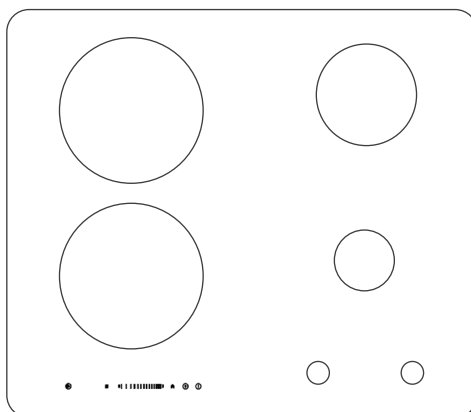


MANUEL D'UTILISATION

PLAQUE DE CUISSON À GAZ
ET À INDUCTION ENCASTRABLE

**RÉFÉRENCE : TGI4V-174
(PIG6042G-EA)**



+ 33 (0) 4 72 25 77 06



beldeko@battentier.com



BELDEKO



Chère Cliente,
Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit BELDEKO et nous vous remercions.
Nous espérons que celui-ci vous donnera entière satisfaction.

Avant la première utilisation, nous vous invitons à lire attentivement la notice d'utilisation.

Dans un souci permanent de vous satisfaire au mieux vis-à-vis de notre produit, notre service clients se tient à votre disposition pour toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin du livret).

*Bienvenue chez
Beldeko*



+ 33 (0) 4 72 25 77 06



beldeko@battentier.com



TABLE DES MATIÈRES

1 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ	06
2 - VUE SIMPLIFIÉE	09
3 - COMMENT UTILISER L'APPAREIL	10
4 - ZONE DE CUISSON À INDUCTION	10
5 - ENTRETIEN	18
6 - CONSEILS PRATIQUES	19
7 - GUIDE DE DÉPANNAGE	19
8 - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON	20
9 - TABLEAU 1 : SPÉCIFICATIONS DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS	26
10 - TABLEAU 2 : CONVERSION DE LA SOURCE DE GAZ	27
11 - TABLEAU 3 : ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	29
12 - TABLEAU 4 : SOURCES DE GAZ ET TABLEAU COMPARATIF NATIONAL	29
13 - REMARQUES	30
14 - INFORMATION TECHNIQUE	31
15 - SERVICE APRÈS-VENTE	31
16 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	32
EN - USER MANUAL	34

BELDEKO





MERCI POUR VOTRE ACHAT

FÉLICITATIONS POUR VOTRE NOUVELLE TABLE DE CUISSON À GAZ ET INDUCTION ENCASTRABLE.

Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel afin de bien comprendre son installation et son utilisation. Pour l'installation, veuillez consulter la section « Installation ». Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour référence ultérieure.

1 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Le raccordement à un bon système de câblage avec mise à la terre est indispensable et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou un décès.

Réduire les risques

- Faites attention les bords du panneau sont tranchants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Lisez ces instructions attentivement avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucune matière ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil en tout temps.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil car elles peuvent réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit qui intègre un disjoncteur fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique.
- Une mauvaise installation de l'appareil pourrait invalider toute réclamation en garantie ou en responsabilité.

Risque de choc électrique

- Débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant murale avant tout nettoyage ou entretien.
- Ne faites pas cuire sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson venait à se casser ou se fendre, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou le décès.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

DANGER : Surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillancements.

Réduire les risques

- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Un débordement provoque de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson tel que décrit dans ce manuel.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans des meubles au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil, doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour les instruire à son utilisation. L'utilisateur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute pièce de l'appareil, à moins que spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne déplacez pas des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers ou ne traînez pas des casseroles sur la surface en verre induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou autres produits pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques uniquement.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpérimentées et manquant de connaissances, si elles sont sous surveillance ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il entraîne.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture.

ATTENTION : Danger d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique.

- L'appareil n'est pas censé être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Le processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

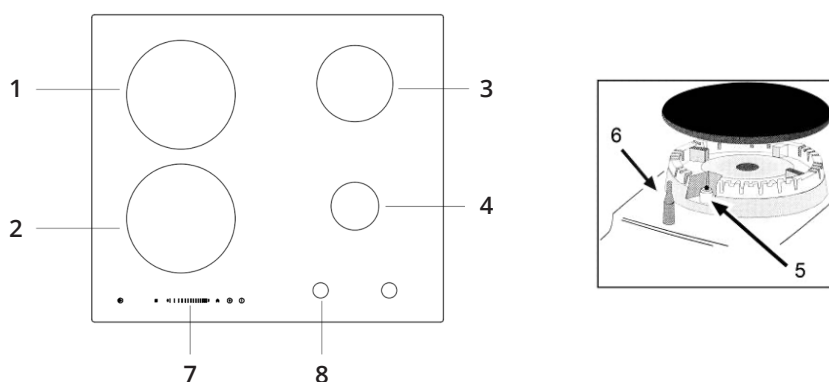
ATTENTION : Il faut installer cette table de façon stable pour éviter le basculement de l'appareil. Consultez les instructions d'installation.

ATTENTION : Utilisez uniquement les injecteurs conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriés ou les injecteurs des plaques de cuissons intégrées dans l'appareil. L'utilisation de injecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.

Cet appareil doit être absolument relié à une prise de terre pour la sécurité des utilisateurs.

FONCTIONNEMENT PLAQUE DE CUISSON

2 - VUE SIMPLIFIÉE



1. Foyer induction avant gauche : Ø 180 mm, 1500 W
2. Foyer induction arrière gauche : Ø 180 mm, 2000 W
3. Brûleur rapide : 2400 W
4. Brûleur auxiliaire : 1000 W
5. Allumeur pour brûleurs à gaz
6. Dispositif de sécurité : s'active en cas d'extinction accidentelle de la flamme (éclaboussures, courants d'air, etc), interrompant ainsi l'alimentation en gaz du brûleur.
7. Panneau de commande de la zone de cuisson à induction
8. Panneau de commande des brûleurs à gaz

3 - COMMENT UTILISER L'APPAREIL

La position du brûleur à gaz correspondant est indiquée sur chaque bouton de commande.

BRÔLEURS À GAZ

- Les brûleurs varient en taille et en puissance.
- Choisissez celui qui convient le mieux au diamètre de l'ustensile de cuisson utilisé.

Le brûleur peut être réglé à l'aide du bouton de commande correspondant, selon l'un des réglages suivants :



SUR LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Le bouton doit être enfoncé pendant environ 6 secondes jusqu'à ce que la flamme soit allumée et réchauffée.

SUR LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN ALLUMEUR

Il faut d'abord appuyer sur le bouton ★ d'allumage électrique, identifié par le symbole, puis pousser et tourner le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage « Haut ».

PRUDENCE

Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le gaz avec le bouton de commande et essayez de le rallumer au moins 1 minute plus tard.

POUR ÉTEINDRE UN BRÔLEUR

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en butée (il doit être sur la position « ● »).

4 - ZONE DE CUISSON À INDUCTION



MISE EN GARDE

Ce manuel et l'appareil contiennent des messages de sécurité importants, identifiés par le symbole d'avertissement signalant les risques potentiels pour l'utilisateur et les autres personnes, il est impératif de lire et de respecter.

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils se rapportent et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et de décharges électriques dus à une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez à respecter les consignes suivantes :

- L'appareil doit être débranché du secteur avant toute installation.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations de sécurité locales en vigueur. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le raccordement de l'appareil, installé dans le meuble, au secteur.
- Pour une installation conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Les pièces électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique, pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (par exemple, pour chauffer des pièces) est interdite. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant son utilisation. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance constante.

- Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après son utilisation. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables tant que tous les composants n'ont pas suffisamment refroidi.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement. Soyez vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un interrupteur ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

RISQUE D'INCENDIE : Ne stockez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

AVANT UTILISATION

Les zones de cuisson ne s'activeront pas si les casseroles ne sont pas de la bonne taille. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole «SYSTEME À INDUCTION» (figure ci-dessous). Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la plaque.



CASSEROLES ET POÊLES

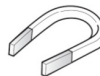
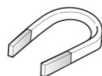


Pour éviter d'endommager la surface de la plaque, n'utilisez pas :

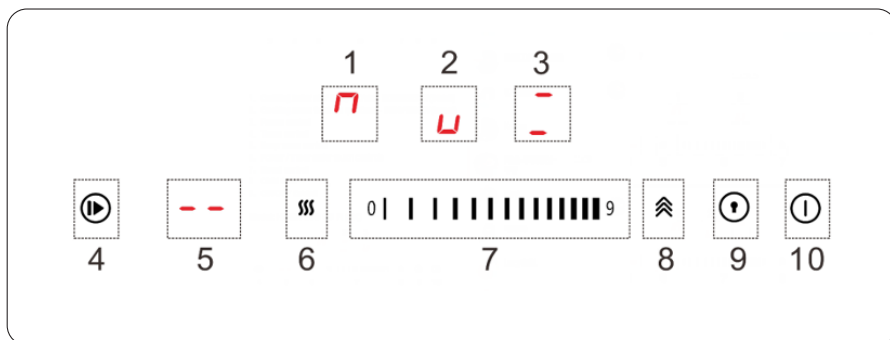
- Des casseroles ou poêles dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- Des casseroles en métal à fond émaillé.

