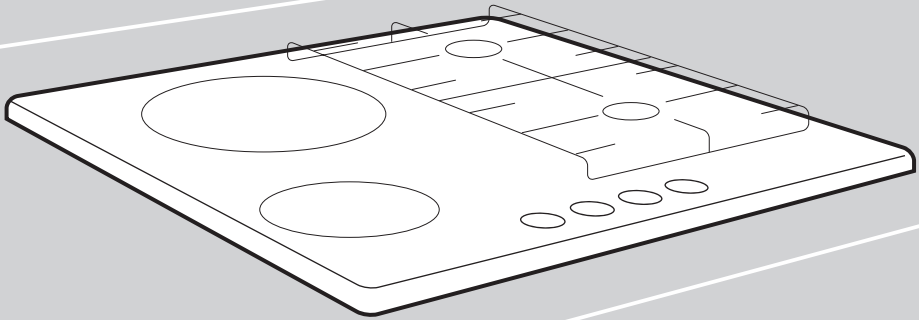
gorenje

FR

Notice d’utilisation

Plaque de cuisson mixte à gaz et électrique

BGH6xxA - BGH6xxB - BGR6xxA
BGR6xxB



Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

INFORMATION
Informations, conseils, astuces, ou recommandations

ATTENTION !
Attention – danger

RACCORDEMENT AU GAZ
Attention – raccordement au gaz

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !
Attention – risque de choc électrique

SURFACE BRÛLANTE !
Attention – risque de brûlure

RISQUE D'INCENDIE !
Attention – risque d'incendie

✓ **CORRECT**

✗ **INCORRECT**

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

Tables des matières

Normes de sécurité **4**
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE ! 4

Utilisation sûre **8**

Mode d'emploi **9**
Modèles 9
Description 10
Utilisation 11
Position du brûleur : 14
Nettoyage : 14
Témoin marche/arrêt et de chaleur résiduelle 16
Tableau des problèmes 17

Informations selon règlement **18**

Instructions pour l'installation **19**
Normes de sécurité 19
Préparations pour l'installation 20
Bande d'étanchéité 21
Raccordement au gaz 21
Accessibilité 22
Installation intégrée 22
Raccordement et contrôle 22

Instructions pour la conversion **23**
Tableau de conversion 23
Tableau de puissance (kW-g/h) 24
Conversion des buses 24
Conversion des vis by-pass 25
Contrôle de l'étanchéité au gaz et du fonctionnement 25
Démarrage 25
Vérification du fonctionnement 26

Considérations environnementales **27**
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 27

Normes de sécurité

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Généralités

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

- Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

⚠ **ATTENTION !**
l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

⚠ **RISQUE D'INCENDIE !**
ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

- **ATTENTION !** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

RISQUE D'INCENDIE !
MISE EN GARDE : la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

ATTENTION !
Utilisez uniquement des protections enfant pour plaque de cuisson conçues par le fabriquant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant appropriées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections enfant intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.
- Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d’un pot à épices ou d’un ustensile pointu risquerait de la casser.

- Si un tiroir est autorisé sous l’appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l’installation), n’y stockez pas d’objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.

- ATTENTION! Durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sousproduits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : laissez dégagées les ouvertures naturelles d'aération ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

- Les composants du brûleur sont chauds pendant l’utilisation et immédiatement après. N’y touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non réfractaires.

- La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !
MISE EN GARDE ! En cas de fissure de la plaque de cuisson en verre :

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

⚠ ATTENTION !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille et qu'ils aient reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil.
- Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore quelque temps après. Tenez les enfants éloignés de l'appareil durant la cuisson et immédiatement après.

Utilisation sûre

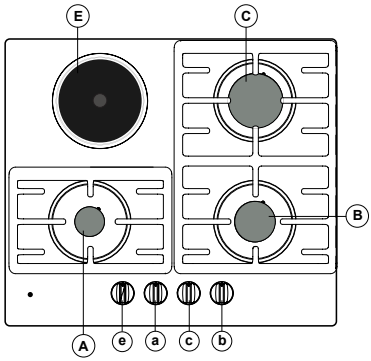
- Ne recouvrez jamais l’appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l’appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d’incendie.
- N’utilisez pas l’appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- N’utilisez pas l’appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L’appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l’extérieur.
- Ne flambez jamais de plats sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte n’est pas activée.
- Placez toujours la casserole sur le support prévu à cet effet. Placer la casserole directement sur le chapeau du brûleur peut être dangereux.
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner efficacement que si les composants du brûleur ont été assemblés à l’aide des arêtes de guidage. Assurez-vous que les supports de casserole sont bien alignés les uns par rapport aux autres et à plat sur le plateau d’égouttement. Ce n’est qu’alors que vos casseroles seront stables.
- N’utilisez pas de plaque à frire ou lèchefrite.
- Nettoyez les pièces des brûleurs régulièrement pour un fonctionnement correct et sans danger.
- Les supports de casserole non équipés de tous leurs pieds en caoutchouc peuvent rayer le plateau d’égouttement ou causer une mauvaise combustion du brûleur. Si vous constatez que des pieds en caoutchouc sont manquants, contactez notre SAV.
- N’immergez jamais les chapeaux de brûleur et supports de casserole chauds dans de l’eau froide. Le refroidissement brutal peut endommager l’émail.
- Les éléments chauffants électriques resteront chauds pendant un certain temps après leur arrêt. Évitez tout contact avec les éléments chauffants électriques pendant cette période.

