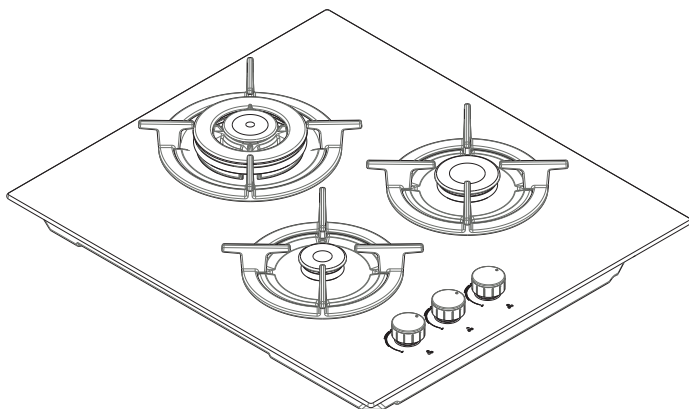




ECG4331

EN

**SECURIT GLASS
HOB
USER'S MANUAL**



Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

CE Declaration of conformity

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. SAFETY WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Installation of product

3.2 Gas connection

3.3 Electric connection and safety

3.4 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accesories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

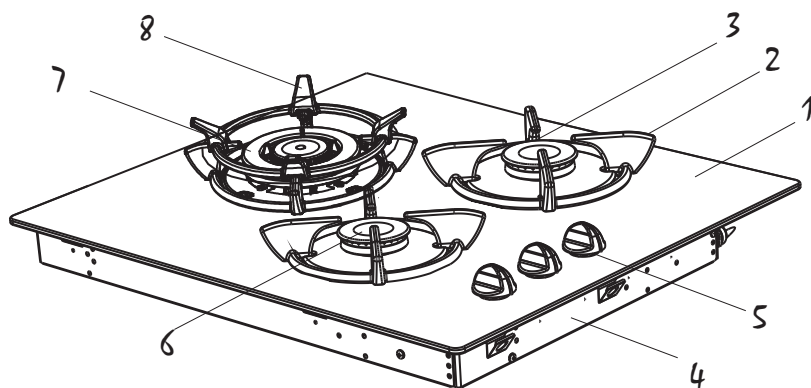
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

Note: All figures in manual are schematic.

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



Descriptions:

1. Securit glass
2. Pan support
3. Burner cap
4. Burner body
5. Control knob
6. Rapid burner
7. Wok burner
8. Pan support adaptor

2. SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- 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.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

-Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor 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 or room heating.

- 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.

- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

2.SAFETY WARNINGS

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- 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.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- 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.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

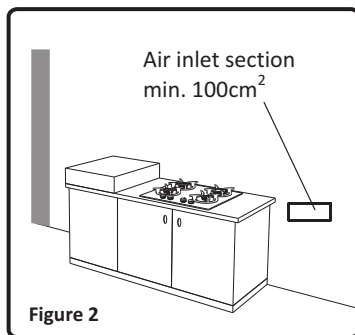
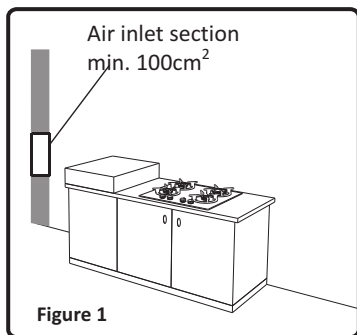
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

⚠ Important: This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

3.1. Environment where your appliance will be installed

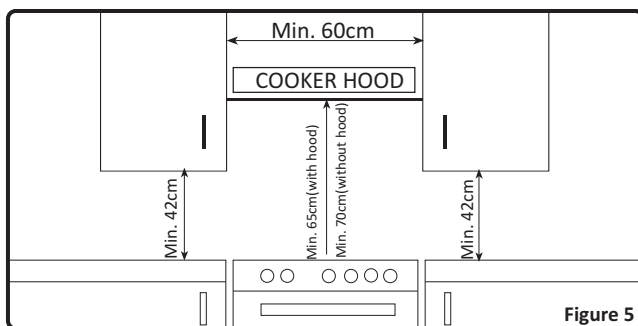
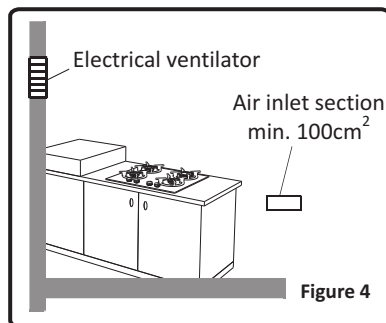
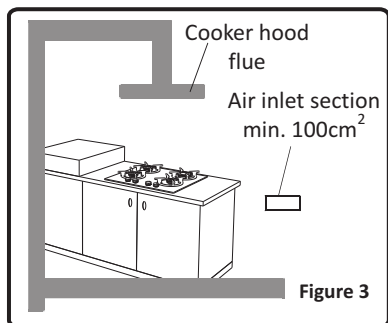
- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of 100cm^2 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they shouldn't be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this "next room" must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.



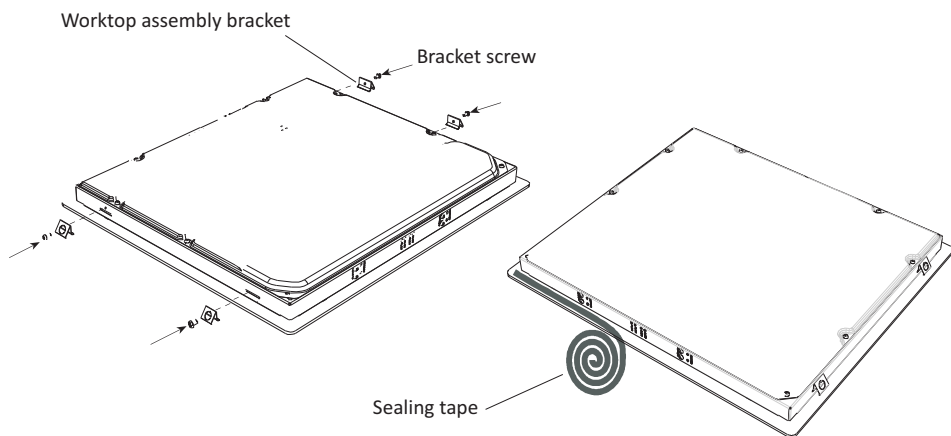
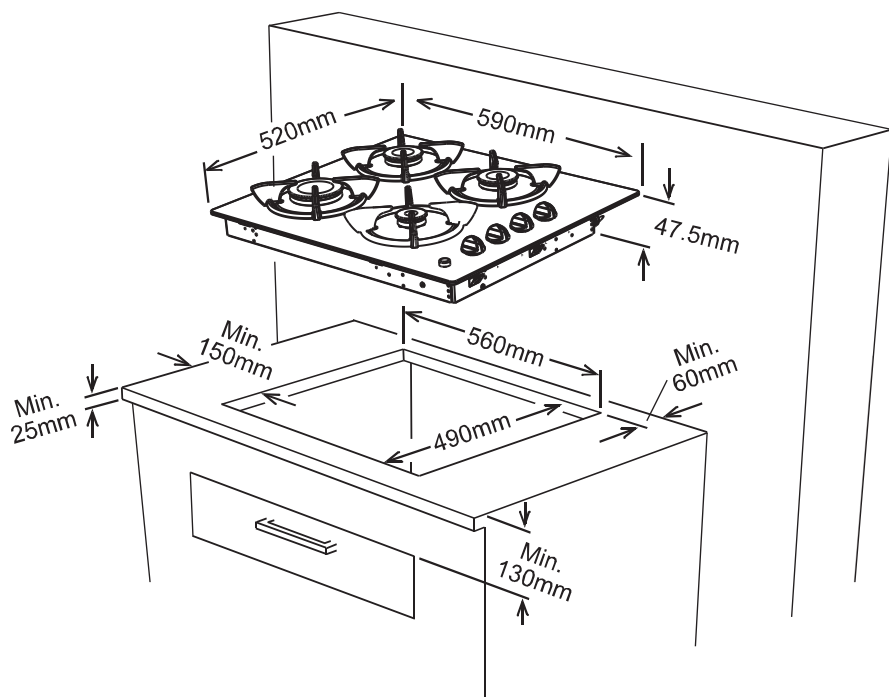
3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

Locating the built-in hob



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.3. Gas connection

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

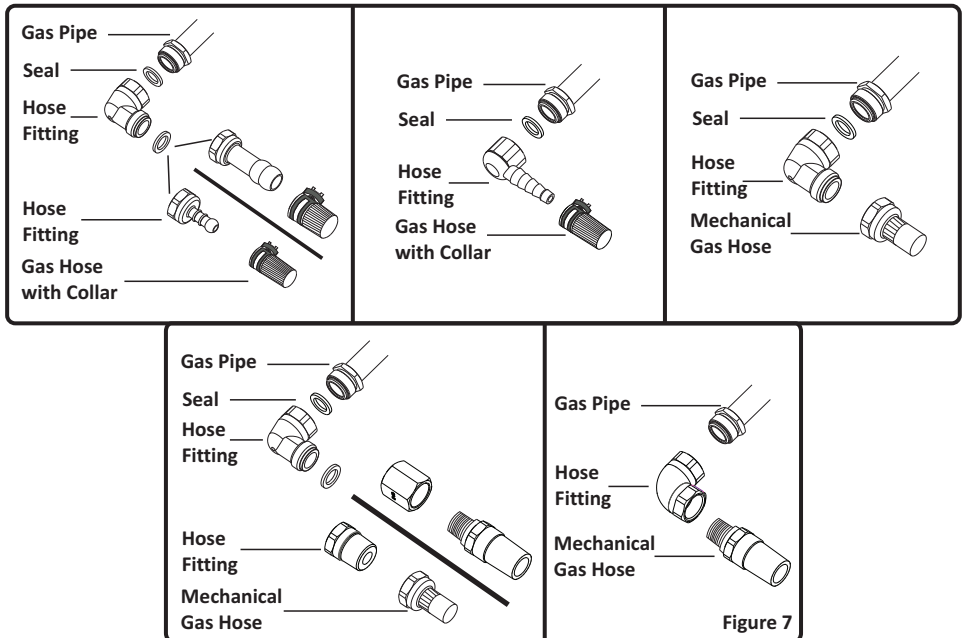
The points that must be checked during fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.



ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

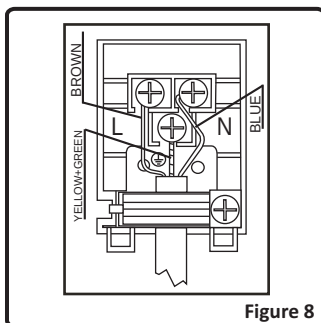
3.4. Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

3.5 Gas conversion

Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 6).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 7).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

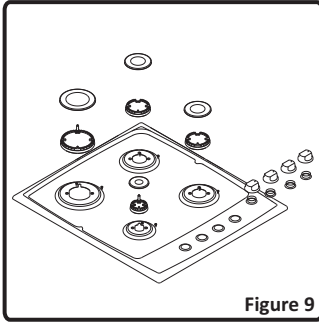


Figure 9

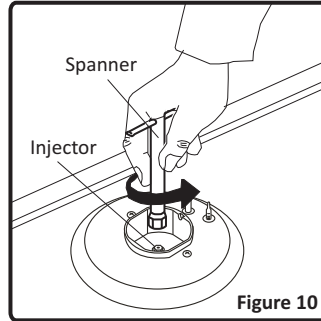
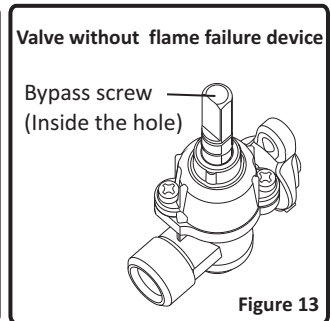
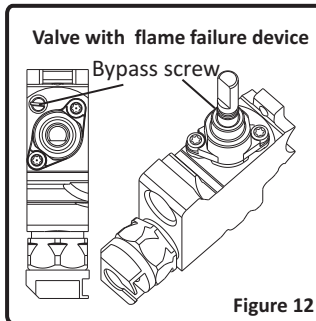
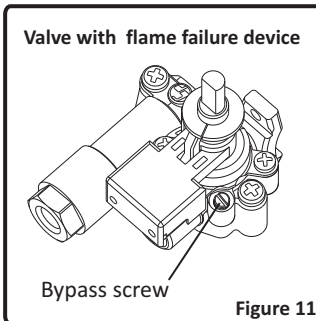


Figure 10

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 11-12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 13). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained before.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

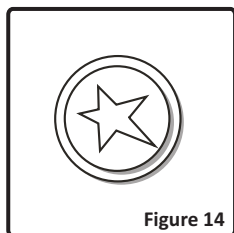
- **Manual Ignition**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be performed in two ways; depending on the configuration of your appliance.



Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 14) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

Ignition by Hob Control Knob: Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

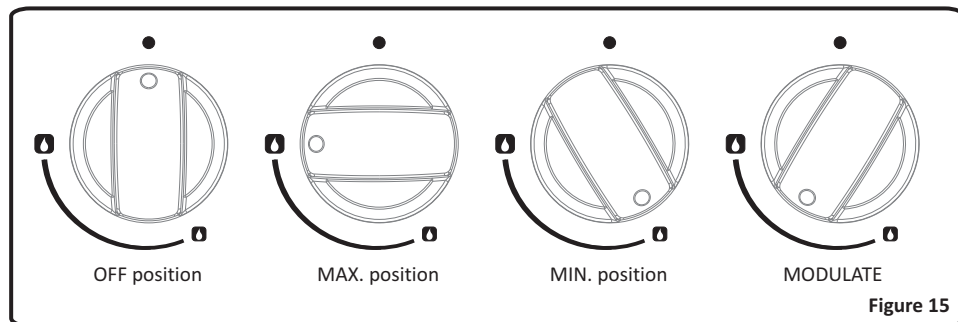
Flame safety device:

Hob Burners (If your product is equipped with gas safety device)

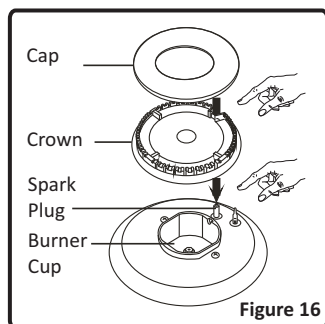
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 16). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

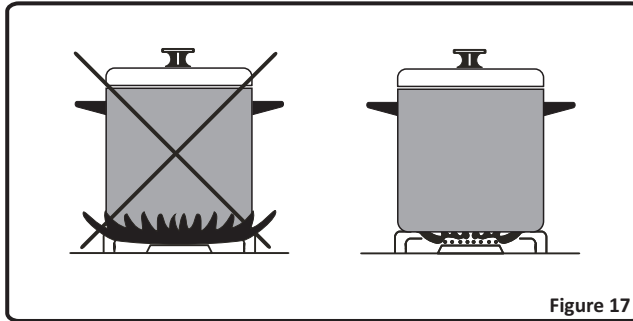
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

Warning:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

4. USE OF YOUR PRODUCT

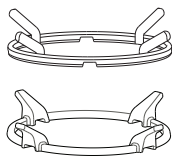
4.3 Accesories

Coffee Adaptor (Optional)



Place coffee adaptor on the Auxiliary burner grid when small cookware is used to prevent the cookware from tipping over.

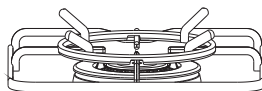
Wok Adaptor (Optional)



Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

WARNING: Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.

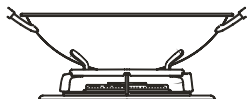
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of Your Hob

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 13).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning hotplates:

Clean the hotplates with a damp sponge and then dry them by turning them on for a few seconds. To maintain their appearance, apply a small amount of oil on the surface of hotplates.

The hotplate trim rings can be cleaned with products intended for stainless steel. The rings can become yellowed as a result of heating. This is normal.

If a hotplate is to be out of use for a long time, apply the special grease periodically.

5.2 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. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

- The hob may be plugged off, there has been a black out.

If the hotplate does not heat :

- The heat may be not adjusted correctly with hob heater control switch.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

6.2 Information related to transport

If you need any transport; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the hob on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

GAS CONSUMPTION TABLE

Total Consumption: G30 28~30 mbar 6,6 Kw 476 g/h	NG	LPG
Gas Category: II2H3+		
Destination:ES Class:3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	135	98
NOMINAL RATING (KW)	3,8	3,8
CONSUMPTION	361,9 l/h	276,3 g/h



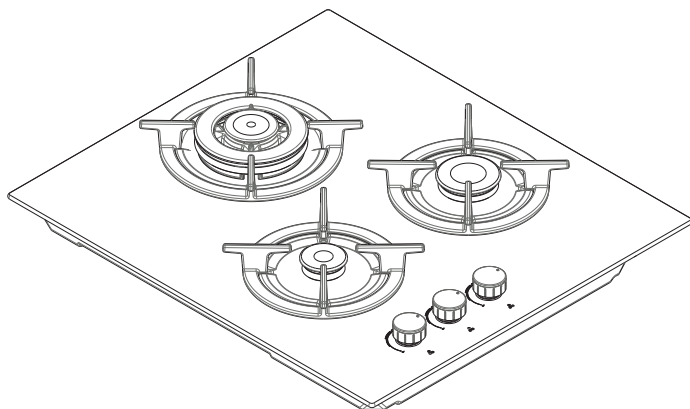
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



ECG4331

ES

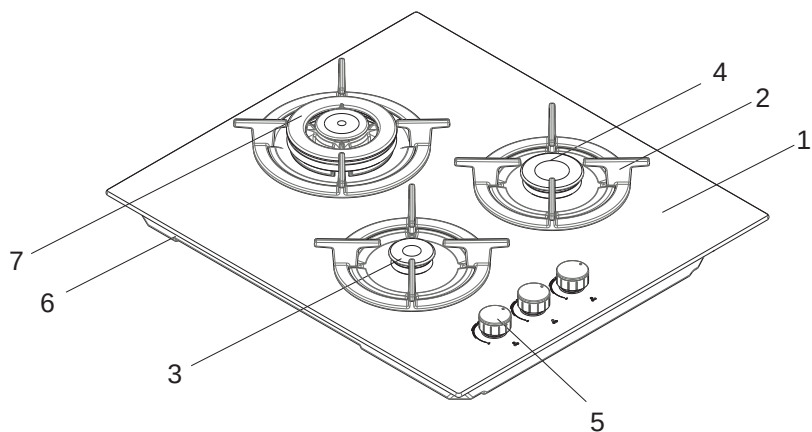
**MANUAL DEL USUARIO
PLACA DE VIDRIO SECURIT**



ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DE LA PLACA
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
3. INSTALACIÓN
4. USO
5. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA PLACA



1. Vidrio Securit
2. Soporte para Recipientes de Cocción
3. Quemador
4. Tapas de Quemadores
5. Mandos de control
6. Quemador Rápido
7. Quemador para Wok

2.ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA;
GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.
ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO
TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS
EXPLICAICONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE
INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientas sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. NO INTENTE NUNCA apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

-Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

-El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

-No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

-No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.

-ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.

- Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

- Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

- Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fuera así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

- Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Advertencias sobre la Instalación

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante el uso

- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.
- Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.
- ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.
- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

3. INSTALACIÓN

ANTES DE INSTALAR LA ENCIMERA, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN LOCALES Y LOS AJUSTES DEL APARATO SON COMPATIBLES.

Al desembalar el aparato y sus accesorios, asegúrese de que no se hayan dañado durante el transporte. Si cree que el aparato tiene cualquier daño, no lo utilice y contacte con el servicio técnico autorizado de inmediato.

La placa integrada debe instalarse en el hueco de una encimera. Se conectará eléctricamente con la caja de interruptores especialmente destinada a ello. En cualquier otro aspecto, el propietario del aparato también es responsable de la correcta instalación y uso del mismo, en cumplimiento de estas instrucciones, y según las leyes en materia de seguridad de aparatos eléctricos, así como cualquier otra norma o disposición aplicable.

Localización de la encimera empotrable

La placa incluye un sello especial que sirve para evitar cualquier filtración de líquidos por dentro de la encimera. Abra un hueco en la parte superior del mueble de cocina cuyas medidas correspondan con las indicadas en la ilustración. Aplique el sello autoadhesivo en todos los bordes de la placa, y después encájela con cuidado en el hueco de tal manera que los botones estén hacia la derecha. Los resortes de placas de los laterales inferiores izquierdo y derecho de la placa sujetarán y fijarán la placa dentro del hueco.

Cree un espacio para instalar su encimara de acuerdo con las dimensiones indicadas en la ilustración.

- * 100 mm desde el borde de la placa hasta los materiales combustibles.
- * 700 mm entre la placa y los armarios o estantes superiores.
- * 650mm entre la placa y la campana de extracción de humos.

El aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones de instalación del fabricante, así como también la normativa local en materia de construcción, los reglamentos de las autoridades del gas y las instrucciones sobre cableado eléctrico.

Cambiar la toma de entrada de gas

Durante el proceso de conexión, la manguera del gas que sobresale de la parte trasera de la placa debe quedar completamente visible. Debe colocarse toda conexión (tuerca, manguera, etc.) procurando evitar todo tipo de contacto con las partes que se calienten. Es altamente recomendable bloquear el acceso a la conexión de las tuberías mientras se esté utilizando la placa o cuando esté abierto el suministro de gas.

Durante el proceso de conexión del gas: deben mantenerse fijos los tubos del aparato mientras que se fije la manguera y sus elementos (tuerca mecánica, tuerca para gas líquido de petróleo o gas natural).

En todos los casos, la manguera flexible de suministro de gas nunca puede pasar por detrás de una cocina y nunca puede estar en contacto con elementos combustibles. Por otra parte, asegúrese de que todas las conexiones se realizan de acuerdo con la normativa a nivel nacional.