Pour vérifier si une casserole est compatible avec la cuisson par induction, utilisez un aimant : si le fond n'attire pas l'aimant, la casserole n'est pas adaptée.

- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptés : inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon elles pourraient rayer la plaque.
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le panneau de commande de la plaque cela risquerait de l'endommager.
- Le diamètre du fond des casseroles ou poêles doit être d'au moins 10 cm.



PANNEAU DE COMMANDE



1. Foyer arrière gauche : Ø 180 mm : 2000/2300 W (boost)
2. Foyer avant gauche : Ø180 mm : 1500/1800 W (boost)
3. Zone libre : 2500/2800 W (boost)
4. Bouton pause
5. Minuterie
6. Bouton maintien au chaud
7. Boutons tactiles de puissance/minuterie
8. Bouton boost
9. Sécurité enfant
10. Bouton marche/arrêt

MARCHE/ARRÊT

Pour allumer la plaque de cuisson, allumez la plaque et maintenez le bouton « ON/OFF » enfoncé pendant trois secondes et les voyants des zones de cuisson s'allument.



RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Une fois la plaque de cuisson allumée et la casserole positionnée sur la zone de cuisson choisie, le voyant clignote, ajustez le niveau de puissance en touchant le curseur.



SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter toute mise en marche accidentelle de la table de cuisson.

- Pour activer la sécurité enfant, appuyez sur le bouton  la minuterie affiche « Lo ». Le panneau de commande est alors verrouillé.
- Pour désactiver le verrouillage, allumez la plaque de cuisson et maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes.
- Le voyant « Lo » s'éteint et la table de cuisson est de nouveau active.

MINUTERIE

- La minuterie permet de régler un temps de cuisson maximal de 99 minutes pour toutes les zones de cuisson.
- Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie. Appuyez sur la commande de minuterie :  « 10 » s'affiche à l'écran et « 0 » clignote. Réglez le temps en appuyant sur le curseur.
- Appuyez à nouveau sur la commande de minuterie : « 1 » clignote. Réglez le temps en appuyant sur le curseur.
- Après quelques secondes, la minuterie lance le compte à rebours.
- Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Pour désactiver la minuterie, appuyez sur le bouton avec le symbole  et réglez le temps de cuisson souhaité sur « 00 » en touchant le curseur.

FONCTION BOOST

En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage et en touchant le bouton « boost control » , l'indicateur de zone affiche « b ».

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage et en touchant le bouton « maintien au chaud » , l'indicateur de zone affiche « c », ce qui signifie choisir le niveau de chauffage pour réchauffer et maintenir au chaud (environ 55 ± 15 °C) avec 2 L d'eau.

PAUSE

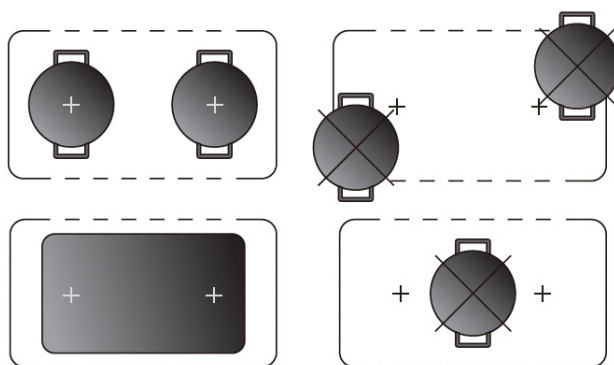
- Lorsque les zones de cuisson sont en marche, appuyez sur le bouton « Pause ». Tous les écrans afficheront « P » et arrêteront le chauffage.
- À ce moment, seuls les boutons « Pause » , « Marche/Arrêt »  et « Verrouillage des touches »  sont utilisables.
- Appuyez à nouveau sur le bouton « Pause » , les écrans afficheront le réglage initial et les zones de cuisson continueront de chauffer.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ ET FONCTIONNALITÉS AUTOMATIQUES

ZONE MODULABLE

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones distinctes, selon vos besoins.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants contrôlables séparément. En mode mono-zone, un ustensile est déplacé d'une zone à l'autre de la zone flexible, conservant la même puissance que la zone où il était initialement placé. La partie non couverte par l'ustensile est automatiquement éteinte.

IMPORTANT : Veuillez à centrer les ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson unique. Pour les grandes casseroles, les poêles ovales, rectangulaires ou allongées, veuillez à les centrer sur la zone de cuisson, en couvrant les deux côtés.



PROTECTION CONTRE LES DÉBORDEMENTS D'EAU

La table de cuisson s'éteindra automatiquement dans les 10 secondes si l'eau déborde du panneau de commande.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La plaque de cuisson s'éteint automatiquement si vous n'avez pas réglé de temps de cuisson, si vous avez oublié de l'éteindre ou si vous ne l'avez pas utilisée. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

NIVEAU DE PUISSANCE	1	2	3	4	5	6	7	8	9
MINUTERIE PAR DÉFAUT (H)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

AVERTISSEMENTS PANNEAU DE COMMANDE



INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Celui-ci avertit l'utilisateur lorsque la zone est encore chaude. L'écran affiche «  », la zone de cuisson est encore chaude. Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, la zone peut être utilisée pour maintenir un plat au chaud. Lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi, l'affichage s'éteint automatiquement.

INDICATEUR USTENSILE INCORRECT OU MANQUANT

- Si vous utilisez une casserole qui n'est pas adaptée, pas correctement positionnée ou pas aux bonnes dimensions pour votre plaque à induction, le message «  » apparaîtra sur l'écran.
- Si aucune casserole n'est détectée dans les 120 secondes, la table de cuisson s'éteint.

NETTOYAGE



MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR VAPEUR. AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LES ZONES DE CUISSON SONT ÉTEINTES ET QUE L'INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE (« H ») N'EST PAS AFFICHÉ.

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou autres produits pour nettoyer, car ils pourraient endommager la surface en verre.
- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque (lorsqu'elle est froide) pour éliminer tous les résidus alimentaires et taches.
- Certains aliments, notamment le sucre ou les préparations très sucrées, peuvent endommager la plaque et doivent être immédiatement retirés. Le sel, le sucre peuvent égratigner la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, du papier absorbant de cuisine ou un nettoyant spécifique pour plaques (suivez les instructions du fabricant).

DÉPANNAGE

- Lisez et suivez les instructions de la section « Comment utiliser l'appareil » page 10.
- Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la plaque après le nettoyage.

- Si lors de la mise sous tension de la plaque, des codes alphanumériques apparaissent à l'écran, consultez le tableau correspondant pour connaître la marche à suivre.
- Si la plaque ne peut pas être éteinte après utilisation, débranchez-la immédiatement de l'alimentation électrique.

Code erreur	Causes possibles	Solutions
	Pas de poêle ou poêle non détectée	Mettez la poêle sur la plaque de cuisson.
E0	La carte d'affichage ne peut pas recevoir le signal de la carte d'alimentation	Vérifiez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si ce n'est pas le cas, remplacez la carte d'alimentation.
EA	La carte d'affichage ne peut pas recevoir le signal de la carte d'alimentation	Vérifiez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si ce n'est pas le cas, remplacez la carte d'alimentation.
E1	Basse tension	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est normale. Remettez l'appareil sous tension une fois l'alimentation électrique rétablie.
E2	Haute tension	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est normale. Remettez l'appareil sous tension une fois l'alimentation électrique rétablie.
E3/E4	Température anormale	Veuillez inspecter la casserole. Veuillez redémarrer une fois la plaque refroidie.
F3/F5 F9/FA	NTC court ou ouvert	Appelez le service après-vente et précisez le code d'erreur.

Bruits fait par la plaque de cuisson

- Les plaques à induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements en fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et poêles, en raison des caractéristiques de leur fond (par exemple, un fond composé de plusieurs couches de matériau ou un fond irrégulier).
- Ces bruits varient selon les casseroles et poêles utilisées et la quantité d'aliments qu'elles contiennent, et ne sont pas le signe d'un défaut.
- De plus, la plaque à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des composants électroniques ; par conséquent, pendant le fonctionnement et pendant plusieurs minutes après l'extinction de la plaque, le bruit du ventilateur de refroidissement sera audible.

