MANUEL D'UTILISATION

PROLINE

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ PGH4IX

Besoin d'un conseil ? Une question sur ce produit ?
RDV sur la communauté SAV Darty : https://sav.darty.com
Déjà 1/2 million de solutions grâce à l'avis des utilisateurs.

FNAC DARTY

PROLINE

PGH4IX

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

GASKOOKPLAAT

GAS HOB



MANUEL D'UTILISATION

HANDLEIDING

OPERATING INSTRUCTIONS

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'usager 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 pages 15-16.
- 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.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage sont inscrites sur une etiquette située sur la plaque signalétique.
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la règlementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- ATTENTION: "En cas de bris de verre de la plaque de cuisson:
  - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toutes les résistances é lectriques puis isolez l'appareil de l'alimentation électrique,
  - ne touche z pas la surface de l'appareil,
  - n'utilisez plus l'appareil."

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 plaquede 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 pulvérisez 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.

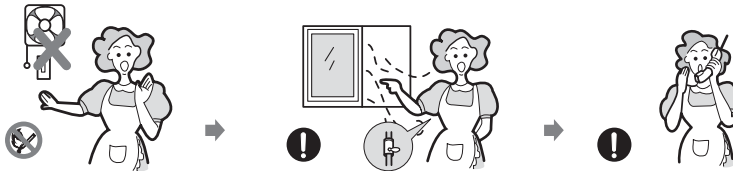
⚠ **Le gaz combustible contient du mercaptan afin que vous puissiez détecter une fuite de gaz (odeur d'ail pourri ou d'œuf). Si vous pensez qu'il y a une fuite de gaz, procédez comme suit :**

- 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 ●.

Ouvrez la fenêtre pour aérer.

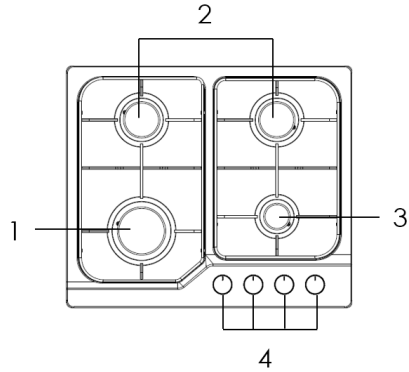
Contactez le centre d'entretien en utilisant un téléphone à l'extérieur.



N'allumez aucun feu

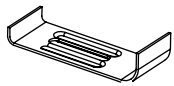
Avertissement

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)

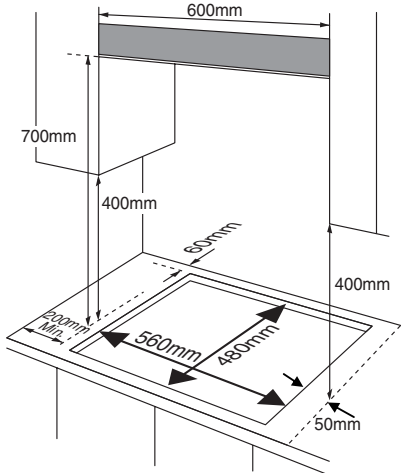
INSTALLATION

⚠ 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.

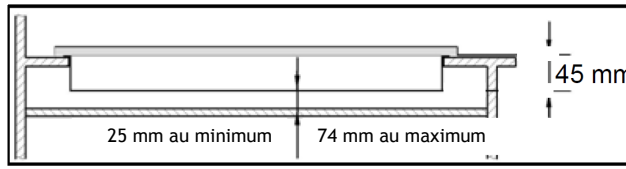
Positionnement



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

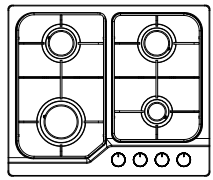
Cet appareil doit être intégré dans un meuble de cuisine ou dans un plan de travail de 600 mm, à condition que les distances minimales suivantes soient respectées :

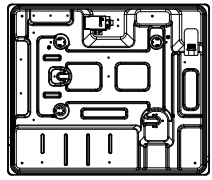
- Les bords de la plaque doivent être à une distance minimale de 60 mm d'un mur latéral ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la plaque de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale placée directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces 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





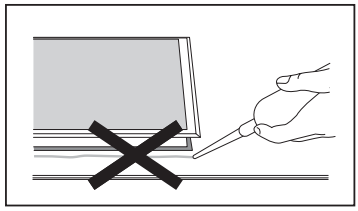
Vue de dessous

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.

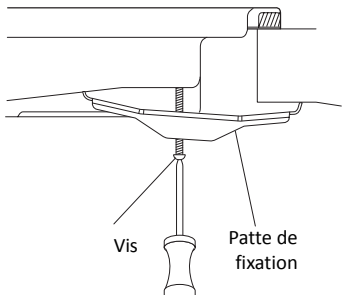
2. Appliquez le joint d'étanchéité fourni tout autour du bord de l'appareil.

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.

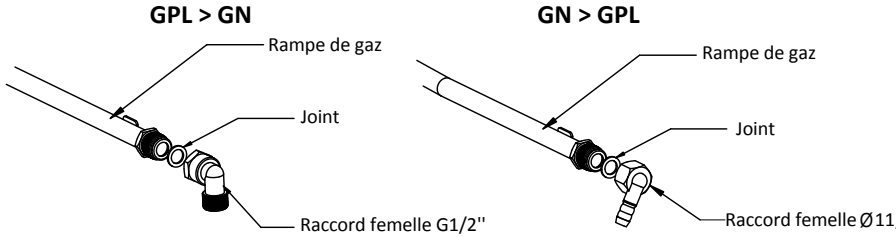
LA PLAQUE DE CUISSON DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.
Avant de mettre la plaque en marche, vérifiez que votre alimentation

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	1,00	0,78
Gaz GPL	ÉNERGIE THERMIQUE (kW) :	3,0	1,75	1,0
	DÉBIT (g/h) :	219	127	73
	DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR (mm) :	0,87	0,66	0,50

Catégorie de gaz naturel : I2H (20) / I2E+
Catégorie GPL (gaz de pétrole liquéfié) : I3+ (28-30/37)
Puissance total : 7.5kW(546g/h)

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

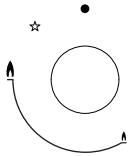
- Assurez-vous que les boutons de contrôle sont réglés en position ● .
- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant.