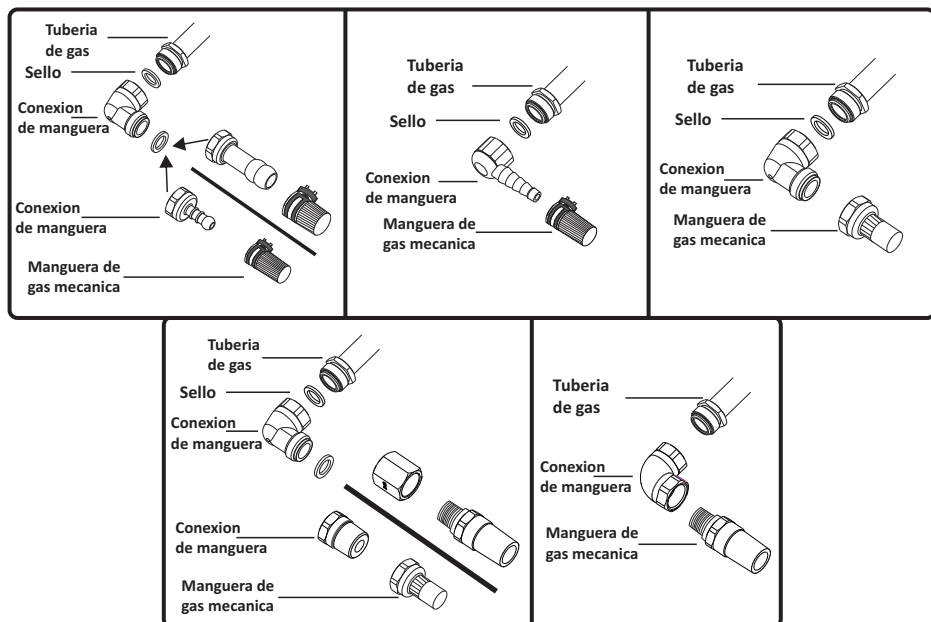
La distancia mínima entre el aparato y las superficies adyacentes debe ser de 20 mm.

Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento.

Este examen se puede realizar mediante la aplicación de un líquido jabonoso a la conexión. No debería aparecer ninguna burbuja. Si aparecieran burbujas, compruebe la conexión y vuelva a realizarla si fuera necesario.

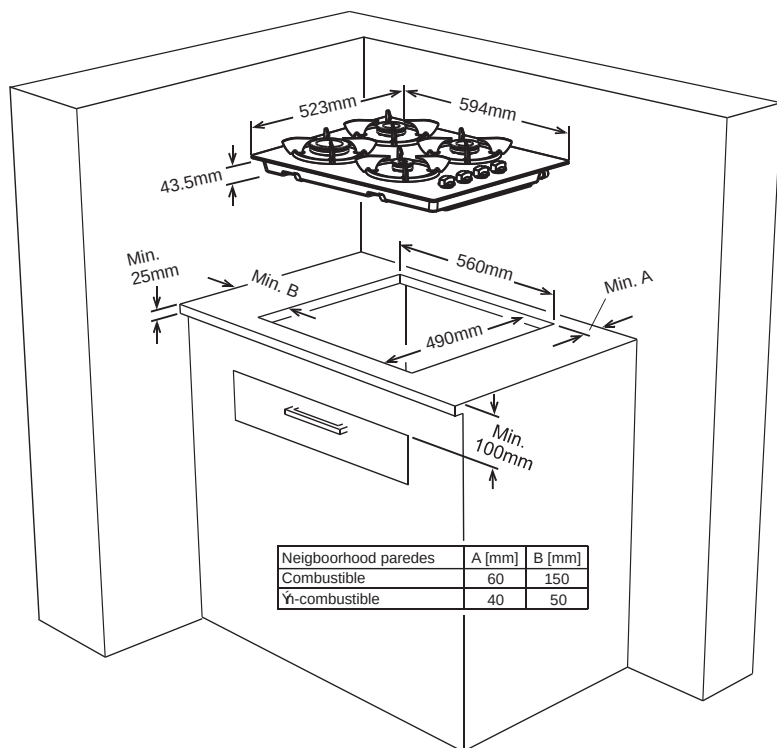
Para todas las conexiones de gas, asegúrese de que las partes de conexión y los componentes de suministro de gas cumplan con la normativa a nivel local e internacional.

NO UTILICE NINGUNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR LAS FUGAS DE GAS.



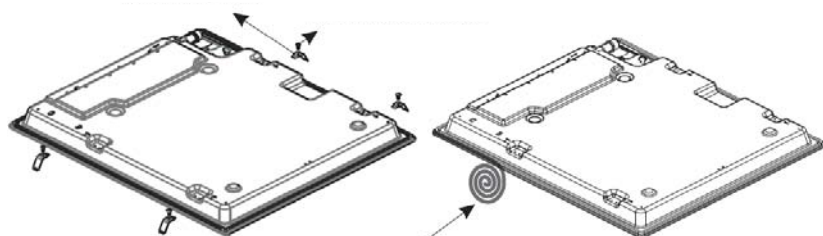
Consumo Total: G30 28~30 mbar 6,6 Kw 476 g/h	NG	LPG
Categoría Gas: II2H3+	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
Destino:ES Clase:1		
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)		
Valor normal (kW)		
Consumo en1 h		
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)		
Valor normal (kW)		
Consumo en1 h		
QUEMADOR WOK		
Diám. inyector (1/100 mm)		
Valor normal (kW)		
Consumo en1 h		

Localización de la encimera empotrable



Soporte de montaje para encimera

Tornillo del soporte



Cinta selladora

Conexión Eléctrica De La Placa

Conexión Eléctrica De La Placa

- * Que la potencia del sistema eléctrico y del enchufe sea la correcta para el máximo de salida de la placa.
- * Que la tensión indicada en la etiqueta sea la misma que la del suministro eléctrico.
- * Que no se utilicen reductores, adaptadores ni derivadores para la conexión: el uso de éstos podría ocasionar un sobrecalentamiento.
- * Que el enchufe tenga conexión a tierra.

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la tensión de la etiqueta de información sea la misma que la de suministro.

El aparato incluye un cable de corriente y una clavija de enchufe. La sustitución de éstos sólo la debe realizar un técnico autorizado. Desenchufe el aparato siempre antes de cualquier labor de mantenimiento. Siga al pie de la letra los esquemas de conexión. La conexión de tierra (PE) debe conectarse a la terminal marcada. Asegúrese de utilizar cables con aislamiento adecuado para la instalación.

4. USO

4.1 Uso de los Quemadores a Gas

Encendido manual y control de los quemadores de gas:

Para encender cualquiera de los quemadores, acerque una cerilla a la circunferencia superior, pulse el mando correspondiente y gírelo en sentido contrahorario. Se obtendrá una regulación media de la llama al colocar el mando entre la posición máxima (llama alta) y la posición mínima (llama pequeña). Los pequeños símbolos del panel de control indican cuál de los quemadores está en uso.

Encendido Eléctrico:

El encendido eléctrico de los quemadores de gas puede realizarse de dos modos, según la configuración de la placa.

Encendido con el Botón de Chispa:

Pulse el mando correspondiente al hornillo que quiera encender, y gírelo sentido contrahorario; con la otra mano, pulse el botón de encendido al mismo tiempo.

Siga pulsando el botón de encendido hasta que vea una llama estable en el quemador.

Encendido Con el Mando del Hornillo (microinterruptor):

Pulse el mando correspondiente al hornillo que quiera encender, girándolo en sentido contrahorario. El microinterruptor de debajo del quemador creará automáticamente chispas en la bujía de encendido de los quemadores. Siga pulsando el mando hasta que vea una llama estable en el quemador.

Dispositivo de Fallo de Llama:

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

Tiempo necesario para activar la seguridad de gas durante el encendido: máx. 10 segundos. Tiempo necesario para desactivarla después de apagar la llama: No más de 90 segundos para quemadores de gas.

Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad:

* Pulse el mando y gírelo en sentido contrahorario hasta alcanzar el nivel de llama máximo.

* Acerque una cerilla o utilice el botón de encendido eléctrico, si lo hubiera, a la parte superior del quemador, manteniendo el manto pulsado durante 10 segundos como máximo.

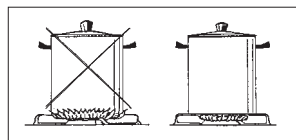
* Suelte el mando y asegúrese de que el quemador se mantiene encendido. Si esto falla, repita el procedimiento.

Recomendaciones:

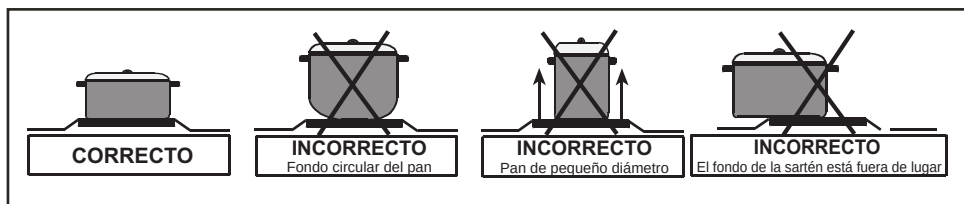
La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros:

Quemador rápido/wok: 22-26 cm
Quemador semi-rápido: 14-22 cm
Hornillo Auxiliar : 12-18 cm



Cierre siempre la llave de paso del gas cuando no esté utilizando los quemadores. En aquellas placas equipadas con quemadores para wok, si lo va a utilizar, deberá utilizar el adaptador correspondiente.



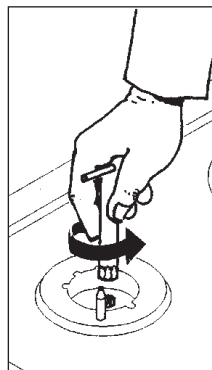
CONVERSIÓN DE GAS

Sustitución de los Inyectores de Gas de los Quemadores

Los hornillos a gas se adaptan a diferentes tipos de gas, mediante la sustitución de los inyectores de gas correspondientes a su uso.

Por lo tanto, es necesario que:

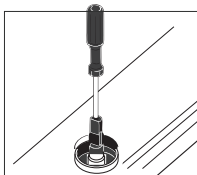
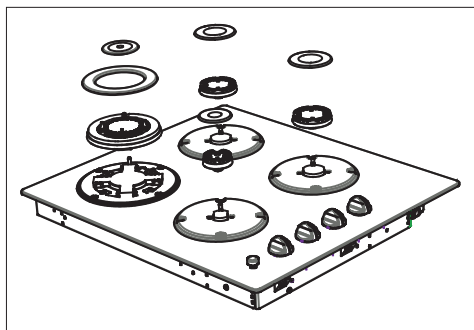
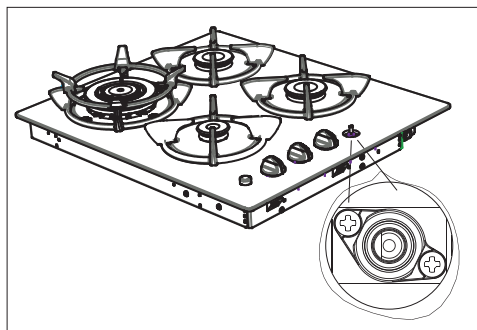
- * Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica.
- * Extraiga la tapa y el adaptador.
- * Desenrosque los inyectores.
- * Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.



Ajuste de la Posición de Llama Reducida

Para reducir la altura de la llama, cuando pase de gas licuado a gas natural, deberá abrir la tuerca de paso. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca.

- * Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.
- * Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.
- * Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos si los mandos no están en su posición.
- * Debe repetir este proceso para todas las válvulas.



* Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la tuerca de paso 90°, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo.

Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, el gas estará bien distribuido.

Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima.

Tras realizar el ajuste, sustituya el sello de goma y vuelva a colocar la placa en su lugar.

***Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal de
Asistencia técnica autorizado.***

6. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

Limpieza:

Desenchufe la placa antes de limpiarla, y cierre también el paso del suministro de gas.

Tapas de Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después.

Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente en su lugar.

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No la lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.



