



MARQUE : PROLINE
REFERENCE : PGH4iX iNOX
CODiC : 4363078



NOTICE



PROLINE

PGH4IX

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

GAS HOB

GASKOOKPLAAT



Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION	5
INSTALLATION	6
CONNEXION ÉLECTRIQUE	9
CONNEXION AU GAZ.....	10
MISE EN SERVICE	11
CONVERSION DU GAZ NATUREL AU GPL.....	11
FONCTIONNEMENT	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	16
MISE AU REBUT	17

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En ce qui concerne la méthode et la fréquence du nettoyage, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 15.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



Lisez attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser cette plaque de cuisson.

- Utilisez l'appareil uniquement pour faire cuire des aliments. N'utilisez jamais cet appareil comme un radiateur.
- Gardez cet appareil propre. Les résidus d'aliments pourraient provoquer un incendie.
- N'essayez pas de modifier cette plaque de quelque façon que ce soit.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson si elle est en contact avec de l'eau. Ne faites pas fonctionner la plaque de cuisson avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont en position ● lorsque la plaque n'est pas utilisée, avant d'enlever une casserole et avant le nettoyage.
- Lorsque vous utilisez un autre appareil électrique à proximité de la plaque, assurez-vous que le câble d'alimentation de la plaque n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de cet appareil.

- Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être utilisées sur la plaque de cuisson car cela pourrait provoquer un accident si elles basculent ou déversent leur contenu.
- Ne laissez jamais la plaque sans surveillance lors de l'utilisation.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine en plastique ou du papier d'aluminium sur la plaque de cuisson.
- Les aliments périssables, les articles en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être rangés au-dessus ou en dessous de la plaque de cuisson.
- Ne pulvérisiez aucun aérosol à proximité de l'appareil quand il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas de jet de vapeur ou tout autre équipement à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Toute réparation ou procédure d'entretien de la plaque de cuisson ne doit être effectuée que par un technicien agréé.

⚠ Le gaz combustible contient du mercaptan afin que vous puissiez détecter une fuite de gaz (odeur d'ail pourri ou d'œuf). Si vous pensez qu'il y a une fuite de gaz, procédez comme suit :

- N'allumez pas la lumière.
- N'allumez / n'éteignez aucun appareil et ne touchez à aucune prise.
- N'utilisez pas le téléphone.

Cessez d'utiliser la plaque de cuisson et tournez les boutons de contrôle sur la position ●.



N'allumez aucun feu

Ouvrez la fenêtre pour aérer.

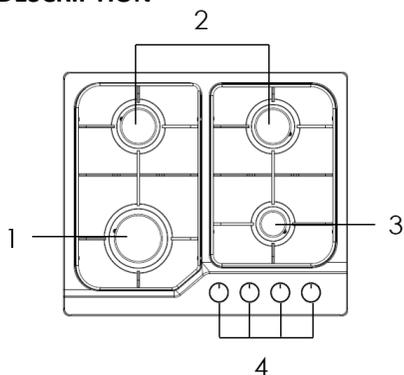


Avertissement

Contactez le centre d'entretien en utilisant un téléphone à l'extérieur.

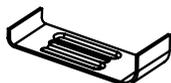


DESCRIPTION



1. Brûleur rapide
2. Brûleurs semi-rapides
3. Brûleur auxiliaire
4. Boutons de contrôle

Accessoires



Pattes de fixation (4)



Joint d'étanchéité (4)



Vis (x 4)



Raccord



Injecteur (4)

INSTALLATION

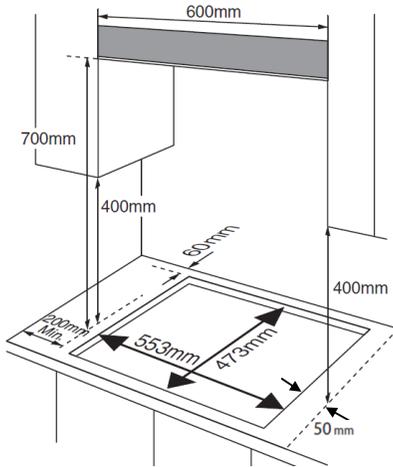


Cet appareil doit être installé par une personne compétente comme indiqué dans les normes et règlements de sécurité relatifs à l'installation du gaz, et doit seulement être utilisé dans un endroit bien aéré. Lors de l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous qu'elle reste facilement accessible pour un technicien en cas de panne.

