

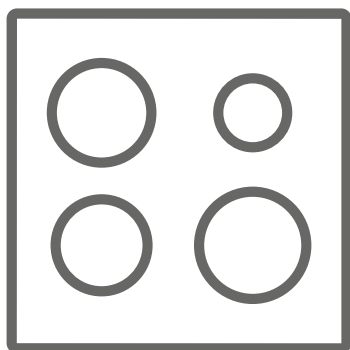


NL Kookplaat / Gebruikershandleiding

EN Hob / User Manual

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation



IGK5580IX

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	7
1.3. Tijdens het gebruik	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	11
2.1. Advies voor de installateur.....	11
2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT	12
2.3. GASAANSLUITING	14
2.4. GASOMSCHAKELING (INDIEN VAN TOEPASSING)	15
2.5. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID (INDIEN AANWEZIG).....	16
3.PRODUCTKENMERKEN	18
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	19
4.1. Bediening van de kookplaat	19
5. REINIGING EN ONDERHOUD	20
5.1. REINIGING.....	20
5.2. Onderhoud.....	21
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	22
6.1. PROBLEEMOPLOSSING	22
6.2. TRANSPORT.....	22
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	23
7.1. Injectortabel	23

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een ventilatieapparaat. Het dient te worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie.
- Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen. Wacht ten minste 1 minuut alvorens u de brander opnieuw inschakelt.
- Deze instructies zijn enkel geldig als het juiste landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.

- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Als u apparaat is voorzien van een warmhoudplaat van glas of glaskeramiek:
 **LET OP:** “Indien het glas(keramiek) van de warmhoudplaat breekt”:
 - schakel alle branders en elektrische verwarmelementen onmiddellijk uit en isoleer het apparaat van de stroomvoorziening
 - raak het oppervlak van het apparaat niet aan
 - het apparaat niet gebruiken.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of deze tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Zet geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of vlakbij het apparaat als het in werking is.
- 

 Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

 **LET OP:** Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte

waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanisch ventilatie-apparaat (mechanische afzuigkap).

- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien nodig.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is uitgeschakeld voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. ADVIES VOOR DE INSTALLATEUR

Ventilatievereisten

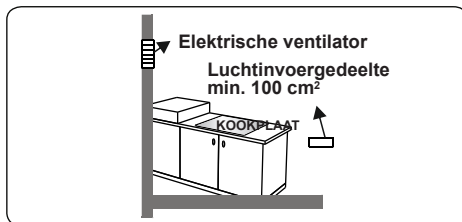
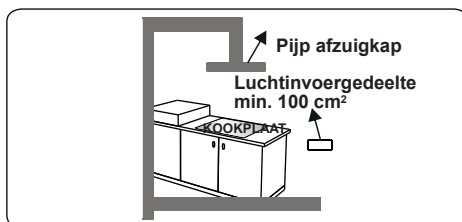
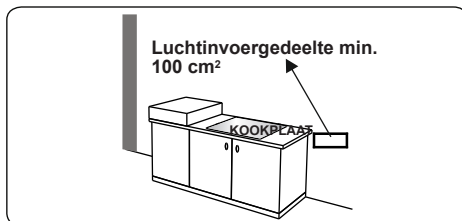
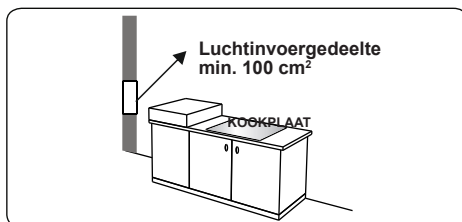
- Voor ruimtes met minder dan 5 m³ inhoud is er een permanente ventilatie nodig van 100 cm² vrije ruimte vereist.
- Voor ruimtes met een inhoud tussen de 5 m³ en 10 m³ is er een permanente ventilatie nodig van 50 cm² vrije ruimte, mits de ruimte een deur heeft die opent naar de buitenlucht. In dit geval is er geen permanente ventilatie nodig.
- Voor ruimtes met meer inhoud dan 10 m³ is er geen permanente ventilatie nodig.



Belangrijk: Ongeacht de grootte van de ruimte moet de ruimte waar het apparaat staat een directe toegang naar buiten hebben via een raam of iets dergelijks.

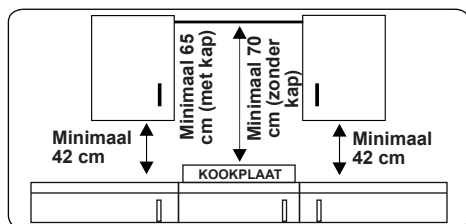
De omgeving vrij maken van verbrande gassen

Gasapparaten stoten rechtstreeks of via een afzuigkap met een schoorsteen verbrande gassen uit. Indien het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren, dient er een elektrische ventilator aan het venster of de muur te worden geplaatst die toegang heeft tot frisse lucht. Deze ventilator moet de capaciteit hebben om de lucht in de keukenomgeving minimaal 4-5 keer zijn eigen volume per uur te verversen.



Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



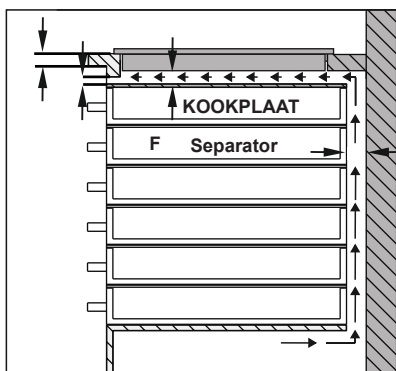
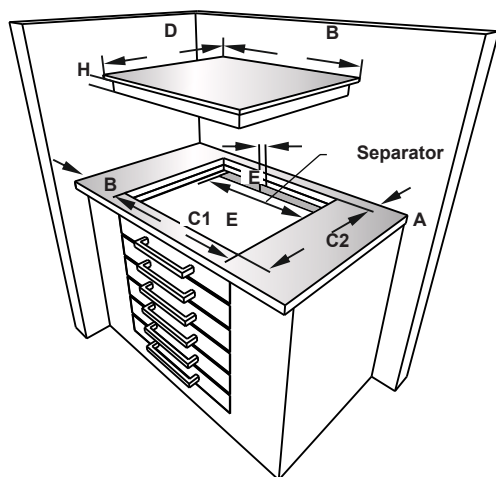
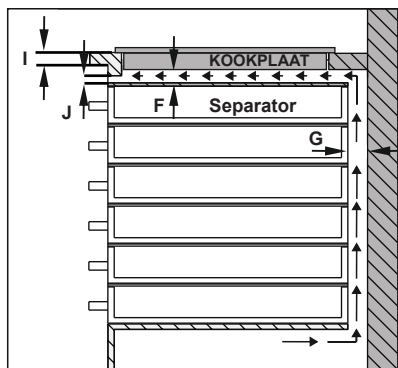
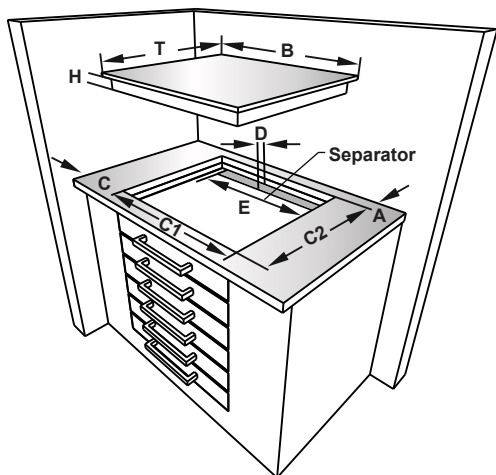
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar het apparaat opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.

2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

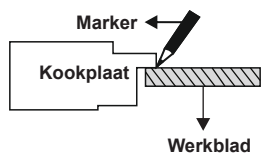
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

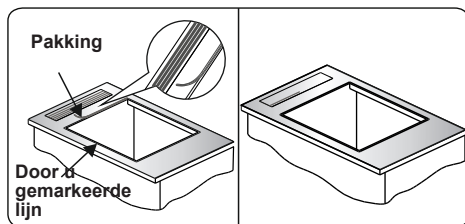
B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



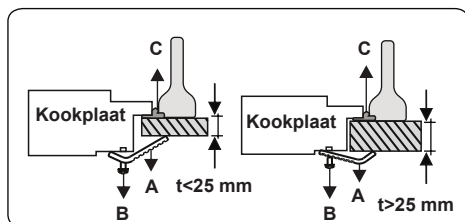
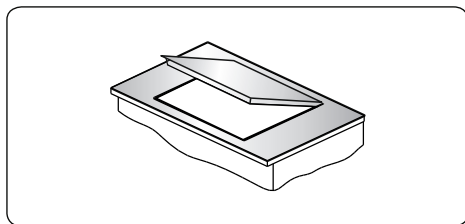
- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.



- Verwijder de kookplaat. Plaats de pakking op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van de pakking bevindt. Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.



- Bevestig het apparaat in de opening en zet vast op zijn plek met de beugels (A) en schroeven (B). Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad en draai de schroeven gelijkmatig vast. Snij de overvallige pakking (C) voorzichtig rond het apparaat weg.



