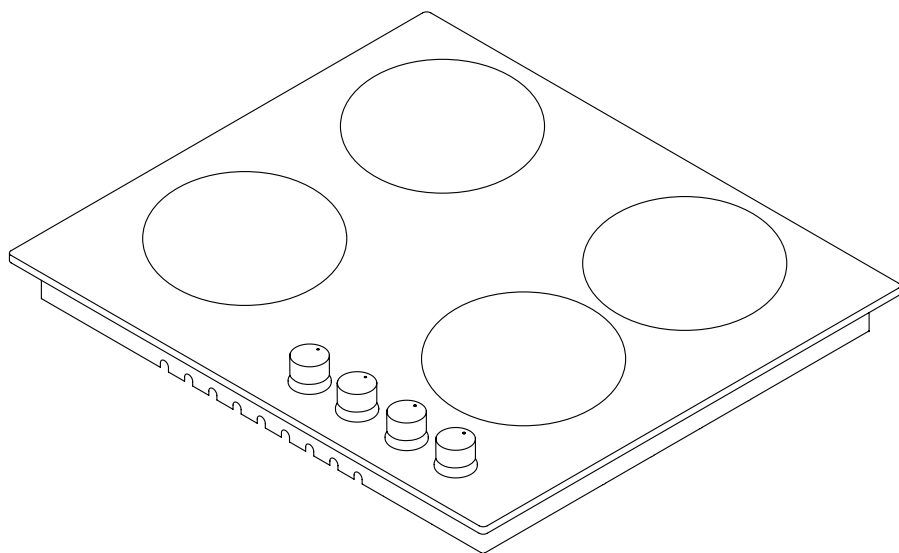


# BUILT-IN COOKTOP

Gas & Electric Cooktop



**USER MANUAL** **GB**  
**MANUEL D'UTILISATION** **FR**  
**GEBRUIKERSHANDLEIDING** **NL**  
**BEDIENUNGSANLEITUNG** **DE**

**Dear User,**

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

**Note:** This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

## CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Control Panel.....	7
Electrical Connection Scheme.....	7
Important Warnings.....	8
If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop.....	10
Installation Of Cookstop.....	10
Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Cooktop.....	12
Correct Place For Installation.....	13
Ventilation Of Room.....	13
Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	14
Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....	14
Usage Of Your Cooktop.....	15
Pot Diameter.....	16
Wok Burner.....	17
Usage Of Hotplate.....	17
Maintenance And Cleaning.....	18
Troubles And Solution Proposals.....	19
Setting Gas Cooktops As Per Gas Type.....	19
Injector, Gas Flow And Power Table.....	20
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	21

## IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING: Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.**
- 2. WARNING: Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.**
- 3. WARNING: Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.**
- 4. WARNING: During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.**
- 5. WARNING: The appliance and its reachable sections become hot during usage.**
- The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.
- 9. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.**

**10.** This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

**11.** Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

**12.** These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

**13.** Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

**14.** Do not use steam cleaners to clean the appliance.

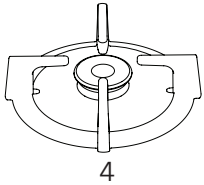
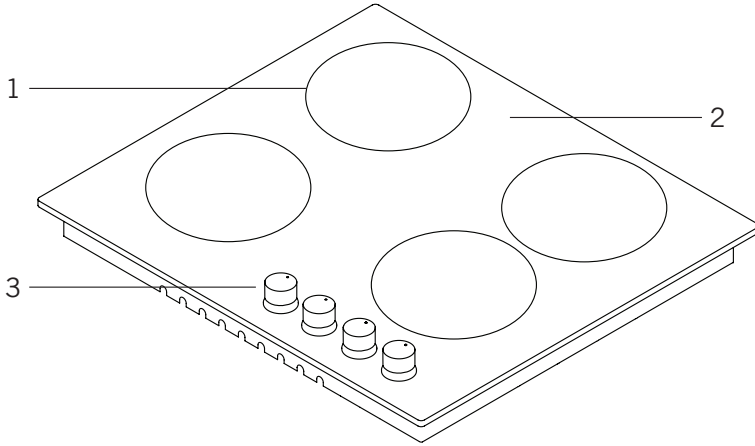
**15.** NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

**16.** Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

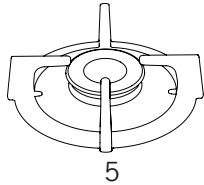
**17.** Pay attention for not to touch the heating elements.

**18.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

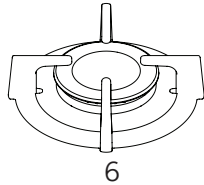
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



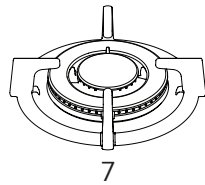
4



5



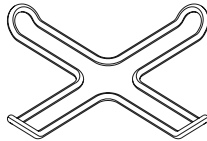
6



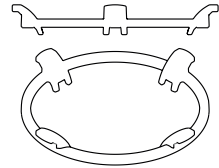
7



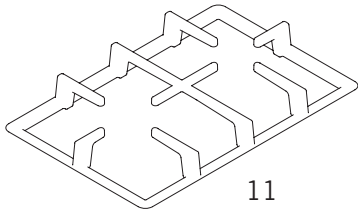
8



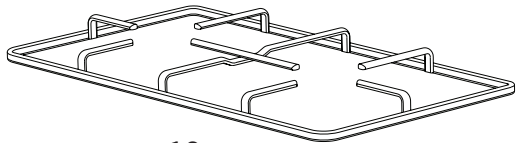
9



10



11

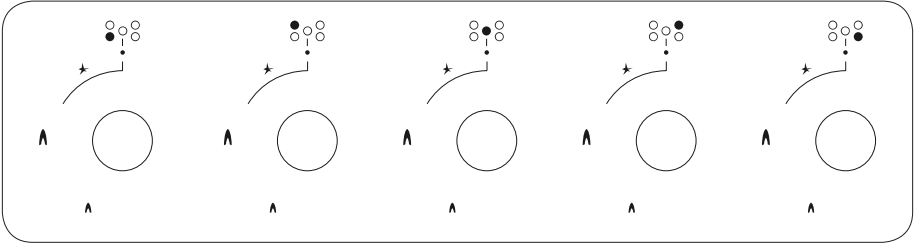


12

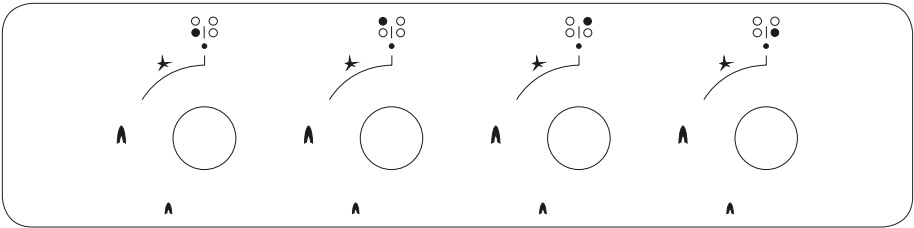
- 1- Burner positions
- 2- Glass or Metal Surface
- 3- Control Buttons
- 4- Small Burner
- 5- Medium Burner
- 6- Large Burner

- 7- WOK Burner
- 8- Hotplate
- 9- Coffee Adaptor
- 10- Wok Burner Adaptor
- 11- Cast Grill
- 12- Enamel Grill