Avertissements

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique sont conformes au type indiqué sur la fiche signalétique.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des mesures de sécurité.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. N'exposez pas la plaque au soleil, à la pluie, à la neige etc.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences relatives à la ventilation.
- Avant de procéder à l'installation, éteignez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de façon à ne toucher aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude.
- Le tuyau ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.

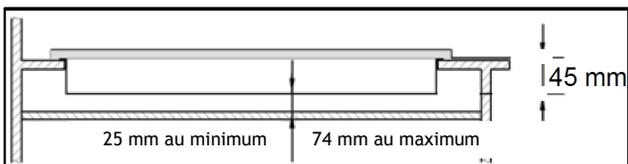
Positionnement



DÉGAGEMENTS REQUIS LORS DE L'INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON AVEC UNE HOTTE AU-DESSUS

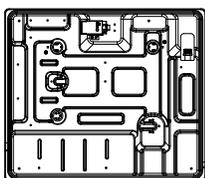
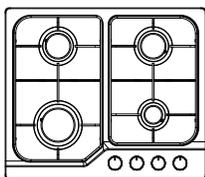
Cet appareil doit être intégré dans un meuble de cuisine ou dans un plan de travail de 600 mm, à condition que les distances minimales suivantes soient respectées :

- Les bords de la plaque doivent être à une distance minimale de 60 mm d'un mur latéral ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la plaque de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale placée directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la plaque de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur de la plaque de cuisson. Si le dessous de la surface horizontale est à moins de 400 mm, il doit être éloigné **d'au moins 50 mm** des bords extérieurs de la plaque de cuisson.
- Un dégagement de 50 mm autour de l'appareil et entre la surface de la plaque de cuisson et toute surface combustible.
- Vous devez laisser un espace de 25 mm au minimum et de 74 mm au maximum entre le dessous de l'appareil et toute surface située en dessous.



- Un espace minimum de 200mm est nécessaire entre les bords latéraux de la plaque et tout placard ou mur adjacent.
- Les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une élévation de température d'au moins 85°C au-dessus de la température ambiante pendant le fonctionnement.
- Si vous souhaitez installer la plaque de cuisson au-dessus d'un four, ce dernier doit obligatoirement disposer d'une ventilation forcée.

Montage de la plaque de cuisson dans le plan de travail

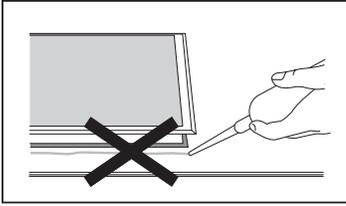


Vue de dessous

1. Enlevez les supports à ustensiles, les chapeaux des brûleurs et les couronnes puis retournez soigneusement l'appareil à l'envers et placez-le sur une surface rembourrée.

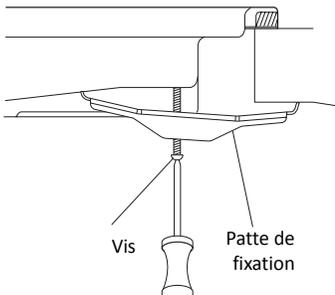
Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et de surveillance de la flamme ne soient pas endommagés lors de cette opération.

2. Appliquez le joint d'étanchéité fourni tout autour du bord de l'appareil.
3. Ne laissez pas d'espace à la jonction du joint et ne créez pas de surépaisseur.



 **N'utilisez pas de mastic de silicone pour sceller l'appareil contre la découpe du plan de travail.**

Cela rendrait difficile le retrait de l'appareil hors de la découpe, en particulier s'il doit être réparé.



1. Placez les pattes de fixation au-dessus des trous qui correspondent à la taille des vis. Il y a un ensemble de trous de vis dans chaque coin de la plaque de cuisson.

Fixez les pattes de fixation à la plaque de cuisson en serrant légèrement les vis à travers la patte.