Mode d’emploi

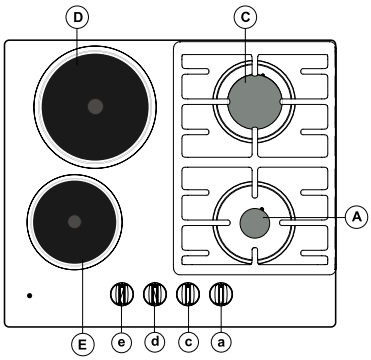
Modèles

Aa - brûleur auxiliaire
Bb - brûleur semi-rapide
Cc - brûleur rapide
Dd - Elément chauffant ø 180 mm
Ee - Élément chauffant ø 145 mm

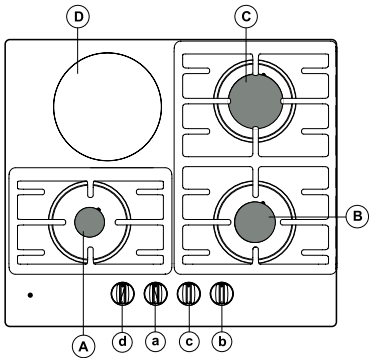
BGH6xxA



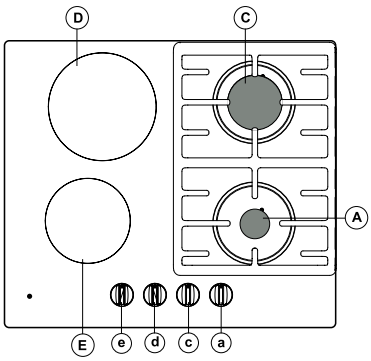
BGH6xxB



BGR6xxA



BGR6xxB



Description

Brûleur à gaz

	G20 - 20 mbar			
	Brûleur	Puissance	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Auxiliaire	1,05 kW	x	x
Bb	Semi-rapide	1,80 kW	x	
Cc	Rapide	3,00 kW	x	x

	G20 - 25 mbar			
	Brûleur	Puissance	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Auxiliaire	1,00 kW	x	x
Bb	Semi-rapide	1,90 kW	x	
Cc	Rapide	3,00 kW	x	x

	G30/G31 - 28-30/37 mbar			
	Brûleur	Puissance / débit massique	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Auxiliaire	1,05 kW / 76 g/h	x	x
Bb	Semi-rapide	1,70 kW / 122 g/h	x	
Cc	Rapide	3,00 kW / 216 g/h	x	x

	G30/31 - 50 mbar			
	Brûleur	Puissance / débit massique	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Auxiliaire	1,0 kW / 72 g/h	x	x
Bb	Semi-rapide	1,90 kW / 137 g/h	x	
Cc	Rapide	3,00 kW / 216 g/h	x	x

Élément chauffant électrique

	Puissance nominale (puissance de chauffe max.) [W]				
	Élément chauffant	BGH6xxA	BGH6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Dd	ø 180 mm		2000	1800	1800
Ee	ø 145 mm	1500	1500		1200

Utilisation

Avant la première utilisation

BGH6xxA/B:

Allumez les éléments chauffants électriques (sans poêle) pendant 3 à 5 minutes à la puissance maximale. Pendant ce temps, le revêtement protecteur forme une couche durable sur les éléments chauffants électriques. Il se peut que de la fumée s'échappe des éléments chauffants lors de la première utilisation.

BGR6xxA/B:

Nettoyez les éléments chauffants avec un chiffon humide.

Allumez les éléments chauffants électriques (sans poêle) pendant 3 à 5 minutes à la puissance maximale.

Pendant l'utilisation

BGH6xxA/B

Les pièces en acier inoxydable autour des éléments chauffants électriques peuvent se décolorer en raison de la charge thermique pendant la cuisson.

ATTENTION !
Les éléments chauffants électriques resteront chauds pendant un certain temps après leur arrêt. Évitez tout contact avec les éléments chauffants électriques pendant cette période.

BGR6xxA/B:

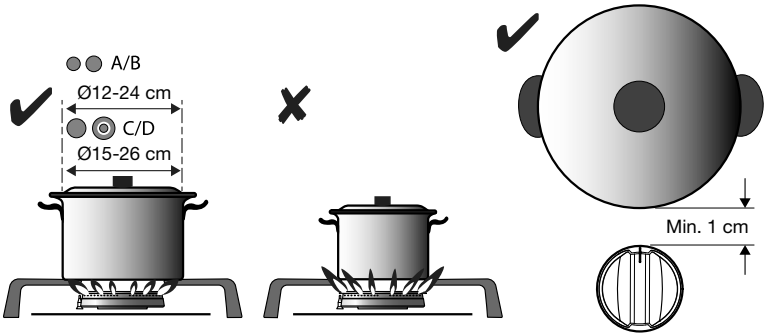
La température des éléments chauffants est contrôlée en interne par la mise en marche et l'arrêt constants de l'élément. Lorsque l'élément chauffant est allumé, une lueur rouge vif est présente.

Lorsque l'élément chauffant est réglé à faible puissance, l'élément s'éteint plus fréquemment et pendant une période de temps plus longue.