→ Ce phénomène est parfaitement normal et indispensable au bon fonctionnement de l'appareil.

5 - ENTRETIEN

Avant de nettoyer ou d'entretenir votre table de cuisson à gaz, débranchez-la du secteur. Pour prolonger la durée de vie de votre table de cuisson à gaz, il est indispensable de la nettoyer régulièrement et soigneusement.

Veillez noter les points suivants :

- Les parties émaillées et la plaque de cuisson en verre doivent être lavées à l'eau tiède, sans utiliser de poudres abrasives ni de substances corrosives qui pourraient les endommager.
 - Les parties amovibles des brûleurs doivent être lavées à l'eau tiède et au savon, en veillant à éliminer les résidus de cuisson.
 - L'extrémité de la goupille d'allumage automatique doit être nettoyée soigneusement et l'allumage doit être maintenu en bon état.
 - La plaque supérieure en acier inoxydable et les autres pièces en acier peuvent se tacher au contact d'eau calcaire ou de détergents corrosifs (contenant du phosphore). Pour prolonger leur durée de vie, il est conseillé de rincer abondamment ces pièces à l'eau et de les sécher en soufflant. Il est également conseillé de nettoyer les éclaboussures.
 - Après utilisation, nettoyez la surface de la plaque de cuisson en verre avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et les résidus alimentaires. La surface en verre doit être nettoyée régulièrement à l'eau tiède et avec un détergent non corrosif.
-
- Commencez par éliminer tous les résidus alimentaires ou graisses à l'aide d'un grattoir de nettoyage, par exemple un grattoir de nettoyage (non fourni) (Fig. 1).
 - Lorsque la surface de cuisson est chaude, nettoyez-la avec un produit nettoyant adapté et du papier absorbant, puis frottez avec un chiffon humide et séchez la surface. Les résidus tels que le papier aluminium, les objets en plastique, les objets en matière synthétique, le sucre ou les aliments riches en sucre fondus sur la surface doivent être immédiatement éliminés.
 - Lorsque la surface de cuisson est encore chaude, nettoyez-la avec un grattoir. N'utilisez pas d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs, cela est particulièrement pour les nettoyants chimiquement agressifs, comme les sprays pour four et les détachants (Fig. 2).

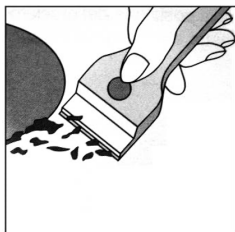


Fig. 1

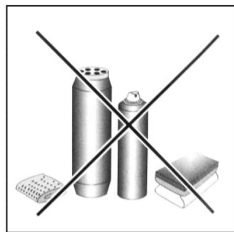


Fig. 2

- Pour nettoyer le support de la grille/poêle, il est recommandé de le nettoyer lorsqu'il est encore chaud. Pour retirer le gril de la plaque de cuisson et le placer dans l'évier, retirez d'abord les résidus alimentaires ou la graisse. Une fois le gril refroidi, rincez-le à l'eau.

GRAISSAGE DES VANNES DE GAZ

Avec le temps, les vannes de gaz peuvent se bloquer et rendre l'ouverture et la fermeture difficiles. Dans ce cas, nettoyez et graissez l'intérieur de la vanne.

→ Rappel : cette procédure doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

CONSEILS PRATIQUES SUR L'UTILISATION DES BRÔLEURS

6 - CONSEILS PRATIQUES

- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à chaque brûleur (voir tableau) afin d'éviter que la flamme n'atteigne les parois de la casserole ou de la poêle.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson à fond plat et gardez le couvercle fermé.
- Lorsque le contenu bout, tournez le bouton sur « Faible ».

BRÔLEUR	Ø DIAMÈTRE DE LA BATTERIE DE CUISINE (CM)
BRÔLEUR AUXILIAIRE	10 - 14
BRÔLEUR RAPIDE	22 - 24
Ø180 MM ZONE DE CUISSON (INDUCTION)	10 - 20
ZONE LIBRE (INDUCTION)	10 - 20 x 25 - 50

Pour identifier le type de brûleur, reportez-vous aux modèles dans la section intitulée « Spécifications du brûleur et de l'injecteur ».

7 - GUIDE DE DÉPANNAGE

Si votre plaque de cuisson à gaz ne fonctionne plus correctement, avant d'appeler le service client, nous allons voir ce que nous pouvons faire. Tout d'abord, vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de gaz et d'électricité, en particulier si les robinets de gaz restent ouverts.

BRÔLEUR À GAZ

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme autour du brûleur :

- Les orifices de gaz du brûleur ne sont pas obstrués.
- Toutes les pièces mobiles des brûleurs sont correctement fixées.
- Il n'y a pas de circulation d'air autour de la surface de cuisson.

La flamme ne continue pas à s'allumer au niveau du brûleur avec thermocouple :

- Vous appuyez à fond sur le bouton.
- Vous maintenez le bouton enfoncé suffisamment longtemps pour activer le thermocouple.
- Les trous de gaz ne sont pas obstrués dans la zone correspondant au thermocouple.

La flamme s'éteint lorsque vous tournez le bouton sur le réglage « Faible » :

- Les orifices de gaz ne sont pas obstrués.
- Il n'y a pas de circulation d'air autour de la surface de cuisson.
- Le minimum a été correctement réglé (voir la section intitulée « Réglage du minimum »).

La batterie de cuisine n'est pas stable :

- Le fond de l'ustensile est parfaitement plat.
- L'ustensile est correctement centré sur le brûleur.
- Les grilles de support n'ont pas été inversées.

BRÛLEUR EN CÉRAMIQUE

Les zones de cuisson sont sales :

Cela peut être dû à des résidus alimentaires brûlés. Cela n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil. Cependant, veillez à suivre régulièrement les instructions de nettoyage.

L'indicateur de chaleur résiduelle ne peut pas fonctionner :

Si la zone de cuisson semble dépasser 60 °C et que le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas, contactez le service après-vente. Après avoir vérifié tous ces points, la table de cuisson à gaz ne fonctionne toujours pas correctement. Veuillez contacter le service client et lui indiquer :

- Le type de problème.
- Le numéro de modèle de la table de cuisson à gaz tel qu'indiqué sur le carton d'emballage.

→ N'appellez jamais un technicien non agréé par votre fournisseur et refusez d'utiliser des pièces détachées non fournies par le fabricant.

INSTALLATION

8 - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LA TABLE DE CUISSON

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur qualifié afin que les procédures d'installation et de maintenance puissent être suivies de manière professionnelle et experte.



IMPORTANT : DÉBRANCHEZ LE CÂBLE D'ALIMENTATION AVANT TOUTE INTERVENTION DE MAINTENANCE OU D'ENTRETIEN RÉGULIER.

→ **Emplacement de la table de cuisson à gaz**

Rappel : Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans des pièces ventilées en permanence. Les exigences suivantes doivent être respectées :

- a) La pièce doit être équipée d'un système de ventilation permettant d'évacuer les fumées et les gaz de combustion vers l'extérieur.
- b) Ce système doit être assuré par une hotte ou un ventilateur électrique.



Fig.1

Dans une souche de cheminée ou un conduit ramifié (exclusivement pour les appareils de cuisson)

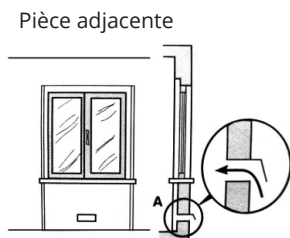


Fig.2

Directement vers l'extérieur

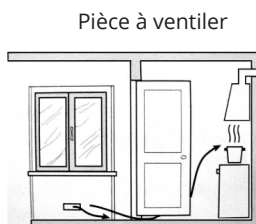
- c) La pièce doit permettre l'arrivée d'air nécessaire à une combustion optimale. Le débit d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. L'alimentation en air se fera depuis l'extérieur par un conduit d'une section intérieure d'au moins 100 cm² et ne devra pas être obstrué accidentellement.

Une plaque de cuisson à gaz sans dispositif de sécurité doit être équipée d'une ventilation fonctionnant à un volume double, par exemple d'au moins 200 cm² (Fig. 3). Sinon, la pièce peut être ventilée indirectement par les pièces adjacentes équipées de conduits de ventilation vers l'extérieur.