2. Remettez doucement la plaque de cuisson à l'endroit puis insérez-la soigneusement dans la découpe du plan de travail.

3. Ajustez les pattes et serrez complètement les vis pour fixer la plaque de cuisson en position.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Tous les travaux électriques nécessaires à l'installation de la plaque de cuisson doivent être effectués par un électricien qualifié ou une personne compétente, en conformité avec les réglementations locales.

LA PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.

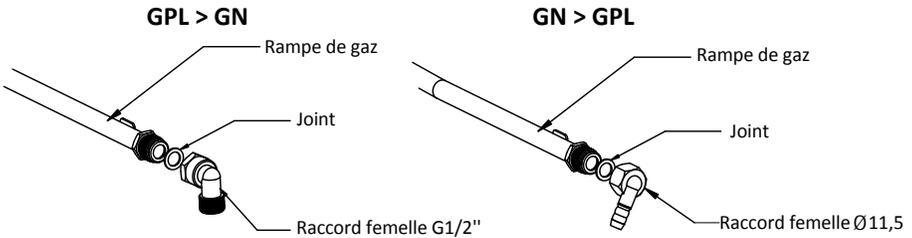
Avant de mettre la plaque en marche, vérifiez que votre alimentation

électrique domestique correspond à celle qui est indiquée sur la fiche signalétique de la plaque.

Assurez-vous que le câble d'alimentation de la plaque n'entre pas en contact avec des surfaces dont la température est supérieure à 50°C.

CONNEXION AU GAZ

Cet appareil est conçu pour fonctionner au GPL (gaz de pétrole liquéfié) ou au GN (gaz naturel).- Cet appareil doit être installé et raccordé par des personnes qualifiées conformément aux lois et réglementations locales en matière de raccordement au gaz.



Spécifications du gaz

Type de gaz	BRÛLEUR :	Rapide (grand)	Semi rapide (moyen)	Auxiliaire (petit)
Gaz naturel	ÉNERGIE THERMIQUE (kW) :	3,0	1,75	1,0
	DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (mm) :	1,30	0,97	0,72
Gaz GPL	ÉNERGIE THERMIQUE (kW) :	3,0	1,75	1,0
	DÉBIT (g/h) :	219	127	73
	DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (mm) :	0,85	0,65	0,50

Catégorie de gaz naturel : I2H (20) / I2E+

Catégorie GPL (gaz de pétrole liquéfié) : I3+_ (28-30/37)

MISE EN SERVICE

Lorsque la plaque de cuisson a été entièrement installée, il sera nécessaire de vérifier le réglage minimum de la flamme. Pour cela, suivez la procédure ci-dessous :

- Tournez le robinet à gaz en position MAX et allumez le brûleur.
- Mettez le robinet à gaz en position de flamme MIN puis tournez plusieurs fois le bouton de contrôle de  à . Si la flamme est instable ou s'éteint, suivez la procédure ci-dessous.

Procédure :

Allumez de nouveau le brûleur et

réglez-le sur la position .

Enlevez le bouton de contrôle.

Pour effectuer le réglage, utilisez un tournevis plat (non fourni) et tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme reste stable et ne s'éteigne pas, lorsque

le bouton est tourné de  à .

Répétez cette procédure pour tous les brûleurs.



Vis de réglage du ralenti

CONVERSION DU GAZ NATUREL AU GPL

Important

Le remplacement / la conversion de la plaque de cuisson à gaz doit être réalisé par une personne compétente uniquement.

Il est important de noter que ce modèle est conçu pour une utilisation avec du gaz naturel mais peut être converti pour être utilisé avec du butane ou du gaz propane si les injecteurs appropriés sont installés.

Méthode

- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont réglés en position ● .
- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant.

