0" is ingesteld voordat u het op de voeding aansluit. Ontkoppel uw apparaat altijd van de voeding voordat u onderhoud uitvoert.

Gasconversie



Uw kookplaat is ontworpen om op vloeibaar petroleumgas (butaan of propaan) of op aardgas te werken. De gasbranders kunnen worden aangepast voor gebruik met een ander type gas, dit door de overeenkomstige injectoren te vervangen en de minimale lengte van de vlam voor elke brander af te stellen.

De onderstaande stappen moeten strikt worden opgevolgd:

Procedure voor het vervangen van de injectoren:

- Draai de gastoevoer dicht en ontkoppel het apparaat van de netvoeding.
- Verwijder de branderkap en de bovenste brander.
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7 mm schroefsleutel.

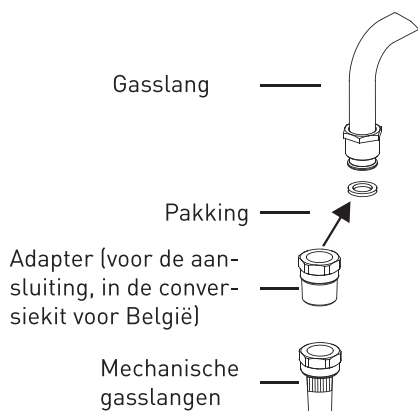
- Installeer de nieuwe injectoren die met het te gebruiken gas overeenstemmen, zoals aangegeven in de tabel met technische gegevens. Zorg dat u de nieuwe injectoren recht inschroeft. Een zijdelingse montage kan de draad van de steun beschadigen, waardoor vervanging nodig zal zijn (dit wordt niet door de garantie gedekt).

De laagste stand van de vlam op de kraan afstellen

- Als u een gasconversie (injectoren) uitvoert, controleer en regel de vlamstand door de gaskraan op de minimum instelling te zetten. Zorg dat de kookplaat van de elektrische stroom is ontkoppeld en de gastoevoer open is. Steek de branders één voor één aan en stel ze op de minimum stand in. Verwijder de regelknoppen om toegang tot de schroeven te krijgen. Met behulp van een zeer fijne schroevendraaier, draai de afstelschroef vast of los totdat de vlam van de brander juist op minimum is ingesteld.
- Eenmaal de vlam een lengte van minstens 4 mm bereikt, is de gasregeling juist afgesteld.
- Als controle, zorg dat de vlam niet dooft tijdens het draaien van de knop van de hoogste naar de laagste stand. Creëer een kunstmatige wind met uw hand in de richting van de vlam om na te gaan of de vlam stabiel blijft.
- Als u van aardgas naar LPG overgaat, moet deze zelfde schroef volledig worden vastgeschroefd.

Gasaansluiting - BE

In overeenstemming met de Belgische installatienormen: NBN D 51-003 en NBN D 51-006.



Aandachtspunten tijdens het aansluiten van de gas slang:

- Geen enkel onderdeel van de slang mag in contact komen met een oppervlak dat een temperatuur hoger dan 90 °C heeft. De minimale afstand tussen de slang en de warme delen moet 20 mm bedragen.
- De lengte van de slang mag niet meer dan 1,5 m bedragen.
- De slang mag niet gescheurd, gespannen of gevouwen zijn.
- De slang mag geen defecten vertonen en niet in contact komen met puntige of scherpe randen of bewegende voorwerpen.
- Controleer de slang voor installatie grondig op fabricagefouten.

- Eenmaal de gasaansluiting is voltooid, laat de dichtheid van de slang controleren door een vakbekwame technicus en door middel van een specifiek middel dat schuim produceert. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Als er luchtbellen verschijnen, controleer de verbindingen, pas aan indien nodig en voer de test nogmaals uit. Controleer nooit met behulp van een aansteker, lucifer, etc.
- De vastzetklemmen van de butaan-gas slang mogen geen roest vertonen.
- Controleer regelmatig de vervaldatum van de slang.



OPGELET

Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

Gebruik

De gasbranders gebruiken

De branders ontsteken

De symbolen op de knoppen van het bedieningspaneel geven de stand van de brander aan.

Als uw kookplaat niet is uitgerust met een elektrische ontsteking, of indien er een stroomuitval is, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Voor branders van kookvlakken met thermokoppel: Kookvlakken met thermokoppelbeveiliging zorgen voor extra veiligheid wanneer de vlam per ongeluk dooft. Tijdens de handmatige ontsteking, houd de branderknop aldus ingedrukt totdat u stabiele vlammen ziet. Als de vlammen onstabiel blijven nadat u de knop hebt losgelaten, herhaal de procedure. Als de vlam dooft, zal het thermokoppelsysteem de gastoevoer van de desbetreffende brander afsluiten om ophoping van niet verbrand gas te voorkomen. Wacht vervolgens minstens 90 seconden voordat u een gasbrander na een automatische afsluiting opnieuw aansteekt.

Elektronische ontsteking van de gasbranders

Bepaalde kookplaten zijn voorzien van een automatische ontsteking voor de branders door middel van een drukknop of door een automatische ontsteking die in de knoppen is geïntegreerd.

Ontsteking met behulp van de handmatige drukknop:

Om de brander aan te steken, druk op de ontstekingsknop en draai de knop van de relevante brander tegelijkertijd tegen de klok in. Als de brander niet onmiddellijk brandt, draai de knop dicht en wacht een ogenblik.

Voer vervolgens de handeling opnieuw uit. Als de brander nog steeds niet brandt (geen vonk op de brander), draai de knop opnieuw dicht. Controleer of er gas aanwezig is met behulp van een lucifer en controleer tevens of er stroom aanwezig is. In geval van een defect, neem contact op met het servicecentrum. Om de brander uit te zetten, draai de knop met de klok mee naar de stand "0".

Ontsteking met behulp van de geïntegreerde automatische ontsteker:

Druk op de knop van de brander die u wilt gebruiken.

Draai deze vervolgens tegen de klok in.

De microschakelaar onder de knop zorgt voor een automatische vorming van vonken bij de ontstekingsbougie van de brander. Oefen druk op de knop uit totdat er een stabiele vlam op de brander wordt waargenomen. Om de brander uit te zetten, draai de knop met de klok mee naar de stand "0".

Wat is thermokoppelbeveiliging: een thermisch component dat de vlam detecteert en de gastoevoer open laat. Zodra de vlam dooft, detecteert het thermisch component het verlies aan warmte en wordt de gastoevoer richting de kraan afgesloten.

De knoppen van de branders hebben 3 posities: **Uit (0)**, **Maxi** (symbool van grote vlam) en **Mini** (symbool van kleine vlam). Nadat u de brander op de stand '**Maxi**' hebt ingeschakeld (zoals hierboven beschreven), kunt u de lengte van de vlam tussen de stand '**Maxi**' en '**Mini**' instellen. Stel de knop niet in tussen de stand '**Maxi**' en '**Uit**'.