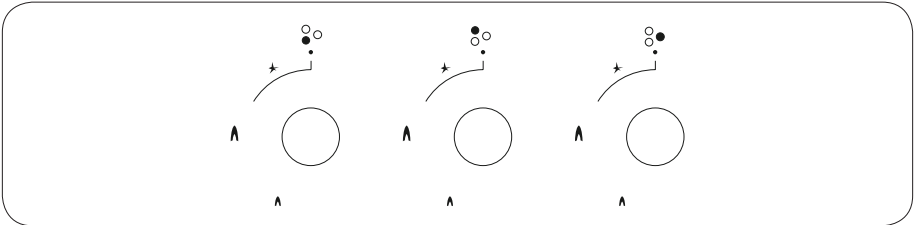
## CONTROL PANEL



Cooktop Panel Visual of 70-90 cm and 100 cm



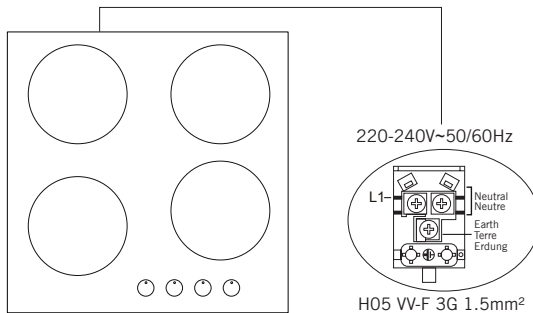
Cooktop Panel Visual of 60 cm



Cooktop Panel Visual of 45 cm

## ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



## IMPORTANT WARNINGS

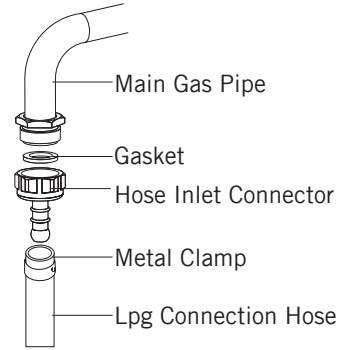
### Electrical Connection and Safety

1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
4. Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
5. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V, 50/60Hz.
6. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
7. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
8. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
9. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
10. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
11. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
12. During operation of cooktop, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of cooktop while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models)

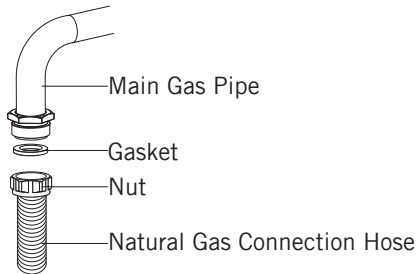


## Gas Connection and Safety

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



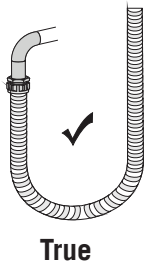
**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



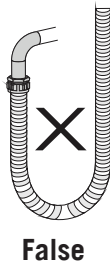
2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



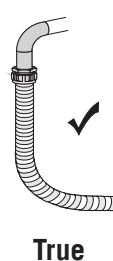
Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



True



False



True



True

3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.

4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.

5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.

6. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

### IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP;

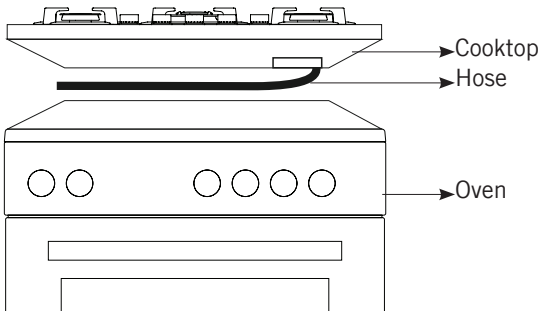


Figure 1

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

### INSTALLATION OF COOKSTOP

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.

2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.

3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.

4. Turn cooktop again and align with and place on counter.

5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

On the assembly chart given in next page, it is shown how to assemble your cooktop.

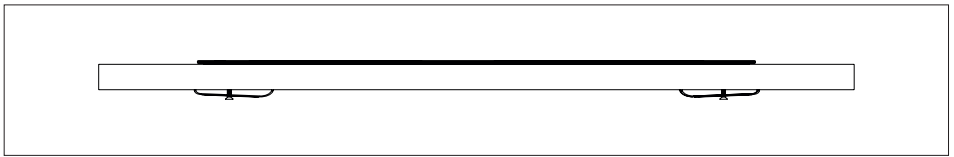
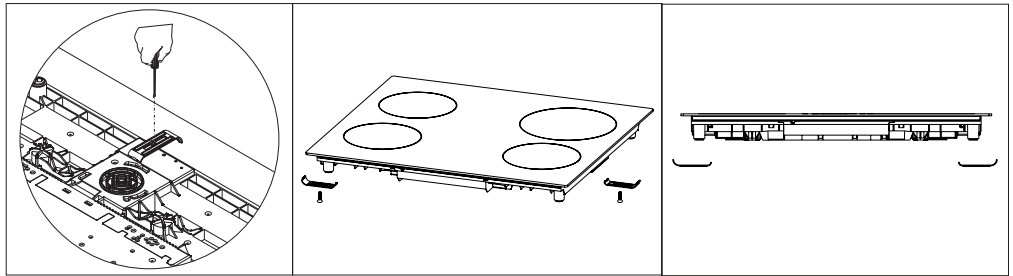
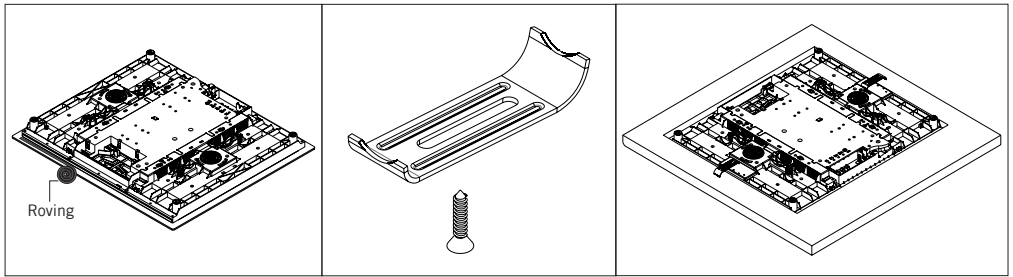