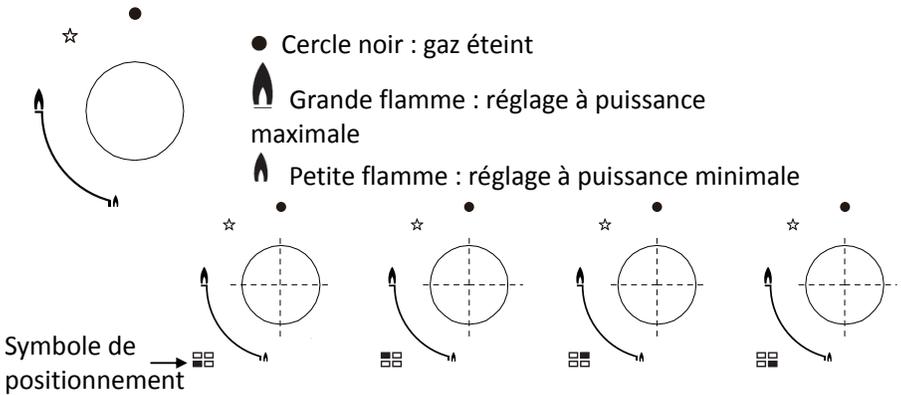
- Retirez tous les supports d'ustensiles, les chapeaux des brûleurs, les couronnes et les boutons de contrôle.
- Avec une clé à douille de 7mm (non fournie), dévissez les injecteurs des brûleurs et remplacez-les par les injecteurs GPL appropriés.

Pour ajuster le débit de gaz

Avec un tournevis plat (non fourni), serrez complètement la vis de réglage du conduit de dérivation.

FONCTIONNEMENT

Allumer un brûleur



Pour déterminer quel bouton de contrôle allume quel brûleur, vérifiez le symbole du positionnement représenté à côté du bouton de contrôle.

1. Appuyez sur le bouton de contrôle du brûleur désiré puis tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le régler sur la puissance maximale.

- Alors que le bouton de contrôle est toujours enfoncé, le brûleur produira des étincelles. La flamme apparaîtra.
- Si le brûleur ne s'allume pas, vous pouvez utiliser n'importe quel type de briquet ou de flamme (allumettes, etc.) et l'amener près du brûleur. **PRENEZ DES PRÉCAUTIONS** lors de cette procédure.

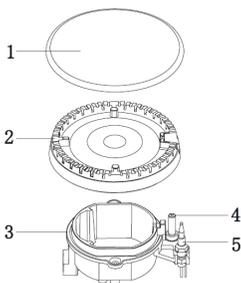
2. Relâchez le bouton de contrôle.
3. Tournez le bouton de contrôle jusqu'au réglage souhaité.
 - Observez attentivement les aliments frire à une puissance élevée, car ils peuvent prendre feu.
 - Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la lorsqu'elle chauffe.
 - Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner les graisses chaudes sur les côtés de la poêle.
 - N'essayez jamais de déplacer une poêle contenant de la graisse chaude. Attendez que la graisse soit complètement froide.



Risque de déflagration!

Si après 15 secondes, la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et ouvrez une fenêtre ou une porte pour aérer la pièce. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer de nouveau le brûleur.

Si la flamme ne s'allume pas après quelques tentatives, vérifiez que le chapeau du brûleur et la couronne sont correctement positionnés.



1. Chapeau du brûleur
2. Couronne du brûleur
3. Plaque du brûleur
4. Allumeur
5. Thermocouple

REMARQUE : Lors de l'allumage d'un brûleur, après l'installation ou une coupure de courant, il est normal que l'étincelle d'allumage s'active automatiquement.

AVERTISSEMENT : Si les flammes du brûleur sont accidentellement soufflées, éteignez le brûleur et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de contrôle correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en position ● .

Ustensiles de cuisson

Ustensiles adaptés

Brûleur	Diamètre minimum des ustensiles de cuisson	Diamètre maximum des ustensiles de cuisson
Brûleur rapide	20 cm	24 cm
Brûleurs semi-rapides	16 cm	18 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

Précautions d'utilisation

- Utilisez des ustensiles qui sont de la bonne taille pour chaque brûleur (voir tableau ci-dessus). N'utilisez pas de petites casseroles sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les parois des casseroles.
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.
- Positionnez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson et tournez la poignée dans une position sûre afin que la casserole ne puisse pas être renversée ou bousculée.
- Ne faites jamais fonctionner la plaque sans ustensiles de cuisson.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez le robinet à gaz fermé.
- Faites attention lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les projections surchauffées peuvent facilement s'enflammer.
- Dès que les liquides commencent à bouillir, baissez le feu afin que le liquide continue à frémir.
- Si les boutons de contrôle sont difficiles à tourner, veuillez contacter votre centre d'entretien local.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Fermez toujours le robinet à gaz et débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson alors qu'elle est encore tiède, car les éclaboussures se nettoient plus facilement que si la plaque est froide.