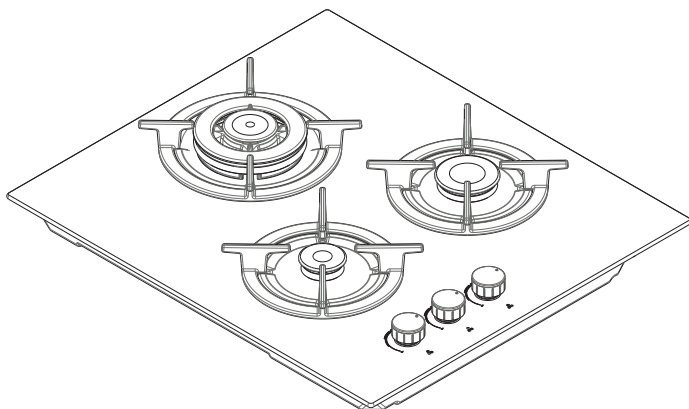
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.



ECG4331

FR

**NOTICE D'UTILISATION DE
LA PLAQUE DE CUISSON
EN VERRE SECURIT**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque produit a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle plaque de cuisson.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre plaque de cuisson. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre appareil vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette plaque est destinée uniquement à un usage domestique à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette plaque a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :

Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;

Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;

Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;

Consignes relatives à la directive 93/68/CE.



Attention : Votre plaque de cuisson est équipée dorénavant d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs.

Il s'agit de la sécurité thermocouple, qui répond à une nouvelle réglementation sur les brûleurs gaz.

Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée du gaz ,au niveau de chaque brûleur : si la flamme s'éteint , en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple, si la manette est tournée accidentellement

Pour allumer un brûleur:

Tournez la manette du bruleur gaz sur la position maximum.

Allumez le gaz en à l'aide d'une allumette ou à l'aide du bouton d'allumage si votre plaque en est équipée, et maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes (maximum 10 secondes)

Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé.

Si votre brûleur ne reste pas allumé, attendez quelques instants (environ 40 secondes) et répétez la procédure.

TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

Consignes générales

Consignes d'installation

Pendant l'utilisation

Pendant le nettoyage et l'entretien

Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

3.1 Environnement d'installation de votre plaque

3.2 Découpe du plan de travail

3.3 Raccordement au gaz

3.4 Branchement électrique et sécurité

3.5 Changement de gaz

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

4.2 Accessoires optionnels

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

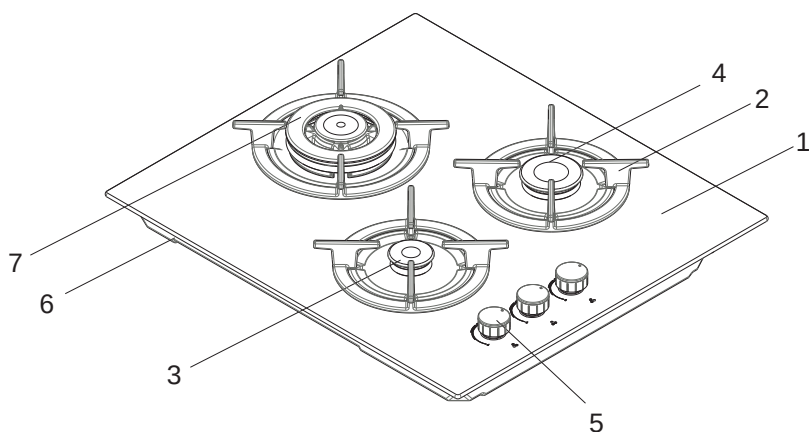
6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

6.2 Informations relatives au transport

7. TABLEAU DES INJECTEURS

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Descriptions:

- 1. Verre Securit
- 2. Support de casserole
- 3. Chapeau de brûleur
- 4. Brûleur
- 5. Manette de réglage
- 6. Tôle inférieure
- 7. Wok brûleur

Attention: Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles.



PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

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

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

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

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

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

.MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

.AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

. **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

. **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

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

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

. MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

. MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
 - Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
 - Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
 - Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
 - Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
 - Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

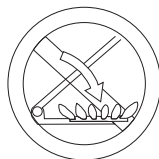
• Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

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

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

2. CONSIGNES DE SECURITE

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de la plaque de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour éviter d'endommager les surfaces.

- Ne retirez pas les boutons de commandes pour nettoyer le bandeau
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de la plaque de cuisson.

Sécurité des enfants

 **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la plaque de cuisson. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la plaque de cuisson pendant son fonctionnement.

- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la plaque de cuisson.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

3. INSTALLATION

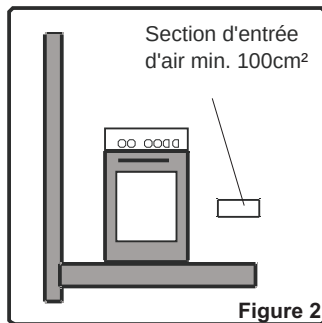
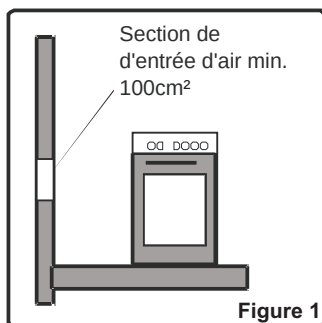
Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs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

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

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

3.1 Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous)
- Pendant son fonctionnement, cette plaque de cuisson nécessite $2\text{m}^3/\text{h}$ d'air par kW.

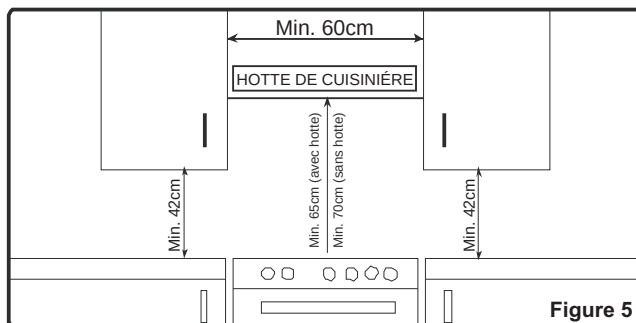
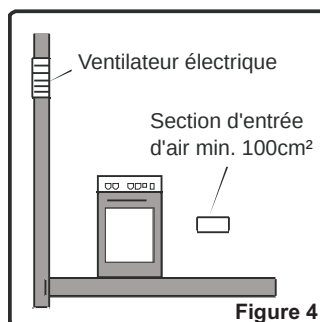
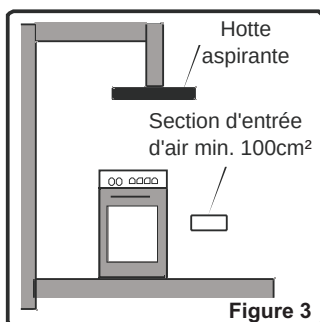


3. INSTALLATION

- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

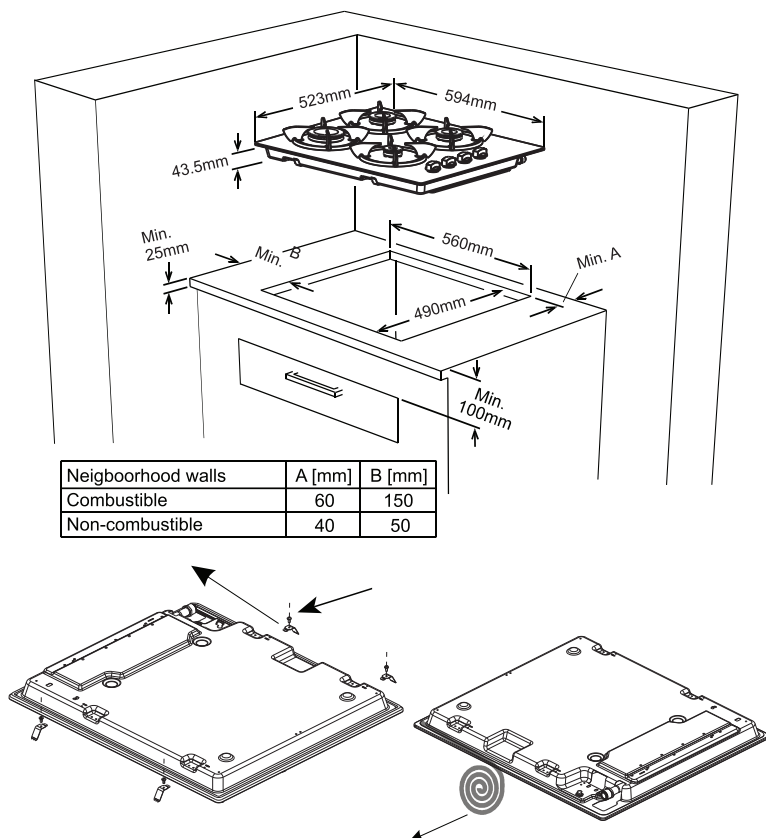
Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.



3. INSTALLATION

3.2 Découpe du plan de travail

La plaque de cuisson est fournie avec un joint spécial destiné à empêcher toute infiltration de liquide sous le plan de travail. Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Appliquez le joint autoadhésif sur le pourtour de cette découpe, puis encastrez délicatement la plaque dans ce même espace, de façon à ce que les manettes soient du bon côté. Fixez correctement en serrant les pattes de fixation, comme indiqué dans le schéma. L'épaisseur du plan de travail doit être conforme aux dimensions indiquées dans le schéma ci-dessous. Dans le cas d'une épaisseur inférieure aux "20 mm" indiqués, il est possible d'insérer des entretoises en bois entre les fixations et le dessous du plan de travail. Si l'épaisseur du dessus est supérieure aux "50 mm" indiqués, il faudra tailler le plan de travail afin que les pattes de fixations puissent s'y loger.



3. INSTALLATION

Il est impératif de laisser un espace entre la plaque de cuisson et les éléments indiqués ci-dessous

- 1 cm entre les cotés de la plaque et tout matériau combustible
- 7 cm entre la plaque des placards et des étagères situés en hauteur.
- 6,5 cm de la hotte aspirante.

La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) doit être située d'au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm

- Les meubles doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.

3.3 Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

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

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (d'origine, la plaque de cuisson est équipée d'injecteurs pour la gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

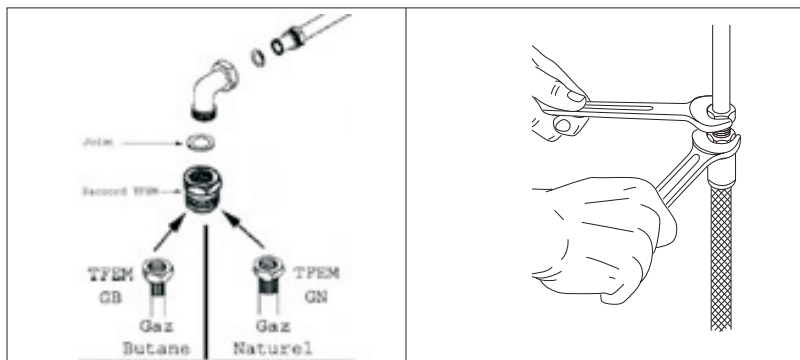
Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être faite avec un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (normes NF D 36112 ou NF D 36125) (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes «produits encastrables». La longueur maximale autorisée est de 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiqué sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

3. INSTALLATION

Branchement gaz naturel (G20/G25)

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



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

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Le tuyau doit être visitable sur toute sa longueur.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

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

3. INSTALLATION

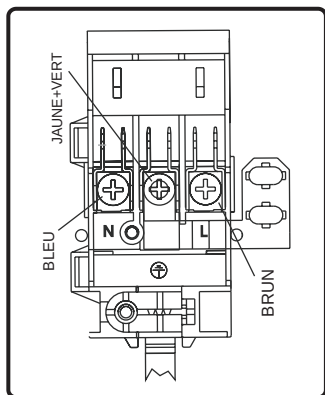
3.4 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

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

3. INSTALLATION



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

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

3.5 Changement de gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

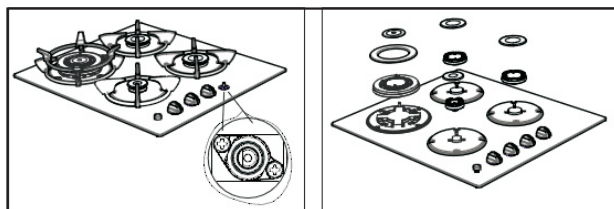
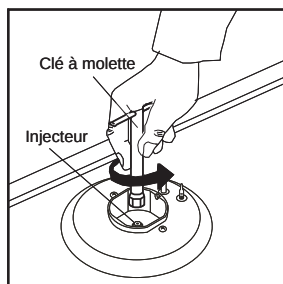
Votre plaque de cuisson a été conçu pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque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

Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

Procédure changement des injecteurs:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur.
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm.
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filetage du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

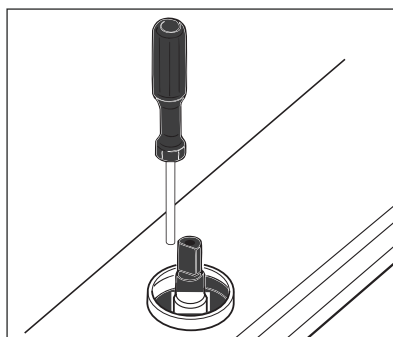
3. INSTALLATION



Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement sur le minimum

Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.



Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs

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

Allumage manuel des brûleurs gaz

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

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

Allumage électronique des brûleurs gaz

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

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

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendez un peu. Puis recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y a du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appelez le service après-vente en cas de panne avérée. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

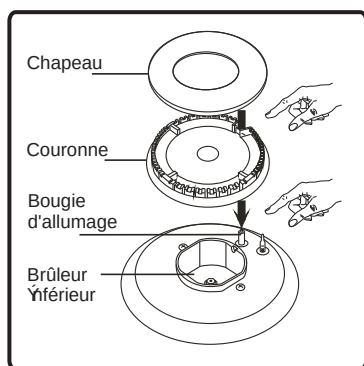
Allumage à l'aide de l'allumage automatique intégré:

Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le micro-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles à la bougie d'allumage du brûleur. Maintenez la pression sur la manette jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

4. UTILISATION

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

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



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

Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point '0'.

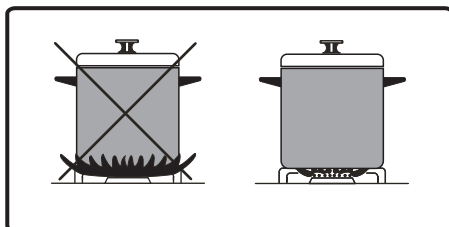
Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe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

Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

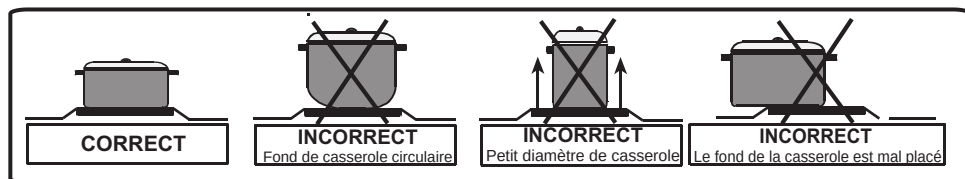
Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm



4. UTILISATION



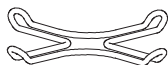
- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT:

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

4.2 Accessoires optionnels (suivant plaque)

Réducteur brûleur gaz pour petite casserole



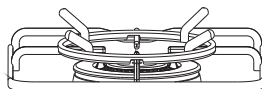
Installez le réducteur sur la grille du brûleur auxiliaire pour éviter que l'ustensile de cuisine bascule quand il a un diamètre trop petit par rapport aux grilles.

Adaptateur Wok

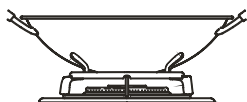


L'adaptateur wok doit être installé sur le support de casserole du brûleur wok.

AVERTISSEMENT: L'utilisation des casseroles wok sans adaptateur wok peut entraîner le dysfonctionnement du brûleur. Veuillez ne pas utiliser d'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat. De même, n'utilisez pas de casseroles à fond convexe sans adaptateur wok.



CORRECT



INCORRECT



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la plaque de cuisson soit froide avant d'effectuer le nettoyage. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisse ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage des brûleurs gaz et des plaques électriques

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

Parties émaillées:

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

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite.

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la plaque de cuisson est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la plaque de cuisson continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la plaque de cuisson, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé).

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

7. TABLEAU DES INJECTEURS

Puissance totale: G30 28~30 mbar 6,6 kW 476 g/h Catégorie de gaz: II 2E+3+	GN	GPL
Destination: ES Classe:3		
	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
BRÔLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	135	98
Puissance Nominale(Kw)	3,8	3,8
Débit Nominal	361,9 l/h	276,3 g/h



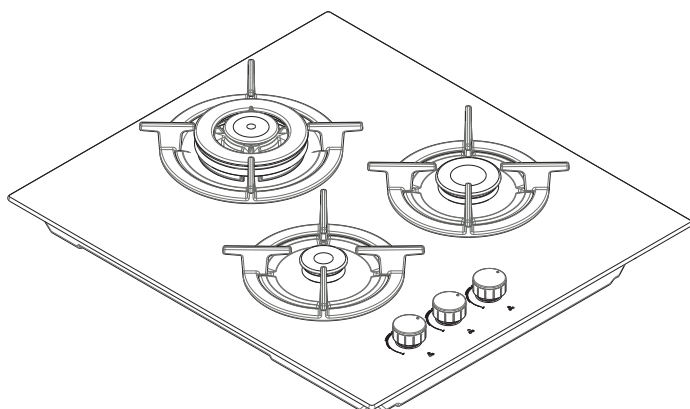
Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous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



ECG4331

DE

**SICHERHEITSGLAS-
KOCHFELD –
BEDIENUNGSANLEITUNG**



geehrter Kunde,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochqualitative Produkte bieten zu können, die Ihre Erwartungen übertreffen. Ihr Gerät wird in modernen Fertigungsstätten produziert und sorgfältig im Hinblick auf seine Qualität getestet.

Diese Anleitung wurde erstellt, um Sie bei der sicheren und effektiven Bedienung Ihres Gerätes zu unterstützen, das unter Einsatz aktuellster Technologien für Sie hergestellt wurde.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: Sie enthält grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zur Wartung und natürlich auch zum Gebrauch. Zur Installation Ihres Produktes wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.

CE-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Erhitzen von Speisen zuhause entwickelt. Jeglicher sonstige Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist bestimmungswidrig und gefährlich.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Regelungen entwickelt, konstruiert und vertrieben:

- Sicherheitsanforderungen der Gas-Direktive 2009/142/EC;
- Sicherheitsanforderungen der Niederspannungsdirektive 2006/95/EC;
- Sicherheitsanforderungen der EMV-Direktive 2004/108/EC;
- Anforderungen der Direktive 93/68/EC.

INHALT:

1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

3.1 Produktinstallation

3.2 Gasanschluss

3.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

3.4 Gasumstellung

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

4.2 Kochplatte verwenden

4.3 Zubehör

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

5.2 Wartung

6. SERVICE UND TRANSPORT

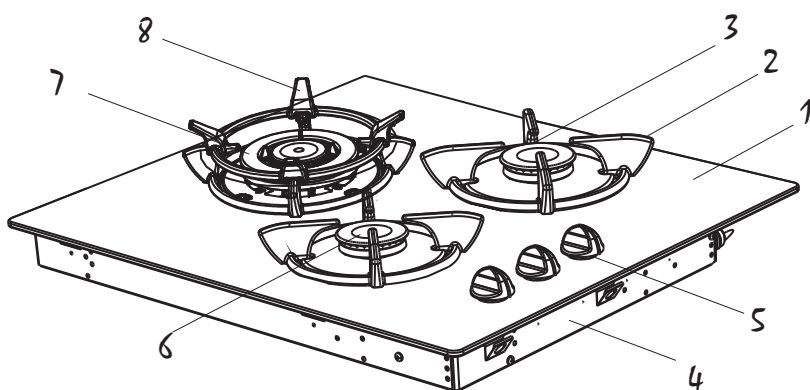
6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

6.2 Hinweise zum Transport

Hinweis: Alle Abbildungen in der Anleitung sind schematisch.



1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION



Beschreibungen:

- 1.. Sicherheitsglas
2. Kochgeschirrhalter
3. Brennerkappe
4. Schnellbrenner
5. Bedienknopf
6. Nebenbrenner
7. Wokbrenner
8. Kochgeschirrhalter

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM UND VOLLSTÄNDIG, BEVOR SIE IHR GERÄT VERWENDEN; BEWAHREN SIE SIE ZUM KÜNFTIGEN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

DIESE ANLEITUNG WURDE FÜR MEHRERE MODELLE GESCHRIEBEN. DAHER KANN ES VORKOMMEN, DASS EINIGE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBENEN FUNKTIONEN NICHT AUF IHR MODELL ZUTREFFEN. ACHTEN SIE BEIM LESEN DER BETRIEBSANLEITUNG AUF AUSDRÜCKE MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen bedient werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen, sofern sie überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- WARNUNG: Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein solches Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät ab und ersticken die Flamme bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen

-**WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

-Bei Herden mit einer Abdeckung sollten vor dem Öffnen jegliche verschütteten Lebensmittel von der Abdeckung beseitigt werden. Lassen Sie außerdem die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen. -Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden. Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können. - Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.

-Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren.

- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die Voraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen; es ist nur für den Indoor-Betrieb in Privathaushalten vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Applikationen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.

- Dieses Gerät wird nicht mit Ablufteinrichtungen verbunden. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Installationsrichtlinien installiert und angeschlossen werden. Den zutreffenden Richtlinien zur Belüftung ist besondere Beachtung zu schenken.

Falls der Brenner nach 15 s nicht zündet, unterbrechen Sie den Gerätebetrieb und öffnen die Tür des Fachs und/oder warten mindestens 1 min, bevor Sie eine weitere Zündung des Brenners versuchen.

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol am Gerät zu sehen wird. Falls das Symbol nicht am Gerät zu sehen ist, müssen Sie die technischen Anweisungen beachten, die erforderliche Schritte bezüglich der Modifikation des Gerätes entsprechend den Nutzungsbedingungen des Landes enthalten. -Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit vorgenommen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.

Warnhinweise zur Installation

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor es komplett installiert wurde.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch falsche Aufstellung/Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass nichts während des Transports beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

Während der Verwendung

- Geben Sie im Betrieb keine entflammaren oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.
- Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Ersticken Sie derart entstandene Flammen mit dem Deckel des jeweiligen Kochgeschirrs und schalten das Kochgerät ab.
- Platzieren Sie Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht versehentlich angestoßen oder heruntergezogen werden können.
- Trennen Sie die Stromversorgung, falls Sie das Gerät voraussichtlich lange Zeit nicht benutzen. Lassen Sie den Hauptschalter abgeschaltet. Halten Sie bei Nichtbenutzung außerdem das Gasventil geschlossen.
- Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.
- VORSICHT: Beim Einsatz von Gas-Kochgeräten entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte am Aufstellungsort. Stellen Sie sicher, dass die Küche insbesondere während der Benutzung des Gerätes gut belüftet ist; halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Entlüftungseinrichtung (Abzugshaube).
- Bei längerem, intensivem Einsatz des Gerätes kann zusätzliche oder effektivere Belüftung erforderlich sein. Dies können Sie beispielsweise bewirken, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Leistung von mechanischen Entlüftungseinrichtungen steigern.