2.3. GASAANSLUITING

Assemblage van de gastoevoer en lekcontrole

Sluit het apparaat aan overeenkomstig de lokale en internationale normen en regels van toepassing. U dient eerst te controleren welk type gas op het fornuis is geïnstalleerd. Deze informatie staat vermeld op een etiket achterop het fornuis. U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinjectoren vinden op de tabel met technische gegevens. Controleer of de druk van het toevoergas in overeenstemming is met de waarden in de tabel met technische gegevens om het meest efficiënte gebruik te verkrijgen en een minimaal gasverbruik te waarborgen. Indien de druk van het

gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. U dient voor deze aanpassingen contact op te nemen met de erkende servicedienst.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met flexibele slang:

- Indien de gasaansluiting wordt uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van de kookplaat wordt bevestigd, moet deze worden bevestigd door een pijpzet.
- Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht mogelijk bij de gasbron bevindt.
- De maximale toegestane lengte van de slang is 1,5 m.
- Het apparaat dient aangesloten te zijn volgens de relevante plaatselijke gasstandaarden.
- De slang moet uit de buurt blijven van plaatsen waar het warmer kan worden dan 90 °C.
- De slang mag niet gebarsten, gescheurd, gebogen of gevouwen zijn.
- Houd de slang uit de buurt van scherpe hoeken en voorwerpen die kunnen bewegen.
- Voordat u de aansluiting monteert, dient u ervoor te zorgen dat de slang niet beschadigd is. Voor een check uit met zeepsop of lekkagevloeistof. Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.
- Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer de vervaldatum van alle onderdelen die voor de aansluiting worden gebruikt.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

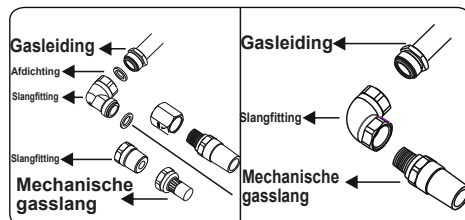
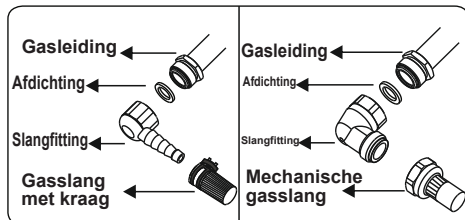
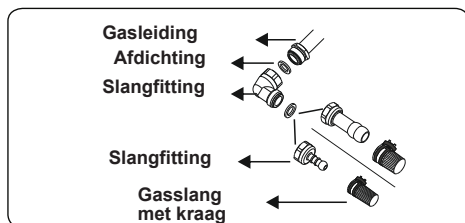
Er worden voor de montage van een vaste gasaansluiting (gasaansluiting door schroefdraden, bijv. een moer) in verschillende landen verschillende methoden gebruikt. De meest voorkomende onderdelen voor uw land worden met uw apparaat meegeleverd. Elk ander onderdeel kan als reserveonderdeel worden geleverd.

Houd tijdens het maken van de

aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd.

De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

Onthoud dat dit apparaat klaar is om aangesloten te worden op de gastoevoer in het land waar het is geproduceerd. Het voornaamste bestemmingsland vindt u op de achterdeksel van het apparaat. Indien u het in een ander land gaat gebruiken, kunnen mogelijk een van de aansluitingen in onderstaande afbeelding nodig zijn. In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.



Het fornuis dient te worden geïnstalleerd en onderhouden door een erkende en geregistreerde gasinstallateur in overeenstemming met de huidige

veiligheidsregelgeving.

! WAARSCHUWING: Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.

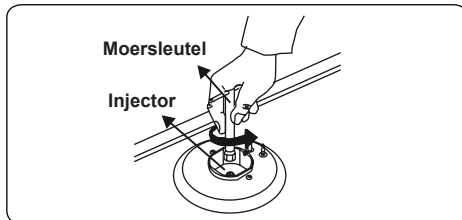
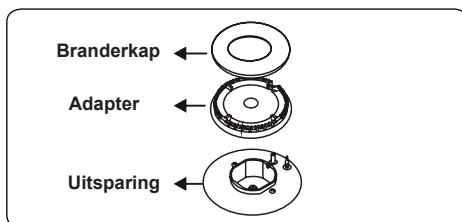
2.4. GASOMSCHAKELING (INDIEN VAN TOEPASSING)

Uw apparaat is afgesteld om te werken met lpg/aardgas. De gasbranders zijn aan te passen op verschillende soorten gas. Dit doet u door de overeenkomstige inspuisers voor het gas dat gebruikt wordt te verwisselen en de minimum vlamhoogte aan te passen. Hiervoor moeten de volgende stappen worden ondernomen:

Inspuisers verwisselen

Kookplaat branders

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Verwijder het deksels van de brander en de adapters.
- Gebruik voor het losschroeven van de inspuisers een moersleutel van 7 mm.
- Vervang de inspuiter met de inspuisers in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de gasinspuitertabel.

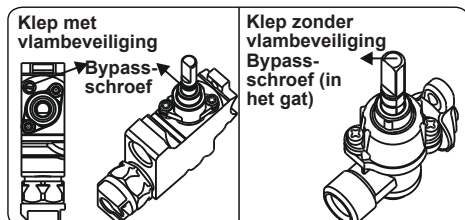
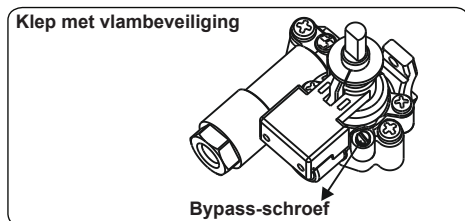


Afstellen van de gereduceerde vlamstand

Controleer eerst of het apparaat niet op de stroom is aangesloten en of gastoevoer open staat. De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas zoals afgebeeld op de tekeningen. Voor kleppen zonder een vlambeveiliging bevindt de schroef zich binnenin de klepas zoals afgebeeld op de tekening. Om de vlamstand makkelijker aan te passen, raden wij aan dat u tijdens de wijziging het bedieningspaneel (en de microschakelaar als uw model die heeft) verwijderd.

Ontsteek de branders en laat deze in de minimumstand staan om de minimumstand te bepalen. Met behulp van een kleine schroevendraaier de bypass-schroef 90° los- of vastdraaien. Als de vlam een lengte heeft van minimaal 4 mm, wordt het gas goed verdeeld. Controleer of de vlam niet uitgaat wanneer deze van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. Creëer een windbeweging met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

De bypassschroef moet worden losgedraaid om over te schakelen van lpg naar aardgas. Voor overzetting van aardgas naar lpg, moet de bypassschroef worden vastgedraaid. Controleer of het apparaat niet op de stroom is aangesloten en of gastoevoer open staat.



Wijziging van de gasinlaat

Voor sommige landen kan het type

gasinlaat voor aardgas/lpg anders zijn. Verwijder de aansluitonderdelen en moeren (indien aanwezig) en sluit de nieuwe gastoevoer overeenstemmend aan. Onder alle voorwaarden moeten de onderdelen die in gasaansluitingen worden gebruikt, worden goedgekeurd door plaatselijke en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de "assemblage van de gastoevoer en lekcontrole" clausule zoals hierboven beschreven.

2.5. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID (INDIEN AANWEZIG)

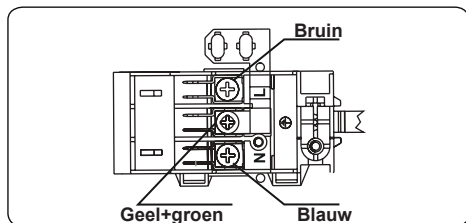
⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroom snoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de

veiligheidsvoorschriften te voldoen.

- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

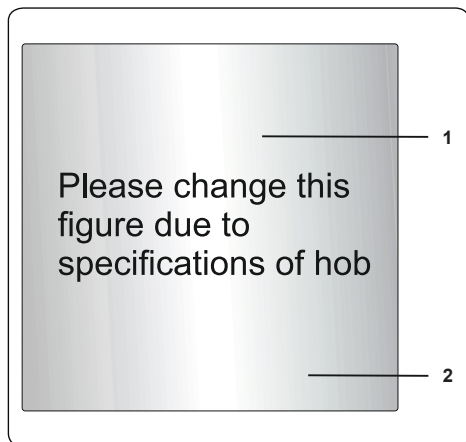


3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Gasbrander
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

Vlambeveiliging

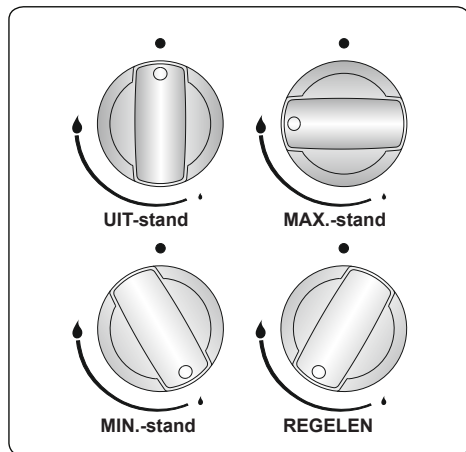
Kookplaat branders

Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam per ongeluk uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde vlam weer ontsteekt.

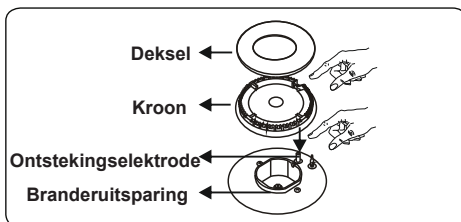
4.1. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Bediening van de brander

De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam). Ontsteek de brander met de knop in de maximale stand; u kunt daarna de vlamlengte aanpassen tussen de maximale en minimale standen. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.



Bekijk na ontsteking de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet, draait u het gas uit en controleert u na afkoeling de montage van de branders en kronen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen zit. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de branders uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 seconden voordat u opnieuw ontsteekt.



U schakelt de branders uit door de knoppen van de branders rechtsonder te draaien, zodat de knop van de brander op '0' staat of het teken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsneden. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de kleinste stand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan altijd af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder aangegeven minimale afmetingen zorgt voor energievervalsing.

Snel-wokbrander	22-26 cm
Normale brander	14-22 cm
Hulpbrander	12-18 cm

Zorg ervoor dat de vlammen niet verder verspreiden dan de externe omtrek van de pan want dit kan schade aanbrengen aan de plastic accessoires rond de pan (handvaten, enz.).

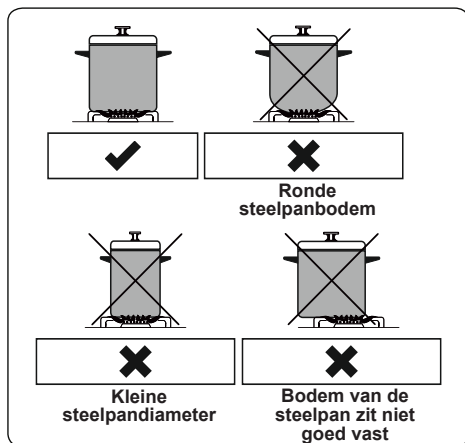
Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.