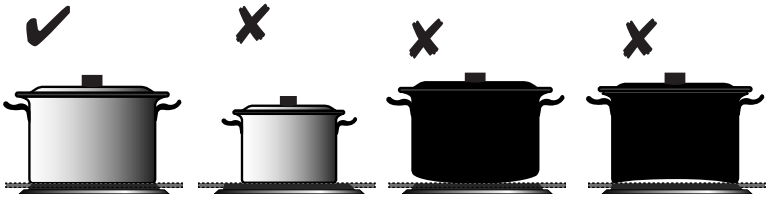
ATTENTION !
Les éléments chauffants électriques resteront chauds pendant un certain temps après leur arrêt. C'est le voyant de chaleur résiduelle qui l'indique. Évitez tout contact avec les éléments chauffants électriques pendant cette période.

Batterie de cuisine

Brûleurs



Eléments chauffants électriques



ATTENTION !
BGH6xxA/B & BGR6xxA/B

- La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser les bords de la plaque.
- Le fond des casseroles et les éléments chauffants électriques doivent toujours être propres et secs pour assurer une bonne conduction de la chaleur et éviter d'endommager la surface de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez avec une casserole en verre réfractaire et résistant à la chaleur ou en porcelaine, suivez les instructions du fabricant.
- Assurez-vous que la casserole contient toujours suffisamment de liquides. Les casseroles vides peuvent provoquer une surchauffe de la plaque, ce qui endommagerait le plan de travail ou la plaque.

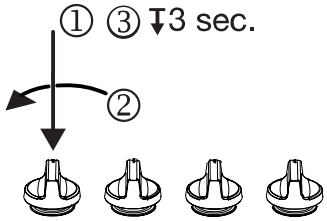
ATTENTION !
BGR6xxA/B

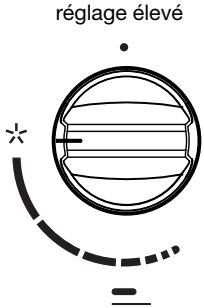
- N'utilisez pas de casseroles avec un fond rugueux, car elles pourraient rayer la surface de cuisson. Le sable (par exemple, des légumes) peut rayer la surface de cuisson.
- Ne déplacez pas le plat sur la surface de cuisson, cela peut entraîner des rayures.
- La table de cuisson est solide mais pas résistante aux coups de poing. Assurez-vous qu'aucun objet dur ou pointu ne tombe dessus car cela pourrait endommager la surface.
- Le sucre et les aliments sucrés peuvent endommager considérablement la surface vitrocéramique. Retirez-les immédiatement avec un grattoir pour éviter d'endommager la surface, même si la plaque de cuisson est encore chaude.
- N'utilisez pas de poêle en aluminium à paroi fine et du papier d'aluminium, ainsi que des récipients en plastique pour cuire vos aliments sur la surface de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre et endommager la plaque.

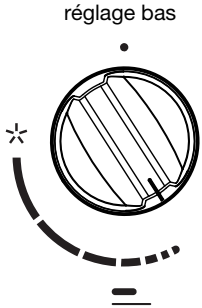
Commande :

BGH6xxA/B & BGR6xxA/B
Bouton des feux nus

(1) Pousser
(2) Tourner vers la gauche + maintenir la position
(3) Maintenir la pression pendant 3 s

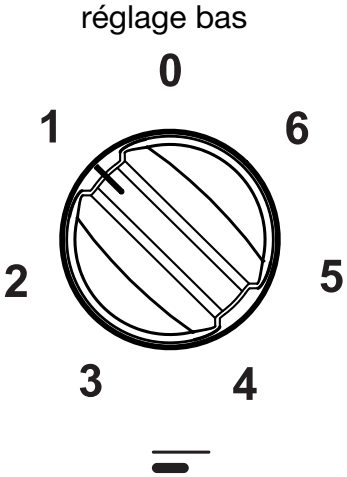


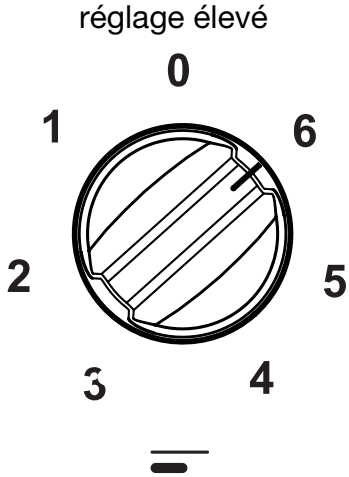




BGH6xxA/B

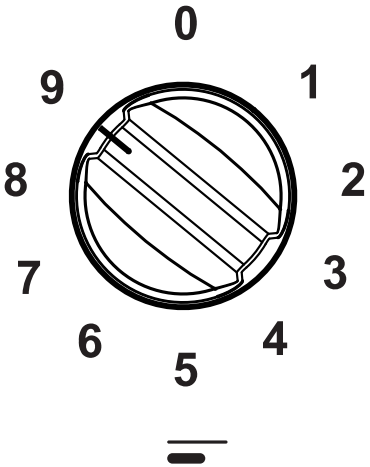
BGH6xxA/B Bouton des éléments chauffants électriques