Exemples de trous de ventilation pour l'air comburant

Fig.3



Élargissement de la fente d'aération entre la fenêtre et le sol

Fig.4

d) Fonctionnement intensif et prolongé de la plaque de cuisson au gaz nécessitant une ventilation accrue, par exemple en ouvrant les fenêtres ou en augmentant la puissance du système d'admission d'air (le cas échéant).

e) Les gaz de pétrole liquéfiés sont plus lourds que l'air, il faut donc les installer vers le bas. Les pièces où sont installées des bouteilles de GPL doivent être équipées d'une ventilation vers l'extérieur afin d'éviter les fuites de gaz.

Par conséquent, les bouteilles de GPL vides ou partiellement pleines ne doivent pas être installées ou stockées dans des pièces ou des espaces souterrains (caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver que la bouteille en fonctionnement dans la pièce et de veiller à ce qu'elle ne soit pas à proximité d'une source de chaleur (fours, cheminées, poêles, etc.).

Pour une installation correcte, les précautions suivantes doivent être respectées :

- a) La plaque de cuisson peut être installée dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bain ou une salle d'eau.
- b) Les meubles situés à proximité de l'appareil doivent être plus hauts que les plans de travail et être placés à au moins 110 mm du bord de ces plans.
- c) Les meubles doivent être placés à proximité de la hotte, à une hauteur minimale de 420 mm (Fig. 5).

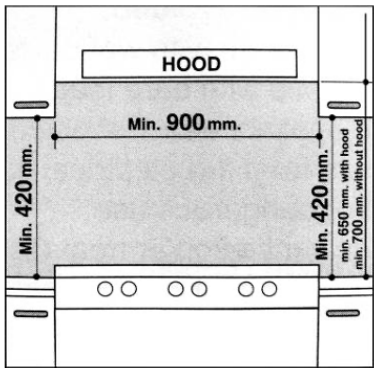


Fig.5

d) La table de cuisson doit être installée directement sous un meuble, ce dernier devant être à au moins 700 mm du plan de travail, comme illustré à la (Fig.5).

MODÈLE	A (MM)	B (MM)
60 CM	560	480

TAILLE D'INSTALLATION

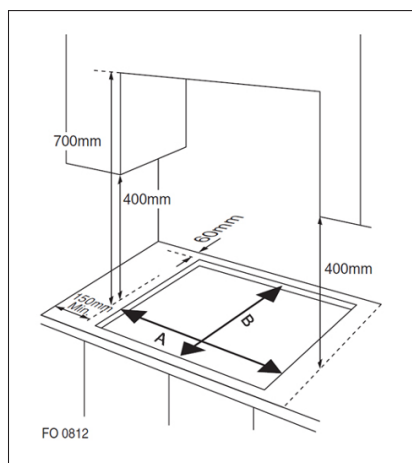
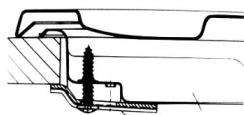
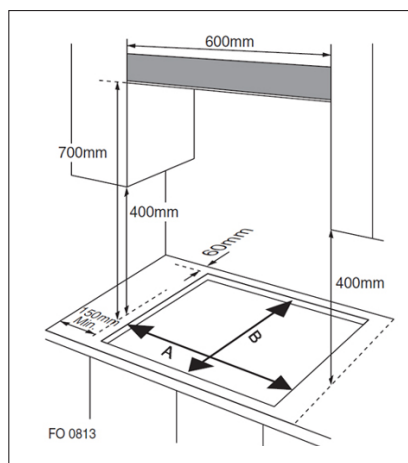
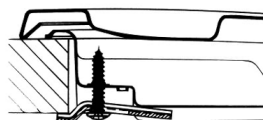


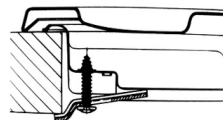
Fig. 6



Position du crochet pour
H = 20 mm en haut



Position du crochet pour
H = 30 mm en haut

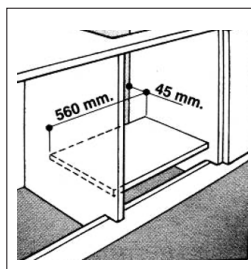
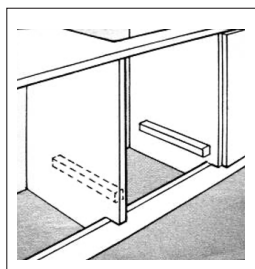


Position du crochet pour
H = 40 mm en haut

N.B : Utilisez les crochets contenus dans le « sachet d'accessoires »

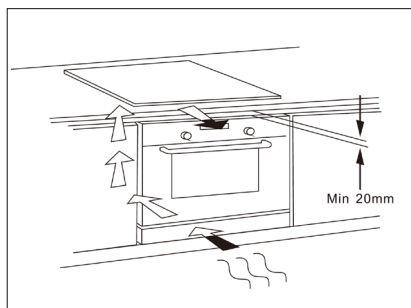
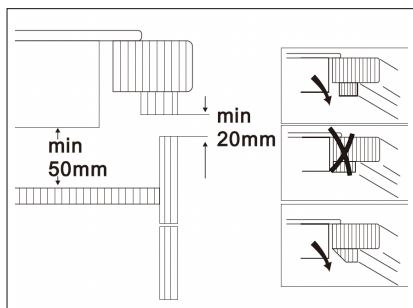
Si la table de cuisson à gaz n'est pas installée sur un four encastrable, un panneau en bois doit être inséré pour l'isolation. Ce panneau doit être placé à au moins 20 mm du bas de la table de cuisson.

IMPORTANT : Si la table de cuisson est installée sur un four encastrable, le four doit être posé sur deux tasseaux en bois, en cas de jonction avec un meuble, prévoir un espace d'au moins 45 x 560 mm à l'arrière.



Lors de l'installation d'une plaque de cuisson sur un four encastrable sans ventilation forcée, assurez-vous qu'elle dispose d'entrées et de sorties d'air pour ventiler correctement l'intérieur du meuble.

- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau séparateur doit respecter les dimensions indiquées sur la figure (mini. 50 mm).
- Afin d'assurer le bon fonctionnement du produit, ne pas obstruer le dégagement MINIMUM REQUIS (min. 20 mm) sur le plan de travail pour la sortie d'air.



RACCORDEMENT

RACCORDEMENT GAZ POUR TABLE DE CUISSON

- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de gaz par un installateur agréé. Lors de l'installation, il est indispensable d'installer un robinet de gaz homologué pour isoler l'alimentation de la table de cuisson afin de faciliter tout démontage ou entretien ultérieur.
- Le raccordement de la table de cuisson au réseau de gaz ou au gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement après vérification de son adaptabilité au type de gaz utilisé. Dans le cas contraire, suivez les instructions du paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».
- En cas de raccordement au gaz liquide par bouteille, utilisez des détendeurs conformes à la réglementation en vigueur.

IMPORTANT : Pour des raisons de sécurité, pour une régulation correcte de l'utilisation du gaz et une longue durée de vie de la table de cuisson, assurez-vous que la pression du gaz est conforme aux indications données dans le tableau 1 « Spécifications des brûleurs et des injecteurs ».

RACCORDEMENT À UN TUBE NON FLEXIBLE (CUIVRE OU ACIER)

- Le raccordement à la source de gaz doit être effectué de manière à éviter toute contrainte sur la table de cuisson.
- La table de cuisson est équipée d'un raccord en « L » réglable et d'un joint d'étanchéité.

- Le raccord d'alimentation en gaz de la table de cuisson est un raccord fileté de 1/2 pouce pour tuyau de gaz rond.

RACCORDEMENT À UN TUBE FLEXIBLE EN ACIER

- Le raccord d'alimentation en gaz de la table de cuisson est un raccord fileté de 1/2 pouce pour tuyau de gaz rond. Utilisez uniquement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale des tuyaux flexibles ne doit pas dépasser 2000 mm.
- Une fois le raccordement effectué, assurez-vous que le tube métallique flexible ne touche aucune pièce mobile et ne soit pas écrasé.

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

- Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que tous les branchements sont bien étanches. Utilisez de l'eau savonneuse pour tester, n'utilisez jamais de flamme.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- La table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation tripolaire conçu pour fonctionner en courant alternatif. Veuillez vous référer aux indications figurant sur la plaque signalétique située sous la table. Le fil de terre est identifiable par sa couleur jaune-vert.
- En cas d'installation au-dessus d'un four électrique encastrable, les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être indépendants, non seulement pour des raisons de sécurité, mais aussi pour faciliter leur retrait ultérieur.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE D'UNE TABLE DE CUISSON À GAZ

- Équipez le cordon d'alimentation d'une fiche standard correspondant à la puissance indiquée sur la plaque signalétique ou branchez-le directement sur le secteur. Dans ce dernier cas, un interrupteur unipolaire doit être placé entre la table de cuisson et le secteur, avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, conformément aux normes de sécurité en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
- Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure à 50 °C par rapport à la température ambiante.