Nederlands

Eenmaal ingeschakeld, bekijk de vlammen. Als u een gele punt, hangende of onstabiele vlammen waarneemt, draai de gaskraan dicht en controleer of de branderkappen en kronen juist geplaatst zijn. Opgelet, deze onderdelen zijn zeer warm, wacht totdat ze zijn afgekoeld om brandwonden te voorkomen. Zorg dat er geen vloeistof in de branders stroomt. Als de vlam van de brander per ongeluk dooft, sluit de kranen, verlucht de kamer met verse lucht en wacht minstens 90 seconden voordat u de brander opnieuw aansteekt.

Om de brander uit te schakelen, draai de knop van de betrokken brander met de klok mee totdat de markering zich tegenover de stip bevindt.

Uw kookvlak is uitgerust met branders van een verschillende diameter. Om de branders zo efficiënt mogelijk te gebruiken, houd rekening met de grootte van de pannen die op de branders worden geplaatst en gebruik alleen pannen met een volledig vlakke bodem. Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem om verlies van energie te voorkomen. Gebruik pannen die even groot zijn als de vlam. Als u pannen of potten gebruikt die kleiner zijn dan de afmetingen die verder zijn vermeld, zult u aan energie verliezen. U kunt maximaal aan gas besparen door de vlam op de laagste stand in te stellen eenmaal het kookpunt is bereikt.

We bevelen aan om uw kookpan altijd af te dekken met een deksel.

- Gebruik geen kookpannen die de rand van het kookvlak overschrijden, de knoppen kunnen oververhit raken.
- Als u gedurende een lange periode uw fornuis niet zult gebruiken, draai de gaskraan altijd dicht.

**WAARSCHUWING**

Gebruik alleen pannen met een platte en voldoende dikke bodem.

- Zorg dat de bodem van de pan droog is voordat u deze op de branders plaatst.
- De temperatuur van de delen die aan de vlam worden blootgesteld kunnen tijdens de werking hoog oplopen. Het is aldus belangrijk om kinderen en dieren tijdens en na het koken uit de buurt van de branders te houden.
- De kookvelden blijven na gebruik gedurende een lange periode zeer warm. Raak ze niet aan en plaats geen voorwerpen op de kookvelden.
- Laat geen messen, vorken, lepels en deksel op het kookvlak achter, deze kunnen warm worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

De elektrische kookplaten gebruiken

Er zijn 2 soorten kookplaten:

- Standaard kookplaat
- Snelle kookplaat (dit wordt aangegeven door een rode stip)

Deze kookplaten worden geregeld door een knop met 6 standen. Draai de knop naar een van deze standen en de kookplaat wordt ingeschakeld. Een kleine tekening onder enkel knop geeft de gebruikte kookplaat aan. Een controlelampje op het bedieningspaneel geeft aan of de kookplaten ingeschakeld zijn.



WAARSCHUWING

De bovenkant van de elektrische kookplaat is bedekt met een warmtebestendig beschermingsmateriaal. Voor ingebruikname, of wanneer de kookplaat gedurende een lange periode niet werd gebruikt, draai de regelknoppen naar de stand "1" en laat de branders gedurende 20 minuten ingeschakeld om de bescherm laag te verbranden en te verstevigen.

- Gebruik alleen pannen met een platte bodem van enige dikte.
- De onderkant van het gebruikte kookgerei moet plat, schoon en droog zijn.
- Voor een doeltreffend gebruik van uw kookplaat, wordt het aanbevolen om alleen pannen van een gepaste afmeting te gebruiken. Het wordt afgeraden om pannen met een kleine diameter op een grote kookpit te gebruiken, dit leidt tot warmteverlies en aldus tot energieverpilling.

Optioneel toebehoren (al naargelang de kookplaat)

Verkleiner voor gasbrander voor klein kookgerei

Installeer de verkleiner op het rooster van de gasbrander om het kantelen van het kookgerei te vermijden in geval de diameter van het kookgerei klein is ten opzichte van het rooster.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

Voor reiniging van het apparaat, haal de stekker altijd uit het stopcontact.

Voor het reinigen van uw oven, controleer of alle regelknoppen uitgeschakeld zijn en het fornuis voldoende is afgekoeld.

Controleer tevens of de reinigingsmiddelen door de fabrikant zijn goedgekeurd voordat u ze gebruikt. Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schuurpoeders, schuursponzen, staalwol of andere harde voorwerpen, deze kunnen het oppervlak beschadigen. Reinig gemorste vloeistoffen onmiddellijk met een gepast product.

Nederlands

- De gasbranders en elektrische kookplaat reinigen.
- Verwijder de geëmailleerde roosters, de branderkappen en de bovenste branders.
- Maak ze schoon met water en zeep.
- Spoel grondig en droog vervolgens met een zachte doek (laat ze niet vochtig).
- Na het schoonmaken, zorg dat alle delen op de juiste positie worden teruggeplaatst.
- Maak geen enkel onderdeel van het kookvlak schoon met staalwol. Deze kan krassen achterlaten.
- De bovenkant van de geëmailleerde roosters kan na verloop van tijd wijzigen afhankelijk van hun gebruik en de vlamhoogte van de branders. Deze delen zijn roestbestendig en deze wijziging is niet te wijten aan een fabricagefout.
- Tijdens het reinigen van het kookvlak, zorg dat er geen water de branders binnendringt om het verstopen van de injectoren te voorkomen.

Geëmailleerde delen

- Om deze delen in een perfecte staat te houden, maak ze regelmatig schoon met lauw zeepwater en droog vervolgens met een zachte doek. Maak ze niet schoon met warm water en gebruik nooit schuurpoeders of agressieve schoonmaakmiddelen. Volgende middelen mogen niet langdurig met de geëmailleerde delen in aanraking komen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen, tomatensap om onherstelbare schade aan het geëmailleerde oppervlak te voorkomen.

Roestvrij staal

- Maak de roestvrijstalen delen regelmatig schoon met warm zeepwater en een zachte spons, en droog vervolgens met een zachte doek.

- Gebruik nooit schuurpoeders of agressieve schoonmaakmiddelen. Volgende middelen mogen niet langdurig met de geëmailleerde delen in aanraking komen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen, tomatensap om onherstelbare schade aan het roestvrijstalen oppervlak te voorkomen.
- Overige controles**
- Controleer regelmatig de vervaldatum van de gastoevoerslang. Eenmaal de datum is verstreken, vervang de slang onmiddellijk.
 - In geval van problemen met de regelknoppen voor de branders of oven (bijv. draaien moeilijk), neem contact op met de klantendienst.