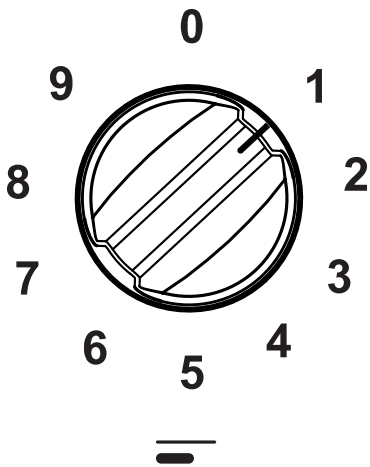


BGR6xxA/B Bouton des éléments chauffants électriques

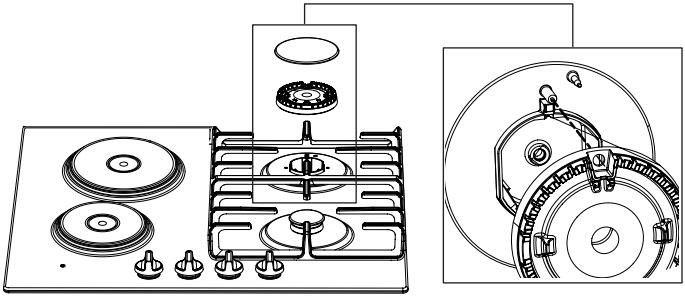
réglage élevé



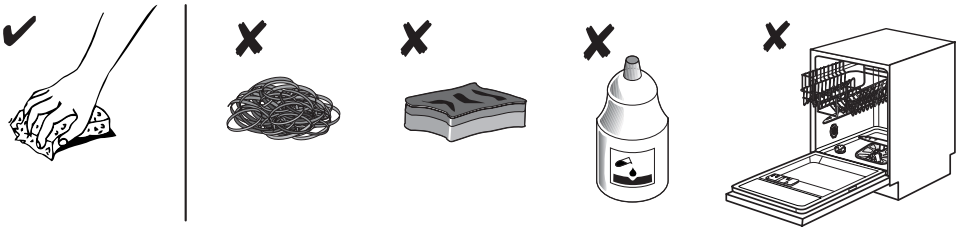
réglage bas



Position du brûleur :



Nettoyage :



Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Cela permet d'éviter que des aliments trop cuits n'endommagent la surface du verre.

BGH6xxA/B

Nettoyage quotidien

Utilisez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle pour nettoyer la zone autour des éléments chauffants électriques. Mais avant cela, utilisez une éponge pour ramollir les résidus tenaces.

Eléments chauffants électriques très sales

Tous les éléments chauffants sales doivent être nettoyés à fond immédiatement après leur utilisation et refroidissement complet. Si les éléments chauffants sont peu sales, il suffit de les essuyer avec un chiffon humide imbibé d'eau et de détergent. Si l'élément est très sale, utilisez une éponge métallique (paille de fer) imbibée de détergent. Après le nettoyage, les éléments chauffants doivent toujours être essuyés à sec.

Les liquides contenant du sel, qui ont bouilli, ou l'humidité peuvent endommager les éléments chauffants. Par conséquent, nettoyez et séchez toujours les éléments chauffants.

Entretien

Pour entretenir les éléments chauffants électriques, utilisez de temps en temps de l'huile pour machine à coudre ou des produits de nettoyage et d'entretien classiques disponibles sur le marché. N'utilisez jamais de beurre, de bacon ou de saindoux, ou une substance similaire (risque de corrosion). Si l'élément chauffant est légèrement chaud, le détergent pénètre plus rapidement dans les pores.

BGR6xxA/B

Nettoyage quotidien

Utilisez un chiffon humide et un produit de nettoyage doux (liquide vaisselle) pour nettoyer l’appareil.

Séchez l’appareil avec un essuie-tout ou un chiffon.

Verre très pollué

1. Retirez immédiatement les restes de nourriture, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la plaque vitrocéramique à l'aide d'un grattoir, même si la plaque est encore chaude! Le sucre ou d'autres restes alimentaires peuvent endommager de façon permanente la surface en vitrocéramique.

- Tenez le racloir à un angle correct (45° à 60°) par rapport à la surface vitrée. Appuyez doucement le racloir contre la vitre et faites-le glisser sur toute la surface pour enlever la saleté. Assurez-vous que la poignée en plastique du racloir (dans certains modèles) ne touche pas un élément chauffant chaud.
- N'appuyez pas le racloir perpendiculairement à la surface vitrée.
- Ne rayez pas la surface de la table de cuisson avec les pointes de la lame du racloir. Cela peut causer des rayures permanentes dans la surface vitrée.

2. Après avoir éliminé les taches tenaces de la surface vitrée, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la plaque de cuisson.

3. Si le nettoyage n’est pas satisfaisant, répétez les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire.

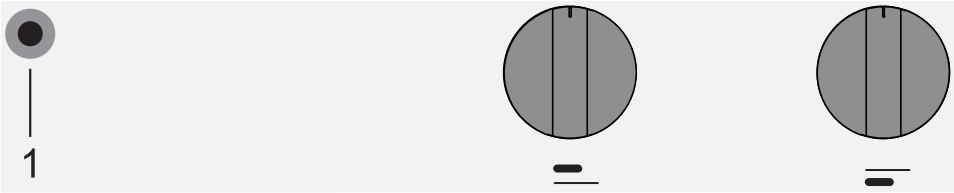
ATTENTION !
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent causer des rayures.

N'utilisez pas de laine d'acier, d'éponges métalliques ou toutes sortes d' objets pointus pour nettoyer la table de cuisson.

La plaque de cuisson peut encore être très chaude en raison du processus de cuisson ! Ne touchez pas directement la surface. Si vous le souhaitez, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler lorsque vous nettoyez tout de suite après la cuisson.