WAARSCHUWING:

- Maak uitsluitend gebruik van pannen met vlakke en dikke bodems.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u deze op de brander plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.

- Na gebruik blijven de branders gedurende een lange periode heel warm. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Laat geen pannenhandvaten of eventueel ander kookgerei over de randen van de kookplaat uitsteken.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De gaskookplaat reinigen

- Reinig de gaskookplaat regelmatig.
- Til de pannendragers, doppen en kronen van de branders.
- Veeg het oppervlakte van de kookplaat na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg het oppervlakte van de kookplaat daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog het.
- Was en spoel de branderkoppen van de kookplaat. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk met een droge doek.
- Zorg ervoor dat u na de reiniging alle onderdelen juist terug bevestigt.
- Het oppervlakte van de pannensteunen kan door gebruik met de tijd krassen vertonen. Dit wijst niet op een productiefout.

 Gebruik geen metaalsponsjes om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

 Zorg ervoor dat er geen water in de branders terecht komt want dit kan de injectoren blokkeren.

Reinigen van de glazen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.

 Was de geëmailleerde onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

 Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.

 Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

 Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen- of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

5.2. ONDERHOUD

 **WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Andere controles

- Controleer regelmatig de vervaldatum van de slang van de gasaansluiting
- Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Bij een waargenomen defect dient de technische dienst hem te vervangen.
- Neem bij een waargenomen defect tijdens het bedienen van de knoppen op het apparaat contact op met de erkende servicedienst.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaatbranders werken niet.	De branders kunnen in stand 'uit' staan. Mogelijk onjuiste druk van het toevoergas. Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Controleer de regelknopstand van de oven en/of de grillbrander. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
De kookplaatbranders werken niet.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Mogelijk onjuiste druk van het toevoergas. is het mogelijk dat de lpg-cilinder (indien aanwezig) opgebruikt kan zijn. Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. U dient mogelijk de lpg-cilinder te vervangen. Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Vlamkleur is oranje/geel.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Andere gassamenstelling.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. De vlam kan door het ontwerp van de brander in bepaalde delen van de brander oranje/geel zijn. Als u het apparaat gebruikt met aardgas, kan stadsgas een andere compositie hebben. U mag het apparaat een aantal uur niet gebruiken.
De brander ontsteekt niet of slechts gedeeltelijk.	Branderonderdelen zijn mogelijk niet schoon of droog.	Zorg dat de onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn.
Brander maakt geluid.	-	Dit is normaal. Het geluid kan verminderen naarmate de branders warmer worden.
Geluid	-	Het is voor een aantal metalen delen op de kookplaat normaal dat ze tijdens gebruik geluid maken.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. INJECTORTABEL

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+ BE Class:3	NG G20 20 mbar
SNELLE	
Unjektor diam (1/100 mm)	115
Nominal Rating (kW)	3
Consumption in 1h	285,7 l/h
MEDIUM BRANDER	
Unjektor diam (1/100 mm)	97
Nominal Rating (kW)	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h
MEDIUM BRANDER	
Unjektor diam (1/100 mm)	97
Nominal Rating (kW)	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h
BIJKOMENDE BRANDER	
Unjektor diam (1/100 mm)	72
Nominal Rating (kW)	1
Consumption in 1h	95,2 l/h

7.2. ENERGIEFICHE

Merk		FRIAC 
Model		IGK5580IX
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	58,3
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		
Tips voor energiebesparing Kookplaat - Gebruik pannen met een platte bodem. - Gebruik pannen met geschikte afmeting. - Gebruik pannen met deksel. - Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet. - Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Installation of the Hob.....	12
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (If available).....	15
2.5 Electrical Connection and Safety (If available).....	16
3.PRODUCT FEATURES.....	17
4.USE OF PRODUCT	18
4.1 Use of Gas Burners.....	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance	20
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	22
7.1 Injector Table	22

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should 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. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

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

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **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 models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications 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. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during 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.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 - ⚠ **CAUTION:** "In case of hotplate glass breakage":
 - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- 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 the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

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, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- 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 our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

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

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should 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 retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

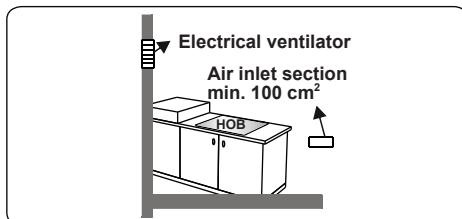
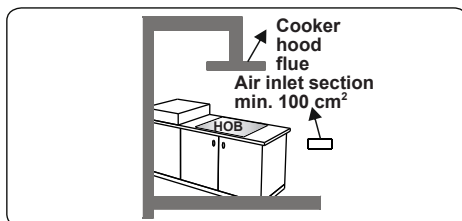
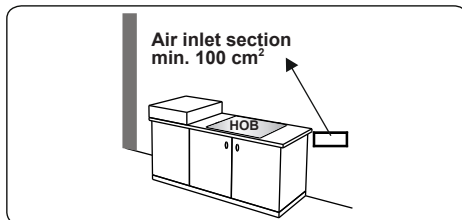
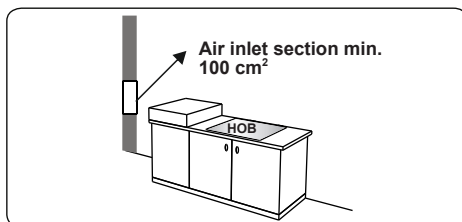
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to the outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

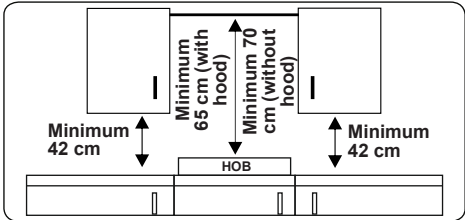
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- The appliance can be placed close to

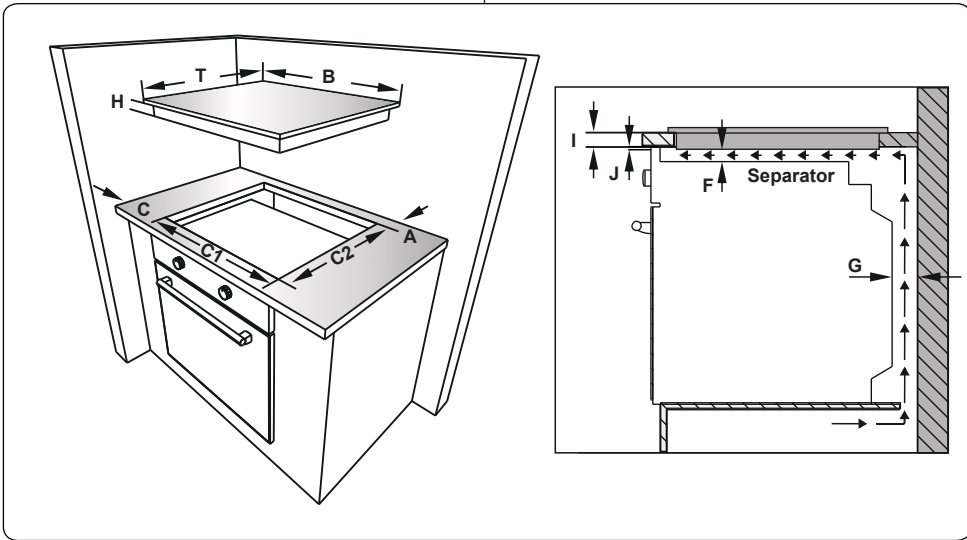
other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

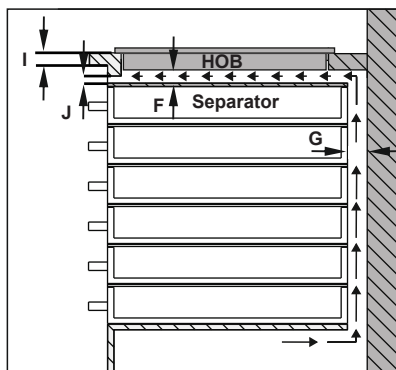
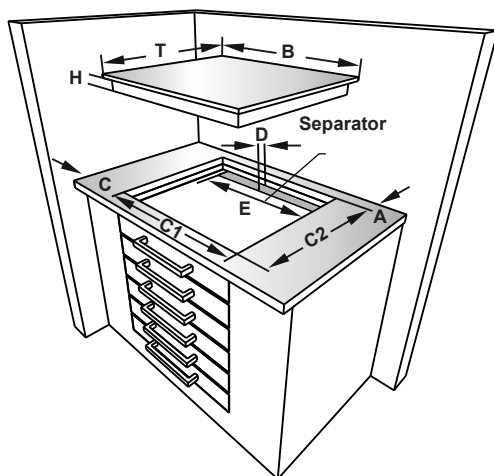
2.2 INSTALLATION OF THE HOB

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

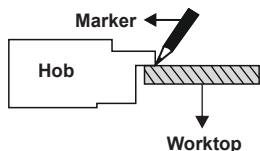
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed:

B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

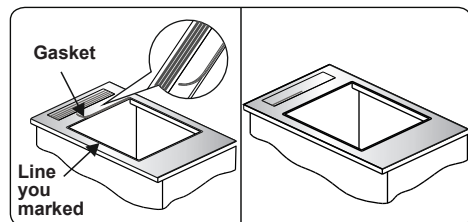




- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

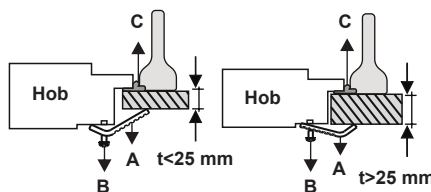
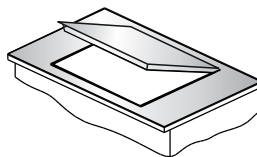


- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly. Carefully trim away any

excess sealing material (C) from around the appliance.