- 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 appropriées.

Pour ajuster le débit de gaz
Avec un tournevis plat (non fourni), serrez complètement la vis de réglage du conduit de dérivation.

FONCTIONNEMENT

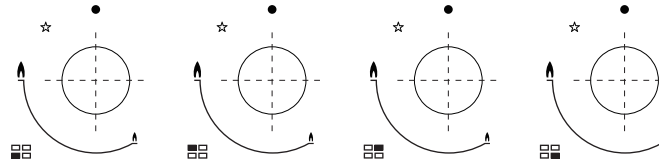
Allumer un brûleur



● Cercle noir : gaz éteint

Grande flamme : réglage à puissance maximale

Petite flamme : réglage à puissance minimale



Symbole de positionnement →

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

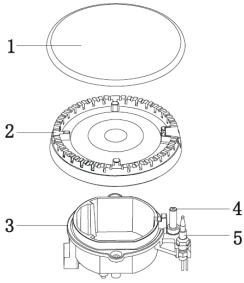
1. Appuyez sur le bouton de contrôle du brûleur désiré puis tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le régler sur la puissance maximale.
   - Alors que le bouton de contrôle est toujours enfoncé, le brûleur produira des étincelles. La flamme apparaîtra.

   - 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 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 replacés 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 replacés 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 %

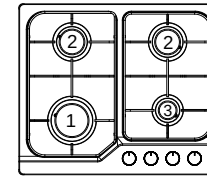
Pour atteindre une efficacité énergétique maximale, il est recommandé d'utiliser des casseroles / poêles de taille recommandée pour chaque brûleur ci-dessus. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de contrôle en position maximale. Gardez le brûleur et le support d'ustensiles propres.

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~ 50Hz-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.

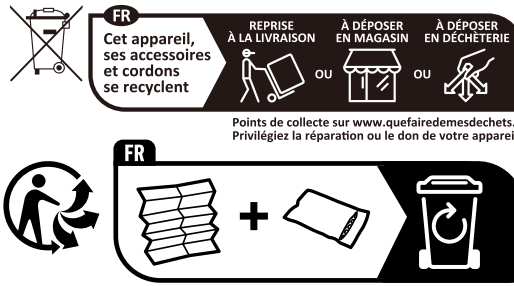
Hotline Darty France

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 samedi de 8h 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.



Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN: 2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 3
OMSCHRIJVING 5
INSTALLATIE 6
ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN 10
GASAANSLUITING 10
INBEDRIJFSTELLING 11
OMSCHAKELING VAN AARDGAS VAN LPG 12
GEBRUIK 12
REINIGING EN ONDERHOUD 15
PROBLEEMOPLOSSING 16
TECHNISCH GEGEVENSBLAD 17
VERWIJDERING 18

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of toepassingen worden gebruikt, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Voor details over de reinigingsmethode en -frequentie, zie de sectie “Reiniging en onderhoud” op paginas 15-16.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor het koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de kamer.
- OPGELET: Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg dat de keuken voldoende wordt gelucht, in het bijzonder wanneer het

apparaat wordt gebruikt. Houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanisch ventilatie-apparaat (mechanische afzuigkap).

- Een langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie, zoals het openen van een venster, of meer doeltreffende ventilatie, zoals het verhogen van het niveau van de mechanische ventilatie indien aanwezig, vereisen.
- Controleer voor de installatie of de voorwaarden van lokale distributie (aard en druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De afstelvoorwaarden van het apparaat staan op het label (of op het typeplaatje) vermeld.
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende installatieregelgeving. Bijzondere aandacht dient gegeven te worden aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.
- OPGELET: “In geval van glasbreuk van de kookplaat:
  - schakel alle branders en elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit en isoleer het apparaat van de voeding,
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
  - gebruik het apparaat niet langer.”

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

 Lees deze waarschuwingen grondig door voordat u de kookplaat installeert of gebruikt.

- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik het apparaat nooit als verwarmingstoestel.

• Houd het apparaat schoon. Etensresten kunnen brand veroorzaken.
• Probeer nooit om de kookplaat aan te passen.
• Gebruik de kookplaat niet als het met water in aanraking is gekomen. Gebruik de kookplaat niet als uw handen nat zijn.
• Zorg dat de regelknoppen zich in de stand ● bevinden wanneer niet in gebruik, voor het verwijderen van de kookpannen of voor reiniging.
• Wanneer een ander apparaat wordt gebruikt, zorg dat de stroomkabel van de kookplaat niet in aanraking komt met de warme oppervlakken van dit apparaat.
• Gebruik geen onstabiele of vervormde pannen op de kookplaat, ze kunnen omkantelen of morserij veroorzaken.
• Laat de kookplaat tijdens het koken nooit zonder toezicht achter.
• Gebruik nooit borden van kunststof of aluminiumfolie op de kookplaat.
• Bederfelijke levensmiddelen, kunststof artikelen en spuitbussen kunnen door de warmte worden aangetast en mogen niet boven of onder de kookplaat worden opgeborgen.
• Spuit geen sprays in de buurt van het toestel wanneer het in werking is.
• Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukreiniger of ander apparaat onder hoge druk.
• Laat de kookplaat alleen repareren of onderhouden door een bekwame reparateur.