Témoin marche/arrêt et de chaleur résiduelle

BGH6xxA/B:

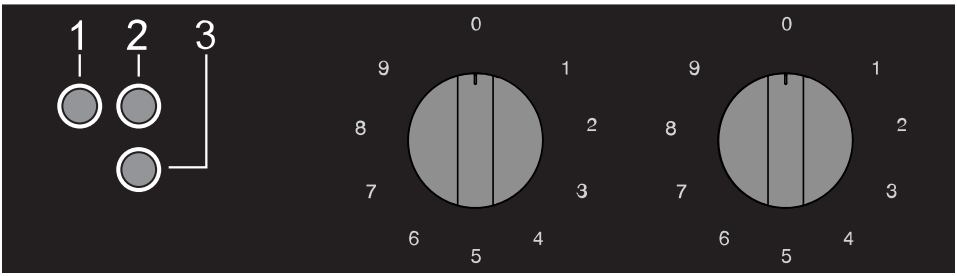


1. Témoin marche/arrêt :

Indique si un ou plusieurs éléments chauffants sont allumés.

ATTENTION !
Si l'élément chauffant est éteint, le témoin Marche/Arrêt s'éteint également. Cependant, les éléments chauffants électriques resteront chauds pendant un certain temps après l'arrêt. Risque de blessure si vous touchez l'élément chauffant chaud pendant ce laps de temps.

BGR6xxA/B:



1. Témoin Marche/Arrêt : indique qu'un ou plusieurs éléments chauffants sont allumés.
2. Témoin de chaleur résiduelle de l'élément chauffant arrière : indique que l'élément chauffant arrière est (encore) chaud.
3. Témoin de chaleur résiduelle de l'élément chauffant avant : indique que l'élément chauffant avant est (encore) chaud.

SURFACE BRÛLANTE !
Avertissement ! Risque de blessure si vous touchez l'élément chauffant chaud.

Tableau des problèmes

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Que s'est-il passé ?	Cause possible	Que faire ?
Les brûleurs ne s'allument pas. La flamme est irrégulière/instable.	La flamme est irrégulière, car le débit de gaz n'est pas réglé correctement.	Faites vérifier la canalisation de gaz par un expert !
La flamme des brûleurs change soudainement.	Les pièces de la plaque de cuisson n'ont pas été assemblées correctement.	Assemblez le brûleur correctement.
L'allumage du brûleur prend plus de temps.	Les pièces de la plaque de cuisson n'ont pas été assemblées correctement.	Assemblez le brûleur correctement.
La flamme s'éteint sitôt après l'allumage.	Vous avez appuyé trop peu de temps ou trop faiblement sur la manette.	Appuyez plus longtemps sur le bouton.
La grille est décolorée dans la zone du brûleur ?	C'est un phénomène normal survenant à haute température.	Nettoyez la grille avec un produit d'entretien pour métaux.
L'alimentation électrique générale est coupée ?	Le fusible a peut-être sauté.	Vérifiez le fusible dans l'armoire à fusibles et remplacez-le s'il est grillé.
L'allumage électrique des brûleurs ne fonctionne plus?	Il y a des résidus d'aliments ou de détergent entre la bougie d'allumage et le brûleur.	Ouvrez et nettoyez soigneusement l'ouverture entre la bougie d'allumage et le brûleur.
Le chapeau du brûleur n'a pas belle allure.	Encrassement courant.	Nettoyez le chapeau des brûleurs avec un produit d'entretien pour métaux.
Une légère odeur est perceptible lors de la première utilisation des éléments chauffants électriques.	L'appareil neuf chauffe.	Ce phénomène est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.

REMARQUE

Toute visite par un technicien de maintenance pendant la période de garantie sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une mauvaise utilisation. Rangez ces instructions dans un endroit où elles seront toujours facilement accessibles. Si vous cédez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également les instructions.

Si le problème persiste malgré les instructions ci-dessus, contactez un technicien SAV agréé. L'élimination de toute erreur ou réclamation au titre de la garantie consécutive à un branchement incorrect ou un usage inapproprié de l'appareil n'est pas couverte par notre garantie. Dans ce cas, les frais de réparation sont à la charge de l'utilisateur.

Informations selon règlement

(EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Identification du modèle		**BGH6xxA**	**BGH6xxB**	**BGR6xxA**	**BGR6xxB**
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson mixte à gaz et électrique			
Nombre d'éléments chauffants électriques		1	2	1	2
Technologie de chauffage par éléments chauffants électriques		Plaques coup de feu		Éléments chauffants radiants	
Diamètre élément chauffant électrique	Grand élément chauffant:		Ø 180 mm		Ø 180 mm
	Petit élément chauffant:	Ø 145 mm	Ø 145 mm	Ø 180 mm	Ø 145 mm
Consommation d'énergie par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$)	Grand élément chauffant:		193,6 Wh/kg	182,9 Wh/kg	189,7 Wh/kg
	Petit élément chauffant:	184,3 Wh/kg	190,4 Wh/kg		189,9 Wh/kg
Nombre de feux nus		3	2	3	2
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{brûleur\ à\ gaz}$) en %	Brûleur semi-rapide : Brûleur rapide :	58,1 57,1	- 57,1	58,1 57,1	- 57,1
Consommation de puissance en mode arrêt (P_s) [W]		0,0	0,0	0,0	0,0
Consommation de puissance en mode Veille (P_s) [W]		-	-	-	-
Laps de temps nécessaire à l'équipement pour atteindre le mode ou l'état de faible consommation approprié [min.]		0	0	0	0

Instructions pour l’installation

Normes de sécurité

- Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces d’origine.