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the

feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact the authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

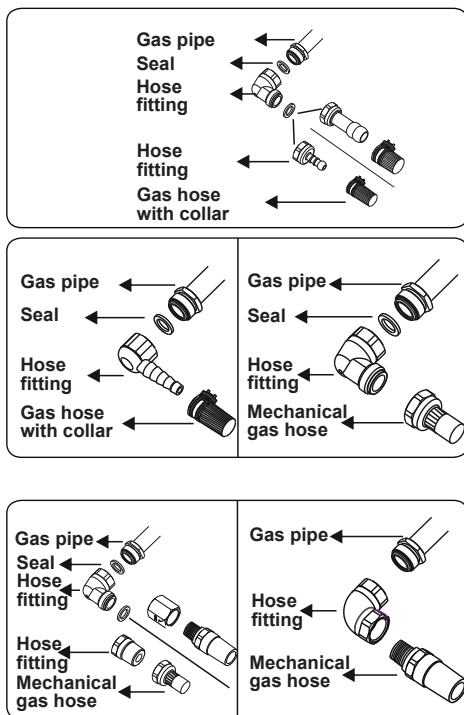
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For 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 the 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 may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

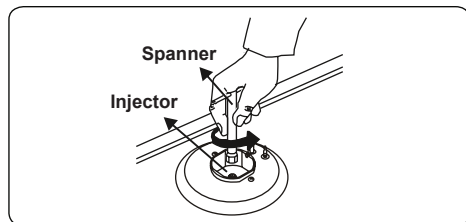
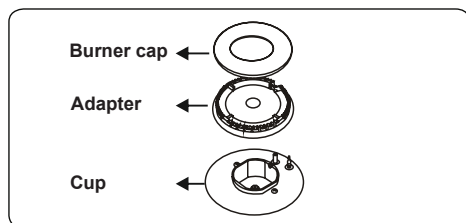
2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed 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 the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



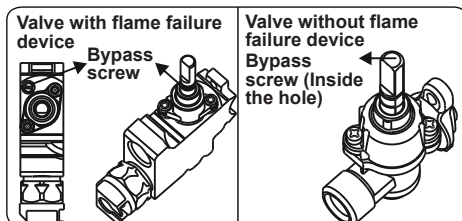
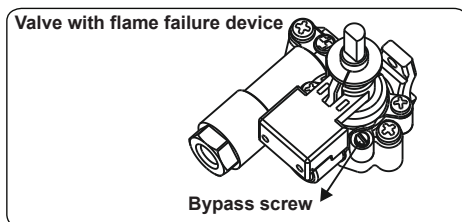
Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you

remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 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 towards the flame to see if the flames are stable.

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.



Changing the gas inlet

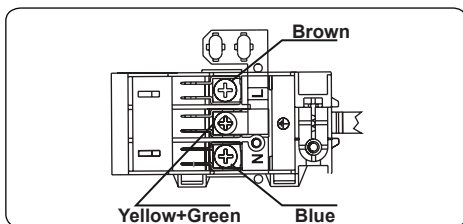
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities.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

2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

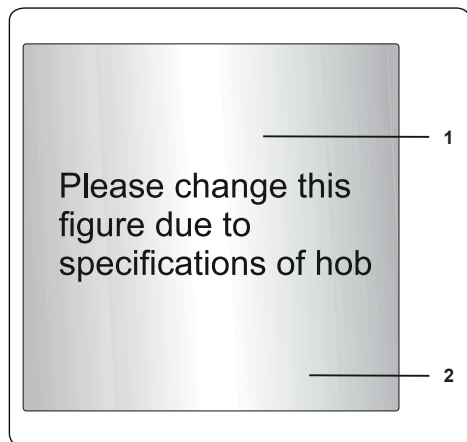


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Gas Burner
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual ignition of the gas burners

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

For hob burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

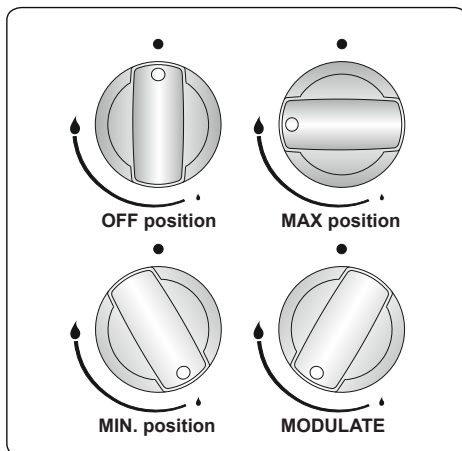
Flame safety device

Hob burners

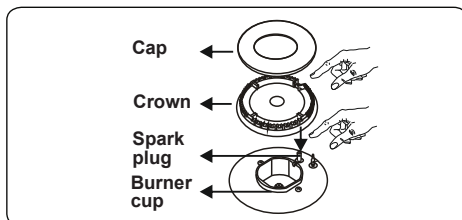
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

Hob burner

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



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

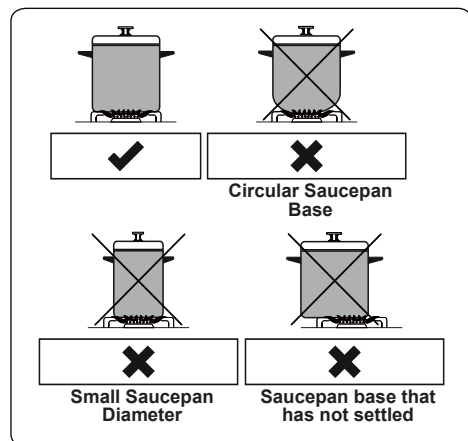
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from 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 it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Glass Parts (if available)

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

-  Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

5.2 MAINTENANCE

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+ BE Class:3	NG G20 20 mbar
LARGE BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115
NOMINAL RATING (KW)	3
CONSUMPTION	285,7 l/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97
NOMINAL RATING (KW)	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97
NOMINAL RATING (KW)	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h
SMALL BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72
NOMINAL RATING (KW)	1
CONSUMPTION	95,2 l/h

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

- 1. SICHERHEITSHINWEISE 4
 - 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
 - 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 7
 - 1.3 Während des Betriebs 8
 - 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 9
- 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch11
 - 2.1 Hinweise für den Installateur11
 - 2.2 Einbauen des Kochfeldes 12
 - 2.3 Gasanschluss 14
 - 2.4 Gas-Umrüstung (sofern zutreffend)..... 15
 - 2.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise (sofern zutreffend) 16
- 3.PRODUKTMERKMALE 18
- 4.Verwenden des Produkts..... 19
 - 4.1 Verwenden der Gasbrenner 19
 - 4.2 Kochfeld-Einstellknöpfe 19
- 5. REINIGUNG UND WARTUNG 20
 - 5.1 Reinigung 20
 - 5.2 Wartung 21
- 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 22
 - 6.1 Fehlerbehebung 22
 - 6.2 Transport 22
- 7.TECHNISCHE DATEN 23
 - 7.1 Düsentabelle..... 23

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt

werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Das Gerät ist nicht an eine Belüftungsvorrichtung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten.
- Zündet der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden, stellen Sie den Betrieb des Gerätes ein, und öffnen Sie die Backraumtür. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das richtige Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Wenn sich nicht das richtige Ländersymbol auf dem Gerät befindet, müssen Sie in den technischen

Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Gerät mit einem Kochfeld aus Glas oder Glaskeramik ausgestattet ist, gilt Folgendes:
 **ACHTUNG:** Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:- Schalten Sie umgehend alle Brenner und Heizelemente aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es

auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

⚠ ACHTUNG: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass dieser Raum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen, oder installieren Sie eine mechanische Absaugeinrichtung (Dunstabzugshaube).

- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/ Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Absaugeinrichtung vorhanden ist.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

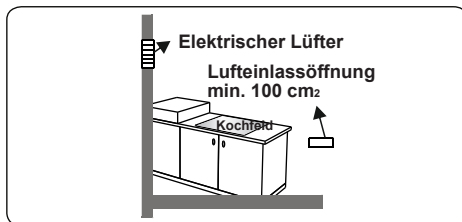
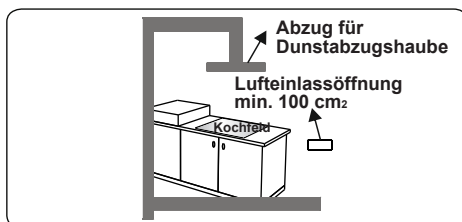
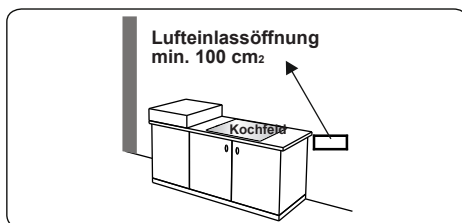
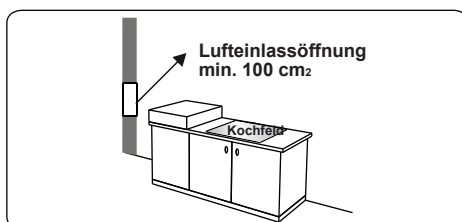
Anforderungen an die Belüftung

- Bei Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m³, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 100 cm² vorzusehen.
- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m³ und 10 m³, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 50 cm² vorzusehen, es sei denn, der Raum verfügt über eine Tür, die einen direkten Zugang zur Außenluft darstellt. Dann ist keine Dauerbelüftung erforderlich.
- Bei Räumen mit einem Volumen von mehr als 10 m³, ist keine Dauerbelüftung erforderlich.

Wichtig: Unabhängig von der Raumgröße müssen alle Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, über einen direkten Zugang zur Außenluft per öffnendem Fenster oder einer gleichwertigen Vorrichtung verfügen.

Abzug der Verbrennungsgase aus der Umgebung

Gaskochergeräte geben die Verbrennungsabgase direkt in die Umgebung oder über den Dunstabzug in den Entlüftungsschacht ab. Wenn keine Dunstabzugshaube installiert werden kann, muss ein Ventilator in einem Fenster oder in einer Wand mit Zugang zur Außenluft angebracht werden. Der Ventilator muss so leistungsfähig sein, dass er das gesamte Luftvolumen der Küche etwa 4-5 mal pro Stunde umwälzen kann.