⚠ **Het brandstofgas bevat mercaptan zodat u een gaslek kan ruiken (geur van rotte knoflook of ei). Als er gas blijkt te lekken, doe het volgende:**

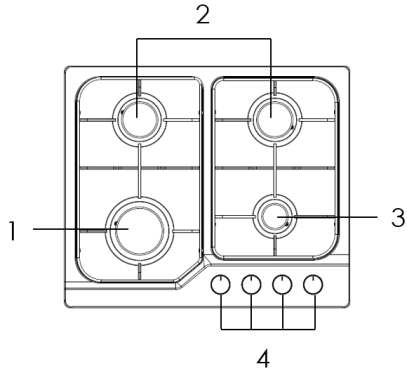
- Steek het licht niet aan.
- Schakel geen enkel apparaat in/uit en raak geen stekker aan.
- Gebruik de telefoon niet.

Gebruik de kookplaat niet langer en stel de regelknoppen in op de stand ●.	Open het raam om de kamer te luchten.	Neem contact op met het servicecentrum door een telefoon ver uit de buurt te gebruiken.



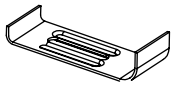
Geen brandmiddel Te doen

OMSCHRIJVING



1. Snelle brander
2. Halfsnelle branders
3. Hulpbrander
4. Regelknoppen

TOEBEHOREN



Beugel (4)



Schuimband (4)



Schroef (4)



Elleboog



Injector (4)

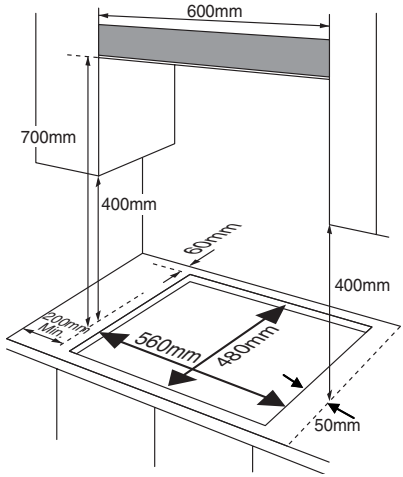
INSTALLATIE

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een bekwame persoon zoals aangegeven in de lokale gasveiligheidsrichtlijnen en -voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Installeer de kookplaat op een plaats zodat in geval van een defect de reparateur het apparaat makkelijk kan bereiken.

Waarschuwingen

- Pas dit toestel niet aan.
- Voorafgaand aan de installatie, verzeker u ervan dat de locale condities (gassoort en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Voor installatie, controleer of de gas- en stroomvoorziening overeenstemmen met het type dat op het typeplaatje is aangegeven.
- De fabrikant is niet aansprakelijk in geval de veiligheidsmaatregelen genegeerd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, etc.
- Dit apparaat is niet verbonden met een rookgasafvoer. Het dient geïnstalleerd en verbonden te worden volgens de geldende installatieregelgeving. Bijzondere aandacht dient gegeven te worden aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.
- Voordat u met de installatie begint, sluit de gas- en elektriciteitstoevoer naar het apparaat af.
- Zorg dat de gasleiding en de elektrische kabel op een dergelijke manier worden geïnstalleerd zodat ze geen delen van het apparaat aanraken die heet heet kunnen worden.
- De gasleiding of - connector mag niet gebogen zijn of door een ander apparaat worden belemmerd.

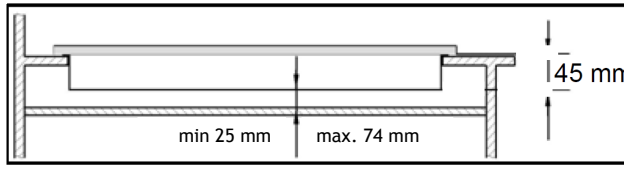
Plaatsbepaling



NODIGE VRIJE RUIMTE WANNEER DE KOOKPLAAT ONDER EEN AFZUIGKAP WORDT GEÏNSTALLEERD.

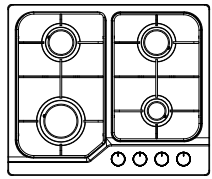
Dit apparaat is bestemd voor inbouw in een keukenkast of 600 mm werkblad, mits de volgende minimum afstanden mogelijk zijn:

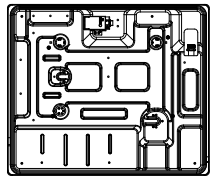
- De randen van de kookplaat moeten zich op minstens 60 mm van een zij- of achterwand bevinden.
- 700mm tussen het hoogste punt van het kookplaatoppervlak (waaronder de branders) en de onderkant van een horizontaal oppervlak rechtstreeks erboven.
- 400mm tussen de kookplaatoppervlakken, mits de onderkant van het horizontaal oppervlak zich op één lijn met de buitenrand van de kookplaat bevindt. Als de onderkant van het horizontaal oppervlak lager dan 400mm is, dan moet het zich op **minstens** 50mm uit de buurt van de buitenrand van de kookplaat bevinden.
- 500mm vrije ruimte rondom het apparaat en tussen het kookplaatoppervlak en een brandbaar oppervlak.
- Laat een ruimte van minimum 25 mm en maximum 74 mm tussen de onderkant van het apparaat en een onderliggende oppervlak.



- Zorg voor een minimale afstand van 200mm tussen de zijranden van de kookplaat en een aangrenzende kast of wand.
- Het aangrenzend meubilair en alle materialen die in de installatie worden gebruikt moeten tijdens de werking bestand zijn tegen een temperatuurtoename van minstens 85°C boven de kamertemperatuur.
- Als u de kookplaat boven een oven wilt installeren, moet de oven van een geforceerde ventilatie voorzien zijn.

De kookplaat in het aanrecht installeren





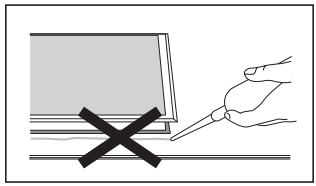
Onderaanzicht

1. Verwijder de pannendragers, het branderdeksel en de kroon, en draai het apparaat voorzichtig ondersteboven en plaats het op een zachte mat.