→ **Avant le raccordement, assurez-vous que :**

- Le fusible et le système électrique peuvent supporter la charge requise par la table de cuisson.
- L'installation électrique est équipée d'une prise de terre efficace, conformément aux normes et réglementations en vigueur.
- La prise ou l'interrupteur sont facilement accessibles.

IMPORTANT : Les fils du câble principal sont colorés conformément au code suivant :

VERT ET JAUNE	BLEU	MARRON
TERRE	NEUTRE	PHASE

Les couleurs des fils du câble principal pouvant ne pas correspondre aux marquages colorés identifiant les bornes de votre prise, procédez comme suit : connectez le fil vert et jaune à la borne marquée « E » ou de couleur verte ou verte et jaune.

1/ Connectez le fil marron à la borne marquée « L » ou de couleur rouge.

2/ Connectez le fil bleu à la borne marquée « N » ou de couleur noire.

TABLEAUX SPÉCIFIQUES

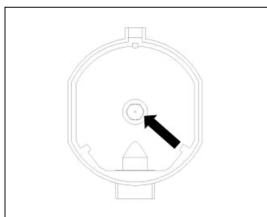
9 - TABLEAU 1 : SPÉCIFICATIONS DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Adaptation de la plaque de cuisson à gaz aux différents types de gaz

	G30		G20 (facultatif)	
Brûleur	Puissance thermique (kW)	Injecteur 1/100 (mm)	Puissance thermique (kW)	Injecteur 1/100 (mm)
Auxiliaire (Petit) (A)	1.0	52	1.0	71
Semi-rapide (moyen)	1.8	67	1.80	97
Rapide (R)	2.40	77	2.40	110
Anneau triple (TR)	3.40	93	3.40	125
Pressions approvisionnement	30 MBAR		20 MBAR	

À 15°C et 1013 mbar - gaz sec

P.C.I.G20	37.78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m³	P.C.I.G30	49.47MJ/Kg



REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR

- Desserrez l'injecteur avec une clé dédiée (7).
- Montez le nouvel injecteur en fonction du type de gaz requis (voir le tableau 1 pour référence).

→ Après avoir converti la table de cuisson à gaz en un autre type de gaz, assurez-vous d'avoir placé une étiquette contenant ces informations sur l'appareil.

10 - TABLEAU 2 : COMMENT CONVERTIR LA SOURCE DE GAZ

Réglage du débit de la vanne en position minimum

Brûleurs	Flamme	Conversion de la plaque de cuisson du GPL au gaz naturel	Conversion de la plaque de cuisson au gaz naturel au gaz au GPL
Brûleurs réguliers	Maximum	Remplacer la buse du brûleur conformément aux instructions du tableau 1	Remplacez la buse du brûleur conformément aux instructions du tableau 1
	Minimum	Desserrez la broche de réglage (voir fig. 7 ci-dessous) et réglez la flamme	Desserrez la broche de réglage (voir fig. 7 ci-dessous) et réglez la flamme

RÉGLAGE DE LA VANNE

- Le réglage de la vanne doit être effectué avec le bouton de commande en position « Brûleur allumé » (flamme de sécurité).
- Retirez le bouton et réglez la flamme à l'aide d'un petit tournevis (voir fig. 7 ci-dessous).

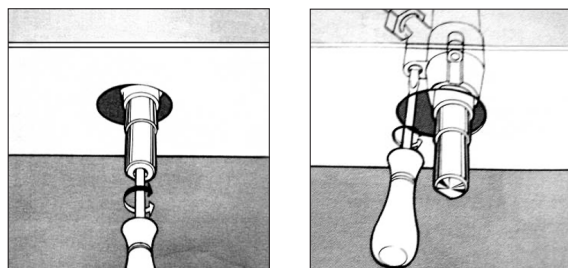


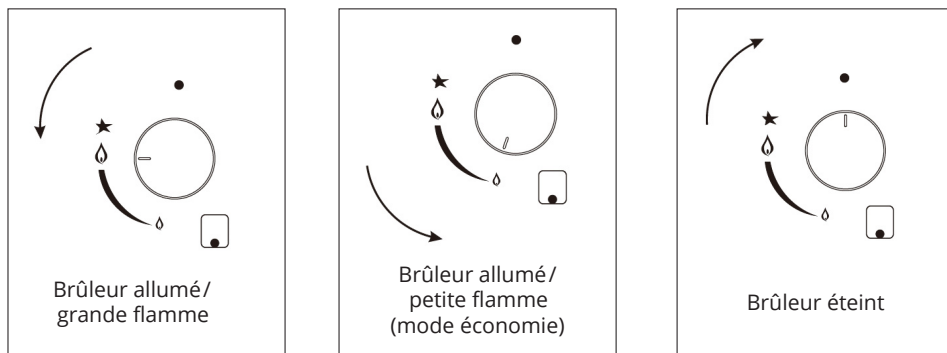
Fig. 7

Pour vérifier le réglage de la flamme : chauffez le brûleur en position pleine ouverture pendant 10 minutes. Tournez ensuite le bouton en position économie d'énergie. La flamme ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, réajustez la vis de réglage.

SÉLECTION DE LA FLAMME

Une fois les brûleurs correctement réglés, la flamme doit être bleu clair et la flamme intérieure doit être claire. La taille de la flamme dépend de la position du bouton de commande correspondant.

Fig.8



IMPORTANT : IL EST INTERDIT DE RÉGLER LA FLAMME ENTRE LES POSITIONS « BRÛLEUR ÉTEINT » ET « BRÛLEUR ALLUMÉ ».

Une utilisation correcte de la table de cuisson, des paramètres correctement définis et l'utilisation d'ustensiles de cuisine adaptés permettent d'économiser beaucoup d'énergie.

Les économies d'énergie sont les suivantes :

- Jusqu'à 60 % de la chaleur est conservée grâce à l'utilisation de casseroles adaptées.
- Jusqu'à 60 % de la chaleur est conservée grâce à une utilisation correcte de l'appareil et au choix d'une taille de flamme adaptée.

Pour un fonctionnement efficace et économe en énergie de la table de cuisson, il est indispensable que les brûleurs soient toujours propres (notamment les fentes et les injecteurs de la flamme).

11 - TABLEAU 3 : ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Catégorie d'appareil : I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I12E3B/P I12HS3B/P I12ELWLS3B/P I12ELL3B/P

Brûleur	Type de gaz	Pression	Diamètre injecteur	Conso. maximum				Conso. minimum	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G 20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
		30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
	Butane G 30	37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapide	Naturel G 20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
		30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
	Butane G 30	37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapide	Naturel G 20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
		30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
	Butane G 30	37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Wok à trois anneaux	Naturel G 20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
		30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G 30	37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

12 - TABLEAU 4 : SOURCE DE GAZ ET COMPARETEUR NATIONAL

Cette table de cuisson est conforme aux directives suivantes de la Communauté économique européenne :

- RÈGLEMENT (UE) 2016/426 (GAR)
- DIRECTIVE 2014/30/UE (CEM)
- DIRECTIVE 2014/35/UE (DBT)

Groupe GAZ	Pression d'alimentation	Pays
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar G30-G31(28-30)-37mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar, G30 37mbar	PL
II2ELLL3B/P	G20 20mbar, G25 25mbar, G30 50mbar	DE

REMARQUES SUR L'INSTALLATION

13 - REMARQUES

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature de la pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette table de cuisson à gaz n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables en matière de ventilation.

ATTENTION : L'utilisation d'une table de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée.

Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque la table de cuisson est en fonctionnement : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique.

14 - INFORMATION TECHNIQUE

PLAQUE DE CUISSON GAZ ET INDUCTION ENCASTRABLE

MODEL	TGI4V-174 (PIG6042G-EA)
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	AC 220-240 V 50-60 HZ
PUISSANCE GAZ	3400 W
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	3500 W



ATTENTION : Ne pas immerger dans l'eau.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : La plaque devient très chaude ! Ne pas toucher !
Gardez les enfants et toute personne nécessitant une surveillance à distance.

15 - SERVICE APRÈS-VENTE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

- ✓ Consulter notre site : www.beldeko.com
- ✓ Nous écrire à l'adresse email suivante : beldeko@battentier.com
- ✓ Nous écrire à l'adresse postale suivante :

BATTENTIER MANFIL - BELDEKO
Services Consommateurs
1382 Avenue des Prés Seigneurs / 01120 DAGNEUX - FRANCE

- ✓ Nous appeler du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 au
+ 33 (0) 4 72 25 77 06

Avant de contacter le service après-vente munissez-vous des références complètes de votre appareil et de votre facture d'achat.