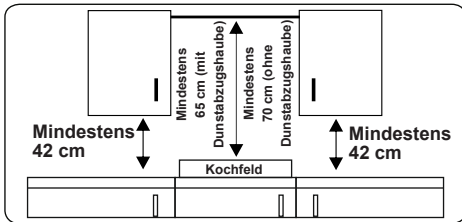


Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind.

Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem

Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

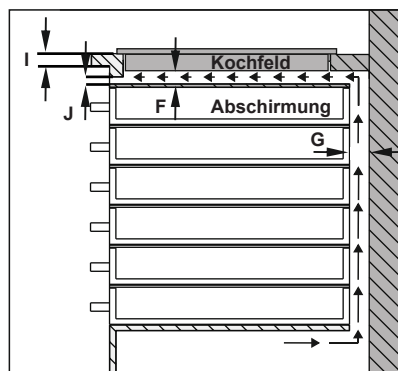
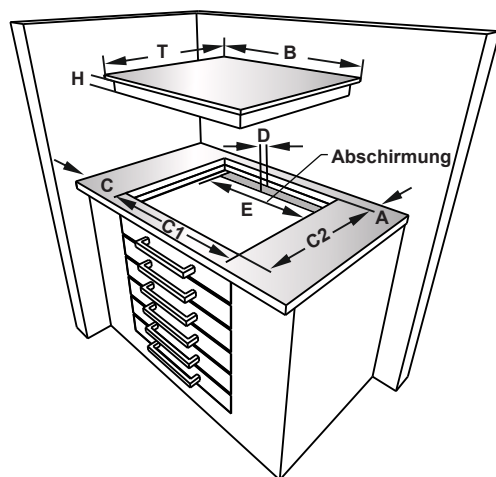
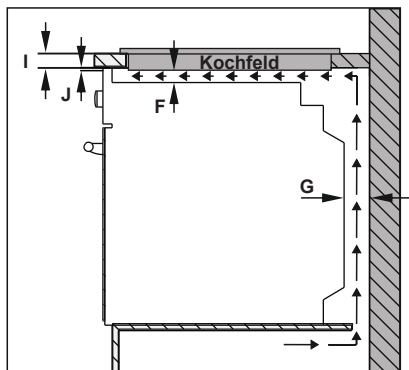
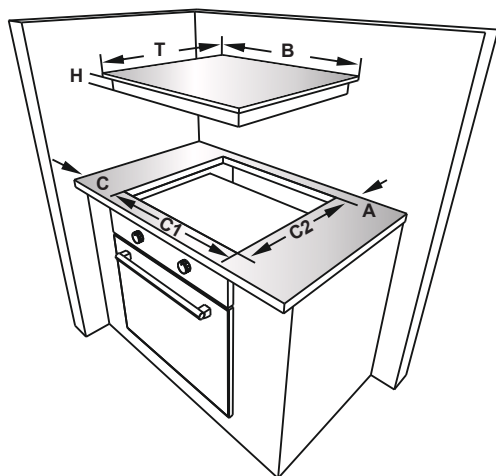
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochfeldoberfläche übersteigt.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

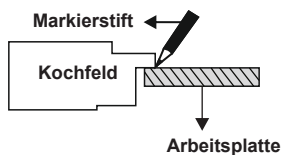
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

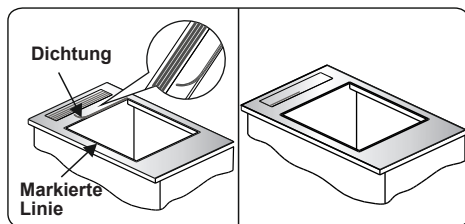
B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



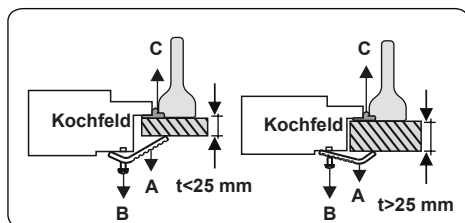
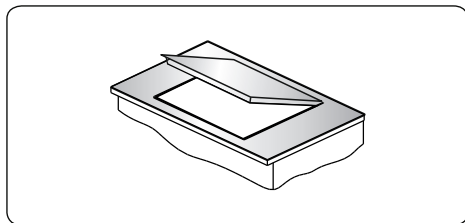
- Das Kochfeld in den Ausschnitt legen. Die Position des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte anzeichnen.



- Das Kochfeld wieder herausnehmen. Das Dichtband umlaufend auf die angezeichnete Linie kleben. Sicherstellen, dass die Linie mittig zur Klebedichtung verläuft. Sicherstellen, dass die Stoßstellen an den Ecken überlappen und dass die Klebedichtung durchgängig verläuft.



- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Befestigungsklammern (A) und den Schrauben (B) in Einbaulage befestigen. Die Position der Befestigungsklammern an die Stärke der Arbeitsplatte anpassen, und die Schrauben gleichmäßig festziehen. Vorsichtig jegliches überstehende Klebe-Dichtmaterial umlaufend um das Gerät herum abschneiden.



2.3 GASANSCHLUSS

Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung

Schließen Sie das Gerät nach den geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften an. Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd ausgelegt ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Sie finden die Informationen zu den geeigneten Gastypen und den entsprechenden Gasdüsen in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie

darauf, dass der Gaszufuhrdruck mit den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten übereinstimmt, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Druck des verwendeten Gases nicht mit den angegebenen Werten übereinstimmt oder in Ihrem Gebiet nicht stabil ist, muss am Gaseinlass möglicherweise ein geeigneter Druckregler montiert werden. Um solche Anpassungen vorzunehmen, müssen Sie sich unbedingt an den autorisierten Kundendienst wenden.

Diese Punkte müssen bei der Installation eines flexiblen Schlauchs geprüft werden:

- Wenn die Gasverbindung aus einem flexiblem Schlauch besteht, der an dem Gaseinlass des Kochfeldes befestigt wird, muss eine Rohrmanschette zur Befestigung verwendet werden.
- Verbinden Sie das Gerät über einen langlebigen und möglichst kurzen und dichten Schlauch mit der Gasquelle.
- Die maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1,5 m.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den relevanten örtlichen Gasstandards angeschlossen werden.
- Der Schlauch muss von Bereichen ferngehalten werden, die sich auf Temperaturen von über 90°C aufheizen können.
- Der Schlauch darf nicht gerissen sein bzw. gedehnt, gebogen oder geknickt werden.
- Er muss von scharfen Kanten und sich bewegenden Gegenständen ferngehalten.
- Bevor Sie den Anschluss herstellen, müssen Sie sicherstellen, dass der Schlauch nicht beschädigt ist. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser oder Lecksuchflüssigkeiten durch. Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.
- Alle für den Gasanschluss verwendeten Metallteile müssen rostfrei sein. Überprüfen Sie die Verfallsdaten jeglicher für den Anschluss verwendeten Teile.

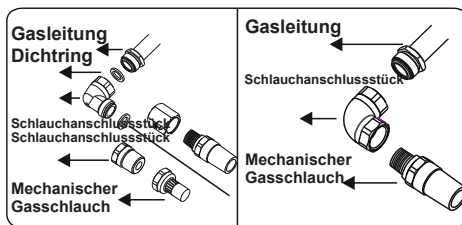
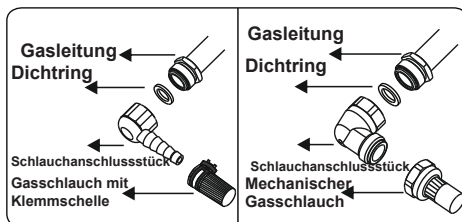
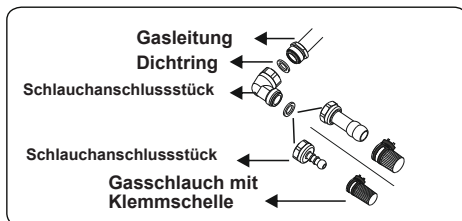
Diese Punkte müssen bei der Installation eines festen Gasanschlusses geprüft werden:

Die Befestigungsmethode für den festen Gasanschluss (Gasanschluss mit Festverschraubung, z. B. eine Mutter) ist von dem jeweiligen Land abhängig, in dem Sie sich befinden. Die in Ihrem Land gebräuchlichsten Teile sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Jegliche weiteren erforderlichen Teile können als Ersatzteile geliefert werden.

Während des Anschlusses müssen Sie die Mutter an der Gassammelleitung immer fixieren, wenn Sie das Gegenstück festdrehen. Verwenden Sie Schraubenschlüssel in der geeigneten Größe, um einen sicheren Anschluss zu gewährleisten. Verwenden Sie für die Dichtflächen zwischen den einzelnen Komponenten stets die im Gas-Umrüstkit mitgelieferten Dichtungen.

Die beim Anschließen verwendeten Dichtungen müssen für den Einsatz in Gasanschlüssen freigegeben sein. Verwenden Sie keine Sanitärabdichtungen für Gasanschlüsse.

Beachten Sie, dass das Gerät für den Anschluss an die Gasversorgung desjenigen Landes ausgelegt ist, für das es hergestellt wurde. Das Hauptzielland ist auf der Rückseite des Gerätes angegeben. Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land verwenden müssen, sind möglicherweise die in der Abbildung unten dargestellten Anschlüsse erforderlich. Wenden Sie sich in diesem Fall an die zuständigen Stellen vor Ort, um Informationen über den ordnungsgemäßen Gasanschluss zu erhalten.



Der Herd muss von einem ausreichend qualifizierten und für Gasarbeiten zertifizierten Techniker gemäß den aktuell geltenden Sicherheitsbestimmungen installiert und gewartet werden.

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.