Afdanken van uw oude machine

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-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. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons 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 is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionado, testado y recomendado por ELECTRO DEPOT. Los productos de la marca HIGHONE le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



El manual se puede consultar en el sitio web de <http://www.electrodepot.es>

A

Antes de empezar

56 Indicaciones de seguridad

B

Descripción del dispositivo

67 Descripción del aparato
68 Descripción del dispositivo
68 Especificaciones técnicas

C

Uso del dispositivo

69 Instalación
74 Conexión al gas - BE
74 Uso

D

Mantenimiento y limpieza

77 Mantenimiento y limpieza

E

Eliminación

79 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

Información general

- La fabricación del aparato de cocción cumple con todas las normas y regulaciones nacionales e internacionales vigentes en la materia.
- Las tareas de mantenimiento solo deben ser realizadas por técnicos profesionales. Las tareas de reparación y mantenimiento realizadas por personas no profesionales pueden suponer un peligro. No modifique las especificaciones del aparato de cocción de ninguna manera. No realice las reparaciones por sí mismo para evitar exponerse a un peligro de descarga eléctrica.
- Antes de la instalación, compruebe que las condiciones de distribución local (según su electrodoméstico: naturaleza y presión del gas, tensión y frecuencia de la electricidad) son compatibles con las características indicadas en la placa de datos del aparato de cocción. En caso de daños provocados por una conexión o instalación no apta, la garantía no será válida.
- Para los aparatos eléctricos: la seguridad eléctrica del aparato de cocción solo se garantiza si está conectada a una fuente de alimentación con toma de tierra, conforme a las normas de seguridad eléctrica en vigor. Si no está seguro de si la instalación tiene tierra, consulte con un electricista profesional.
- **ATENCIÓN:** la placa de cocción solo se ha diseñado para la cocción de los alimentos y para un uso doméstico exclusivamente. No debe usarse para otros

finés tales como en un entorno comercial o para calentar una habitación. El fabricante no se responsabiliza de los daños provocados por un uso inadecuado, incorrecto o negligente del aparato.

- Este aparato de cocción no debe ser usado por menores de 8 años, ni por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimientos necesarios, que les impidan usar esta placa de cocción sin riesgo cuando no estén bajo supervisión o en ausencia de instrucciones por parte de una persona responsable que les garantice un uso seguro del aparato de cocción, después de una explicación de los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con la placa de cocción. Las operaciones de limpieza y mantenimiento realizadas por niños deben hacerse bajo la supervisión de una

persona responsable.

- No intente levantar o mover el aparato de cocción tirando del asa del horno.
- Esta placa de cocción no está conectada a un dispositivo de evacuación de los gases de la combustión. Debe instalarse y conectarse conforme a las normas de instalación vigentes. Preste especial atención a las normativas relacionadas con la ventilación.
- Si en 15 segundos el quemador de gas no se enciende, cierre el mando del quemador en cuestión, abra la puerta de la cocina y espere un minuto como mínimo antes de intentar volver a encenderlo.
- Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país está en la placa de cocción. Si el símbolo del país no está en la placa de cocción, consulte las instrucciones técnicas que incluyen la información necesaria según las condiciones de uso particulares.
- **PRECAUCIÓN:** la placa

y sus piezas accesibles pueden calentarse mucho durante su uso. No toque los elementos calefactores. Los menores de 8 años deben permanecer alejados excepto si están bajo supervisión constante. **ADVERTENCIA:** durante el uso, todos los elementos accesibles del aparato de cocción se calientan y conservan la temperatura elevada durante un tiempo, aunque la placa esté apagada. No toque las superficies calientes (asas y tirador del horno incluidos) y evite que los menores de 8 años se acerquen a la placa de cocción. Deje enfriar las partes expuestas directamente al calor antes de tocarlas.

- **ADVERTENCIA:** no deje la placa de cocción sin vigilancia si cocina grasas o aceites líquidos o sólidos. A temperaturas muy altas, estos productos pueden inflamarse y provocar un incendio. NUNCA intente apagar con agua las llamas

provocadas por aceite; apague la placa de cocción y tape la olla o la sartén con una tapa para sofocar la llama. Si dispone de una campana extractora, nunca la encienda sin vigilancia cuando se calienta el aceite. No deje materiales inflamables cerca del aparato de cocción durante su funcionamiento.

- **PRECAUCIÓN:** ¡peligro de incendio! Nunca coloque objetos encima del aparato de cocción.
- **ADVERTENCIA:** ¡peligro de incendio! No guarde objetos en las superficies de cocción ni guarde ningún contenido presurizado como, por ejemplo o aerosoles, materiales inflamables (objetos de papel, plástico, tela) en el cajón situado debajo del horno o debajo del aparato de cocción. También se incluyen los utensilios de cocina de plástico y las asas de los utensilios.
- **PRECAUCIÓN:** si la superficie está agrietada, desen-

chufe el aparato de la red para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** si la placa de cocción está equipada con una superficie de cristal (vitrocerámica o inducción) y si esta superficie está agrietada, ajuste los controles a "0" para evitar una posible descarga eléctrica. Asimismo, si aparecen grietas en las placas eléctricas, desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica para evitar una descarga.
- No es recomendable colocar objetos metálicos como, por ejemplo, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas encima del aparato de cocción ya que podrían calentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción mediante el dispositivo de control y no confíe en el detector de ollas.
- Elimine todo residuo de vertidos de la tapa antes de abrirla. Si la placa de cocción está equipada con

una tapa, esta debe levantarse antes de encender las zonas de cocción. Antes de volver a cerrar la tapa, asegúrese de que la placa de cocción se ha enfriado completamente. Las tapas de vidrio pueden romperse cuando se calientan. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

- Este aparato no está diseñado para ponerlo en funcionamiento mediante un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia independiente.
- La placa de cocción nunca debe estar conectada a un cable alargador, a un temporizador exterior, a una toma triple o a un sistema de control remoto separado o a cualquier otro dispositivo que encienda el aparato automáticamente.
- Para evitar el balanceo del aparato de cocción, instale las fijaciones de estabilización. Si la placa de cocción se ha instalado en una base, tome las precauciones necesarias para evitar

que caiga. **PRECAUCIÓN:** coloque este dispositivo de estabilización para evitar el balanceo del aparato (ver explicaciones en el manual).

- El aparato se calienta durante el uso.
- Procure no tocar los elementos calefactores del interior del horno. Si el horno está en funcionamiento, no toque los elementos calefactores (resistencias) del horno ya que podría sufrir quemaduras graves.
- Las asas de las ollas deben colocarse hacia el interior de la superficie de cocción para evitar posibles caídas. Las asas de las ollas pueden calentarse; cuidado con los menores.
- Preste atención a los tiradores de la puerta del horno y a los controles de las zonas de cocción ya que pueden calentarse durante y cierto tiempo después del uso del aparato de cocción.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, esponjas abra-

sivas o rascadores metálicos para limpiar todos los elementos del aparato de cocción (cristal, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura) ya que podría rayar las superficies de cristal y provocar la rotura de las superficies de cristal o la destrucción de otros elementos del aparato de cocción. No utilice productos de limpieza abrasivos o raspadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podría rayar la superficie y provocar su rotura.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Para evitar la rotura de los elementos de cristal, procure no rayarlos durante la limpieza.
- Asimismo, evite golpear las superficies de cristal, dejar caer objetos encima o subirse encima del cristal (en el caso de realizar trabajos

por encima del aparato de cocción).