Figure 2

**6.** When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.

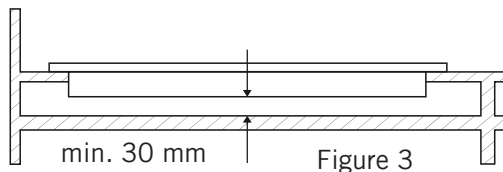


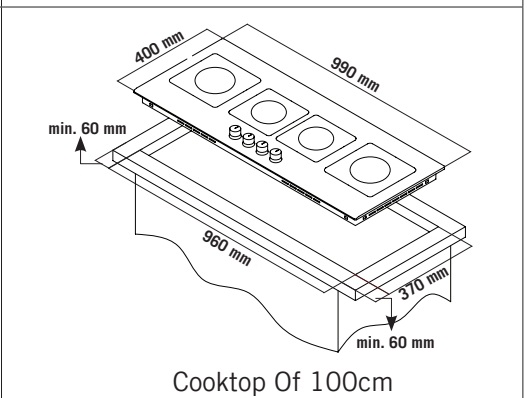
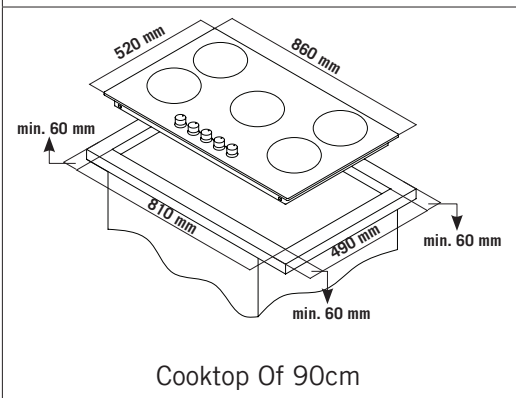
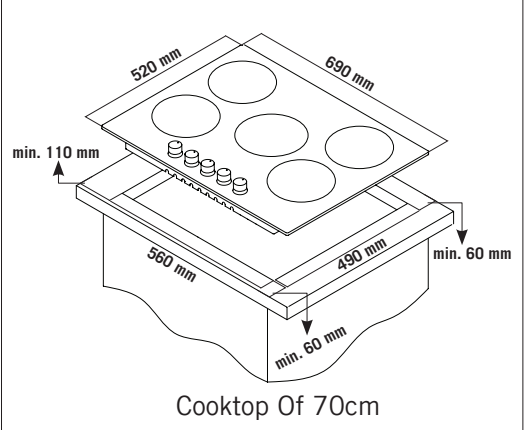
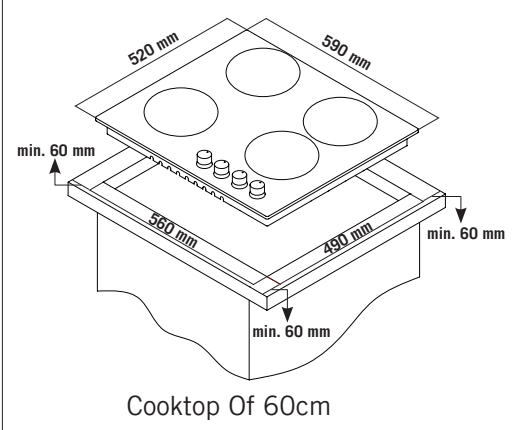
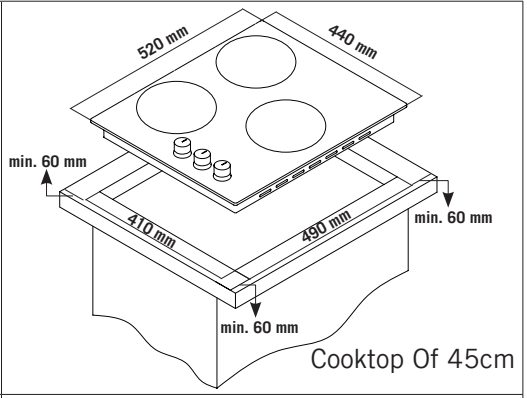
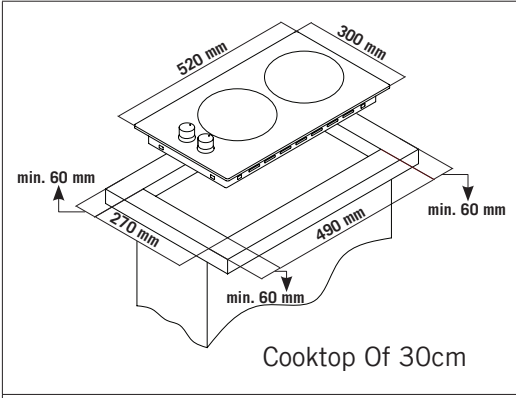
Figure 3

**7.** While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

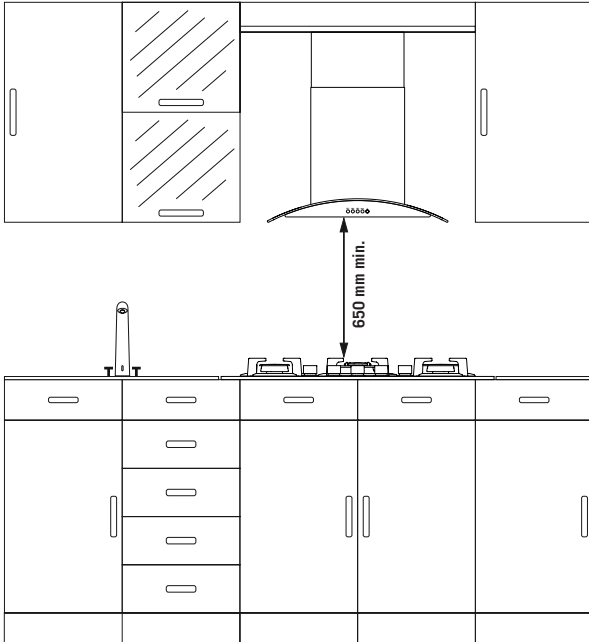
**8.** If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

## COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR COOKTOP

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



## CORRECT PLACE FOR INSTALLATION



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture.

If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

### VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG AND FROM LPG TO NATURAL GAS

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 4.
3. As seen in Figure 5, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 6 with screwdriver and replace it with a new one.

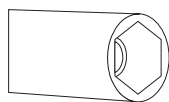


Figure 4

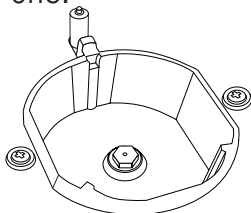


Figure 5

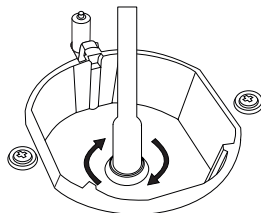


Figure 6

5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

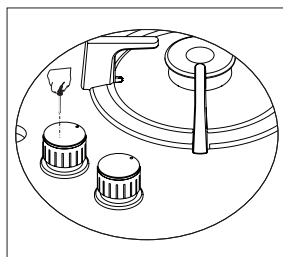


Figure 7

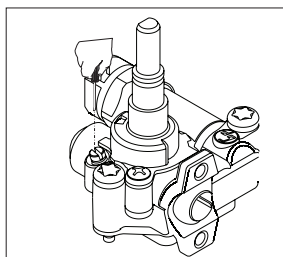


Figure 8

## GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

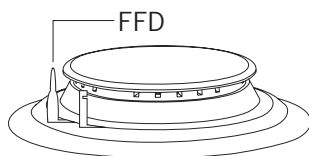


Figure 9

## USAGE OF YOUR COOKTOP

### Usage of Gas Cooktop

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

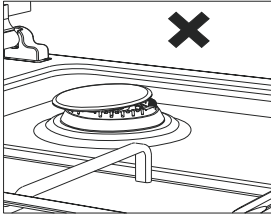


Figure 10

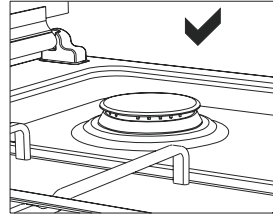

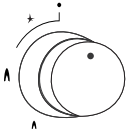


Figure 11

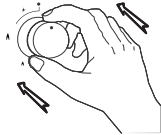
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed       Fully open       Half open

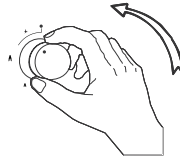
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



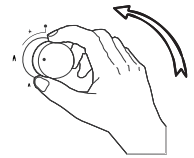
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button right while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off.

Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.

6. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

7. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

### POT DIAMETER

GLASS HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METAL HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



False



False



False



True

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.



## WOK BURNER

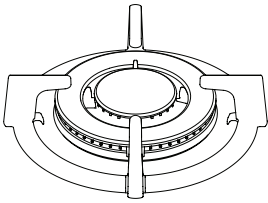


Figure 12

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

## USAGE OF HOTPLATE

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

## MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn off gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
10. In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

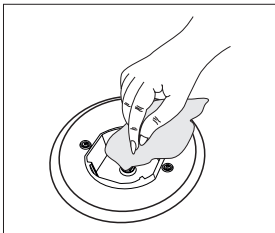


Figure 13

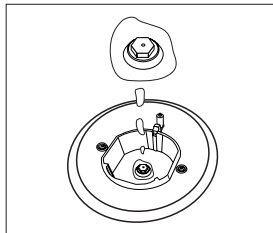


Figure 14

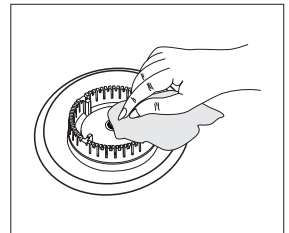


Figure 15

## TROUBLES AND SOLUTION PROPOSALS

**You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.**

### **If cooktop does not operate;**

- Check if power cable of cooktop is plugged in
- Examine with safe ways if electric exists on network
- Audit fuses.
- Control whether damage is available on power cable.
- Check if main gas valve in your network is open
- Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
- Be sure that gas pipe is connected to cooktop in appropriate way.
- See over if suitable gas valve is used for your cooktop

(Get periodical maintenance done)

### **If starter does not operate;**

- Be sure that electric power cable of product is plugged in
- Clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.

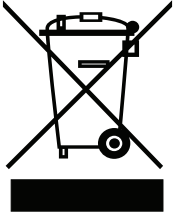
## **SETTING GAS COOKTOPS AS PER GAS TYPE**

Gas type (LPG or natural gas) that your appliance is manufactured for is stated in the label found behind the product and that show technical features. If gas setting of your appliance is not the same as gas setting of your network, it should be adjusted by making change by an expert person. In the following table, injector, gas flow and power values of appliance is given according to gas type.

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas Flow	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



1. Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
2. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## **Cher Utilisateur,**

Cet appareil pratique et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de qualité pour répondre à toutes vos exigences.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Ce guide doit être conservé.

**Avertissement:** Tout nos appareils sont destinés uniquement à un usage domestique et non à un usage commercial.

### **Note:**

Ce manuel est valable pour plusieurs modèles, certaines caractéristiques présentes dans ce manuel ne peut être disponible pour votre appareil.

**“Conforme au Standart DEEE”**

## TABLE DES MATIERES

Avertissements Importants.....	24
Présentation De L'appareil.....	27
Panneau De Contrôle.....	28
Schéma De Raccordement Électrique.....	28
Avertissements Importants.....	29
Si Un Four Encastré Est Installé Sous La Cuisinière.....	31
Montage De La Cuisinière À Son Emplacement.....	31
Dimensions De Découpe Du Comptoir Et Installation De Votre Cuisinière.....	33
Bon Emplacement Pour L'installation.....	34
Aération De La Chambre.....	34
Transformation Du Gaz Naturel Au Lpg Et Du Lpg Au Gaz Naturel.....	35
Dispositif De Sécurité Coupant Le Gaz (FFD).....	35
Utilisation De La Cuisinière.....	36
Diamètre De Pot.....	37
Brûleur À Gaz Wok.....	38
Utilisation De Hotplate.....	38
Entretien Et Nettoyage.....	39
Problèmes Et Solutions.....	40
Injecteur, Consuption Et Puissance Tableau.....	41
Mise Au Rebut Respectueuse De L'environnement Et Informations Relatives À L'emballage.....	42

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**1. AVERTISSEMENT :** Avant de toucher les bornes de connexion, il est indispensable de couper tous les circuits d'alimentation.

**2. AVERTISSEMENT :** Des précautions doivent être prises lors de la cuisson avec des graisses et des huiles, car elles peuvent être dangereuses et provoquer un incendie.

**3. AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie ! Évitez de ranger les produits alimentaires sur la surface de cuisson.

**4. AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

**5. AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

**6.** Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette. (ou les étiquettes de données)

**7.** Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Par ailleurs, ledit appareil doit être raccordé et installé selon la législation applicable. Considérez les exigences relatives à la ventilation.

**8.** L'utilisation d'une cuisinière à gaz libère l'humidité et les produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée et que les trous de ventilation naturelle ne sont pas obstrués. Vous pouvez également installer un



système de ventilation mécanique. (Hotte au-dessus du four) L'utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. On peut par exemple ouvrir une fenêtre ou, si possible, augmenter le niveau de ventilation d'un système de ventilation mécanique.

**9. AVERTISSEMENT : L'appareil est destiné à la cuisson. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.**

**10.** Cet appareil doit être installé selon les règlements et seulement dans un endroit bien aéré. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

**11.** Avant d'installer l'appareil, vérifiez les conditions locales (type de gaz et pression du gaz) et assurez-vous que les réglages de l'appareil sont appropriés.

**12.** Ces instructions sont applicables pour les pays dont les symboles sont indiqués sur l'appareil. Si le symbole du pays n'est pas disponible sur l'appareil, il convient de lire les instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions dudit pays.

**13.** N'exécutez pas le système pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêtez le système attendez au moins 1 minute avant d'allumer le brûleur.

**14.** N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

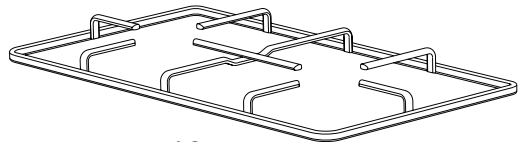
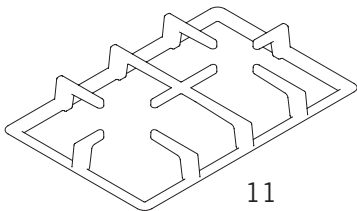
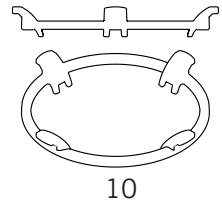
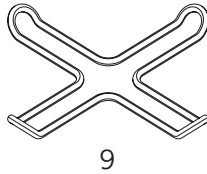
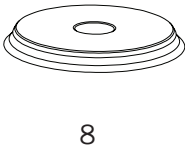
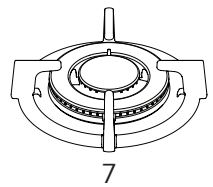
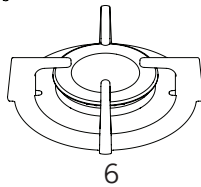
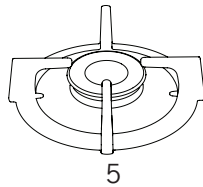
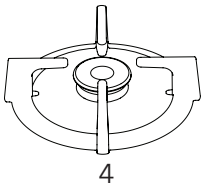
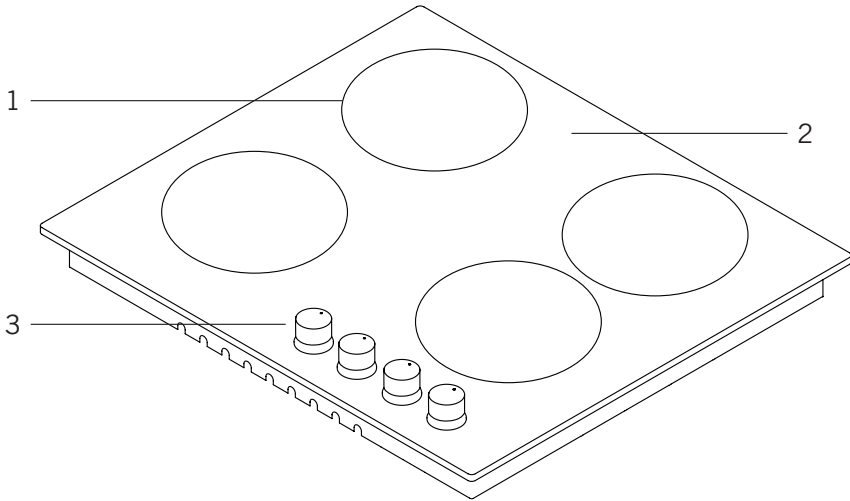
**15.** N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau ; coupez d'abord l'alimentation et, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture, couvrez la flamme.