2.4 GAS-UMRÜSTUNG (SOFERN ZUTREFFEND)

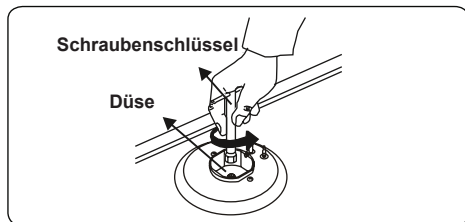
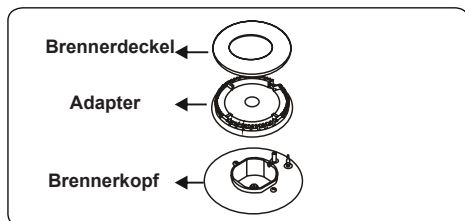
Das Gerät ist für den Gebrauch mit Flüssiggas/Erdgas ausgelegt. Die Gasbrenner können an unterschiedliche Gasarten angepasst werden, indem die Düsen entsprechend dem verwendeten Gas ausgetauscht werden und die Stellung für die kleinste Flamme eingestellt wird. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Austauschen der Düsen

Kochfeldbrenner

- Die Hauptgasversorgung schließen und das Gerät von der Spannungsversorgung trennen.
- Die Brennerdeckel und Brennerringe abnehmen.

- Die Düsen mit einem 7-mm-Schraubenschlüssel herausschrauben.
- Die vorhandenen Düsen durch die Düsen aus dem Gas-Umrüstkit ersetzen, die entsprechend der Gasdüsentabelle die geeigneten Durchmesser für die künftig verwendete Gasart aufweisen.



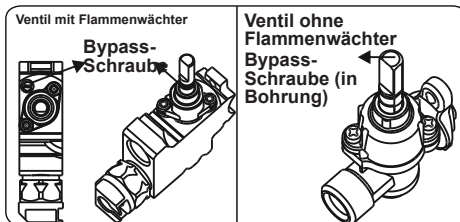
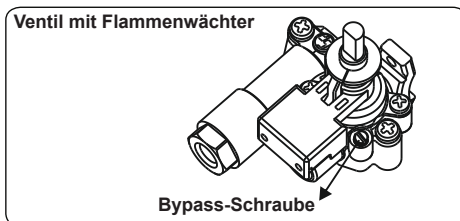
Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme

Stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist. Die Stellung für die kleinste Flamme wird anhand einer Flachkopfschraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenwächter befindet sich die Schraube neben der Ventilschraube, wie in den Abbildungen dargestellt. Bei Ventilen ohne Flammenwächter befindet sich die Schraube in der Ventilschraube, wie in der Abbildung dargestellt. Um das Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme zu erleichtern, wird empfohlen, das Bedienfeld (und den Mikroschalter, sofern vorhanden) für den Einstellvorgang abzunehmen.

Um die Stellung für die kleinste Flamme zu bestimmen, zünden Sie die Brenner, und lassen Sie sie bei der niedrigsten Stufe brennen. Ziehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um ca. 90 Grad fest, oder lösen Sie sie um ca. 90 Grad. Bei einer Flammenlänge von mindestens 4 mm wird das Gas ordnungsgemäß verteilt. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand einen Luftzug in Richtung der

Flamme, um deren Stabilität festzustellen.

Beim Umrüsten von Flüssiggas auf Erdgas muss die Bypass-Schraube gelöst werden. Beim Umrüsten von Erdgas auf Flüssiggas muss die Bypass-Schraube festgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist.



Ändern der Gaszufuhr

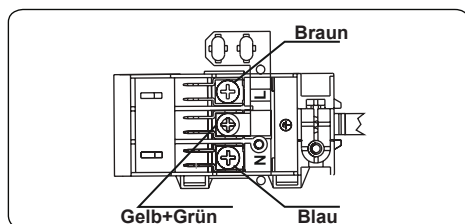
In einigen Ländern können für die Gaszufuhr andere Gase als Erdgas/Flüssiggas verwendet werden. Entfernen Sie in diesem Fall die aktuellen Anschlusskomponenten und -mutter (sofern vorhanden), und führen Sie den Gasanschluss entsprechend der neuen Gasversorgung aus. Dabei müssen stets alle für den Gasanschluss verwendeten Komponenten von den lokalen und/oder internationalen Behörden freigegeben sein. Halten Sie sich bei jeglichen Gasanschlüssen an die Anweisungen im Abschnitt „Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung“ weiter oben in diesem Dokument.

2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE (SOFERN ZUTREFFEND)

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

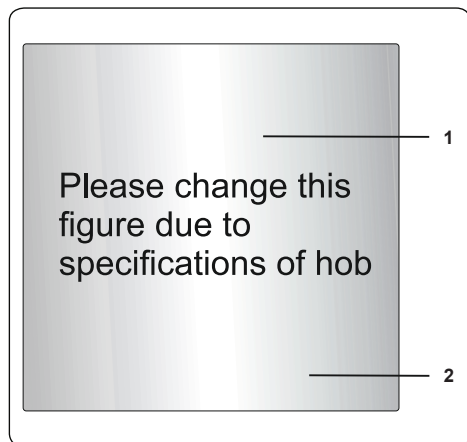


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Gasbrenner

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 VERWENDEN DER GASBRENNER

Zünden der Brenner

Um festzustellen, welcher Knopf welchen Brenner regelt, überprüfen Sie das Positionssymbol auf dem Einstellknopf.

Manuelles Zünden der Gasbrenner

Wenn ihr Herd nicht mit einer elektrischen Zündung ausgestattet ist, oder wenn die Stromversorgung ausgefallen ist, gehen Sie wie folgt vor:

Bei Kochfeldbrennern: Zum Zünden der Brenner, drücken und drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung für die größte Flamme. Halten Sie den Einstellknopf gedrückt, und halten Sie ein brennendes Streichholz, Anzündhölzchen oder sonstige manuelle Anzündhilfe an den oberen Umfang des Brenners. Führen Sie die Zündquelle weg vom Brenner, sobald die Flamme stabil ist.

Flammenwächter

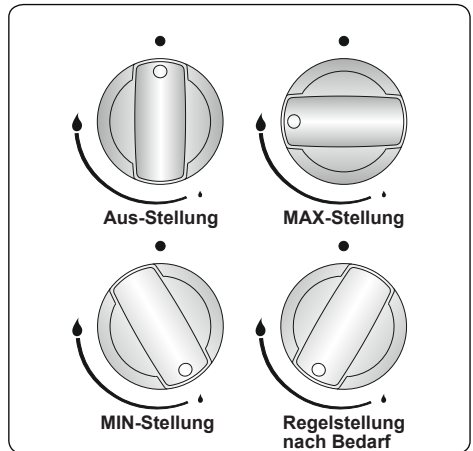
Kochfeldbrenner

Kochfelder mit einem Flammenwächter bieten Schutz, wenn die Flamme unbeabsichtigt erloschen ist. Wenn solch ein Vorfall eintritt, sperrt der Flammenwächter die Gasleitungen zu den Brenner ab und verhindert so das Ansammeln von nicht verbrannten Gasen. Warten Sie 90 Sekunden, bevor Sie einen erloschenen Gasbrenner erneut zünden.

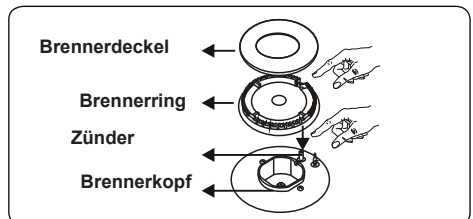
4.2 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Kochfeldbrenner

Der Knopf hat drei Stellungen: Aus (0), Maximum (großes Flammensymbol) und Minimum (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in der Maximalstellung gezündet haben, können Sie die Flammenhöhe zwischen der Maximal- und der Minimalstellungen regeln. Verwenden Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf zwischen der Maximalstellung und der Aus-Stellung steht.



Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung per Sichtprüfung. Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab, und prüfen Sie den ordnungsgemäßen Sitz der Brennerdeckel und Brenneringe, nachdem sie abgekühlt sind. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeiten in den Brennerköpfen befinden. Wenn die Brennerflammen unbeabsichtigt erlöschen, drehen Sie die Brenner aus, durchlüften Sie die Küche mit frischer Luft, und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bis Sie erneut versuchen, die Brenner zu zünden.



Um die Kochfeldbrenner auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (0) oder in die Stellung, in der die Markierung auf dem Knopf nach oben zeigt.

Die Kochfeldbrenner haben unterschiedliche Durchmesser. Es kann am sparsamsten mit dem Gas umgegangen werden, wenn Sie die für Ihr Kochgeschirr geeignete Größe des Gasbrenners verwenden und die Flamme auf die kleinste Stufe stellen, nachdem der Siedepunkt erreicht wurde. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Um die Leistungsfähigkeit der Hauptbrenner optimal ausschöpfen zu können, wird empfohlen, Kochgeschirr mit den nachfolgenden Bodendurchmessern zu verwenden. Wenn Sie Töpfe mit geringeren als den genannten Mindestabmessungen verwenden, entstehen Energieverluste.

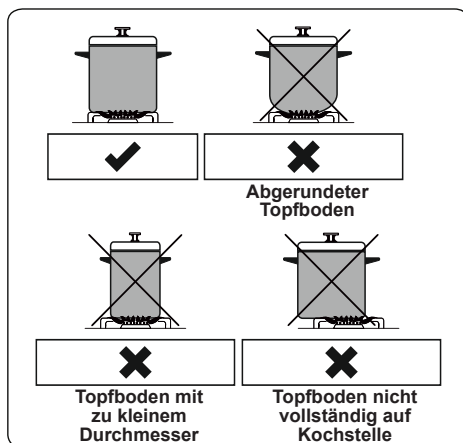
Starkbrenner/Wokbrenner	22-26 cm
Normalbrenner	14-22 cm
Schwachbrenner	12-18 cm

Stellen Sie sicher, dass die Flammenspitzen sich nicht über den äußeren Umfang des Topfs verteilen, da so Kunststoffteile am Topf (z. B. Griffe) beschädigt werden können.

Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung der Brenner das Gashauptventil.