   Zorg dat de ontstekingsmechanismen en de vlambeveiligingsinrichtingen tijdens deze handeling geen schade oplopen.

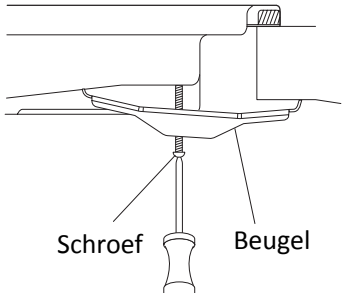
2. Beng over de volledige rand van het apparaat schuimband aan.

3. Laat geen open ruimte in de afdichting achter en overlap de schuimband niet.



Gebruik geen silicone afdichtingsmiddel om het apparaat in de opening af te dichten.

Dit zal het verwijderen van het apparaat uit de opening in de toekomst bemoeilijken, bijv. in geval reparatie nodig is.



1. Breng de beugels aan over de gaten die met de grootte van de schroeven overeenstemmen. In elke hoek van de kookplaat zijn enkele schroefgaten gemaakt.
   Maak de beugels vast aan de kookplaat door de schroeven lichtjes door de beugel vast te draaien.
2. Draai de kookplaat opnieuw voorzichtig om en laat het langzaam in de uitgesneden opening zakken.
3. Pas de beugels aan en draai de schroeven vervolgens stevig vast om de kookplaat op zijn plaats vast te zetten.

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

De kookplaat met het elektriciteitsnet verbinden dient door een gekwalificeerde elektricien of een ander bevoegd persoon en in overeenstemming met de lokale voorschriften te worden uitgevoerd.

DE KOOKPLAAT MOET WORDEN GEAARD.

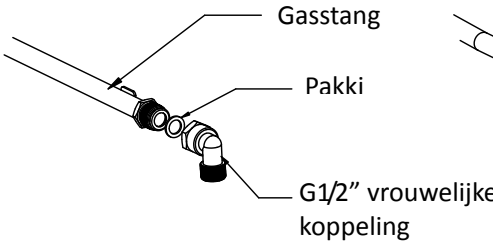
Voordat u het apparaat inschakelt, controleer of de netspanning van uw woning overeenstemt met de spanning vermeld op het typeplaatje van uw kookplaat.

Zorg dat de stroomkabel van de kookplaat niet in aanraking komt met oppervlakken met een temperatuur hoger dan 50°C.

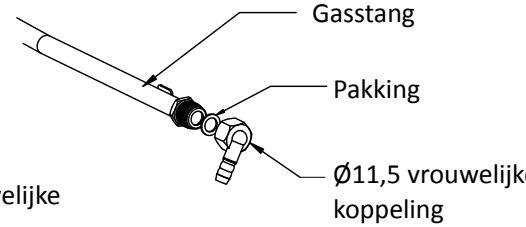
GASAANSLUITING

Dit apparaat is bestemd om te werken op LPG (vloeibaar petroleumgas) of NG (aardgas). Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en aangesloten door een vakbekwame persoon en overeenkomstig de lokale wetgeving en voorschriften inzake gasaansluitingen.

LPG > NG



NG > LPG



Gasspecificaties

Type gas	BRANDER:	Snel (groot)	Halfsnel (medium)	Hulp (klein)
Aardgas	THERMISCH VERMOGEN (kW):	3,0	1,75	1,0
	INJECTOR DIAMETER (mm):	1,30	1,00	0,78
LPG-gas	THERMISCH VERMOGEN (kW):	3,0	1,75	1,0
	DEBIET (g/u):	219	127	73
	INJECTOR DIAMETER (mm):	0,87	0,66	0,50

Categorie aardgas: I2H (20) / I2E+
LPG (vloeibaar petroleumgas) gascategorie: I3+(28-30/37)
Totale warmteafvoer : 7.5kW(546g/h)

INBEDRIJFSTELLING
Eenmaal de kookplaat volledig is geïnstalleerd, controleer de minimum vlaminstelling. Om dit te doen, voer de volgende procedure uit:

- Draai de gaskraan naar de positie MAX en steek aan.
- Stel de gaskraan in op de MIN vlamstand en draai de regelknop vervolgens enkele keren van naar . Als de vlam onstabiel is of dooft, voer de volgende procedure uit.

Procedure:
Steek de brander opnieuw aan en stel in op .
Verwijder de regelknop.
Om aan te passen, draai de stelschroef met behulp van een kleine platkopschroevendraaier totdat de vlam stabiel is en niet dooft, wanneer de knop van naar wordt gedraaid.
Herhaal deze procedure voor alle branders.


Stelschroef

OMSCHAKELING VAN AARDGAS VAN LPG

Belangrijk
De omschakeling van de gaskookplaat mag alleen door een bekwame persoon worden uitgevoerd.

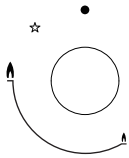
Opgelet, dit model is ontworpen voor gebruik met aardgas maar kan tevens worden omgeschakeld voor gebruik met butaan- of propaangas mits de juiste injectoren worden geïnstalleerd en het gepaste gasdebiet wordt ingesteld.

Methode
- Zorg dat alle regelknoppen zijn ingesteld op de stand ●.
- Sluit de gastoevoer af en haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact.
- Verwijder alle pannendragers, branderdeksels, kronen en regelknoppen.
- Schroef de branderinjectoren los met een 7mm pijpsleutel (niet meegeleverd) en vervang door passende LPG-injectoren.

Het gasdebiet aanpassen
Draai de stelschroef volledig in met behulp van een kleine platkopschroevendraaier (niet meegeleverd).