- **PRECAUCIÓN:** compruebe que el aparato está apagado y desenchufado antes de sustituir la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **PRECAUCIÓN:** las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Mantenga a los niños alejados.
- Durante las limpiezas pirolíticas, las rejillas del horno, las bandejas, las parrillas y el resto de accesorios deben retirarse antes del ciclo pirolítico. Asimismo, las salpicaduras importantes también deben limpiarse antes del ciclo pirolítico.
- Usar solamente el sensor de temperatura recomendado por este horno (opción de sensor para carnes, si se incluye en el aparato).
- No presione el cable eléctrico (si se incluye) durante la instalación del aparato de cocción. Asimismo, asegúrese de que el cable no queda atrapado detrás del

aparato de cocción. Si el cable de alimentación está dañado, un técnico profesional debe sustituirlo por un cable de las mismas características que el original para evitar situaciones de peligro.

- Si la puerta del horno o el cajón situado debajo del horno están abiertos, no coloque nada encima ni permita que los niños suban o se sienten encima de la puerta. Esto podría desequilibrar el aparato de cocción y romper algunas piezas (de ahí la necesidad de colocar las fijaciones antivuelco).
- En caso de usar aparatos eléctricos cerca del aparato de cocción, preste atención a que el cable de alimentación de estos aparatos no esté en contacto con la superficie caliente del aparato de cocción.

Advertencias sobre la instalación

- No utilice la placa de cocción hasta que la instalación se haya completado.
- Un técnico profesional debe instalar y poner en marcha la placa de cocción. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños provocados por una ubicación o instalación incorrecta de la placa de cocción por parte de un técnico no profesional.
- Después de desembalar la placa de cocción, compruebe con atención que no ha sufrido daños durante el transporte. En caso de daños, no la utilice y contacte inmediatamente con su vendedor. Dado que los materiales de embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, recójalos y elimínelos inmediatamente (deséchelos en los contenedores específicos para el reciclaje).
- Proteja la placa de cocción de los efectos atmosféri-

cos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, a la piedra, etc.

- Los materiales que rodean el aparato (muebles) deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.
- Las condiciones de ajuste del gas del aparato de cocción se indican en la etiqueta adhesiva de la parte trasera (solo para los aparatos de cocción de gas y mixtos).
- Si utiliza el aparato de cocción con gas en bombona de propano, la bombona deberá instalarse en el exterior del domicilio (solo para los aparatos de cocción de gas).
- Es aconsejable instalar un detector de humos en la casa y disponer de una manta ignífuga o de un extintor cerca de la placa de cocción.

Durante el uso

- Durante la puesta en marcha del aparato de cocción por primera vez (a nivel del horno), se desprenderá

cierto olor característico de los materiales aislantes y de los elementos calefactores. Por este motivo, antes de usar el horno, déjelo funcionar vacío a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asimismo, asegúrese de que la habitación en la que se ha instalado el aparato de cocción dispone de ventilación suficiente.

- Durante el uso del horno, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retírese para evitar quemarse con el vapor caliente que se desprende del horno; riesgo de quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de la placa de cocción durante su uso.
- Utilice siempre guantes de cocina para meter o sacar las bandejas del horno.
- No deje la placa de cocción sin vigilancia si cocina grasas o aceites líquidos o sólidos. A temperaturas

muy altas, estos productos pueden inflamarse y provocar un incendio. NUNCA intente apagar con agua las llamas provocadas por aceite; apague la placa de cocción y tape la olla o la sartén con una tapa para sofocar la llama. Si dispone de una campana extractora, nunca la encienda sin vigilancia cuando se calienta el aceite. No deje materiales inflamables cerca del aparato de cocción durante su funcionamiento.

- Coloque siempre los utensilios de cocción en el centro de la zona de cocción y sitúe las asas de manera que no molesten ni puedan ser agarradas por un niño.
- No utilice las zonas de cocción con ollas vacías o sin ollas.
- En las placas eléctricas, solo utilice recipientes con fondo plano.
- En las placas vitrocerámicas y de inducción, no corte el pan encima del cristal. La superficie de cristal no debe utilizarse como su-

perficie de trabajo. No coloque recipientes encima que pudieran estropear el cristal. Los recipientes con bordes cortantes pueden rayar la superficie y dañarla. Consejo: lave periódicamente la parte inferior de las ollas con un paño antes de colocarlas en la superficie de cristal, con el fin de eliminar las micropartículas de la parte inferior del recipiente, que podrían rayar el cristal.

- En las placas vitrocerámicas, solo utilice recipientes con fondo plano.
- En las placas de inducción, solo utilice recipientes con fondo plano específicos para inducción (indicado en el recipiente por el fabricante).
- Es posible que escuche un pequeño ruido al encender la zona de cocción.
- Los usuarios con un marcapasos implantado deben tener la parte superior de su cuerpo a un mínimo de 30 cm de las zonas de cocción de inducción encen-

didas.

- Si no tiene la intención de usar la placa de cocción durante un largo periodo de tiempo, le aconsejamos que la desconecte de la electricidad. Asimismo, cierre la llave del gas (para los aparatos de cocción a gas) cuando no lo utilice.
- Si las placas eléctricas no se utilizan durante cierto tiempo, es necesario aplicar un poco de aceite encima para evitar que se oxiden (plancha de hierro).
- Asegúrese siempre de que los controles de la placa de cocción estén en la posición "0" si la placa de cocción no se utiliza.
- Elimine todo residuo de vertidos de la tapa antes de abrirla. Deje enfriar la superficie de cocción antes de cerrar la tapa. Coloque las rejillas del horno correctamente en las guías laterales previstas para tal fin; de lo contrario, cuando tire de ellas, podrían inclinarse y el líquido caliente del recipiente de cocción

podría derramarse y provocar quemaduras.

- Determinados aparatos de cocción con horno eléctrico incluyen un ventilador tangencial. Este ventilador funciona durante la cocción. El aire se expulsa mediante los orificios situados entre la puerta del horno y el panel de control. El ventilador sigue funcionando después de que el horno se detenga para ayudar a los controles a enfriarse; no se preocupe.
- **ATENCIÓN:** el uso de un aparato de cocción de gas genera calor, humedad, olores y gases de combustión en la habitación en la que se ha instalado el aparato. Asegúrese de que la cocina dispone de una ventilación correcta cuando el aparato de cocción funcione, deje las aperturas abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). Para los aparatos de cocción eléctricos, la cocción también desprende

humedad y olores. También es necesario instalar un dispositivo de ventilación mecánica.