WARNUNG:

- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf den Brenner gestellt wird.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von den Brennern fernhalten.
- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld für längere Zeit sehr heiß. Nicht berühren und keine Gegenstände darauf abstellen.
- Niemals Besteck oder Deckel auf das Kochfeld legen. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Keine Griffe oder sonstiges Kochzubehör über die Kante der Kochfläche herausragen lassen.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.
-  Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.
-  Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Gas-Kochfeldes

- Das Gas-Kochfeld regelmäßig reinigen.
- Die Topfträger, Brennerdeckel und Brennringe abnehmen.
- Die Kochfeldoberfläche mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend die Kochfeldoberfläche erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Die Brennerdeckel abwaschen und abspülen. Die Brennerdeckel nicht in nassem Zustand ablegen. Sofort mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Achten Sie darauf, alle Teile nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß zusammenzusetzen.
- Die Oberflächen der Topfträger zerkratzen möglicherweise nach einiger Verwendungszeit. Dies ist kein Fertigungsfehler.



Keine Teile des Kochfeldes mit Stahlwolle reinigen.



Sicherstellen, dass kein Wasser in die Brenner gelangt, da dadurch die Düsen verstopft werden können.

Reinigen von Glasteilen (sofern vorhanden)

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.



Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
 - Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.
-  Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
-  Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

5.2 WARTUNG



WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Sonstige Prüfungen

- Überprüfen Sie regelmäßig das Verfallsdatum der Gasanschlussleitung
- Die Gasanschlussleitung regelmäßig prüfen. Wenn ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren, um die Gasanschlussleitung austauschen zu lassen.
- Wenn beim Betätigen der Einstellknöpfe am Gerät ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochfeldbrenner funktionieren nicht.	Die Brenner sind möglicherweise in der Stellung „Aus“. Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch. Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist).	Prüfen Sie die Stellung des Einstellknopfes für den Backofen und/oder den Grillbrenner. Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Die Kochfeldbrenner zünden nicht.	Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt. Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch. Die Flüssiggasflasche ist möglicherweise leer (sofern zutreffend). Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist).	Stellen Sie sicher, dass die Brenner Teile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden. Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck. Die Flüssiggasflasche muss möglicherweise ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Die Flammenfarbe ist orange oder gelb.	Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt. Abweichende Gaszusammensetzung.	Stellen Sie sicher, dass die Brenner Teile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden. Aufgrund des Aufbaus des Brenners kann die Flamme in manchen Bereichen des Brenners orange oder gelb aussehen. Wenn Sie das Gerät mit Erdgas betreiben, kann die Zusammensetzung des Gases vom lokalen Versorger schwanken. Verwenden Sie den Herd einige Stunden nicht.
Der Brenner zündet nicht oder brennt nur teilweise.	Die Brenner Teile sind möglicherweise verschmutzt oder feucht.	Stellen Sie sicher, dass die Teile des Gerätes sauber und trocken sind.
Der Brenner ist ungewöhnlich laut.	-	Dies ist normal. Die Geräusche verringern sich möglicherweise, nachdem sich die Brenner erwärmt haben.
Geräusche	-	Bei einigen Metallteilen am Herd ist es normal, dass sie Geräusche erzeugen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 DÜSENTABELLE

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+ BE Class:3	NG G20 20 mbar
SCHNELLBRENNER	
Durchmesser Düse	115
Nennleistung	3
Verbrauch in 1h	285,7 l/h
MITTLERER BRENNER	
Durchmesser Düse	97
Nennleistung	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h
MITTLERER BRENNER	
Durchmesser Düse	97
Nennleistung	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h
ZUSATZBRENNER	
Durchmesser Düse	72
Nennleistung	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	10
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	12
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	12
Table de cuisson.....	12
2.2. Installation de la table de cuisson.....	13
2.3. Raccordement au gaz	14
2.4. Conversion du gaz (si disponible)	16
2.5. Branchement électrique et sécurité (si disponible).....	17
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	18
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	19
4.1. Utilisation des brûleurs	19
4.2. Commandes de la table de cuisson	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
5.1. Nettoyage	20
5.2. Entretien	21
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	22
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	23
7.1. Table des injecteurs.....	23

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l'appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment

modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation de ce pays.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :
 **ATTENTION** : En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :
 - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe

conformément aux règles d'installation.

- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple

avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

 **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Ventilation

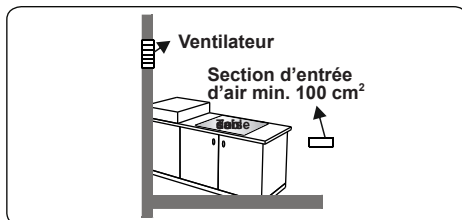
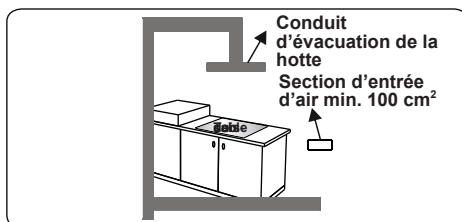
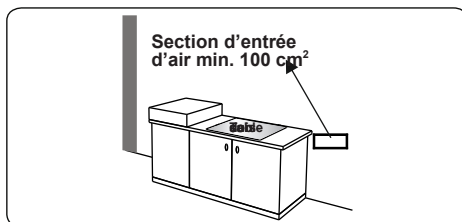
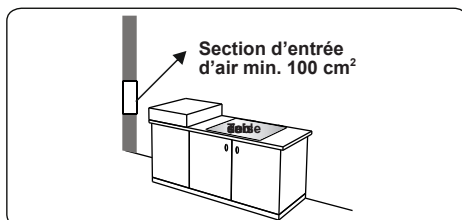
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m³, une ventilation permanente de 100 cm² est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation permanente de 50 cm² est nécessaire, sauf si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas la ventilation permanente n'est pas nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m³, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

Important : Quelle que soit la taille de la pièce, toutes les pièces contenant cet appareil doivent disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible

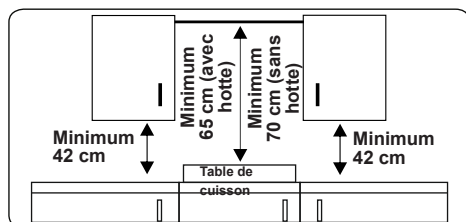
d'installer une hotte, installer un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.



Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau

adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

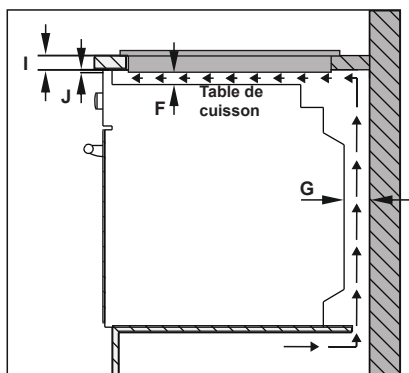
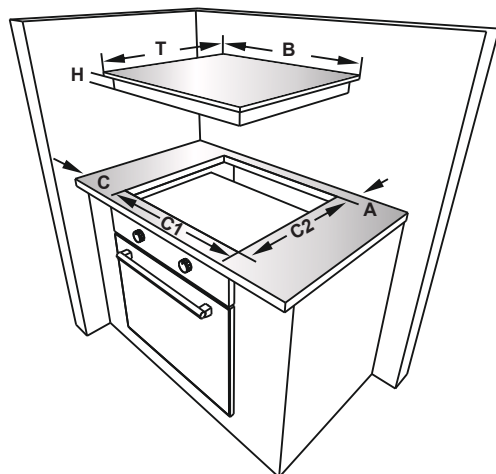
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

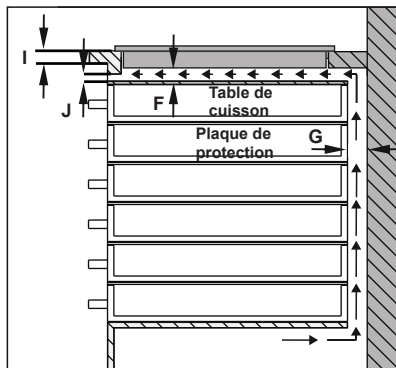
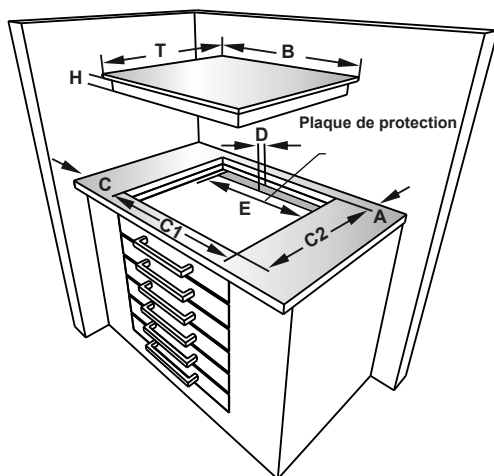
2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

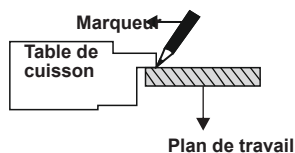
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées :

B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

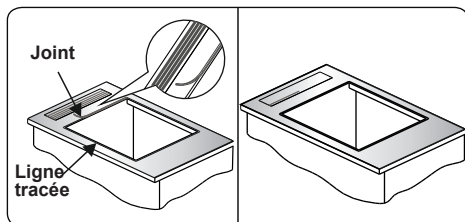




- Placer la table de cuisson dans la découpe. Marquer l'emplacement de la table de cuisson sur le plan de cuisson.

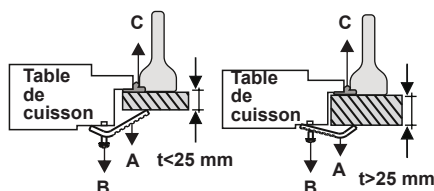
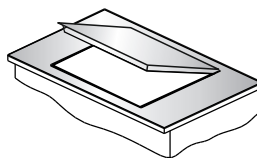


- Retirer la table de cuisson. Placer le joint sur la ligne tracée. Vérifier que la ligne se trouve bien au centre du joint. Vérifier que les jonctions se chevauchent dans les angles et qu'il ne reste pas d'espace le long du joint.



- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la position des supports en fonction de

l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène. Découper et éliminer toute la partie superflue (C) autour de l'appareil.



2.3. RACCORDEMENT AU GAZ

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccorder l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifier tout d'abord le type de gaz installé dans la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifier que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée gaz. Contacter le centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible :

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée gaz de la table de cuisson, il doit être fixé à l'aide d'un collier.
- Raccorder votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne pas placer le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouter.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que le flexible n'est pas endommagé. Utiliser de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifier la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

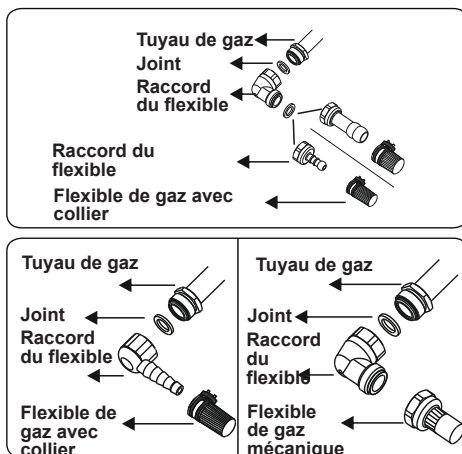
Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe :

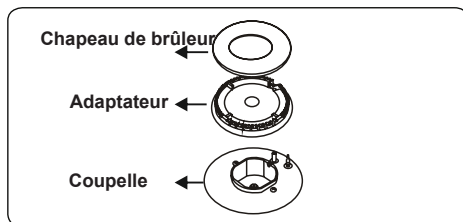
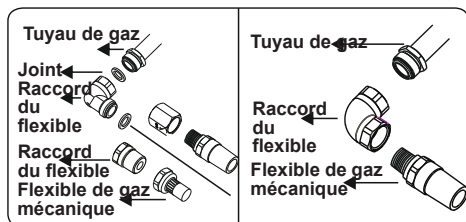
La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées comme les pièces détachées.

Pendant le raccordement, toujours laisser bloqué l'écrou du conduit de gaz tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utiliser les clés adaptées. Pour les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. Ne pas utiliser de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements de la figure ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contacter les autorités locales pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.





La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

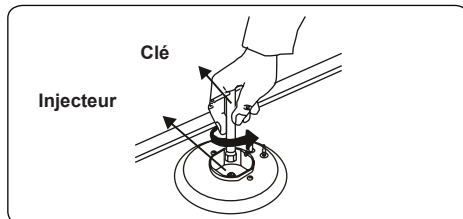
2.4. CONVERSION DU GAZ (SI DISPONIBLE)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

Remplacement des injecteurs

Brûleurs de la table de cuisson

- Couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirer les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacer les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



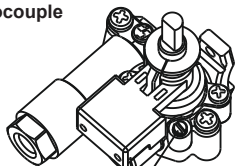
Réglage de la position réduite de la flamme

Tout d'abord, vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Pour les vannes avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet, comme illustré sur les figures. Pour les vannes sans thermocouple, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet, comme illustré sur la figure. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le microcontact si votre modèle en est équipé) lors de la modification.

Pour déterminer la position minimale, allumer les brûleurs et les laisser en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrer ou desserrer la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifier que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agiter la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable.

La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée. Vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation du gaz est ouverte.

Vanne avec thermocouple



Vis de réglage du ralenti

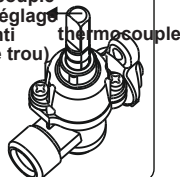
Vanne avec



Vis de réglage du ralenti

Vanne sans thermocouple

Vis de réglage du ralenti (dans le trou)



Remplacement de l'arrivée gaz

Pour certains pays, le type d'arrivée gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démonter les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccorder la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, se reporter à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

2.5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ (SI DISPONIBLE)



AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

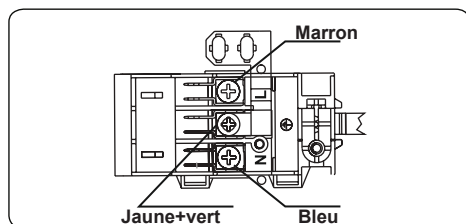


AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec

un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.

- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

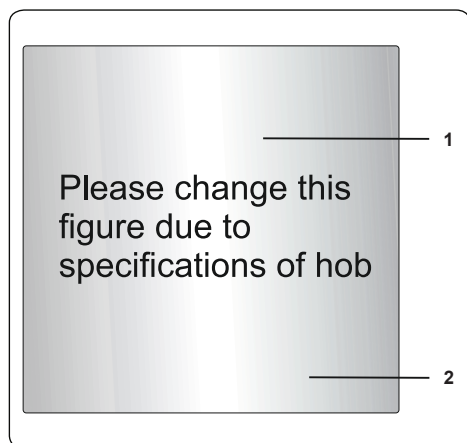


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Brûleur à gaz
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. UTILISATION DES BRÛLEURS

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquer les procédures qui suivent.

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Thermocouple

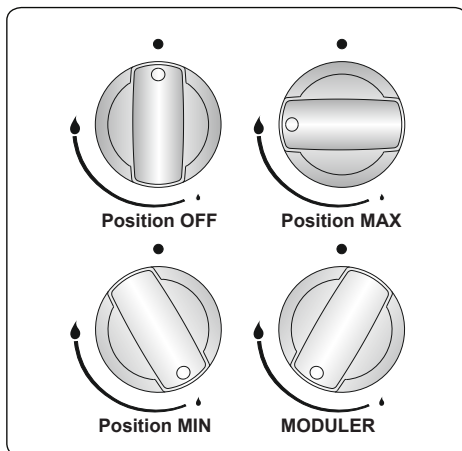
Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non consommé. fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 90 secondes.

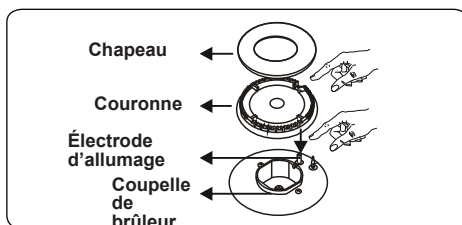
4.2. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placer le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en le plaçant entre la position maximum et la position minimum. Ne pas utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêté.



Après l'allumage, vérifier visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, arrêter l'alimentation en gaz et vérifier le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifier que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêter les brûleurs, ventiler la cuisine et attendre au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour tirer les performances maximales des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base

se présente comme suit. Les ustensiles de dimensions inférieures au minimum engendrent une perte de chaleur.

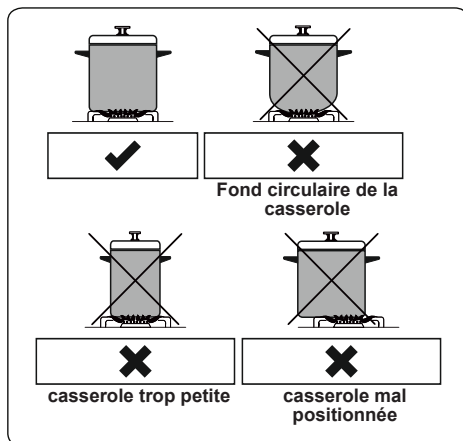
Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

S'assurer que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Couper l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

AVERTISSEMENT :

- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne pas la toucher et ne pas y placer d'objets.
- Ne pas placer de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent provoquer de sérieuses brûlures.
- Ne pas laisser le manche des ustensiles ou de tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

 **AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.

Instructions générales

- Avant d'utiliser le produit de nettoyage sur votre appareil, assurez-vous qu'il est approprié et recommandé par le fabricant.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique ou d'objets durs, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.

 N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent éroder le verre ou les pièces émaillées et/ou peintes de votre appareil.

- En cas de débordement de liquide, nettoyez immédiatement afin d'éviter d'endommager les pièces.

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de la table de cuisson à gaz

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson à gaz.
- Retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes du brûleur de la table de cuisson.
- Essuyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, essuyez à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu humide et séchez-la.
- Lavez et rincez les couvercles des brûleurs de la table de cuisson. Évitez de les laisser mouillés. Séchez-les immédiatement à l'aide d'un tissu sec.
- Après le nettoyage, assurez-vous de monter à nouveau correctement les pièces.
- Les surfaces des supports de casserole peuvent s'user avec le temps du fait de l'utilisation. Ceci ne constitue pas un défaut de production.



Ne vous servez pas d'une éponge métallique pour nettoyer une pièce de la table de cuisson.



Assurez-vous que l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs, car cela pourrait bloquer les injecteurs.

Nettoyage des pièces en verre (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre. Puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, essuyez-les de nouveau à l'aide d'un tissu mouillé puis séchez-les.



Ne nettoyez pas les pièces émaillées après la cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.



Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.



Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable après la cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes



Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

5.2. ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Autres commandes

- Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement de gaz. Si vous relevez un défaut, informez le service technique pour avoir un autre tuyau.
- Nous recommandons de changer les composants du raccordement de gaz annuellement. Si un défaut est détecté lors de l'utilisation des boutons de commande de l'appareil, contactez le service agréé.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	Les brûleurs sont peut-être en position « off » (éteints). L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Vérifier la position de la manette des brûleurs du four et/ou du gril. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
La flamme est orange/jaune.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. Composition du gaz différente.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. Ne pas utiliser l'appareil pendant deux heures.
Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.	Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.	Vérifier que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.
Le brûleur est bruyant.	-	Ceci est donc parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.
Bruit	-	Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. TABLE DES INJECTEURS

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+ BE Class:3	NG G20 20 mbar
BRÛLEUR RAPIDE	
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115
Puissance Nominale(kW)	3
Débit Nominal	285,7 l/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE	
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97
Puissance Nominale(kW)	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE	
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97
Puissance Nominale(kW)	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE	
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72
Puissance Nominale(kW)	1
Débit Nominal	95,2 l/h

52202020