  Ces pièces sont les seules pour lesquelles le fabricant peut garantir le respect des exigences en matière de sécurité.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d’installer l’appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) et l’ajustement de l’appareil sont compatibles.

Branchement électrique Classe I - 220-240 V - 50/60 Hz - max. 3500 W.

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l’appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l’appareil.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Si un appareil stationnaire n’est pas équipé d’un câble d’alimentation et d’une fiche, ou d’un autre moyen permettant de débrancher l’appareil de manière à obtenir une séparation de contact de tous les pôles afin de garantir le débranchement complet selon les conditions de survoltage de catégorie III, les moyens de débranchement doivent être prévus dans le câblage, conformément aux règles de câblage. Avec un interrupteur omnipolaire, dont la distance de contact sera d’au moins 3 mm, vous remplirez cette condition.

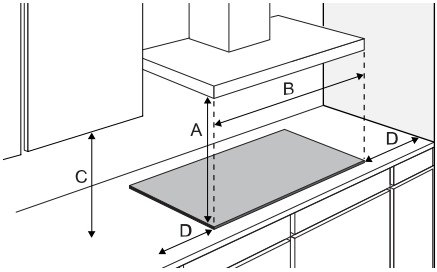
Raccordement au gaz 1/2” ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2” ISO 228 / 1/2” ISO 228 FR uniquement).

- Le raccordement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Voir les données techniques relatives au gaz sur l’étiquette de l’appareil.
- Cet appareil n’est pas relié à un système d’évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d’installation en vigueur. Veuillez respecter scrupuleusement les exigences applicables en matière de ventilation.

- Nous recommandons que la plaque de cuisson au gaz soit raccordée au moyen d’un tuyau fixe. Le raccordement au moyen d’un flexible de sécurité spécialement conçu pour cet usage est également autorisé.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.
- Un flexible de sécurité ne doit pas être plié et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine.
- La vanne d’arrivée de gaz doit toujours être placée à un endroit facilement accessible.
- Les parois et le plan de travail entourant l’appareil doivent résister à une température d’au moins 105 °C.
- L'élément de cuisine inférieur doit être équipé d'une étagère horizontale intégrée à une distance d'au moins 15 cm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et la table de cuisson doit être vide et ne peut pas être utilisé pour le stockage d'ustensiles.

Préparations pour l’installation

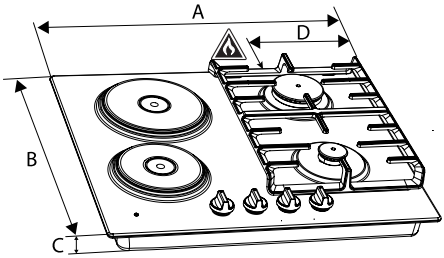
Dégagement autour de l’appareil



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
min. 650	min. 600	min. 450	min. 120

Dimensions

Appareil :



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
600	520*	52	138
600	522**	52	138

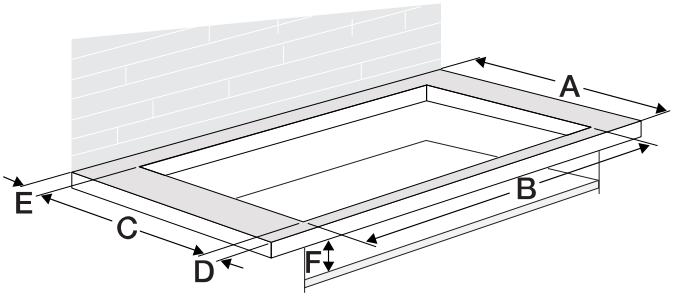
***BGH6xxA/B**

****BGR6xxA/B**

Encastré :

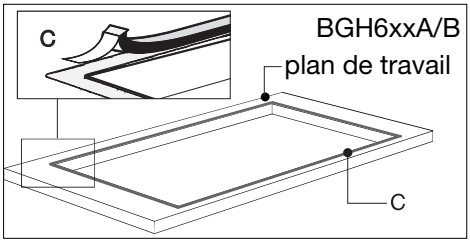
ATTENTION !

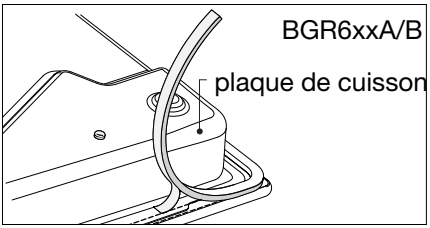
L'élément de cuisine inférieur doit être équipé d'une étagère horizontale intégrée à une distance d'au moins 150 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et la table de cuisson doit être vide et ne peut pas être utilisé pour le stockage d'ustensiles.