Während der Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor Aktionen wie Reinigung- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

**ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT UND EFFIZIENZ IHRES GERÄTES EMPFEHLEN WIR,
GRUNDSÄTZLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE EINZUSETZEN UND SICH BEI PROBLEMEN AN
UNSERE AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTMITARBEITER ZU WENDEN.**

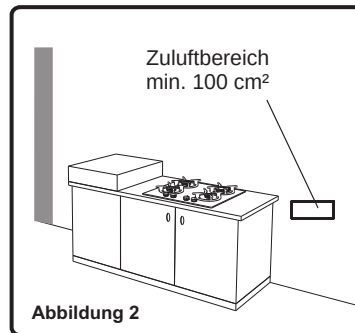
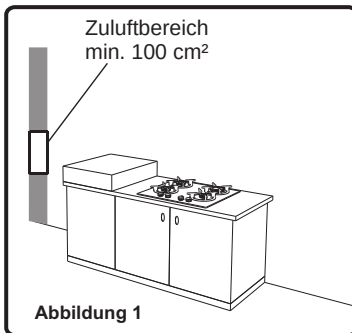
3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Dieses moderne, funktionelle und praktische Kochgerät wurde ausschließlich mit Teilen und Materialien höchster Qualität hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Damit Sie gleich zu Anfang perfekt mit Ihrem neuen Gerät arbeiten können und auch in Zukunft keine Probleme entstehen, lesen Sie diese Anleitung gründlich und aufmerksam durch. Die folgenden Hinweise enthalten wichtige Regeln zur richtigen Installation und zur Wartung. Diese Informationen richten sich insbesondere an den Techniker, der das Gerät bei Ihnen installiert.

- ⚠ Wichtig:** Das Gerät muss gemäß den elektrischen Installationsanweisungen des Herstellers sowie in Übereinstimmung mit lokalen Vorschriften zur Benutzung solcher Geräte in Gebäuden, Vorschriften des Gasversorgers und Vorschriften zum elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Person installiert werden.

3.1 Aufstellungsort Ihres Gerätes

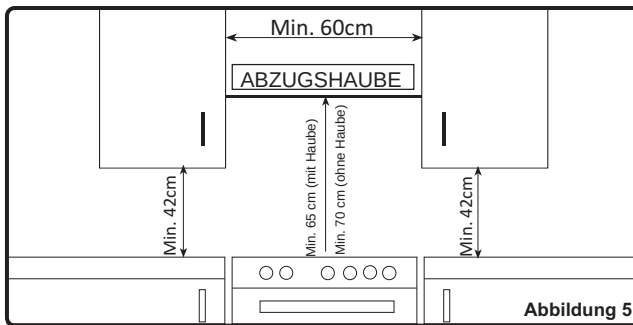
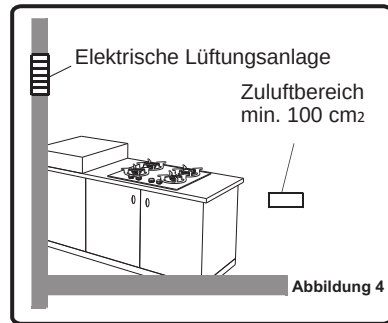
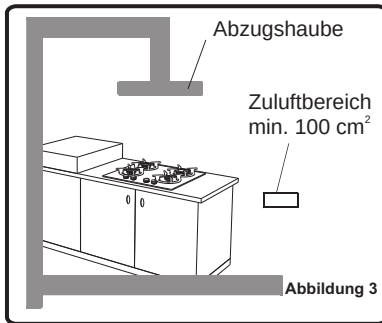
- Ihr Produkt muss an einem stets gut belüfteten Ort aufgestellt und verwendet werden.
- Im Betrieb benötigt das Gerät 2 m³/h pro kW Leistung.
- Die natürliche Belüftung muss ausreichen, um das erforderliche Gas in der Umgebung bereitzustellen. Der durchschnittliche Luftstrom muss direkt durch die Belüftungsöffnungen einströmen, die an den Wänden geöffnet und direkt mit dem Freien verbunden sind.



- Diese Belüftungsöffnungen müssen einen Wirkungsquerschnitt von mindestens 100 cm² zur Frischluftzirkulation besitzen (eine oder mehrere Belüftungsöffnungen können geöffnet werden). Diese Öffnung (oder Öffnungen) müssen geöffnet werden, damit sie nicht blockiert werden. Sie müssen sich idealerweise in der Nähe der Unterseite und an der gegenüberliegenden Seite der Ausgabe von Rauch und verbrannten Gasen befinden. Falls es sich diese Öffnungen am gewünschten Aufstellungsort scheinbar nicht öffnen lassen, kann die erforderliche Luft auch aus dem anliegenden Raum bereitgestellt werden, sofern es sich dabei nicht um ein Schlafzimmer oder einen gefährlichen Ort handelt. In diesem Fall muss der anliegende Raum ebenfalls wie erforderlich belüftet sein.

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

Kochgeräte, die mit Gas betrieben werden, geben verbranntes Gas direkt nach draußen ab oder über Abzugshauben, die mit einem ins Freie führenden Kaminschacht verbunden sind, aus. Falls die Installation einer Abzugshaube nicht machbar erscheint, müssen Sie einen elektrischen Lüfter an einem Fenster oder einer Wand mit Zugang zu frischer Luft anbringen. Dieser elektrische Lüfter muss in der Lage sein, die Luft der Küchenumgebung 4- bis 5-mal um ihr eigenes Luftvolumen pro Stunde auszutauschen



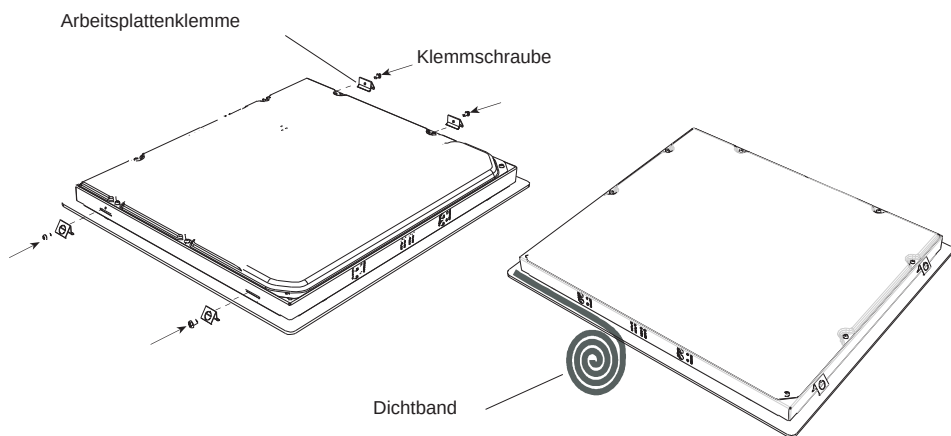
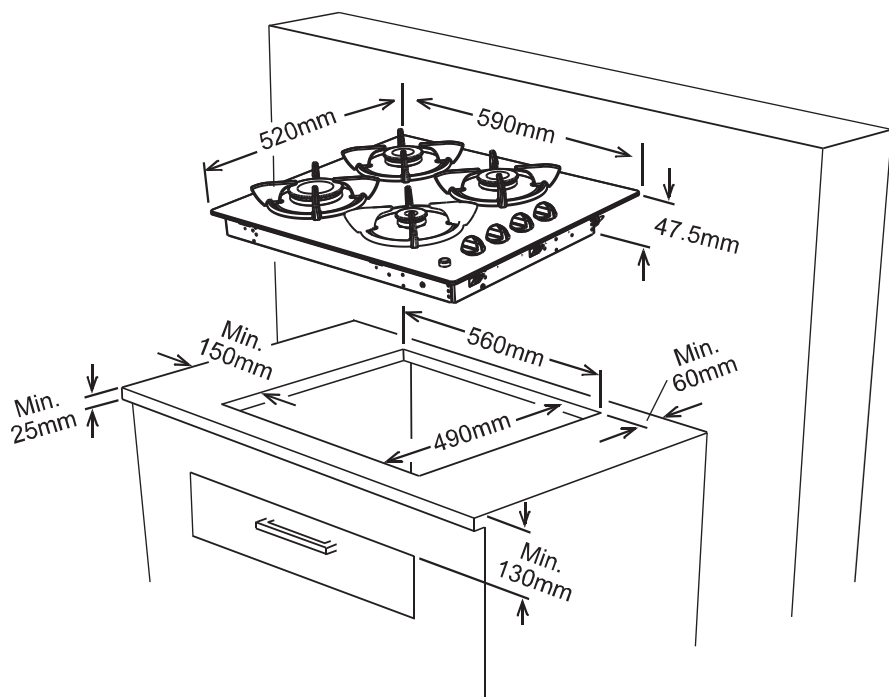
3.2 Produktinstallation

Bei der Installation Ihres Produktes müssen einige Dinge besonders beachtet werden. Seien Sie während der Installation Ihres Produktes besonders vorsichtig. Halten Sie sich an die nachstehenden Anweisungen, damit es nicht zu Schwierigkeiten kommt oder gar gefährliche Situationen entstehen.

- Das Gerät kann in der Nähe von weiteren Geräten oder Einrichtungsgegenständen aufgestellt werden, sofern die Höhe dieser Gegenstände die Höhe des Kochgerätes nicht überschreitet.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht neben Kühlschränken aufzustellen. Beachten Sie, dass sich keine leicht entflammenden Materialien wie Vorhänge, Tücher usw. in der Nähe des Gerätes befinden.
- Möbelstücke in der Nähe des Produktes müssen so beschaffen sein, dass sie problemlos Temperaturen bis zu 100 ° widerstehen können.
- Falls die Küchenmöbel höher als das Kochfeld sind, müssen sie sich mindestens 10 cm von der Seite des Kochgerätes entfernt befinden.

Die Mindesthöhen vom Kochgeschirrhalter und den Hängeschränken zu Abzugshauben mit Gebläse über dem Gerät werden in Abbildung 5 gezeigt. Daher muss sich die Abzugshaube mindestens 65 cm über dem Kochgeschirrhalter befinden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

Einbaukochfeld platzieren



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

3.3 Gasanschluss

Der Anschluss des Gerätes muss entsprechend lokalen und internationalen Standards und Richtlinien erfolgen. Sie können Informationen zu geeigneten Gasarten und Gasinjektoren in der Tabelle mit technischen Daten finden. Falls der Druck des verwendeten Gases von diesen Werten abweicht oder in Ihrer Region nicht stabil ist, müssen Sie möglicherweise einen verfügbaren Gasregler an der Gaszufuhr installieren. Zur Durchführung dieser Einstellungen muss selbstverständlich der autorisierte Kundendienst kontaktiert werden.

Punkte, die während der Montage eines flexiblen Schlauchs geprüft werden müssen

Falls der Gasanschluss über einen flexiblen Schlauch hergestellt wird, der an der Gaszufuhr des Gerätes befestigt ist, muss er zudem über eine Rohrmanschette fixiert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem kurzen, robusten Schlauch, der sich so nah wie möglich an der Gasquelle befindet. Die erlaubte maximale Länge des Schlauchs beträgt 1,5 m. Der Schlauch, der das Gerät mit Gas versorgt, muss aus Sicherheitsgründen einmal im Jahr ausgetauscht werden.