16 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclez les matériaux portant le symbole.
Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.



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

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NOTA :

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques.





THANK YOU FOR YOUR PURCHASE

CONGRATULATIONS ON YOUR NEW BUILT-IN GAS AND INDUCTION COOKTOP.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation. Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

1 - SAVE THESE INSTRUCTIONS

Risk of electric shock

- Disconnect the appliance from the power outlet before performing any work or maintenance.
- Connection to a proper grounding system is essential and mandatory.
- Any modification to the household wiring must be done by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Risk reduction

- Be cautious – the edges of the panel are sharp.
- Lack of caution may cause injuries or cuts.
- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible materials or products should ever be placed on this appliance.
- Provide this information to the person installing the appliance, as it may help reduce installation costs.
- To avoid any hazard, this appliance must be installed in accordance with the installation instructions.
- This appliance must be correctly installed and grounded by a qualified person.
- This appliance must be connected to a circuit that includes a breaker capable of fully cutting off the power supply.
- Improper installation may void any warranty or liability claims.

Risk of electric shock

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the surface becomes broken or cracked, unplug the appliance immediately (from the wall switch) and contact a qualified technician.

- Unplug the cooktop before any cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health risk

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

DANGER : Hot Surface

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing, or anything other than proper cookware to contact the induction glass surface until it has cooled.
- Metal objects like knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the cooktop as they can become hot.
- Keep children away.
- Pan handles may be hot to the touch. Ensure handles do not extend over other active cooking zones and keep them out of children's reach.
- Failure to follow this advice can result in burns or scalds.

Risk reduction

- The blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with care and always store safely and out of reach of children.
- Lack of caution may result in injuries or cuts.
- Never leave the appliance unattended while in use. Boil-overs can cause smoke, and greasy residue may ignite.
- Never use your cooktop as a worktop or storage space.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Never use the cooktop to heat or warm a room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e., using the control buttons).
- Do not let children play with or sit, stand, or climb on the appliance.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop. Children climbing on the cooktop may be seriously injured.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the appliance is in use.
- Children or people with disabilities that limit their ability to use the appliance must be accompanied and instructed by a responsible and competent person to use the appliance safely. The instructor must be confident that they can use it without danger to themselves or others.
- Do not attempt to repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other repairs must be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner on your cooktop.

- Do not place or move heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pots with rough edges or drag cookware across the induction glass surface as this can scratch it.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the glass surface.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified personnel to avoid danger.
- This appliance is intended for domestic use only.

WARNING : The appliance and its accessible parts become hot during use. Avoid touching heating elements.

- Children under 8 years old must be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 and over and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if supervised or instructed on safe usage and understanding of the risks.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.

WARNING : Unattended cooking with grease or oil can be dangerous and may cause fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, turn off the appliance and cover the flame with a lid or fire blanket.

WARNING : Fire hazard – do not store items on the cooktop.

WARNING : If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid electric shock (applies to ceramic or similar glass surfaces that protect live components).

- Do not use a steam cleaner.
- This appliance is not designed to be operated by an external timer or separate remote control system.

WARNING : Cooking must be monitored. Short-term cooking must be continuously supervised.

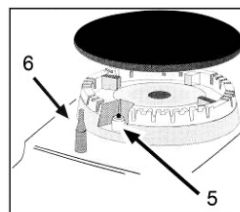
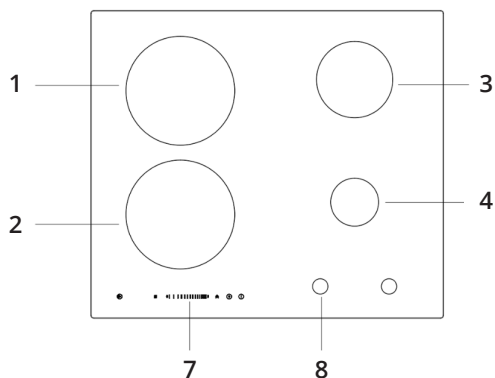
WARNING : This cooktop must be installed stably to prevent tipping. Refer to the installation instructions.

WARNING : Use only the flame guards designed by the cooktop manufacturer or those specified as suitable in the user manual. Improper flame guards can cause accidents

This appliance must be grounded for user safety.

2 - CLOSE-UP VIEW

TOP VIEW 1 : TGI4V-174



1. Front right heating element : Ø 180mm, 1500 W
2. Rear right heating element : Ø 180mm, 2000 W
3. Rapid burner : 2400 W
4. Auxiliary burner : 1000 W
5. Ignitor for Gas Burners
6. Safety Device - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc), interrupting the delivery of gas to the burner
7. Control knobs for induction cooking zone
8. Control panel for gas burners

3 - HOW TO USE THE APPLIANCE

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

GAS BURNERS

- The burners are different in size and power.
- Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings :



ON THOSE MODELS FITTED WITH A SAFETY DEVICE

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

ON THOSE MODELS FITTED WITH AN IGNITOR

The electric ignition button, identified by the ★ symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counter-clockwise direction to the «High» setting.

TO LIGHT A BURNER

Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

CAUTION

If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

TO TURN OFF A BURNER

Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the «●» setting).

4 - INDUCTION COOKING ZONE

CAUTION

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following :

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

WARNING : The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.

- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

DANGER OF FIRE : Do not store items on the cooking surfaces.

- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

BEFORE USE

IMPORTANT : The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol « INDUCTION SYSTEM » (Figure below) or enameled pots. Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



EXISTING POTS AND PANS



To avoid permanent damage to the cooktop surface, do not use :

- Pots or pans with uneven bottoms.
- Metal containers with enameled bottoms.

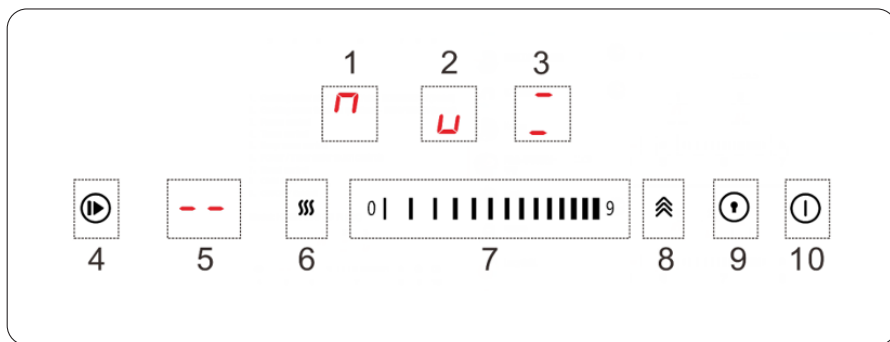
Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob : pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.



CONTROL PANEL LAYOUT



1. Rear left heating element : Ø 180 mm : 2000/2300 W (boost)
2. Front left heating element : Ø180 mm : 1500/1800 W (boost)
3. Free zone : 2500/2800 W (boost)
4. Pause control
5. Timer display
6. Keep warm control
7. Power / Timer slider touch controls
8. Boost control
9. Child lock
10. ON/OFF control

ON/OFF CONTROL

To switch the hob on, switch on the hob and hold button « **ON/OFF control** » for three seconds and the cooking zone displays light up.



COOKING LEVEL ADJUSTMENT

Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone corresponding button, and a indicator where you touched will flash, then adjust the power level by touching.



CHILD LOCK

This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.

- To activate the child lock function, switch on the button « **keylock control** », the timer shows « **LO** ». Then the control panel is locked.
- To deactivate the control panel lock, switch on the hob and hold button « **child safety lock** »  for three seconds.
- The « **LO** » goes off and the hob is active again.

TIMER

- The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.
- Select the cooking zone to be used with the timer, Touch timer control, the « **10** » will show in the timer display, and the « **0** » flashes. Set the time by touching the slider control.
- Touch timer control again, the « **1** » will flash. Set the time by touching the slider control.
- After a few seconds, the timer begins the countdown.
- Once the set time has elapsed, one acoustic signal sound and the hob switch off automatically.
- To deactivate the timer select the cooking zone to be used with the timer, and touch the timer control and set the desired cooking time to « **00** » by touching the slider control.

BOOST FUNCTION

Touching the heating zone selection control, and touching the button « **boost control** » , the zone indicator show « **b** » and the power reach Max. ».

KEEP WARM FUNCTION

Touching the heating zone selection control, and touching the button « **keep warm control** » , the zone indicator show « **c** », this means choosing the heating level for warming up and keeping warm (about 55±15°C) with 2L of water.

STOP & GO CONTROL

- When the cooking zones are running, touch the button « **Pause control** », all the displays will show « **P** » and stop heating.

- At this moment only « **Pause control** » , and « **ON/OFF control** »  « **keylock control** »  can be operated.