**16.** Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans sans supervision s'approcher de l'appareil.

**17.** Évitez de toucher les éléments chauffants, au risque de vous brûler.

**18.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents.

## PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



- 1 - Positionnement des brûleurs à gaz
- 2- Surface en verre ou en métal
- 3- Boutons de contrôle
- 4- Brûleur à gaz de petite taille
- 5- Brûleur à gaz de taille moyenne
- 6- Brûleur à gaz de grande taille

- 7- Brûleur à gaz WOK
- 8- Hotplate
- 9- Adaptateur de café
- 10- Adaptateur de brûleur à gaz WOK
- 11- Gril en fonte
- 12- Gril d'émail

## PANNEAU DE CONTRÔLE

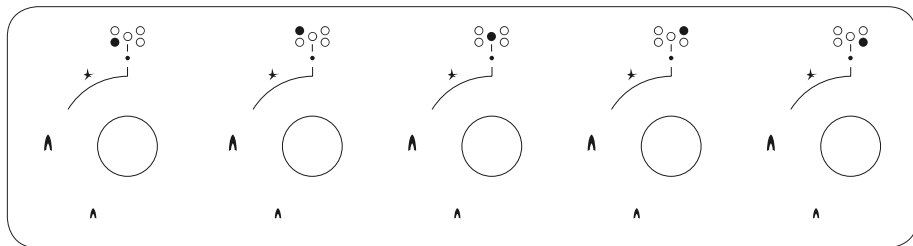


Image du panneau de la cuisinière 70-90 et 100 cm

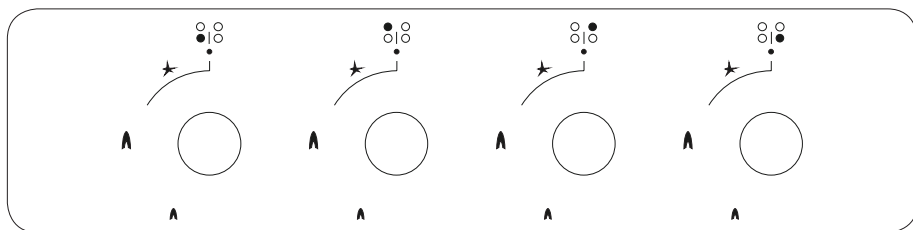


Image du panneau de la cuisinière 60 cm

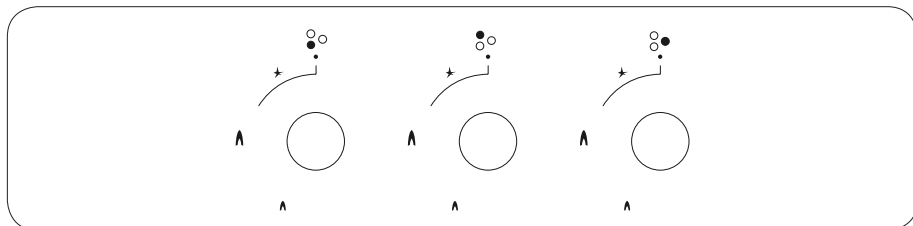
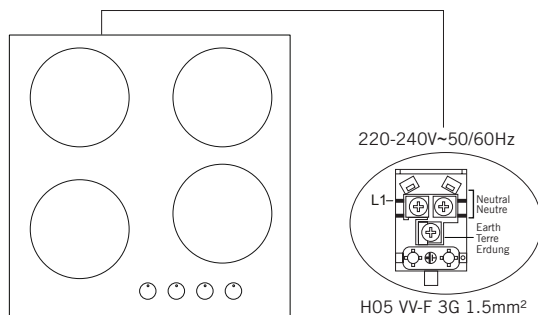


Image du panneau de la cuisinière 45 cm

## SCHÉMA DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Veuillez effectuer le raccordement de votre cuisinière électrique en accord avec le schéma ci-dessous et par une personne agréé.



## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

### Raccordement électrique et sécurité

1. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou sur sa plaque d'information.

2. Cet appareil n'est pas connecté au purgeur du produit allumé. Cet appareil doit être connecté et installé selon les régulations de montage en vigueur.

3. Il est nécessaire d'être attentif aux conditions d'aération.

4. Votre appareil doit être raccordé à un fusible convenable selon la puissance électrique. Si nécessaire, il est recommandé que l'installation soit effectuée par un service agréé.

5. Votre appareil est réglé de façon convenable à une puissance électrique de 220-240V 50/60Hz.

6. Si le réseau électrique principal est différent des valeurs indiquées, veuillez contacter le service agréé.

7. Les raccordements de l'appareil doivent seulement se faire avec des prises (de terre) ayant un système de mise à la terre selon les règles. S'il n'y a pas de prise convenable pour un système de mise à la terre là où l'installation de l'appareil doit se faire, veuillez contacter immédiatement le service agréé. L'entreprise productrice n'est pas responsable des dommages causés par les prises dont la mise à la terre liée à l'appareil n'a pas été effectuée.

8. La fiche de l'appareil doit être facilement joignable à la prise où la mise à la terre a été effectuée avant l'utilisation du câble de rallonge.

9. Veuillez faire attention à ce que le câble électrique de l'appareil ne soit pas en contact avec les régions chaudes de l'appareil. De la même manière, veuillez le conserver loin des bords et des coins tranchants.

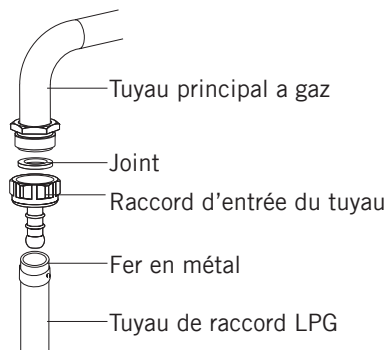
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, ce cordon doit être changé par le producteur ou une agence de service ou un personnel agréé de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

11. Un mauvais raccordement électrique peut endommager l'appareil. Dans ce cas, votre appareil sera en dehors des conditions de garantie. Le raccordement électrique de l'appareil doit se faire par un service agréé.