Halten Sie den Schlauch aus Bereichen fern, die sich auf Temperaturen über 90 °C erhitzen. Der Schlauch darf nicht gebogen oder geknickt werden. Halten Sie ihn von scharfen Kanten und beweglichen Gegenständen fern; er darf nicht beschädigt werden. Vor der Montage muss das Gerät auf jegliche Produktionsfehler geprüft werden.

Während das Gas eingeschaltet ist, müssen sämtliche Anschlussteile und Schläuche mit Seifenwasser oder Leckflüssigkeiten geprüft werden. Verwenden Sie zur Prüfung von Gaslecks keine offenen Flammen. Alle während des Gasanschlusses verwendeten Metallkomponenten müssen rostfrei sein. Prüfen Sie außerdem die Ablaufdaten der Komponenten, die Sie verwenden möchten.

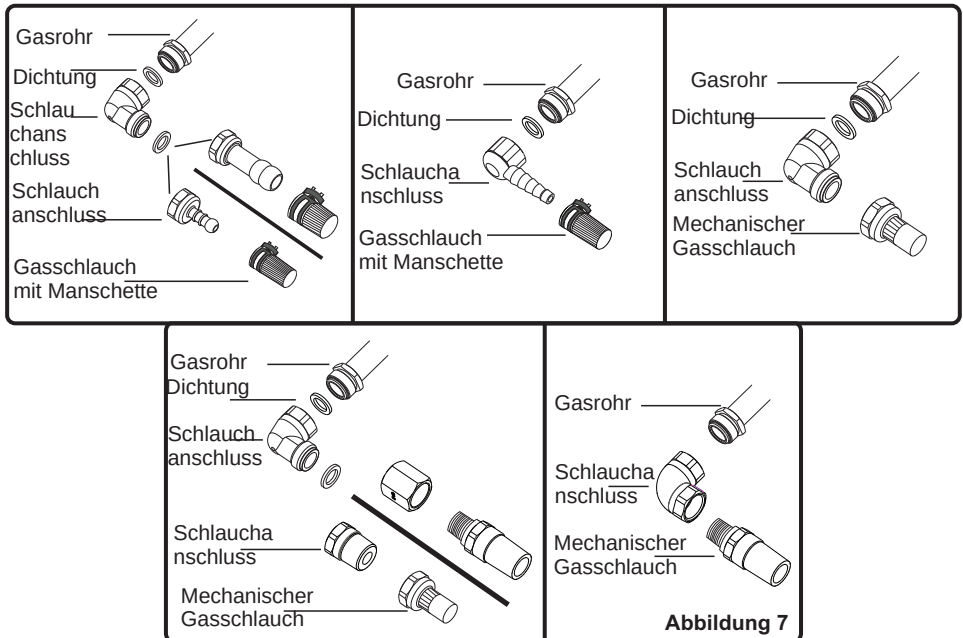
Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen

Es gibt in unterschiedlichen Ländern verschiedene Methoden zum Montage eines festen Gasanschlusses (Gasanschluss durch Gewinde, z. B. eine Mutter). Die gängigsten Teile werden bereits mit Ihrem Gerät geliefert. Jedes andere Teil kann als Ersatzteil geliefert werden.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Fixieren Sie die Mutter am Gassammelrohr immer, während Sie das Gegenstück drehen. Verwenden Sie zum sicheren Anschließen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe. Verwenden Sie bei allen Oberflächen zwischen verschiedenen Komponenten die im Gasumstellungsset mitgelieferten Dichtungen. Die während des Anschlusses verwendeten Dichtungen sollten zudem zur Verwendung in Gasanschlüssen zugelassen sein, Verwenden Sie keine Sanitärabdichtungen für Gasanschlüsse.

Denken Sie daran, dass dieses Gerät für den Anschluss an die Gaszufuhr in dem Land vorbereitet ist, in dem es produziert wurde. Das Hauptzielland ist an der rückseitigen Abdeckung des Gerätes angegeben. Falls Sie es in einem anderen Land nutzen müssen, können beliebige Anschlüsse in der nachstehenden Abbildung benötigt werden. Erkundigen Sie sich in solch einem Fall bei den örtlichen Behörden nach dem richtigen Gasanschluss.



Sie müssen sich an den autorisierten Kundendienst wenden, damit Sie in der Lage sind, die Gasanschlüsse ordnungsgemäß und entsprechend den Sicherheitsstandards durchzuführen.

ACHTUNG! Verwenden Sie auf keinen Fall Streichhölzer oder Feuerzeuge zur Kontrolle von Gaslecks.

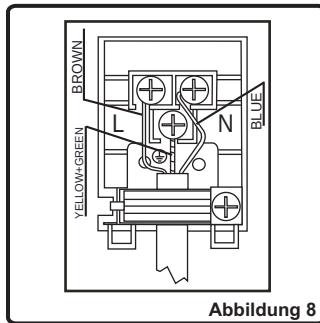
3.4 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

Halten Sie sich bei der elektrischen Installation an die Anweisungen in der Anleitung.

- Das Erdungskabel muss mit dem Erdungsanschluss verbunden werden.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Sie müssen sicherstellen, dass das Netzkabel mit geeigneter Isolierung während des Anschlusses mit einer Stromversorgung verbunden wird. Falls keine entsprechend den Richtlinien angemessen geerdete Steckdose am vorgesehenen Aufstellungsort des Gerätes installiert ist, wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst. Die geerdete Steckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Falls das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich zur Auswechslung an den autorisierten Kundendienst.
- Ein unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen und Sicherheitsrisiken bergen; zudem erlischt Ihre Garantie.
- Das Gerät ist auf eine Stromversorgung von 230 V/50 Hz eingestellt. Falls die Netzstromversorgung davon abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.



- Das Netzkabel muss von den Kochplatten des Gerätes ferngehalten werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden, was einen Kurzschluss verursachen kann.
- Der Hersteller erklärt, dass er keine Haftung bei jeglichen Schäden oder Verlusten in Folge unsachgemäßer Anschlüsse übernimmt, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt wurden.

3.5 Gasumstellung

Achtung: Folgende Verfahren müssen von autorisierten Servicekräften durchgeführt werden.

Ihr Gerät darauf eingestellt, mit Propangas/Erdgas betrieben zu werden. Die Gasbrenner können auf andere Gasarten eingestellt werden; dazu müssen spezielle Injektoren für die jeweilige Gasart eingebaut und die für die Gasart geeignete minimale Flammenhöhe eingestellt werden. Befolgen Sie zu diesem Zweck die nachstehenden Schritte:

Injektoren tauschen:

- Unterbrechen Sie die Hauptgaszufuhr und trennen die Stromversorgung.
- Nehmen Sie Brennerkappe und Adapter vom Brenner ab (Abbildung 6).
- Schrauben Sie die Injektoren heraus. Verwenden Sie dazu einen 7-mm-Schraubenschlüssel (Abbildung 7).
- Tauschen Sie die Injektoren gegen die für die jeweilige Gasart geeigneten Injektoren aus dem Gasumstellungsset aus; berücksichtigen Sie den Durchmesser. Beachten Sie dabei die Informationstabelle (diese liegt ebenfalls dem Gasumstellungsset bei).

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

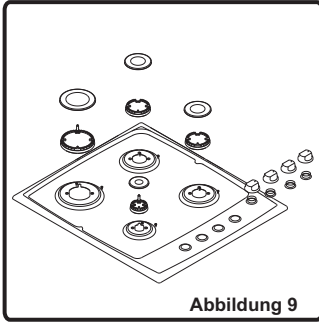


Abbildung 9

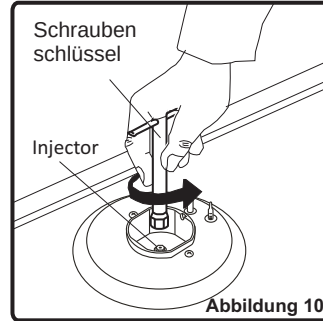


Abbildung 10

Minimale Flammenhöhe einstellen:

Die Flammenhöhe in der Minimalposition wird mit einer flachen Schraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube an der Seite der Ventilschraube (Abbildung 11-12). Bei Ventilen ohne Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube in der Ventilschraube (Abbildung 13). Zur einfacheren Einstellung der minimalen Flammenhöhe sollten Sie während der Anpassung das Bedienfeld (sowie den Mikroschalter, sofern vorhanden) entfernen.

Zünden Sie zur Bestimmung der Minimalposition die Brenner und stellen jeweils die Minimalposition ein. Drehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um etwa 90°. Bei einer Flammenhöhe von etwa 4 mm ist die minimale Flammenhöhe richtig eingestellt. Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie von der Maximalposition zur Minimalposition umschalten. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand künstlichen Wind gegenüber der Flamme und prüfen, ob die Flammen stabil sind.

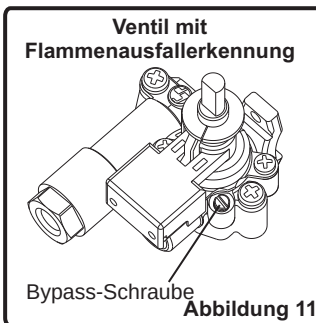


Abbildung 11

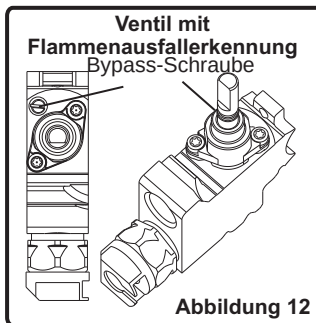


Abbildung 12

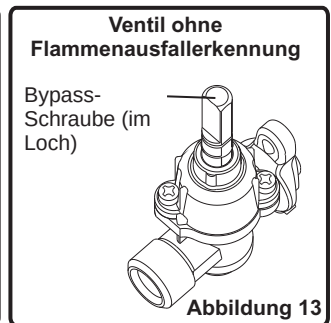


Abbildung 13

Gasanschluss ändern:

In einigen Ländern kann der Gasanschlusstyp bei Propangas/Erdgas unterschiedlich sein. Entfernen Sie in solch einem Fall die aktuellen Anschlusskomponenten und Muttern (sofern vorhanden) und schließen die neue Gasversorgung entsprechend an. Unter allen Umständen müssen sämtliche im Gasanschluss verwendeten Komponenten von örtlichen und/oder internationalen Behörden zugelassen sein. Beachten Sie bei sämtlichen Gasanschlüssen die zuvor erklärte Klausel „Gasversorgung anschließen und auf Lecks prüfen“.

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

Welcher Knopf welchen Brenner kontrolliert, erfahren Sie anhand des Positionssymbols über dem Knopf.

- **Manuelle Zündung**

Falls Ihr Gerät nicht mit einer Zündhilfe ausgestattet ist oder ein Fehler im Stromnetz vorliegt, befolgen Sie das nachstehend aufgelistete Verfahren:

Zum Zünden eines Gasbrenners drücken Sie den Knopf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position und halten ein brennendes Streichholz oder etwas Ähnliches an den oberen Rand des Brenners. Entfernen Sie die Zündquelle, sobald Sie eine stabile Flamme sehen.

- **Elektrische Zündung**

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes können Sie die Brenner auf zwei Weisen elektrisch zünden.