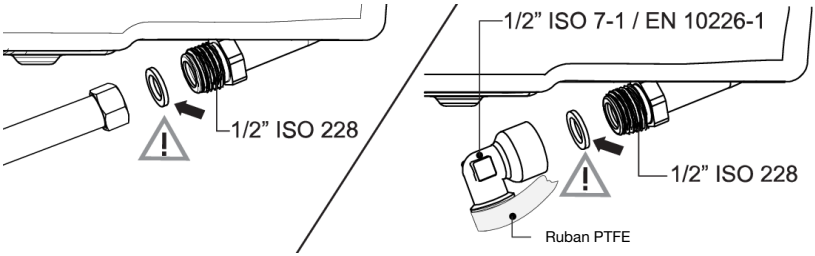
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (mm)
600	560	490	60	50	150

Bande d'étanchéité

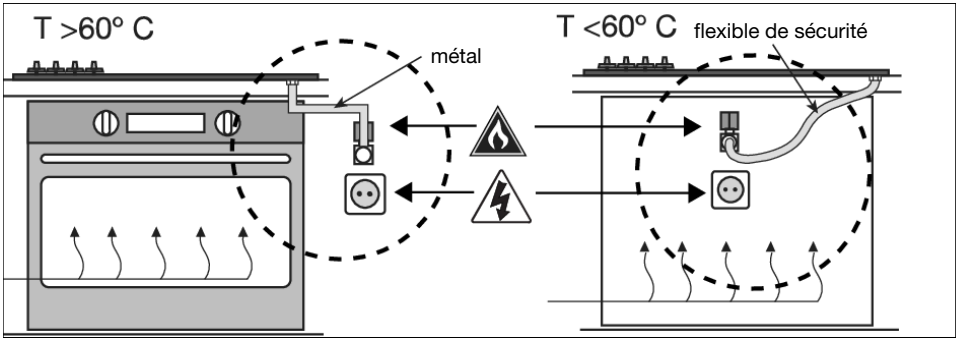




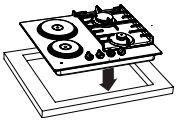
Raccordement au gaz

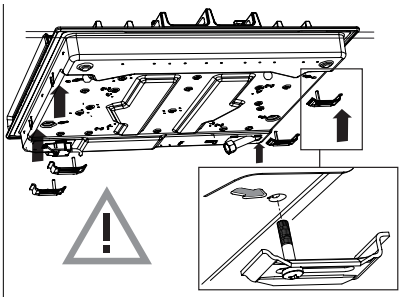


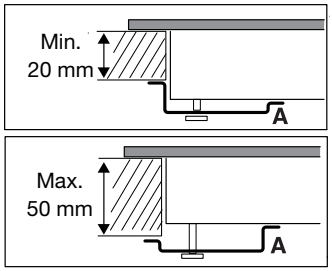
Accessibilité



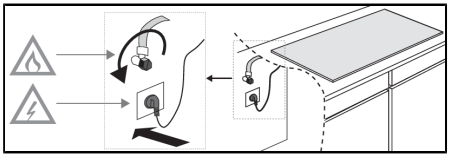
Installation intégrée







Raccordement et contrôle



ATTENTION !
Vérifiez si les raccords sont étanches au gaz.

Instructions pour la conversion

ATTENTION !
Ajustement pour la conversion vers un autre type de gaz !

ATTENTION !
Attention ! L'exécution de ces instructions par une personne non qualifiée peut conduire à des situations dangereuses. Le fournisseur ne saurait être tenu pour responsable des conséquences (situation dangereuse et/ou dommages corporels et matériels) d'une exécution incorrecte de ces instructions par des techniciens qui ne travaillent pas pour lui. Aucune responsabilité pour tout dommage consécutif à une exécution inadéquate de ces instructions ne sera assumée.

Ce kit de conversion vous permet de convertir votre plaque de cuisson au gaz vers d'autres gaz. Reportez-vous au tableau de conversion.

Tableau de conversion

Type de gaz	**P mbar**	**Modification**	**Auxiliaire**	**Semi-rapide**	**Rapide**
			buse	buse	buse
G20	20	-	72	97	128
G20	25	-	68	95	110
Conversion de G20 / 20 mbar ou G20 - 25 mbar vers :					
G30/G31	28-30/37	Remplacer la buse et visser la by-pass à fond (voir 3A)	50	65	85
(PL) G30/G31	37	Remplacer la buse et visser la by-pass à fond (voir 3A)	50	65	85
G30/G31	50	Remplacer la buse et visser la by-pass à fond (voir 3A)	43	60	75

Type de gaz	**P mbar**	**Modification**	**Auxiliaire**	**Semi-rapide**	**Rapide**
			buse	buse	buse
G30/G31	28-30/37	-	50	65	85
Conversion de G30/G31 - 28-30/37 mbar vers :					
G20	20	Remplacer la buse et ajuster la by-pass (voir 3C)	72	97	128
G20	25	Remplacer la buse et ajuster la by-pass (voir 3C)	68	95	110

Tableau de puissance (kW-g/h)

	PL G30/G31 - 37 mbar
Brûleur auxiliaire	1,15 / 83
Brûleur semi-rapide	1,95 / 140
Brûleur rapide	3,30 / 238

Contenu du kit de conversion

- Buses pour brûleurs et (s'il y a lieu) vis by-pass pour robinets de gaz.
- Étiquette de données avec les spécifications de gaz modifiées et le réglage.

Outils requis :

T1 Clé à douille (7 mm)

T2 Tournevis à tête plate (4 mm)

T3 Pinces à bec long

T4 Clé à fourche (7 mm)

T5 Spray détecteur de fuite

Conversion des buses

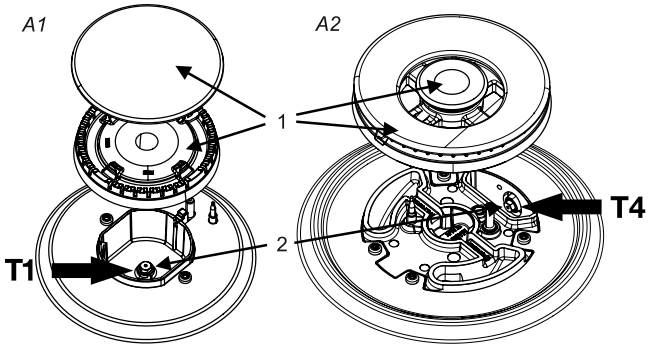
REMARQUE
Remarque : débranchez l'appareil du réseau électrique.