GEBRUIK

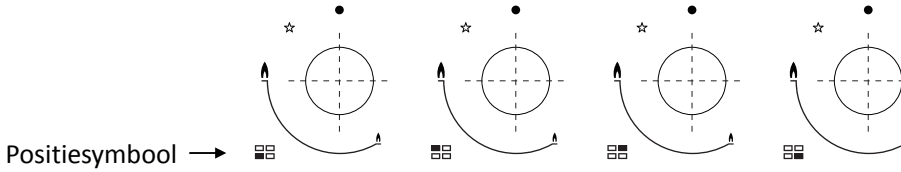
Een brander aansteken



● Zwarte cirkel: gas uit

Grote vlam: maximale vermogenstand

Kleine vlam: minimale vermogenstand



Om te bepalen welke regelknop voor welke brander is, bekijk het positiesymbool naast de regelknop.

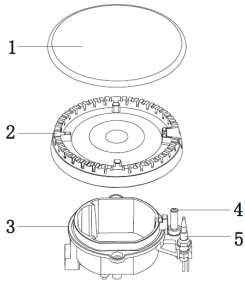
1. Duw de regelknop van de gewenste brander in en draai tegen de klok in naar de maximum instelling.
   - Vonken komen uit de brander zolang de regelknop wordt ingeduwd. De vlam wordt ontstoken.

   - In geval de vlam niet wordt ontstoken, gebruik een ander type van aansteker of vlam (sigarettenaansteker, lucifers, etc.) en breng het dicht tegen de brander. LET OP wanneer u deze methode gebruikt.

2. Laat de regelknop los.
3. Draai de regelknop naar de gewenste instelling.
   - Houd het voedsel goed in het oog wanneer het op een hoge vermogenstand wordt gebakken om brandgevaar te vermijden.
   - Warm vet altijd langzaam op en houd toezicht terwijl het wordt opgewarmd.
   - Droog het voedsel zo goed mogelijk voordat u het bakt. Ijs op bevroren levensmiddelen of vocht op verse levensmiddelen kan het opborrelen van hete vet veroorzaken waardoor het over de rand van de pan stroomt.
   - Verplaats nooit een pan met heet vet. Wacht totdat het vet helemaal is afgekoeld.

⚠ **Risico op explosieve verbranding!**
Als de vlam na 15 seconden nog niet is ontstoken, zet de brander uit en open een venster of deur om de kamer te luchten. Wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

Als de brander na enkele pogingen nog steeds niet is ontstoken, controleer of het deksel en de kroon zich in de juiste positie bevinden.



1. Branderdeksel
2. Branderkroon
3. Branderplaat
4. Aansteker
5. Thermokoppel

OPMERKING: Tijdens het aansteken van een brander, na installatie of een stroomonderbreking, is het normaal dat de aansteker automatisch wordt geactiveerd.

OPGELET: Als de vlam van de brander per ongeluk wordt uitgeblazen, zet de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw aansteekt.

Een brander uitzetten
Draai de overeenkomstige regelknop met de klok mee naar de stand ●.

Kookpannen

Geschikte pannen

Brander	**Minimum diameter van pan**	**Maximum diameter van pan**
Snelle brander	20 cm	24 cm
Halfsnelle branders	16 cm	18 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

Voorzorgsmaatregelen

- Gebruik pannen met een gepaste diameter voor elke brander (zie bovenstaande tabel). Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkant van de pannen niet raken.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Plaats de pan altijd op het midden van een kookveld en draai de handvatten naar een veilige stand zodat er niet tegen gestoten of aan getrokken kan

worden.
- Gebruik de kookplaat nooit zonder pannen.
- Als u het apparaat niet gebruikt, draai de gaskraan dicht.
- Let op wanneer u levensmiddelen in hete olie of vet frituurt, gespetter van olie of vet kan eenvoudig vlam vatten.
- Eenmaal de vloeistof kookt, verklein de vlam zodat de vloeistof blijft sudderen.
- Als de regelknoppen moeilijk draaien, neem contact op met uw lokaal servicecentrum.

REINIGING EN ONDERHOUD

 Sluit de gastoevoer altijd af en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de kookplaat reinigt of onderhoudt.

Het is aanbevolen om de kookplaat te reinigen wanneer deze nog warm is, morserij is makkelijker te verwijderen dan wanneer het is afgekoeld.

Oppervlak van de kookplaat

Maak het oppervlak van de kookplaat regelmatig schoon met een zachte doek die in warm zeepwater is gedompeld en vervolgens goed is uitgewrongen. Maak nooit gebruik van volgende middelen:

- Reinigingsmiddelen en bleekmiddelen;
- Schuursponsjes die niet geschikt zijn voor sauspannen met een antiaanbaklaag;
- Staalwol;
- Vlekkenverwijderaars voor badkuipen/gootstenen.

Tijdens het schoonmaken van het oppervlak, zorg dat er geen water in de branders stroom, dit kan de injectoren verstoppen.

Pannendragers, branderdeksels en kronen

U kunt de pannendragers, branderdeksels en kronen voor reiniging afhalen. Maak ze schoon in warm zeepwater en verwijder eventuele vlekken met een mild reinigingsmiddel. Als het hardnekkige vlekken betreffen, gebruik voorzichtig staalwol die in zeepwater werd gedompeld.
Droog de onderdelen na reiniging met een zachte doek en plaats ze terug op de juiste manier op de kookplaat.

Aansteker en thermokoppel
De gaten en groeven moeten schoon zijn zodat de vlam juist wordt ontstoken. De vlammen branden niet juist als de aansteker vuil is. Maak ze regelmatig schoon met een kleine, zachte borstel. Behoed de aanstekers tegen hevige stoten en schokken.

De thermokoppels zijn zeer belangrijk aangezien ze de gastoevoer afsluiten in geval de vlam tijdens het koken dooft; houd deze schoon.

Onderhoud
Controleer regelmatig de gasaansluitbuis. Als zelfs een klein defect wordt waargenomen, neem contact op met het servicecentrum om te vervangen. We bevelen aan om de gasaansluitingscomponenten elk jaar te laten vervangen.