Zündung über Zündtaste: Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Drücken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand die Zündtaste (Abbildung 14). Drücken Sie die Zündtaste sofort; falls Sie warten, kann angesammeltes Gas zu einer Ausbreitung der Flamme führen. Drücken Sie die Zündtaste nötigenfalls mehrmals, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

Zündung per Kochfeldknopf: Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position, während Sie den Knopf gedrückt halten. Die Zündkerzen erzeugen Funken, solange Sie den Knopf gedrückt halten. Im Bedienknopf ist ein Mikroschalter eingebaut, über den der Brenner automatisch gezündet wird. Halten Sie den Knopf eingedrückt, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

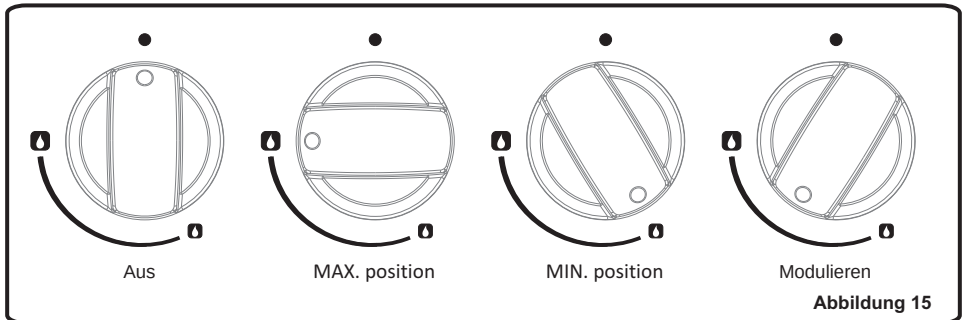
Flammenausfallerkennung:

Brenner (Wenn Ihr Produkt mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)

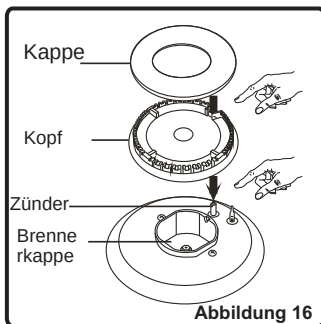
Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten Gasbrenner erneut zünden.

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Brenner steuern



Der Knopf hat 3 Positionen: Aus (0), Maximalwert (großes Flammensymbol) und Minimalwert (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in der maximalen Position gezündet haben, können Sie die Flammenhöhe zwischen maximaler und minimaler Position anpassen. Betreiben Sie die Brenner nicht, während sich die Knopfposition zwischen Maximal- und Aus-Position befindet.



Prüfen Sie die Flammen nach der Zündung. Falls Sie eine gelbe Spitze, erhöhte oder instabile Flammen sehen: Unterbrechen Sie die Gaszufuhr und prüfen die Montage von Brennerkappen und Köpfen (Abbildung 16). Stellen Sie zudem sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Brennerkappen gelaufen sind. Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, schalten Sie den Brenner aus, lüften die Küche durch und warten bis zur erneuten Zündung 90 Sekunden.

Drehen Sie beim Abschalten des Kochfeldes den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er auf Position „0“ eingestellt ist bzw. die Markierung am Knopf nach oben zeigt.

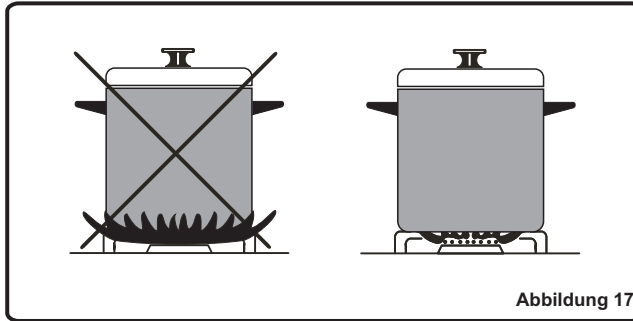
Ihr Kochfeld verfügt über Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Um möglichst ökonomisch mit Ihrem Herd zu arbeiten, sollten Sie grundsätzlich den Brenner wählen, der zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Flamme auf die Minimaleinstellung zurück. Wenn Sie einen Deckel auf die Töpfe legen, sparen Sie zusätzlich Zeit und Energie.

Damit die Brenner ihre volle Leistung entfalten können, benutzen Sie möglichst Kochgeschirr mit folgendem Bodendurchmesser: Die Verwendung von Kochgeschirr, das kleiner als die oben angegebenen Abmessungen ist, führt zu Energieverschwendung.

Schnell- / Wokbrenner: 22 – 26 cm
Mittelschneller Brenner: 14 – 22 cm
Nebenbrenner: 12 – 18 cm

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Stellen Sie sicher, dass die Spitzen der Flammen nicht über den äußeren Rand des Kochgeschirrs hervorragen, da dies auch Kunststoffzubehör rund um das Kochgeschirr (Griffe etc.) beschädigen kann.



Schließen Sie grundsätzlich das Hauptgasventil, wenn Sie den Herd längere Zeit nicht benutzen.

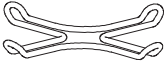
Warnung:

- Benutzen Sie ausschließlich flaches Kochgeschirr mit dickem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Gerätes stark erhitzen. Deswegen ist es ein Muss, Kinder und Tiere beim Kochen und in der Zeit kurz danach vom Kochfeld fernzuhalten.
- Nach dem Kochen bleibt das Kochfeld noch eine Weile sehr heiß. Nicht berühren, keine Gegenstände darauf abstellen!
- Legen Sie niemals Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder ähnliche Gegenstände auf dem Kochfeld ab - solche Dinge erhitzen sich und können schwere Verbrennungen verursachen.

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

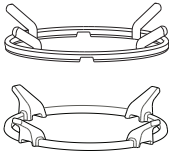
4.3 Zubehör

Kaffeeadapter (optional)



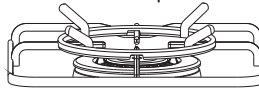
Platzieren Sie bei kleinem Kochgeschirr den Kaffeeadapter auf dem Gitter des Nebenbrenners, damit das Kochgeschirr nicht umkippt.

Wokadapter (optional)

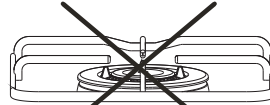


Platzieren Sie den Wokadapter auf dem Kochgeschirrhalter des Wokbrenners.

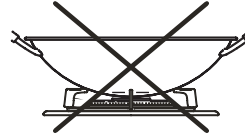
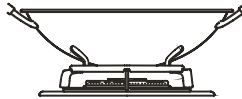
WARNUNG: Wenn Sie einen Wok ohne Wokadapter verwenden, kann dies eine Fehlfunktion des Brenners zur Folge haben. Bitte verwenden Sie den Wokadapter nicht bei Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie im Gegenzug kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden ohne Wokadapter.



RICHTIG



FALSCH



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und das Gerät abgekühlt ist. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes. Überzeugen Sie sich vor dem Reinigen davon, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller Ihres Ofens empfohlen werden. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Falls übergekochte Flüssigkeiten rund um Ihren Ofen verbrennen, kann dies die emaillierten Teile beschädigen. Beseitigen Sie übergekochte Flüssigkeiten sofort.

Kochfeld reinigen

- Heben Sie die Geschirrhalter, Kappen und Köpfe der Brenner an (Abbildung 13).
- Reinigen Sie die Rückblende mit einem mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie Kappen und Köpfe der Brenner und spülen sie ab. Trocknen Sie die Teile umgehend mit einem Papiertuch ab.
- Achten Sie darauf, die Teile nach der Reinigung wieder richtig anzubringen.
- Reinigen Sie keinen Teil des Kochfeldes mit Stahlwolle. Diese kann die Oberfläche verkratzen.
- Die Oberflächen der Geschirrhalter können mit der Zeit verkratzen. Diese Teile rosten nicht, und dies ist kein Produktionsfehler.
- Achten Sie während der Reinigung der Kochplatte darauf, dass kein Wasser in die Brennerkappen gelangt, da dies die Injektoren blockieren kann.

Brennerkappen:

Reinigen Sie die emaillierten Geschirrhalter, Abdeckungen und Brennerköpfe von Zeit zu Zeit. Waschen Sie diese Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und lassen Sie die Teile gut trocknen. Nachdem die Teile gründlich getrocknet sind, setzen Sie sie wieder auf.

Emaillierte Teile:

Damit diese Teile lange Zeit wie neu aussehen, müssen sie regelmäßig mit warmem Wasser und etwas milder Seife gereinigt werden. Anschließend trocknen Sie die Teile mit einem Tuch. Reinigen Sie diese Teile nicht, wenn sie noch heiß sind, benutzen Sie keine Scheuerpulver und keine anderen scheuernden Hilfsmittel. Lassen Sie die emaillierten Teile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

Edelstahl:

Edelstahlteile müssen regelmäßig mit warmem, mildem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Trocknen Sie diese Teile anschließend mit einem weichen Tuch gut ab. Benutzen Sie keinerlei Scheuermittel oder andere steuernde Hilfsmittel. Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Kochplatten reinigen:

Reinigen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Schwamm, schalten Sie sie anschließend zum Trocknen einige Sekunden ein.

Tragen Sie zur Beibehaltung ihres Aussehens eine geringe Menge Öl auf die Oberfläche der Kochplatten auf.

Die Kochplatten-Klemmringe können mit Produkten zur Edelstahlreinigung gesäubert werden. Die Ringe können durch die Hitze mit der Zeit gelb werden. Dies ist normal.

Falls eine Kochplatte lange Zeit nicht genutzt wird, tragen Sie regelmäßig das Spezialfett auf.

5.2 Wartung

Prüfen Sie die Gasleitung regelmäßig. Lassen Sie sie unbedingt bereits bei minimalen Auffälligkeiten vom technischen Service austauschen. Wir empfehlen, die Gasanschlussteile einmal im Jahr austauschen zu lassen. Wenden Sie sich bei jeglichen Auffälligkeiten während der Bedienung der Bedienknöpfe des Kochfeldes an den autorisierten Kundendienst.

6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

Falls die elektrische Zündung/Kochplatte nicht funktionieren sollte:

- Das Kochfeld ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten.

Falls sich die Kochplatte nicht aufheizen sollte:

- Möglicherweise haben Sie die Temperatur des Kochfeldes nicht richtig eingestellt.

Die Brenner des Kochfeldes arbeiten nicht richtig:

- Prüfen Sie, ob die Brennerteile richtig montiert sind (insbesondere nach der Reinigung).
Möglicherweise ist der Druck der Gasversorgung zu gering/hoch. Bei Geräten mit Propangasflaschen ist möglicherweise der Propangaszylinder leer.

Falls nach wie vor Probleme mit Ihrem Produkt auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6.2 Hinweise zum Transport

Falls Sie das Gerät transportieren müssen: Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original-Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die oberen Teile des Gerätes, Kappen, Köpfe und Geschirrhalter mit Klebeband am Kochfeld.

Falls Sie die Originalverpackung nicht mehr haben: Nehmen Sie eine Transportkiste, damit das Gerät, insbesondere die Oberflächen (Glas- und Lackoberflächen) des Ofens, vor externen Einflüssen geschützt sind.

GASVERBRAUCHTABELLE

Gesamtverbrauch: G30 28~30 mbar 6,6 Kw 476 g/h	NG	LPG
Gas Category: II2H3+		
Reiseziel: ES Klasse: 3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
WOK-BRENNER		
Durchmesser Düse	135	98
Nennleistung	3,8	3,8
Verbrauch in 1h	361,9 l/h	276,3 g/h



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.