- Es posible que un uso prolongado de la placa de cocción necesite ventilación adicional como, por ejemplo, la apertura de una ventana o el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- Si utiliza la parrilla de gas (modelo siguiente), es imprescindible dejar la puerta abierta y colocar la chapa de protección (para el panel y los controles) incluida con el aparato de cocción. Nunca utilice la parrilla de gas si la puerta del horno está cerrada (para los aparatos de cocción de gas con parrilla de gas).
- Si utiliza la parrilla eléctrica (modelo siguiente), deberá cerrar la puerta del horno (para los aparatos de cocción con horno eléctrico).
- **ATENCIÓN:** las tapas de cristal pueden romperse bajo el efecto del calor. An-

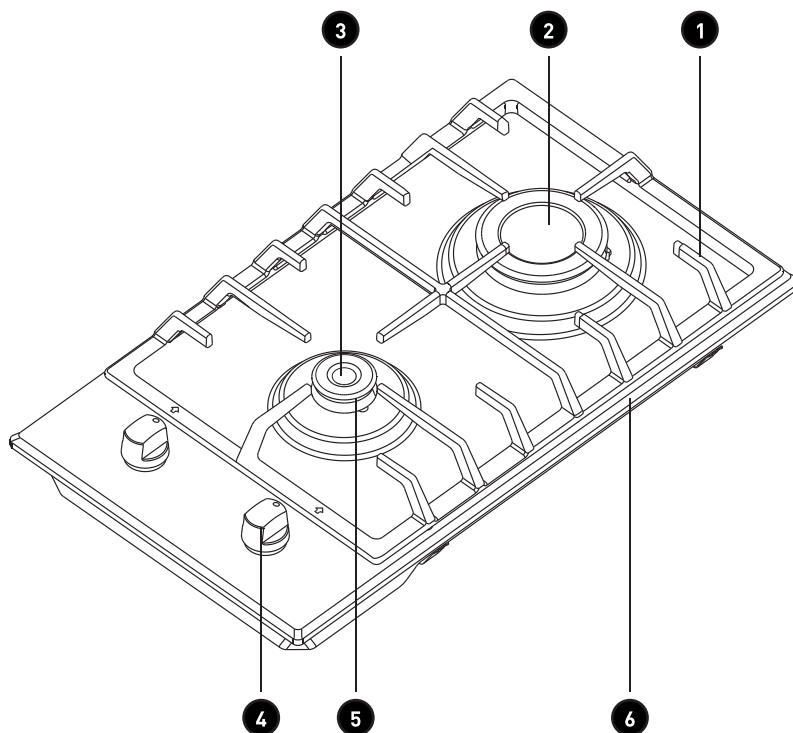
tes de cerrar la tapa, cierre todos los quemadores o zonas de cocción y deje enfriar la placa de cocción.

- Si la puerta del horno o el cajón situado debajo del horno están abiertos, no coloque nada encima ni permita que los niños suban o se sienten encima de la puerta. Esto podría desequilibrar el aparato de cocción y romper la tapa (de ahí la necesidad de colocar las fijaciones antivuelco).
- No guarde ningún objeto pesado o inflamable (nailon, bolsa de plástico, papel, prendas de ropa) en el cajón situado debajo del horno. También se incluyen los utensilios de cocina de plástico y las asas de los utensilios.
- No seque toallas, esponjas o prendas de vestir cerca o encima de la placa de cocción ni del tirador del horno.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Detenga siempre el funcionamiento de la placa de cocción antes de la limpieza o mantenimiento, desenchufándola o apagando el interruptor principal. Nunca extraiga los botones de control para limpiar el panel de mandos.
- Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar los elementos del aparato de cocción.

Descripción del aparato



1 Soporte de la olla

4 Botón de control

2 Corona

5 Quemadores de gas

3 Estructura del quemador

6 Tapa inferior

Descripción del dispositivo

- Desembale el dispositivo. Retire todos los adhesivos del dispositivo. Controle que el dispositivo reúne todas las condiciones establecidas y se encuentra en perfecto estado. Si el dispositivo está dañado o presenta averías, no lo utilice y hágase lo llevar a su distribuidor o servicio al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Especificaciones técnicas

Modelo:	950152 - DGA 2 X VET
Tensión de red:	230 V~, 50 Hz
Tipo de placa de cocción:	Gas
Número de zonas de cocción:	2
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 1:	Gas
Tamaño - zona de cocción 1:	Auxiliar
Eficiencia energética - zona de cocción 1:	% N/A
Tecnología de calentamiento - zona de cocción 2:	Gas
Tamaño - zona de cocción 2:	Rápido
Eficiencia energética - zona de cocción 2:	% 57,0
Eficiencia energética de la placa de cocción:	% 57,0

Esta placa de cocción cumple con la norma EN 30-2-1

Consejos de ahorro energético

Placa de cocción:

- Utilice recipientes con fondo plano.
- Utilice recipientes de tamaño adecuado.
- Utilice recipientes con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o de grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca el ajuste.

Tabla de los inyectores

G30 28-30 mbar 3,9 kW 284 g/h
II2E+3+ FR+BE Clase: 3

NG G20/G25
20/25 mbar

LPG G30/G31
28-30/37 mbar

QUEMADOR RÁPIDO

Punto de referencia del inyector (1/100 mm)	115	85
Potencia nominal (kW)	2,75	3
Flujo nominal	262 l/h	218,1 g/h

QUEMADOR AUXILIAR

Punto de referencia del inyector (1/100 mm)	72	50
Potencia nominal (kW)	0,9	0,9
Flujo nominal	95,2 l/h	65,5 g/h

PAÍS DE DESTINO	PRESIÓN (mbar)	CATEGORÍA
FR - BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
ES	20; 28-30/37	II2H3+

Instalación

- Esta placa de cocción moderna, funcional y práctica, fabricada con las mejores piezas y materiales, se adapta a sus necesidades en todos los aspectos. Antes de utilizar la placa de cocción, lea atentamente este manual para conocer todas sus funciones y para conseguir los mejores resultados posibles. Para una instalación correcta, tenga en cuenta las recomendaciones siguientes para evitar problemas y situaciones de peligro. El técnico que instale la placa de cocción también debe leer este manual.

Solicite un servicio autorizado para instalar la placa de cocción

- Antes de retirar el embalaje de la placa de cocción y de sus accesorios, compruebe que esta no presenta ningún defecto. En caso de posibles defectos, no utilice la placa y contacte inmediatamente con un técnico profesional o con el vendedor. Esta placa se ha diseñado para ser encastrada en una superficie de trabajo. Se conecta a la red eléctrica mediante un cable previsto para tal fin. El usuario de este aparato se responsabiliza de su uso y puesta en marcha según este manual, las normas de seguridad y la normativa vigente.