Évitez d'endommager le plan de travail. Posez les pièces de l'appareil sur un revêtement de protection.

Pour la conversion vers un autre gaz, vous devez changer les buses.

Les valeurs sont également marquées sur les buses.

1. Enlevez les supports de casserole, les têtes de brûleur, les couronnes et les chapeaux (voir les illustrations A1 et A2).
   Retirez les manettes de réglage dans le sens vertical.
2. Utilisez la clé à douille (T1) ou la clé à fourche (T4) pour retirer les anciennes buses et les remplacer par les nouvelles à l'intérieur des coupelles de brûleur (voir illustrations A1 et A2).



Conversion des vis by-pass

Selon le type de gaz vers lequel la conversion de l'appareil est effectuée, il y a deux façons d'ajuster les vis by-pass.

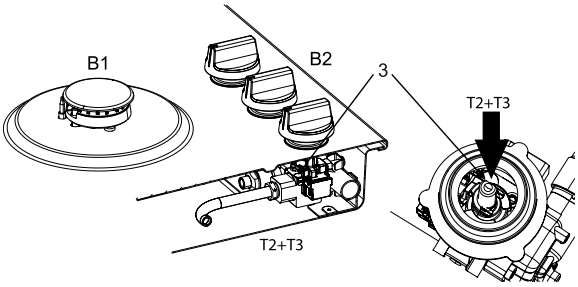
Veuillez vérifier dans la colonne « Modification » du tableau de conversion si les vis by-pass doivent être vissées à fond (voir action 3A), remplacées par une vis by-pass différente (voir action 3B) ou ajustées (voir action 3C).

Les valeurs sont également indiquées sur la tête des vis by-pass. Les vis by-pass sont accessibles par le haut de la plaque de cuisson une fois que les manettes sont retirées (B2).

3A. Vissez à fond la vis by-pass (3) de tous les robinets de gaz à l'aide du tournevis à tête plate (T2).

3B. Retirez les vis by-pass à l'aide du tournevis à tête plate (T2) et des pinces à bec long (T3). Placez les nouvelles vis by-pass avec les pinces à bec long et vissez les vis by-pass de tous les robinets de gaz avec le tournevis à tête plate.

3C. Ajustez la vis by-pass (3) de tous les robinets de gaz à l'aide du tournevis à tête plate (T2) jusqu'à l'obtention d'une flamme stable avec un débit de gaz minimal. Assurez-vous que la flamme est stable lorsque le brûleur est chaud et lorsqu'il est froid.



Contrôle de l'étanchéité au gaz et du fonctionnement

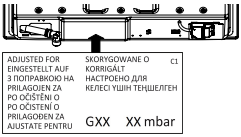
Lorsque l'appareil est raccordé à l'arrivée de gaz, vérifiez l'étanchéité à l'aide d'un spray détecteur de fuite.

1. Fermez l'injecteur.
2. Ouvrez le robinet de gaz. **Attention** : appuyez sur le robinet et ouvrez-le pour passer outre le dispositif de sécurité thermoélectrique et maintenez-le enfoncé.
3. Vaporisez le détecteur de fuite sur tous les raccords de gaz et contrôlez l'étanchéité au gaz.
4. Répétez cette opération pour chaque brûleur.

Démarrage

1. Réinstallez les manettes, les pièces du brûleur et les supports de casserole.
2. Vérifiez si l'appareil est raccordé au type de gaz adéquat avec la pression correspondante.
3. Ouvrez la vanne d'arrivée de gaz.
4. Insérez la fiche dans la prise murale.

Vérification du fonctionnement



1. Allumez les brûleurs.
2. Vérifiez si le profil de la flamme est normal, uniforme et stable avec tous les débits :
3.
   - Vérifiez que la flamme ne s’étouffe pas à un débit minimal ;
   - Vérifiez que la flamme ne « saute » pas à un débit maximal ;
   - Vous ne devriez pas voir de flammes longues et jaunes durant cette opération.
4. Collez l’étiquette de données avec les spécifications de gaz modifiées et le réglage sur l’étiquette de données existante avec les anciennes spécifications (sur la face inférieure de l’appareil à proximité du raccord au gaz).

Considérations environnementales

Mise au rebut de l’appareil et de l’emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil.

L’emballage de l’appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- papier,
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- ruban en polypropylène (PP).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.

Cet appareil porte le symbole d’une poubelle barrée d’une croix afin d’attirer votre attention sur l’exigence stipulant que les appareils ménagers domestiques doivent faire l’objet d’une collecte séparée.
Ce symbole signifie qu’au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l’un des centres de collecte sélective prévus par l’administration locale ou à un revendeur assurant ce service. L’élimination séparée des appareils ménagers comme cette plaque de cuisson évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d’une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d’énergie et de matières brutes.

REMARQUE
Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.

Déclaration de conformité

CE

Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu’aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

gorenje

www.gorenje.com

906948-a5

Fabriqué en Slovénie