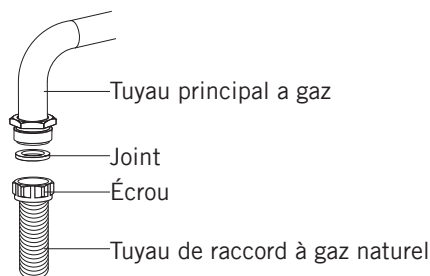
12. Lors de l'utilisation de la cuisinière, certaines pièces seront chaudes. Ceci peut être valable aussi un certain temps lorsque les boutons sont mis en position fermée. Il est important de laisser les enfants hors de portée et de les surveiller. Veuillez ne pas toucher la surface de la cuisinière lorsque les voyants d'avertissement sont allumés. Lorsque votre cuisinière est éteinte, les parties chaudes qui peuvent encore être dangereuses sont indiquées par les voyants d'avertissement (modèles Vitroceran)

## Raccordement de gaz et sécurité

1. Pour le raccordement LPG (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne LPG. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.



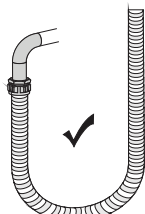
**REMARQUE :** Le régulateur à brancher sur la bonbonne LPG doit être de 300 mmSS.



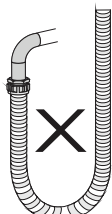
2. Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.



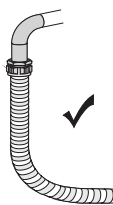
Le tuyau à gaz et le câble électrique de l'appareil ne doivent pas être placés à côtés des régions chaudes à l'arrière de l'appareil. Le tuyau à gaz doit être raccordé en faisant des retours de grand angle afin d'éviter le risque de cassures. Le déplacement de l'appareil ayant un raccordement à gaz peut causer des fuites de gaz.



Correct



Incorrect



Incorrect



Incorrect

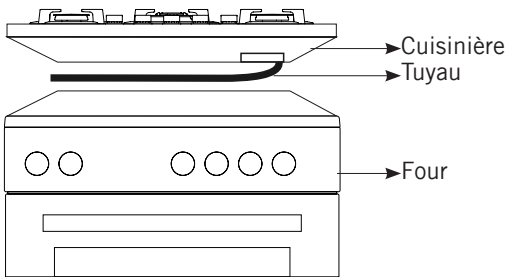
3. Branchez votre cuisinière au robinet à gaz du réseau en évitant les fuites et de façon la plus courte. Pour des questions de sécurité, le tuyau doit être d'au moins 40 cm et ne doit pas dépasser 125 cm.

4. Lors du contrôle de fuite de gaz, n'utilisez pas de matériau inflammable tel qu'un briquet, un feu de cigarette ou similaires.

5. Appliquez une mousse de savon sur le point de connexion. S'il existe une fuite, une effervescence aura lieu sur la partie savonneuse.

6. Si la cuisinière doit être montée sur un armoire ou un tiroir, il est nécessaire d'installer un panneau de protection de chaleur à une hauteur d'au moins 15 mm sous la cuisinière.

### SI UN FOUR ENCASTRÉ EST INSTALLÉ SOUS LA CUISINIÈRE;

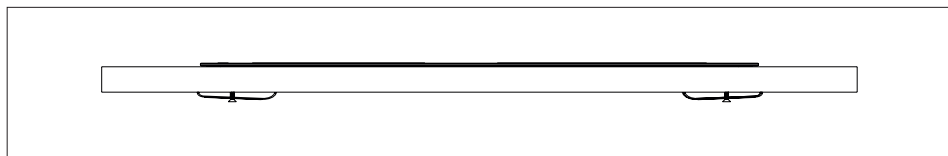
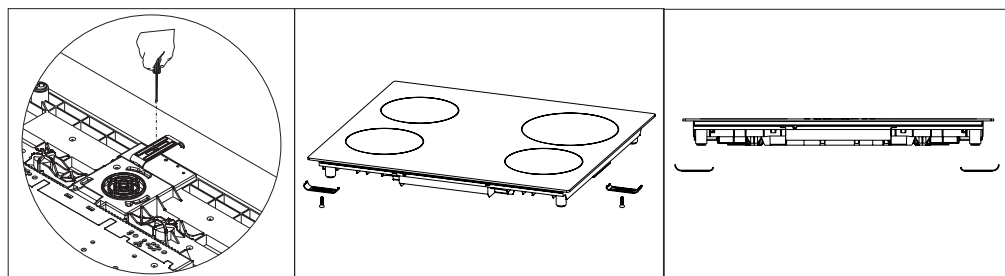
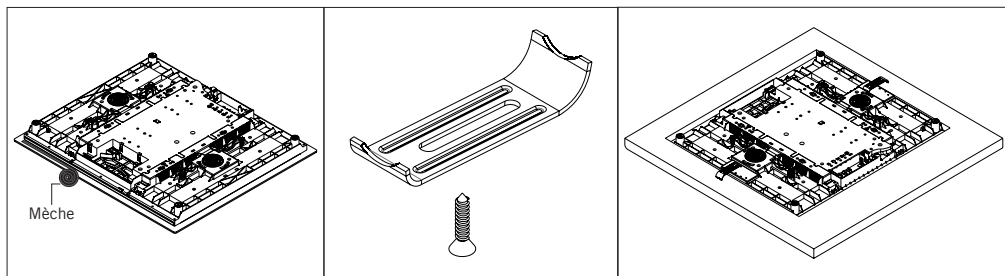


Dessin 1

Le tuyau à gaz doit être branché au four se trouvant sous la cuisinière sans être en contact avec les bords tranchants et les coins, il ne doit pas être tiré en tordant. Le raccordement doit être fait sur le côté droit de la cuisinière et le tuyau peut être stabilisé à l'aide des fers.

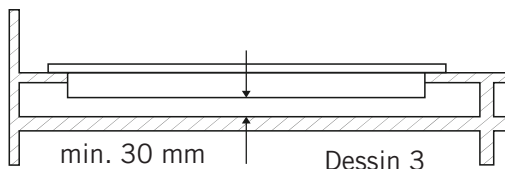
### MONTAGE DE LA CUISINIÈRE À SON EMPLACEMENT

1. Séparez les brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grils du produit.
2. Placez la cuisinière sur une surface droite en la retournant.
3. Afin d'éviter l'intrusion des matériaux et des liquides étrangers entre la cuisinière et le comptoir, collez la pâte fournie dans le paquet sur les bords inférieurs de la cuisinière. Sur les coins, augmentez les plis jusqu'à ce que les espaces des coins soient remplis.
4. Alignez et placez la cuisinière sur le comptoir en la retournant.
5. Fixez la cuisinière sur le comptoir en utilisant les fers et les vis fournis. Sur le schéma de montage à la page suivante, le montage de la cuisinière y est décrite.



Dessin 2

**6.** Dans le cas où le produit est monté sur un tiroir, s'il est possible de toucher la partie inférieure du produit, cette partie doit être séparable grâce à une tablette en bois.