Entorno de instalación de la placa de cocción

- La placa de cocción debe instalarse y usarse en un lugar con ventilación eficiente. Se produce combustión de gas debido al oxígeno del aire. Por ello, es necesario que este aire se renueve constantemente y que los gases de combustión se evacuen conforme a la normativa vigente. Debe disponer de ventilación natural suficiente para que el gas pueda usarse en este entorno. El flujo de aire medio debe entrar por las ventilaciones instaladas en las paredes de contacto directo con el exterior (ver dibujo)
- El flujo de aire debe entrar por la parte inferior (mín. 100 cm²) y salir por la parte superior (mín. 100 cm²). Por tanto, estas ventilaciones deben disponer de una superficie mínima de 100 cm², eficaz para el paso del aire. Estas ventilaciones deben estar siempre abiertas y sin obstrucciones. Si es posible, deben estar situadas cerca de la parte posterior de la placa de cocción y en el lado opuesto a los gases de combustión ocasionados por la cocción (para la evacuación); es decir, a 1,80 m como mínimo del suelo. Si es imposible abrir estas ventilaciones hacia el exterior, donde está instalado el aparato de cocción, el aire necesario también puede proceder de otro lugar siempre que la ventilación sea correcta y que no se trate de una habitación ni de un lugar peligroso.

Evacuación de los gases de combustión

- Es aconsejable instalar una campana extractora conectada a un tubo exterior o un ventilador eléctrico instalado en la ventana o pared exterior para evacuar los gases de combustión directamente al exterior. La potencia del ventilador debe calcularse con el fin de renovar el aire de la cocina 4 o 5 veces por hora.

Corte de la superficie de trabajo

Informaciones de carácter técnico para el instalador

Para instalar la placa de cocción en el mueble de cocina, deberá realizarse un orificio cuyas dimensiones tengan en cuenta:

- que en el interior del mueble, entre la esquina inferior de la tabla de cocción y la superficie superior de cualquier otro aparato o plataforma interna, la distancia mínima sea de 100 mm;
- para la distancia mínima entre las paredes posteriores y laterales.
- debe preverse una distancia mínima de 750 mm entre la encimera y cualquier armario encastado o campana extractora colocada inmediatamente encima;
- Es importante que se coloque un separador entre la base de la placa de cocción y el cajón.
- Los muebles deben fabricarse con un material que resista temperaturas de hasta 100 °C.



ADVERTENCIA

Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables como cortinas.

Paredes colindantes	A (mm)	B (mm)
Madera	60	150
Hormigón o azulejos	40	50

Instalación en el armario de cocina con puerta

La distancia que separa la parte inferior de la tabla de cocción y la superficie del mueble debe ser de 60 mm como mínimo.

La placa de cocción está equipada con un dispositivo estanco para evitar que penetre líquido en la superficie de trabajo. El corte y la apertura de la parte superior de las instalaciones de cocina deben corresponder con las medidas. Aplique goma estanca adhesiva en los bordes de la apertura e inserte, con cuidado, la placa de cocción de manera que los botones queden en la parte frontal. Fijela con los elementos de fijación.

Instalación con las fijaciones

Coloque el aparato en la apertura y fíjelo en su lugar mediante los soportes (A) y los tornillos (B). Ajuste la posición de los soportes según el espesor de la superficie de trabajo y apriete los tornillos uniformemente.

Conexión del gas

Conexión del gas y comprobación de fugas

La conexión de gas de la placa de cocción debe ser realizada por un técnico profesional según la normativa vigente (artículo 10 del decreto 02-08-1977 y las reglas indicadas en el D.T.U 61-1 y debe instalarse una válvula de control con un reductor-activador para gas natural en el extremo de la canalización según la norma NF D 36-303.

Esta válvula de control permite cortar la alimentación del gas cuando la cocina no se utiliza).

En primer lugar compruebe el tipo de gas instalado en la placa de cocción. Esta información se indica mediante una etiqueta adhesiva en la parte posterior de la placa de cocción (originalmente, la placa de cocción incluye inyectores para gas natural). Encontrará la información relacionada con el tipo de gas y los inyectores en la tabla de características técnicas. Compruebe que la presión del gas de entrada sea conforme a los valores indicados en la tabla de características técnicas con el fin de tener la mejor eficacia y de garantizar el consumo de gas mínimo.

Si la presión de gas utilizada difiere de estos valores o variables, deberá añadir un regulador de presión en la tubería de entrada. Le recomendamos que contacte con el servicio posventa para realizar estas mediciones y ajustes.

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

En primer lugar, el técnico debe verificar el ajuste de gas de la placa de cocción. Si la placa se incluye con gas natural, deberá cambiar los inyectores (ver a continuación) para que pueda usarse con gas butano.

La instalación debe realizarse obligatoriamente con un tubo de gas específico TFEM para butano/propano (Normas NF D 36112 o NF D 36125) (tubo flexible con boquillas mecánicas) según las normas de "productos empotrables". La longitud máxima autorizada es de 1,5 m.

Es importante supervisar la fecha límite de caducidad indicada en el tubo y cambiarlo antes de esta fecha para garantizar la seguridad.

Español

Conexión de gas natural (G20/G25)

El técnico debe instalar un tubo con boquilla mecánica (TFEM) según la norma NF D 36100 / 36103 / 36121 y conectar la cocina según las normas vigentes.

Puntos a tener en cuenta durante la conexión del tubo de alimentación del gas

- Ninguna pieza del tubo debe entrar en contacto con una superficie cuyo calor sea superior a los 90 °C (la distancia mínima entre el tubo y las piezas calientes debe ser de 20 mm).
- La longitud del tubo no debe superar 1,5 m.
- El tubo no debe ser cortado, apretado ni doblado.
- El tubo no debe tocar bordes punzantes, cortantes, objetos en movimiento, no debe ser defectuoso.
- El tubo debe revisarse totalmente antes de la instalación para comprobar que no tiene ningún defecto de fabricación.
- Una vez conectado el gas, un técnico profesional debe comprobar la estanqueidad del tubo con un producto específico de burbujas. No debe aparecer ninguna burbuja. Si aparecen burbujas, compruebe la junta de las conexiones y vuelva a realizar la prueba. Nunca utilice encendedores, fósforos, etc. durante este control.
- El tubo debe ser visible en toda su longitud.
- La fecha de validez del tubo debe controlarse periódicamente.

**ADVERTENCIA**

No utilice encendedores o cerillas para revisar fugas de gas.

Conexión eléctrica y seguridad

Es importante respetar las instrucciones siguientes para la conexión eléctrica de la cocina. Un profesional debe realizar la conexión eléctrica según las normas vigentes.