Surface de cuisson

Nettoyez régulièrement la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse et bien essoré. Évitez d'utiliser les produits suivants :

- Les détergents ménagers ou l'eau de javel;
- Les tampons à récurer non appropriés pour les ustensiles à revêtement antiadhésif;
- Les tampons en laine d'acier;
- Les produits détachants pour les lavabos / éviers.

Lors du nettoyage de la surface de cuisson, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur des chapeaux des brûleurs, car cela pourrait bloquer les injecteurs.

Supports d'ustensiles, chapeaux de brûleurs et couronnes

Les supports d'ustensiles, les chapeaux des brûleurs et les couronnes peuvent être retirés pour le nettoyage.

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et enlevez les taches avec une pâte nettoyante douce. Si les taches sont particulièrement difficiles à éliminer, un tampon de laine d'acier bien imprégné de savon peut être utilisé avec précaution.

Après le nettoyage, assurez-vous d'essuyer ces pièces avec un chiffon doux et de réassembler les pièces correctement.

Allumeurs et thermocouples

Les trous et les rainures doivent être nettoyés pour que la flamme puisse s'allumer correctement.

Si les allumeurs sont sales, ils ne s'allumeront pas correctement. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non-métallique. Les allumeurs ne doivent pas subir de forts impacts.

Les thermocouples sont extrêmement importants car ils coupent l'approvisionnement en gaz si une flamme s'éteint pendant la cuisson; assurez-vous de les garder propres.

Entretien

Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement au gaz. En cas d'anomalie, même minime, consultez le service technique pour remplacer la pièce défectueuse. Nous vous recommandons de changer les pièces de connexion du gaz une fois par an.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si la plaque de cuisson ne fonctionne pas correctement, veuillez effectuer les vérifications suivantes avant d'appeler le service d'assistance technique.

Problème	Solution possible
Il n'y a pas d'étincelle lors de l'allumage du gaz	Assurez-vous que la plaque est correctement branchée à une prise électrique et que l'alimentation est activée. Vérifiez que les chapeaux et les couronnes ont été remplacés correctement, par exemple, après le nettoyage.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Vérifiez que les trous et les rainures des brûleurs ne sont pas obstrués. Vérifiez que les chapeaux et les couronnes ont été remplacés correctement, par exemple, après le nettoyage.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Voici la fiche technique de la plaque de cuisson domestique conformément à la réglementation de l'Union européenne n° 66/2014

Numéro de modèle	PGH4IX
Type de plaque	Plaque de cuisson au gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4
Efficacité énergétique du brûleur à gaz	EE _{brûleur à gaz} 58,7

rapide (brûleur à gaz arrière gauche)	%
Efficacité énergétique du brûleur à gaz semi-rapide (brûleurs à gaz avant gauche et droit)	EE _{brûleur à gaz} 57,5 %
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson à gaz	EE _{brûleur à gaz} 57,9 %

Pour atteindre une efficacité énergétique maximale, il est recommandé d'utiliser des casseroles / poêles de taille recommandée pour chaque brûleur ci-dessus. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de contrôle en position maximale. Gardez le brûleur et le support d'ustensiles propres.

Remarque :

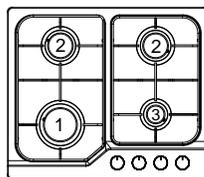
Efficacité énergétique selon le règlement EU n° 66/2014

Depuis	EE _{plaque de gaz} en %
20 février 2015	> 53
20 février 2017	> 54
20 février 2019	> 55

La méthode d'essai est en conformité avec les exigences des normes EN 30-1-1:2008 + A3:2013 et EN 30-2-1:2015.

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50/60Hz

1-3.0 kW
2-1.75 kW
3-1.0 kW



MISE AU REBUT



■ En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.