- Touch the button « **Pause control** »  again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

SECURITY FEATURES AND AUTOMATIC FUNCTIONALITIE

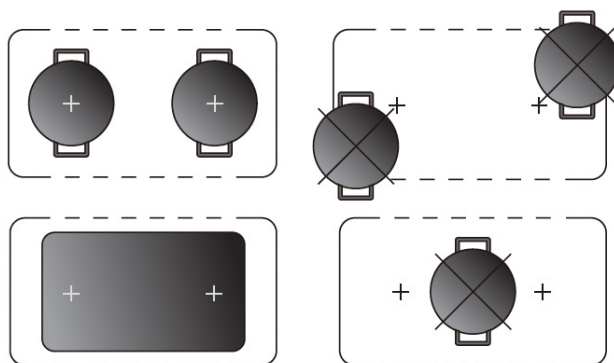
FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

IMPORTANT : Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement :



WATER OVERFLOW PROTECTION

The hob will automatically shut down within 10 seconds if water overflows the control panel.

AUTO SWITCH OFF

The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The default working times for various power levels are shown in the below table :

POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DEFAULT WORKING TIMER (H)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

WARNINGS CONTROL PANEL



RESIDUAL HEATINDICATOR

When cook ine one a still heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot. If the display shows  the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter. When the cooking zone cools down, the display goes off.

INCORRECT OR MISSING POT INDICATOR

- If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message  will appear in the display.
- If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

CLEANING THE HOB



WARNING

DO NOT USE STEAM CLEANERS. BEFORE CLEANING, MAKE SURE THE COOKING ONES ARE SWITCHED OFF AND THAT THE RESIDUAL HEAT INDICATOR («H») IS NOT DISPLAYED.

- Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING

- Read and follow the instructions given in the section « Instructions for use ».
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan
E0	The display board cannot receive the signal from the power board	Check the connection between the display board and the power board, if not , replace the power board.
EA	The display board cannot receive the signal from the power board	Check the connection between the display board and the power board, if not , replace the power board.
E1	High voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Low voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot. Please restart after the hotplate cools down.
F3/F5 F9/FA	NTC short or open	Call the after-sales service and specify the error code

NOISES MADE BY THE HOB

- Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts, as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.

→ This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

5 - CLEANING

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply (included battery power). To extend the lifespan of the gas hob, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually.

Please keep in mind to the following :

- The enameled parts and the glass top, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them.
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances.
- Automatic ignitor pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any spills too.
- After glass hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.

-
- First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g. Cleaning scraper (not supplied) (Fig. 1).
 - While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.
 - While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.

- Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig.2).

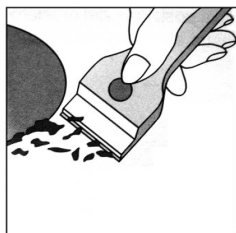


Fig. 1

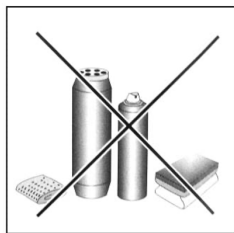


Fig. 2

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

GREASING THE GAS VALVES

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

→ Kind reminder : This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

PRACTICAL ADVICE ON USING BURNERS

6 - PRACTICAL ADVICE

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan.
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on.
- When the contents come to a boil, turn the knob to « Low ».

BURNER	Ø COOKWARE DIAMETER (CM)
AUXILIARY BURNER	10 - 14
RAPID BURNER	22 - 24
Ø180 MM COOKING ZONE (INDUCTION)	10 - 20
FLEXIBLE AREA (INDUCTION)	10 - 20 x 25 - 50

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, «Burner and Nozzle Specifications».

7- TROUBLESHOOTING GUIDE

If you find the gas hob cannot work suddenly or cannot work properly. Before calling customer service for assistance, let us check what we can do. First of all, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies, particularly, if the gas valves keeping turn on.

GAS BURNER

The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner :

- The gas holes on the burner are not clogged.
- All of the movable parts of burners are fixed correctly.
- There is no air flow around the cooking surface.

The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple :

- You press the knob all the way.
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

The flame goes out while turning knob to « Low » setting :

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled « Minimum Regulation »).

The cookware is not stable :

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

CERAMIC BURNER

THE COOKING ZONES HAVE BECOME SOILED

This may be caused by burnt on remnants of food. This will not affect the working of the appliance. However, you should make sure that the cleaning instructions are being followed regularly.

THE RESIDUAL HEAT INDICATOR CANNOT WORK

If the cooking zone does appear to be hotter than 60 °C and the residual heat indicator has not come on, you should call the Service Department.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of :

- Tile type of problem.
- The gas hob model number (Model....) as indicated on the packing carton.

→ Never call the technicians who is not authorized by your supplier, and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

INSTALLATION

8 - INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR THE HOB

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

⚠ IMPORTANT : UNPLUG THE ELECTRICAL CONNECTION BEFORE PERFORMING ANY MAINTENANCE OR REGULAR UPKEEP WORK.

→ The following requirements must be observed

a) The room must be fitted with a ventilation system which ventilates smoke and gases from combustion to the outside of rooms. This must be done by hood or electric ventilator.

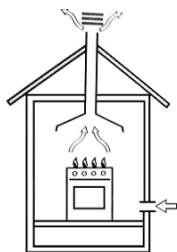


Fig.1

In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)



Fig.2

Directly to the
Outside

b) The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than 2 m³/h per kW of installed capacity. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100cm² and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm² (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).

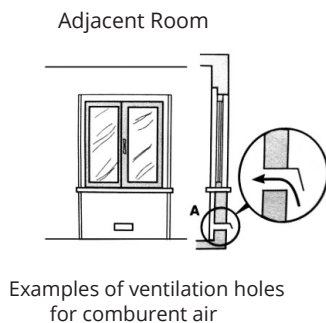


Fig.3

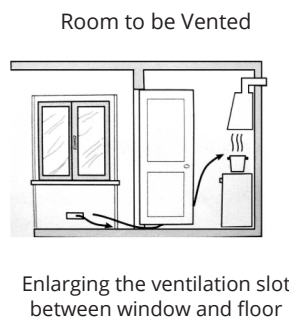


Fig.4

c) Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).

d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage. Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars, etc). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc).

INSTALLATION OF BUILT-IN HOB

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed :

- a) The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.
- c) The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (Fig. 5).

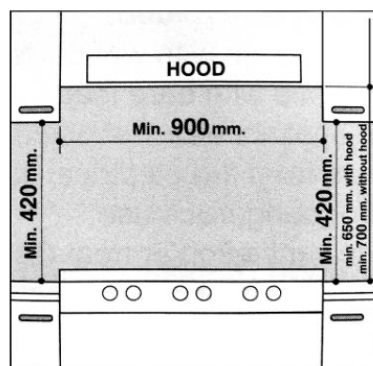


Fig. 5

d) Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in Fig. C.

INSTALLATION SIZE

MODEL	A (MM)	B (MM)
60 CM	560	480

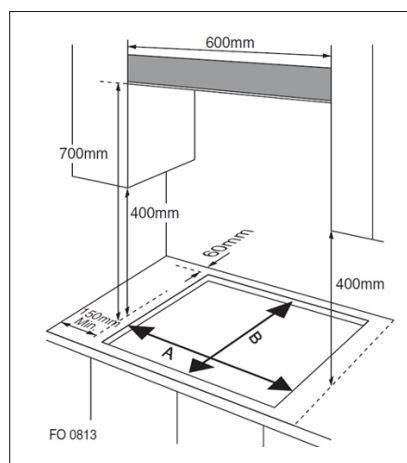
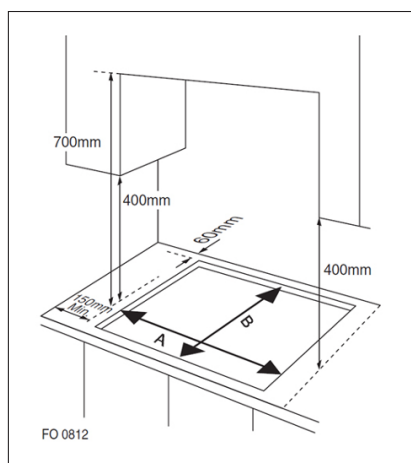
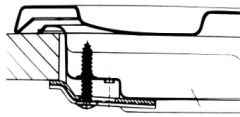
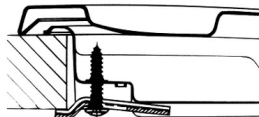


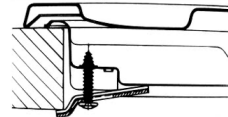
Fig.6



Hook position for
H = 20 mm top



Hook position for
H = 30 mm top

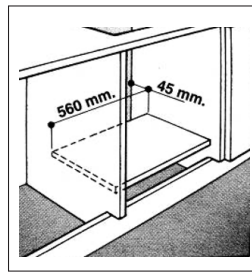
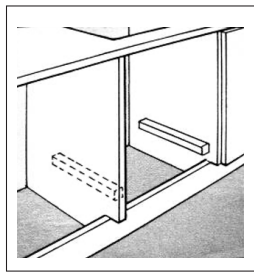


Hook position for
H = 40 mm top

N.B : Use the hooks contained in the « accessories bag ».