- La placa de cocción se ha diseñado para conectarse mediante una conexión permanente a la red eléctrica.
- La conexión debe realizarse con una toma de tierra. En caso de no existir una toma de tierra conforme a la normativa, contacte con un instalador profesional.
- El cable de alimentación debe ser correcto y debe estar correctamente aislado durante la conexión. Si el cable está dañado, contacte con el servicio posventa, ya que solo debe ser cambiado por este servicio.
- No utilice un cable de extensión.
- El cable no debe tocar las superficies calientes de la placa de cocción, ya que podría dañarse el cable o la placa, o provocar un cortocircuito.
- Una mala conexión eléctrica podría dañar la placa de cocción. Este tipo de daños no están cubiertos por la garantía.
- La placa de cocción se ha diseñado para una conexión eléctrica de 220-240 V.
- Si la red eléctrica difiere de este valor, contacte inmediatamente con un instalador profesional.
- El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños y pérdidas provocados por el incumplimiento de estas instrucciones de seguridad.
- Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, un reparador autorizado o una persona cualificada.

- Una vez instalada la placa, verifique que el botón de control esté en la posición de apagado "0" y enciéndala. Desenchufe siempre el aparato antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Una vez instalada la placa, verifique que el botón de control esté en la posición de apagado "0" y enciéndala. Desenchufe siempre el aparato antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

Cambio de gas



ADVERTENCIA
Los procedimientos siguientes deben ser realizados por un técnico profesional.

La placa de cocción se ha diseñado para que funcione con gas de petróleo licuado (butano o propano) o con gas natural. Los quemadores de gas pueden adaptarse a estos diferentes tipos de gas, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud mínima de la llama de cada quemador.

Deben seguirse estrictamente los pasos siguientes:

Procedimiento para cambiar los inyectores:

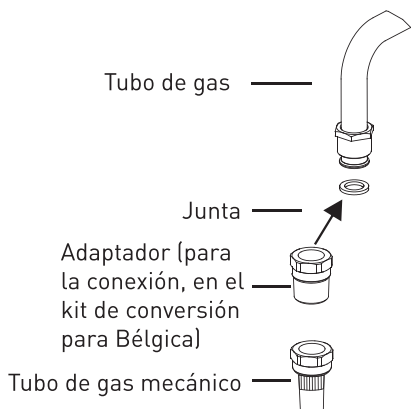
- Corte la alimentación del gas principal y desenchufe el aparato de la toma eléctrica.
- Retire la tapa del quemador y el quemador superior.
- Afloje los inyectores. Para ello, utilice una llave de 7 mm.
- Coloque los nuevos inyectores conforme al tipo de gas que utilizará, según la tabla de características técnicas. Apriete correctamente los nuevos inyectores ya que si los monta mal, dañará la rosca del soporte y deberá cambiarlo (no cubierto por la garantía).

Ajuste de la posición mínima de la llama en la válvula

- Al cambiar los inyectores de gas, debe comprobarse y ajustarse la llama cuando se pone la válvula de gas al mínimo. Verifique que el aparato está desenchufado y que la alimentación del gas está abierta. Encienda los quemadores uno a uno y ajústelos a la posición mínima. Retire los mandos para poder acceder a los tornillos. Con un destornillador fino, apriete o afloje el tornillo de ajuste para que la llama del quemador esté correctamente al mínimo.
- Cuando la llama tenga una longitud de 4 mm como mínimo, el ajuste de gas será correcto.
- Como medida de control, compruebe que la llama no se apaga al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Cree viento artificial con la mano en la dirección de la llama para comprobar si es estable.
- Al pasar de gas natural a gas propano líquido, deberá apretar este mismo tornillo al máximo.

Conexión al gas - BE

Según las normas de instalación belgas: NBN D 51-003 y NBN D 51-006.



Puntos a tener en cuenta durante la conexión del tubo de alimentación del gas:

- Ninguna pieza del tubo debe entrar en contacto con una superficie cuyo calor sea superior a los 90 °C. La distancia mínima entre el tubo y las piezas calientes debe ser de 20 mm.
- La longitud del tubo no debe superar 1,5 m.
- El tubo no debe ser cortado, apretado ni doblado.
- El tubo no debe ser defectuoso ni debe estar en contacto con bordes afilados o cortantes, o con objetos en movimiento.
- El tubo debe revisarse totalmente antes de la instalación para comprobar que no tiene ningún defecto de fabricación.

- Una vez conectado el gas, un técnico profesional debe comprobar la estanqueidad del tubo con un producto específico de burbujas. No debe aparecer ninguna burbuja. Si aparecen burbujas, compruebe la junta de conexión y vuelva a realizar la prueba. Nunca utilice encendedores, fósforos, etc. durante este control.
- Las abrazaderas del tubo de gas butano no deben estar oxidadas.
- La fecha de validez del tubo debe controlarse periódicamente.



PRECAUCIÓN

No utilice encendedores o cerillas para revisar fugas de gas.

Uso

Uso de los quemadores de gas

Encendido de los quemadores

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

Si la placa de cocción no dispone de ningún encendido eléctrico o si hay una avería en la red eléctrica, respete los procedimientos descritos a continuación:

Para los quemadores de la superficie de cocción con termopar: las superficies de cocción equipadas con termopar proporcionan seguridad cuando la llama se apaga accidentalmente. Por este motivo, durante el encendido manual, mantenga presionado el mando de la válvula hasta que consiga una llama estable. Si las llamas permanecen inestables al soltar el botón, vuelva a realizar el procedimiento. Si la llama se apaga, el sistema termopar cerrará la llegada del gas de la válvula hacia el quemador y evitará la acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos como mínimo antes de volver a encender el quemador de gas apagado después de un apagado automático.

Encendido electrónico de los quemadores de gas

Determinadas placas incluyen un encendido automático de los quemadores, bien por botón pulsador de encendido, bien por encendido automático integrado en los mandos.

Encendido con botón pulsador de encendido manual:

Para encender el quemador, pulse el botón de encendido y, al mismo tiempo, gire el mando del quemador deseado hacia la izquierda. Si el encendido no se produce inmediatamente, cierre el mando y espere un poco

y vuelva a comenzar el proceso. Si no se enciende (ninguna chispa en el quemador), vuelva a cerrar el mando. Compruebe que hay gas con una cerilla, revise que dispone de corriente y llame a un servicio posventa en caso de avería. Para apagar el quemador, gire el mando hacia la derecha hasta la posición "0".

Encendido con el encendido automático integrado:

Apriete el mando de la válvula correspondiente al quemador que desea encender.

Gírela hacia la izquierda.