PROBLEEMOPLOSSING
Als de kookplaat niet naar behoren werkt, voer de volgende controles uit voordat u telefonisch contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oplossing
Er is geen vonk wanneer de brander wordt aangestoken	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en het voedingsnet onder stroom staat.
	Controleer of de branderdeksels en kronen juist zijn terug geplaatst, bij. na reiniging.
De vlam is niet uniform.	Controleer of de gaten en groeven op de brander niet verstopt zijn.
	Controleer of de branderdeksels en kronen juist zijn terug geplaatst, bijv. na reiniging.

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

Hieronder vindt u de technische fiche van de huishoudelijke kookplaat overeenkomstig EU-verordeningsnr. 66/2014

Identificatie van model	PGH4IX
Type kookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders	4
Energie-efficiëntie voor snelle gasbrander (linksachter)	$EE_{gasbrander}$ 58,7 %
Energie-efficiëntie voor halfsnelle gasbrander (links- en rechtsvoor)	$EE_{gasbrander}$ 57,5 %
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat	$EE_{gaskookplaat}$ 57,9 %

Het is aanbevolen om voor elk van bovenstaande branders pannen met de aanbevolen diameter te gebruiken om de beste energie-efficiëntie te bereiken. Als er geen specifieke kookvoorschrift is, draai de regelknop naar de maximum positie. Houd de brander en pannendrager schoon

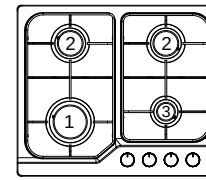
Opmerking:

Energie-efficiëntie in overeenstemming met EU-verorderingsnr. 66/2014.

Vanaf	$EE_{gaskookplaat}$ in %
20 feb. 2015	> 53
20 feb. 2017	> 54
20 feb. 2019	> 55

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN30-1-1:2008 + A3:2013 en EN 30-2-1:2015.

Vermogen: 220-240V~ 50Hz-60Hz
1-3.0 kW
2-1.75 kW
3-1.0 kW



VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Table of Contents

WARNINGS 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
DESCRIPTION 5
INSTALLATION 6
ELECTRICAL CONNECTIONS 9
GAS CONNECTION 9
COMMISSIONING 10
CONVERSION FROM NATURAL GAS TO LPG 11
OPERATION 11
CLEANING AND MAINTENANCE 14
TROUBLESHOOTING 15
TECHNICAL DATA SHEET 15
DISPOSAL 17

WARNINGS

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- 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 the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For the details concerning the method and frequency of cleaning, please see section “Cleaning and Maintenance” on pages 14-15.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in 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 appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- CAUTION: “In case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
  - do not touch the appliance surface,
  - do not use the appliance.”

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

 Read these warnings carefully before installing or using the hob.

- Only use the appliance for preparing food. Never use it as a heater.
- Keep the appliance clean. Food residuals may cause a fire.
- Do not attempt to modify the hob in any way.
- Do not use the hob if it is in contact with water. Do not operate the hob with wet hands.
- Ensure that the control knobs are in the ● position when not in use, before removing cooking pans or cleaning.

• When using another appliance, ensure that the power cord of the hob does not come into contact with the hot surfaces of this appliance.

• Unstable or misshapen pans should not be used on the hob as they can cause an accident by tipping or spillage.

• Never leave the hob unattended when cooking.

• Never use plastic or aluminium foil dishes on the hob.

• Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the hob.

• Do not spray aerosols in the vicinity of the appliance while it is in operation.

• Do not use a steam jet or any other high pressure equipment to clean the appliance.

• The hob should only be repaired or serviced by an authorised service engineer.

⚠The fuel gas contains mercaptan so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg). If gas seems to leak, take the actions as follows:

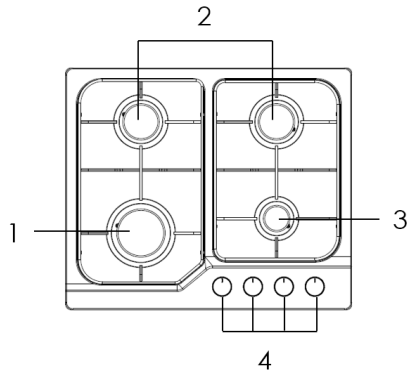
- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any appliance and do not touch any plug.
- Do not use the telephone.

Stop using the hob and turn the control knobs to the ● position.	Open the window to ventilate.	Contact service centre by using a phone outside.



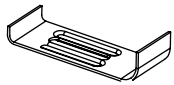
No fire tool Must Do

DESCRIPTION



1. Rapid burner
2. Semi-rapid burners
3. Auxiliary burner
4. Control knobs

Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Elbow



Injector (4)

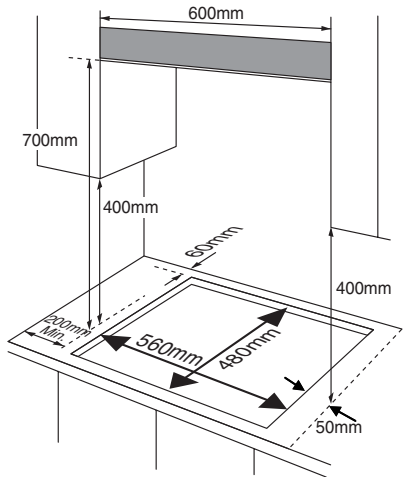
INSTALLATION

⚠ This appliance must be installed by a competent person as stated in the local gas safety standards and regulations and only used in a well ventilated space. Ensure that once the hob is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

Warnings

- Do not modify this appliance.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Before installation, ensure that the gas and electrical supply comply with the type stated on the rating label.
- The manufacturer declines any liability should the safety measures not be observed.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to sun, rain, snow, etc.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector should not be bent or blocked by any other appliances.