Dessin 3

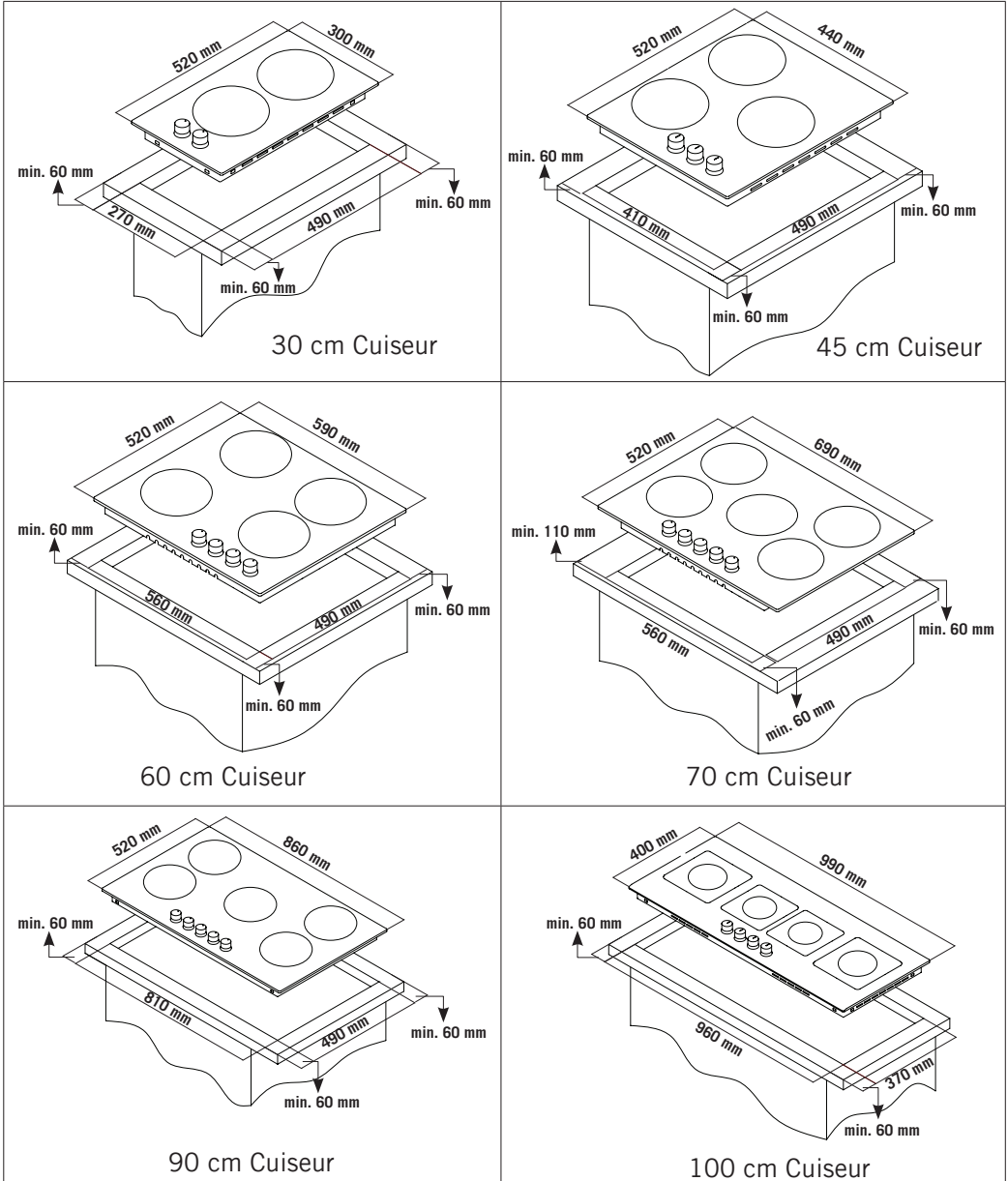
**7.** Lors du montage de la cuisinière sur une armoire, une tablette en bois doit être montée afin de séparer l'armoire et la cuisinière. Ceci n'est pas nécessaire si le montage est fait sur un four encastré.

**8.** Dans le cas où la cuisinière sera montée près du mur gauche ou droit, l'espace entre le mur et la cuisinière doit être au minimum de 50mm.

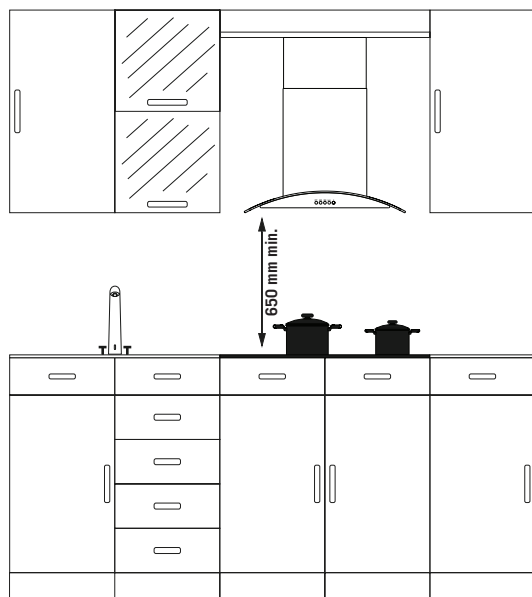


## DIMENSIONS DE DÉCOUPE DU COMPTOIR et INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

Lors de l'installation de votre cuisinière et les mesures de découpe du comptoir, veuillez faire attention aux figures et aux dimensions fournies ci-dessous.



## BON EMPLACEMENT POUR L'INSTALLATION



Dans le cas où une installation d'une hotte / d'un aspirateur doit se faire sur le produit, veuillez suivre les recommandations.

Du producteur de hotte / d'aspirateur pour la hauteur d'installation. (Min. 65 cm). Le vide sur le comptoir dans lequel la cuisinière sera installé doit être découpé selon les dimensions d'installation de la cuisinière.

Lors de l'installation du produit, il est nécessaire de suivre les règles sur les normes locales en lien avec l'électricité.

## AÉRATION DE LA CHAMBRE

L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieur à 5m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5m <sup>3</sup> et 10m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Supérieur à 10m <sup>3</sup>	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm <sup>2</sup>

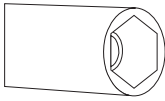
## TRANSFORMATION DU GAZ NATUREL AU LPG ET DU LPG AU GAZ NATUREL

1. Coupez le gaz et l'électricité de la cuisinière. Si la cuisinière est chaude, veuillez attendre qu'elle refroidisse.

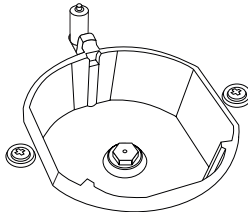
2. Pour le changement de l'injecteur, utilisez un tournevis comme indiqué sur la dessin 4.

3. Comme indiqué sur la dessin 5, veuillez faire en sorte que l'injecteur soit visible en enlevant le couvercle du brûleur à gaz et le brûleur à gaz.

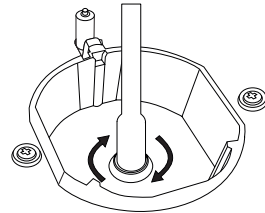
4. Avec un tournevis, veuillez tourner et enlever comme indiqué sur la dessin 6 puis changez avec un nouveau.