El microinterruptor situado debajo del mando automáticamente provoca chispas en la bujía de encendido del quemador. Mantenga la presión en el mando hasta que observe una llama estable en el quemador. Para apagar el quemador, gire el mando hacia la derecha hasta la posición "0".

Explicación del dispositivo de seguridad del termopar: un componente térmico detecta la llama del quemador y mantiene el gas abierto. Si la llama se apaga, el compuesto térmico detecta la pérdida de calor y corta la llegada del gas de la válvula.

Los mandos de la válvula de la superficie de cocción tienen 3 posiciones: **Paro (0)**, **Máx** (símbolo de llama grande) y **Mín** (símbolo de llama pequeña). Una vez encendido el quemador a la posición "**Máx**" (como se indica a continuación) podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones "**Máx**" y "**Mín**". Evite ajustar el mando entre las posiciones "**Máx**" y "**Mín**".

Español

Después del encendido, realice una verificación visual de las llamas. Si observa una punta de color amarilla, llamas suspendidas o inestables, cierre la válvula del gas y compruebe si las coronas están bien colocadas. Atención, estos elementos se calientan; espere hasta que se enfríen para evitar quemaduras. Compruebe que ningún líquido penetre en el interior de la unidad. Si accidentalmente se escapan llamas del quemador, cierre las válvulas, ventile la cocina y espere 90 segundos como mínimo antes de volver a encenderlo.

Para detener la cocción, gire el mando del quemador hacia la derecha hasta que la marca del mando coincida con el punto.

La superficie de cocción dispone de quemadores de diámetros diferentes. Para conseguir la mayor eficacia de los quemadores, preste atención al tamaño de las ollas colocadas en los quemadores y utilice ollas totalmente planas. No utilice ollas de fondo cóncavo o convexo para evitar pérdidas de energía. Utilice ollas del tamaño correspondiente a la llama; si utiliza recipientes de tamaño inferior al de la llama, sufrirá pérdidas de energía. El método más económico de utilizar el gas consiste en ajustar la llama a la posición mínima una vez conseguido el punto de ebullición.

Recomendamos siempre tapar el recipiente de cocción.

- No utilice recipientes que sobrepasen la superficie de trabajo y que puedan sobrecalentar los mandos de control.
- Si no tiene previsto utilizar la cocina durante periodos prolongados, cierre siempre la válvula de entrada del gas.

**ADVERTENCIA**

Utilice solamente ollas de fondo plano y grueso.

- Procure que la base de la olla esté seca antes de colocarla encima de los quemadores.
- La temperatura de las piezas expuestas a la llama puede ser muy elevada durante el uso. Por esta razón, es importante mantener a los niños y a las mascotas alejados de los quemadores durante y después del uso.
- Después de su uso, la placa de cocción permanece caliente durante mucho tiempo. No la toque ni deje objetos encima.
- Evite dejar cuchillos, tenedores, cucharas y tapas encima de la superficie de cocción ya que se calientan y podrían provocar quemaduras graves.

Uso de las placas eléctricas

Existen 2 tipos de placas de cocción:

- Placa de cocción estándar
- Placa de cocción rápida (se distinguen por un punto rojo).

Estas placas se controlan mediante un mando con 6 posiciones. Con solo girar el mando a una de estas posiciones, las placas de cocción ya están listas para ser usadas. Debajo de cada mando, un pequeño dibujo indica la placa de cocción utilizada. Un indicador luminoso situado en el panel de control indica si las placas están encendidas.



ADVERTENCIA

La parte superior de las placas eléctricas está recubierta de un material de protección resistente al calor. En el primer uso, o si la placa no se ha usado durante mucho tiempo, gire el mando de control de las placas a la posición "1" y déjela calentar durante 20 minutos para quemar y reforzar la capa protectora durante el primer uso.

- Utilice solo sartenes con una base plana y suficientemente gruesa.
- La base de los recipientes usados debe ser plana, limpia y seca.
- Para un uso eficaz de la tabla de cocción, se recomienda usar ollas de dimensiones adaptadas. No es aconsejable usar ollas con un diámetro inferior al de los fogones grandes ya que ello provoca una pérdida de calor y, en consecuencia, un despilfarro de energía.

Accesorios opcionales (placa siguiente)

Reductor del quemador de gas para olla pequeña

Instale el reductor en la parrilla del quemador auxiliar para evitar que el recipiente de cocina se balancee cuando tenga un diámetro más pequeño que el de las parrillas.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Desenchufe el cable eléctrico antes de empezar la limpieza.

Antes de realizar la limpieza todos los quemadores y mandos deben estar apagados y la placa de cocción fría.

Antes de utilizar productos de limpieza, compruebe si están aprobados y recomendados por el fabricante. No utilice cremas cáusticas, polvos limpiadores abrasivos, esponjas abrasivas, lanas de acero o utensilios duros para evitar dañar las superficies. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos con un producto adecuado.

Español

- Limpieza de los quemadores de gas y de las placas eléctricas.
- Extraiga las parrillas esmaltadas, las coronas de los quemadores y los quemadores superiores.
- Límpielos con agua y jabón.
- Aclárelos y séquelos con un paño suave (no los deje mojados)
- Después de la limpieza, compruebe que ha vuelto a colocar las piezas correctamente.
- Evite limpiar la superficie de cocción con una esponja metálica. Rayará la superficie.
- La parte superior de las parrillas esmaltadas puede alterarse con el tiempo debido al uso y a las llamas de los quemadores. La oxidación no afecta estas piezas y no se trata de un defecto relacionado con la fabricación.
- Durante la limpieza de la placa de la superficie de cocción, preste atención a que el agua no penetre en el interior de los inyectores para evitar obstruirlos.

Piezas esmaltadas

- Para que se conserven como nuevas, límpielas periódicamente con agua tibia y jabón y, a continuación, séquelas con un paño suave. No las lave si aún están calientes y nunca utilice polvos o materiales limpiadores abrasivos. Los productos siguientes no deben entrar en contacto con las partes esmaltadas: vinagre, café, leche, sal, agua, limón o zumo de tomate, ya que podrían alterar inevitablemente la superficie esmaltada.

Acero inoxidable

- Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse periódicamente con agua caliente, jabón y una esponja suave y, a continuación, secarse con un paño suave.

- Nunca utilice polvos o materiales limpiadores abrasivos. Los productos siguientes no deben entrar en contacto con las partes esmaltadas: vinagre, café, leche, sal, agua, limón o zumo de tomate, ya que podrían alterar inevitablemente la superficie de acero inoxidable.

Otros controles

- Revise la fecha de validez del tubo de entrada del gas periódicamente. Si la fecha de caducidad es próxima, cámbielo inmediatamente.
- En caso de problemas durante el uso de los mandos de control de los quemadores y del horno (p. ej. dificultad para girar el mando), contacte con el servicio posventa.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores, como por los usuarios.

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en 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 GARANTÍA**ES**

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in TURKEY