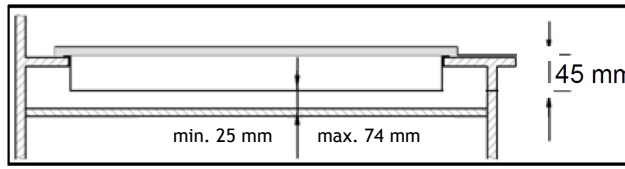
Positioning



CLEARANCES REQUIRED WHEN FITTING THE HOB WITH A COOKER HOOD ABOVE

This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop, providing the following minimum distances are allowed:

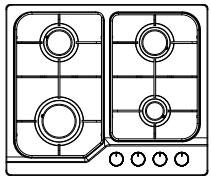
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400mm, then it must be **at least** 50mm away from the outer edges of the hob.
- 50mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible surface.
- You must have a gap of at least 25mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.

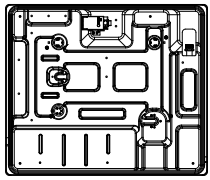


- A minimum disatance of 200mm must be left between the side edges of the hob and any adjacent cabinet or wall.

- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C above the ambient temperature during operation.
- An oven must have forced ventilation to install the hob above it.

Fitting the hob into the worktop





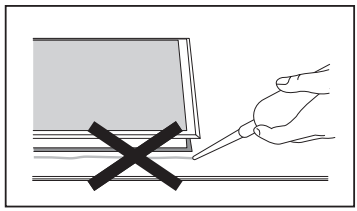
Bottom view

1. Remove the pan supports, the burner cap and crown and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.

   Take care that the ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.

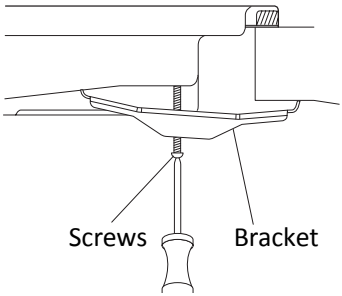
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



⚠ **Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.**

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

1. Place the brackets over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob.
   Attach the brackets to the hob by slightly tightening the screws through the bracket.



2. Carefully turn the hob back over the then gently lower it into the aperture that you have cut out.

3. Adjust the brackets and fully tighten the to secure the hob into position.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Any electrical work required to install this hob should be carried out by a qualified electrician or competent person in accordance with the local regulations.

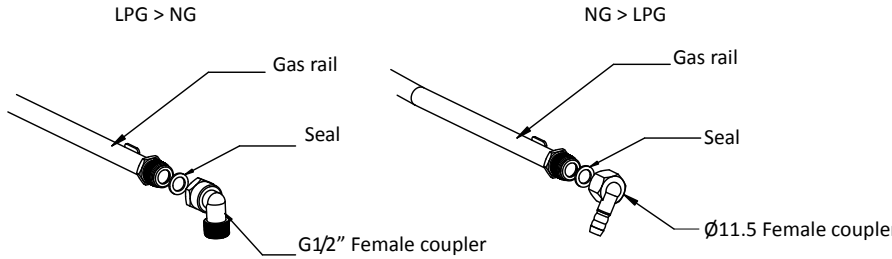
THE HOB MUST BE EARTHED.

Before switching on, make sure the electricity supply voltage is the same as that indicated on the hob rating label.

Ensure that the hob supply cable does not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

GAS CONNECTION

This appliance is supplied to run on LPG (Liquefied Petroleum Gas) and NG (Natural Gas). This appliance must be installed and connected by qualified persons in accordance with the local gas connection laws and regulations.



Gas specification

Type of Gas	BURNER:	Rapid (large)	Semi-rapid (medium)	Auxiliary (small)
Natural Gas	THERMAL POWER (kW):	3.0	1.75	1.0
	INJECTOR DIAMETER (mm):	1.30	1.00	0.78
LPG Gas	THERMAL POWER (kW):	3.0	1.75	1.0
	FLOW RATE (g/h):	219	127	73
	INJECTOR DIAMETER (mm):	0.87	0.66	0.50

Natural gas category: I2H (20) / I2E+
LPG (Liquefied Petroleum Gas) gas category: I3+(28-30/37)
Total heat input : 7.5kW(546g/h)

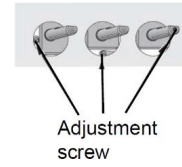
COMMISSIONING

When the hob has been fully installed it will be necessary to check the minimum flame setting. To do this, follow the procedure below.

– Turn the gas tap to the MAX position and ignite.
– Set the gas tap to the MIN flame position then turn the control knob from to several times. If the flame is unstable or is extinguished follow the procedure below.

Procedure:

Re-ignite the burner and set to .
Remove the control knob.
To adjust, use a thin bladed screwdriver (not supplied) and turn the adjustment screw until the flame is steady and does not extinguish, when the knob is turned from to .
Repeat this procedure for all burners.



CONVERSION FROM NATURAL GAS TO LPG

Important
The replacement / conversion of the gas hob should only be undertaken by a competent person.

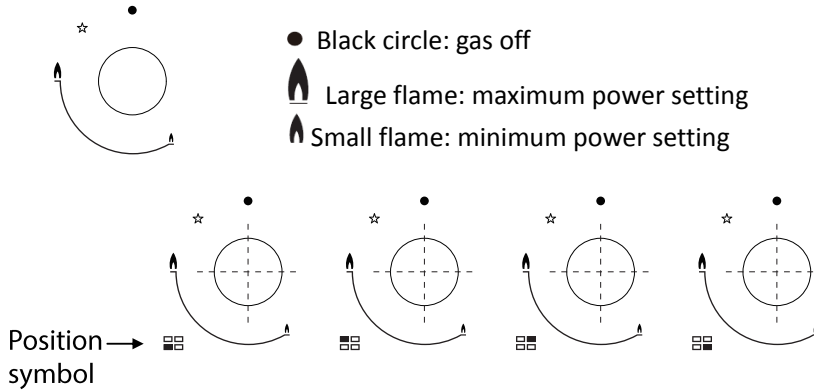
It is important to note that this model is designed for use with natural gas but can be converted for use with butane or propane gas providing the correct injectors are fitted and the gas rate is adjusted to suit.