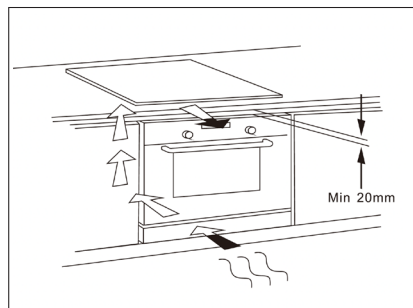
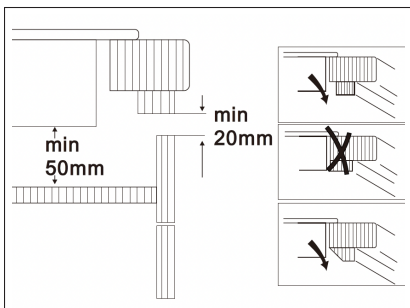
In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

IMPORTANT : When installing the hob on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips, in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 45 x 560 mm at least from the back side.



When install hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately

- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm).
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the MINIMUM REQUIRED clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.



HOB CONNECTION

GAS CONNECTION FOR GAS HOB

- The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing.
- Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed « Adaptation to different gas types ».
- In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

IMPORTANT : For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 « Burners and Nozzle Specifications ».

CONNECTION TO NON-FLEXIBLE TUBE (COPPER OR STEEL)

- Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.
- The hob is fitted with an adjustable « L » shape connector and a gasket to the gas supply.
- The connector should be dismantled and the gasket must be replaced. The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

CONNECTION TO FLEXIBLE STEEL TUBE

- The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2» connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm.
- Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

CHECK THE SEAL

- Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

ELECTRICAL CONNECTION

- The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current. According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour.

- In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

ELECTRICAL CONNECTION FOR GAS HOB

- Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch).
- The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50 °C than room temperature at any point.

→ **Before actual connection make sure that :**

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob.
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law.
- The plug or switch are easily accessible.

IMPORTANT : The wires in the main lead are coloured in accordance with the following code

GREEN & YELLOW	BLUE	BROWN
EARTH	NEUTRAL	LIVE

As the colours of the wires in the main lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows : Connect the Green & Yellow wire to terminal marked « E » or or coloured Green or Green & Yellow.

- 1/ Connect the Brown wire to the terminal marked « L » or coloured Red.
- 2/ Connect the Blue wire to the terminal marked « N » or coloured Black.

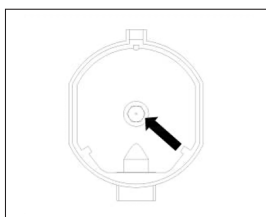
9 - BURNERS AND NOZZLE SPECIFICATIONS

Adapting the gas hob for different types of gas

	G30		G20 (optional)	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (small) (A)	1.0	52	1.0	71
Semi rapid (medium)	1.8	67	1.80	97
Rapid (R)	2.40	77	2.40	110
Triple ring (TR)	3.40	93	3.40	125
Supply pressures	30 MBAR		20 MBAR	

At 15°C and 1013 mbar - dry ga

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³
P.C.I.G25 32.49 MJ/m³ P.C.I.G27 30.98 MJ/m³
P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³ P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



REPLACEMENT OF BURNER NOZZLE

- Loosen the nozzle with a dedicated wrench (7).
- Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference).

→ After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

10 - TABLE 2 : HOW TO CONVERT GAS SOURCE

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment spindle (see fig.7 below) and adjust the flame	Loosen the adjustment spindle (see fig.7 below) and adjust the flame

VALVE ADJUSTMENT

- Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position.
- Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

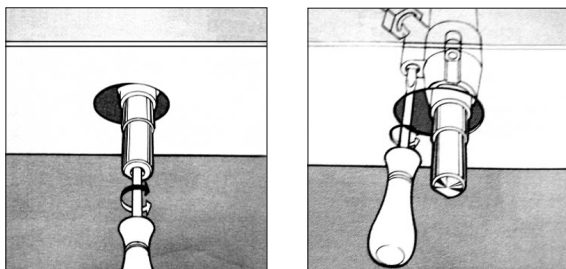


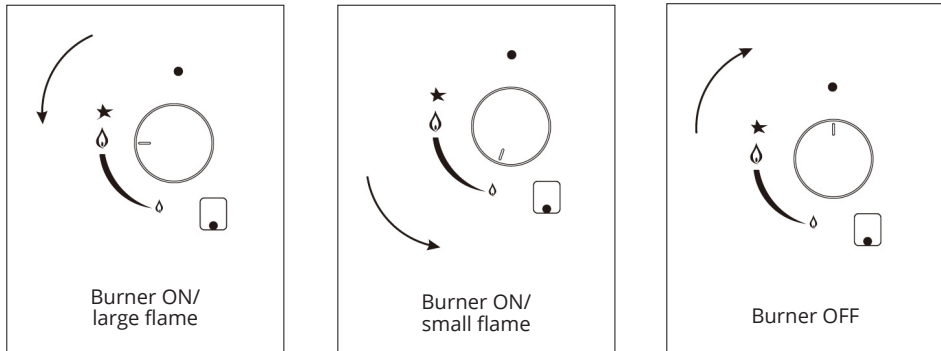
Fig. 7

To check the adjusted flame : heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

FLAME SELECTION

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.

Fig.8



See fig.8 for various operating options (flame size selection), the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it make food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

IT IS PROHIBITED TO ADJUST THE FLAME BETWEEN THE BURNER OFF AND BURNER ON LARGE FLAME POSITIONS

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used.

The energy conservation be as follows :

- Up to 60% are conserved when proper pots are used.
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

11 - TABLE 3 : ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

APPLIANCE CATEGORY : I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I2E3B/P I2H53B/P I2ELWLS3B/P I2ELL3B/P

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

12 - TABLE 4 : GAS SOURCE AND NATIONAL COMPARISON TABLE

This hob conforms to the following European Economic Community directives :

- REGULATION(EU) 2016/426 (GAR)
- DIRECTIVE 2014/30/EU (EMC)
- DIRECTIVE 2014/35/EU (LVD)

Gas group	Supply pressure	Country
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar G30-G31(28-30)-37mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar, G30 37mbar	PL
II2ELLL3B/P	G20 20mbar, G25 25mbar, G30 50mbar	DE

NOTICE FOR INSTALLATION

13 - NOTICE

- Prior to installation, ensure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label.
- This gas hob is not connected to combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

CAUTION : The use of a gas hob leads to the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.

Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the hob is in working : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.

14 - TECHNICAL INFORMATION

BUILT-IN GAS & CERAMIC HOB

MODEL	TGI4V-174 (PIG6042G-EA)
SUPPLY VOLTAGE	220-240 V 50-60 HZ
GAS POWER	3400 W
ELECTRICAL POWER	3500 W



CAUTION : Do not immerse in water.

WARNING : To avoid the risk of electric shock, unplug the appliance before cleaning.

WARNING : The hot plate becomes very hot! Do not touch!
Keep children and anyone requiring supervision at a distance.

15 - AFTER SALES SERVICES

To learn more about our products or contact us, you can :

✓ Consult our website: www.beldeko.com

✓ Write to us at the following email address : beldeko@battentier.com

✓ Write to us at the following postal address :

BATTENTIER MANFIL - BELDEKO

Services Consommateurs

1382 Avenue des Prés Seigneurs / 01120 DAGNEUX - France

✓ We call Monday to Friday, 9:00 a.m. to 5:00 p.m. at
+ 33 (0) 4 72 25 77 06

Before contacting customer service, please have the complete reference information of your device and your purchase receipt ready.

16 - PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



Recycle materials bearing the symbol.
Dispose of packaging in the appropriate recycling containers.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. It should be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring proper disposal of this product, you help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could result from inappropriate waste handling.

For more information about recycling this product, please contact your local authorities, household waste collection center, or the store where you purchased the product.

NOTE : In order to constantly improve our products, we reserve the right to make any changes to their technical, functional or aesthetic.

BELDEKO



 + 33 (0) 4 72 25 77 06

 beldeko@battentier.com