Method
- Ensure that the control knobs are in the ● position.
- Cut off the gas supply and disconnect the hob from the mains socket.
- Remove all pan supports, burner caps, crowns and control knobs.
- With a 7mm box spanner (not supplied), unscrew the burner injectors and replace them with the appropriate LPG injectors.

To adjust the gas rate
With a thin bladed screwdriver (not supplied), completely tighten down the by-pass adjustment screw.

OPERATION

Switching On a Burner



To determine which knob controls which burner, check the position symbol next to the control knob.

1. Press the control knob of the required burner and turn it anticlockwise to the maximum power setting.

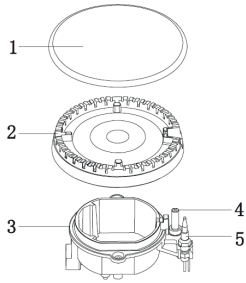
   - While the control knob is still pressed down, sparks will be produced on the burner. The flame will ignite.

   - In case of ignition failure, you can use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner. CARE MUST BE TAKEN when using this method.

2. Release the control knob.
3. Turn the control knob to the required setting.
   - Carefully watch foods being fried at a high power setting, which may cause ignition.
   - Always heat fat slowly and watch as it heats.
   - Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
   - Never try to move a pan of hot fat. Wait until the fat is completely cool.

⚠ **Risk of deflagration!**
If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door to ventilate the room. Wait at least 1 minute before trying to switch the burner back on.

If you cannot light the burner even after several attempts, check the cap and crown are in the correct position.



1. Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition sparker
5. Thermocouple

NOTE: When switching on a burner, after installation or a power cut, it is normal for the ignition spark to be activated automatically.

WARNING: If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner and do not try to relight it for at least 1 minute.

Switching Off a Burner
Turn the corresponding control knob clockwise to the ● position.

Cooking Pans

Suitable pans

Burner	**Minimum pan diameter**	**Maximum pan diameter**
Rapid burner	20 cm	24 cm
Semi-rapid burners	16 cm	18 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Precautions for use

- Use pans which are the right size for each burner (see above table). Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pans.
- Only use pans with a flat base.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Never operate the hob without pans.
- When you do not use the appliance, keep the gas valve off.

• Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.
• As soon as liquid starts boiling, turn down the flame so that it will keep the liquid simmering.
• If the control knobs are difficult to turn, please contact your local service centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

 Always turn off the gas valve and disconnect the hob from the mains socket before any cleaning or maintenance operation is carried out.

The hob is best cleaned whilst it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

Hob top

Regularly clean the hob top using a soft cloth well wrung out in warm soapy water. Avoid the use of the following:
- household detergent and bleaches;
- impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans;
- steel-wool pads;
- bath/sink stain removers.

When cleaning the hob top, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

Pan supports, burner caps and crowns

The pan supports, burner caps and crowns can be removed for cleaning.
Clean them using hot soapy water and remove marks with a mild paste cleaner.
If the marks are particularly difficult to remove, a well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution.
After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth and to re-assemble the parts correctly.

Ignition sparker and thermocouple

The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.
If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them regularly using a small non-wire brush. The ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

The thermocouples are extremely important since they cut gas supply in case a flame goes out during cooking; be sure to keep them clean.

Maintenance

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year.

TROUBLESHOOTING

If the hob is not working properly, please carry out the following checks before calling the technical assistance service.

Problem	Possible solution
There is no spark when lighting the gas.	Check that the hob is plugged in and the electrical supply is switched on.
	Check the burner caps and crowns have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
The burner flame is not uniform.	Check the holes and grooves on the burners are not blocked.
	Check the burner caps and crowns have been replaced correctly, e.g. after cleaning.

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of domestic hob according to EU regulation No. 66/2014.

Model identification	PGH4IX
Type of hob	Gas hob
Number of gas burners	4
Energy efficiency for rapid gas burner (left rear gas burner)	$EE_{gas\ burner}$ 58.7 %
Energy efficiency for semi-rapid gas burner (left and right front gas burners)	$EE_{gas\ burner}$ 57.5 %
Energy efficiency for the gas hob	$EE_{gas\ hob}$ 57.9 %

To achieve maximum energy efficiency, it is recommended to use pans with

recommended size for each burner above. If there is no special cooking requirement, turn the control knob to the maximum position. Keep the burner and pan support clean.

Note:

Energy efficiency according to EU regulation No. 66/2014.

Since	$EE_{gas\ hob}$ in %
20 Feb. 2015	> 53
20 Feb. 2017	> 54
20 Feb. 2019	> 55

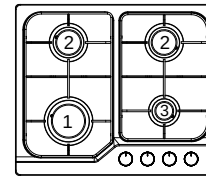
The testing method is in compliance with the requirements of EN 30-1-1:2008 + A3:2013 and EN 30-2-1:2015.

Ratings: 220-240V~ 50Hz-60Hz

1-3.0 kW

2-1.75 kW

3-1.0 kW



DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.
Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling. The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862022062688

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

Product Description:
Productbeschrijving:
Descripcion del producto:
Descriçào do produto:

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

GAS HOB
GASKOOKPLAAT



Marque –
Brand /Merk /Marca:

Proline

Référence commerciale –
Model number:
/Modelnummer / Numero de modelo /
Numero do modelo:

PGH4IX

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS
☒ 2016/426/EU	Appliance burning gaseous fuels regulation

EMC:

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD :

EN 60335-2-102: 2016
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019
EN 62233:2008

ErP :

(EU) No 66/2014 EN 30-2-1:2015

GAR :

EN 30-1-1:2018+A3:2013 EN 30-2-1:2015

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of**: Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name *:* **Predrag Petricevic**
Fonction – Position*:* **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
Ivry-sur-Seine, juin 27, 2022

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

QUALITY ASSURANCE SERVICE
FNAC DARTY