Dessin 4



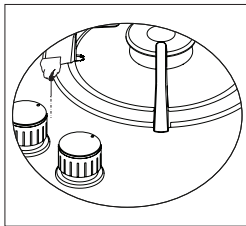
Dessin 5



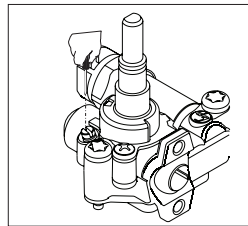
Dessin 6

5. Puis, enlevez les boutons de commande de la cuisinière. Réglez la vis au milieu des robinets à gaz comme indiqué que la figure en tournant avec un petit tournevis. Pour régler la vis de réglage de débit, utilisez un tournevis de taille convenable. Pour LPG tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, tournez une fois la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Dans une position basse, la longueur d'une flamme normale doit être de 6-7 mm. Pour le contrôle final, contrôlez si la flamme est présente ou pas.

Le réglage de l'appareil peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé.



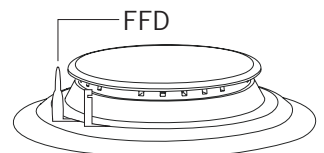
Dessin 7



Dessin 8

### DISPOSITIF DE SÉCURITÉ COUPANT LE GAZ (FFD)

Sur les brûleurs supérieurs, pour éviter l'extinction causée par le débordement de liquide, le mécanisme de sécurité se met en marche en coupant le gaz.

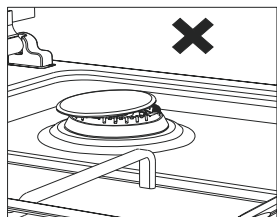


Dessin 9

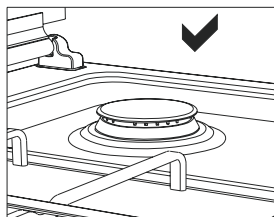
## UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

### Utilisation de la cuisinière à gaz

1. Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, assurez-vous que les couvercles des brûleurs à gaz sont positionnés correctement. Les bons positionnements de couvercles de brûleurs à gaz sont montrés sur la figure ci-dessous.



Dessin 10

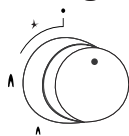


Dessin 11

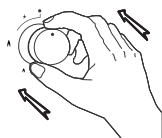
2. Les robinets à gaz ont un mécanisme spécial de verrouillage. Pour cette raison, appuyez sur le bouton en poussant vers l'avant afin de faire fonctionner le bouton de la cuisinière et maintenez le bouton en effectuant le procédé de marche et d'arrêt de robinet.

● Ferme      🔥 Entièrement ouvert      🔥 A moitié ouvert

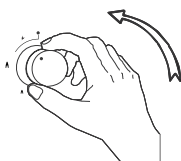
3. Sur les modèles avec allumage automatique, l'allumage se fait par l'électricité. Pour cette raison, avant d'utiliser l'appareil assurez-vous de la présence d'électricité dans l'appareil. Dans ces modèles, le procédé d'allumage s'effectue comme suit.



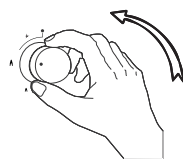
Le robinet de la cuisinière est en position fermée.



Pour allumer la cuisinière, appuyez en avant sur le bouton.



Lorsque le bouton est en position appuyée, il est mis en marche et l'allumage se réalise.



En restant appuyé et en tournant vers la gauche, vous pouvez effectuer un allumage avec une flamme de taille souhaitée.

4. Assurez-vous que les grils de la cuisinière soient positionnés correctement sur la cuisinière. Le positionnement incorrect du gril peut provoquer le renversement des matériaux posés.

5. Dans les modèles ayant une sécurité pour éteindre le gaz, attendez 5-10 secondes en poussant vers l'avant sans enlever votre main du bouton, après avoir effectué le procédé d'allumage selon la régulation ci-dessus. Pendant ce temps, le mécanisme de sécurité se met en marche et permet à la cuisinière d'être en mode de fonctionnement. Pour la sécurité d'extinction de gaz, en cas d'extinction de la flamme pour une raison quelconque, le robinet à gaz coupe automatiquement le gaz allant vers le brûleur à gaz.

6. Lors de l'utilisation de la cafetière fournie avec la cuisinière, assurez-vous que les pieds de l'appareil sont positionnés correctement sur le gril et de façon centré sur le brûleur à gaz. Utilisez l'appareil seulement sur le brûleur à gaz de petite taille.

7. Lors de l'utilisation des cuisinière à gaz, utilisez des poêles avec des manches longues et se positionnant correctement sur la cuisinière. De cette manière, vous utiliserez l'énergie de manière plus efficace. Dans le tableau ci-dessous, les diamètres conseillés pour l'utilisation selon les brûleurs à gaz sont indiqués.

## DIAMÈTRE DE POT

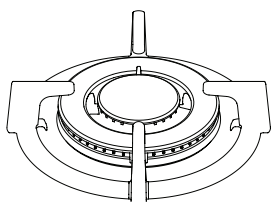
PLAQUES DE VERRE						
	Domino	45cm. Plaque	60cm. Commande Manuelle	60cm. Avant de Commande	70cm. Avant de Commande	90cm. Avant de Commande
<b>Brûleur Auxiliaire</b>	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
<b>Brûleur Moyen</b>	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
<b>Grand Brûleur</b>	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
<b>Wok Brûleur</b>	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

POÊLES MÉTALLIQUES						
	Domino	45cm. Plaque	60cm. Commande Manuelle	60cm. Avant de Commande	70cm. Avant de Commande	90cm. Avant de Commande
<b>Brûleur Auxiliaire</b>	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
<b>Brûleur Moyen</b>	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
<b>Grand Brûleur</b>	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
<b>Wok Brûleur</b>	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



Le diamètre de la poêle utilisée sur le produit doit être au minimum de 120 mm.

## BRÛLEUR À GAZ WOK



Dessin 12

La spécialité du brûleur à gaz Wok est sa cuisson rapide. Ayant un système de flamme à double anneaux, il permet une répartition homogène sur la base de la casserole à haute température. Ceci est idéal pour les cuissons courtes et à très haute température. Lorsque vous souhaitez utiliser une casserole normale sur une cuisinière Wok, il est nécessaire de positionner le porteur de casserole wok sur la cuisinière.

## UTILISATION DE HOTPLATE

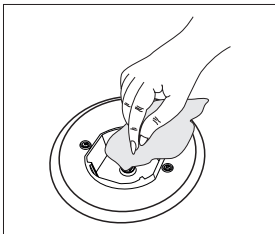
Vous pouvez mettre en marche les cuisinières électriques en tournant le bouton sur le panneau de commande vers le niveau souhaité. Selon le niveau, les puissances de la cuisinière sont fournies dans le tableau ci-dessous.

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapide	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapide	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapide	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapide	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

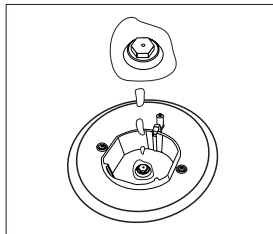
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer l'entretien et le nettoyage, veuillez retirer la fiche électrique de la cuisinière de la prise et fermez la valve à gaz. Si la cuisinière est chaude, veuillez attendre qu'elle refroidisse.

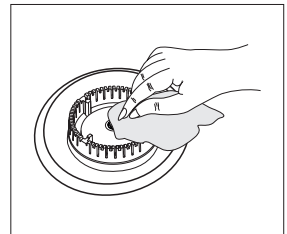
1. Pour que votre cuisinière puisse avoir une durée de vie économique longue, il est indispensable d'effectuer l'entretien et le nettoyage de votre cuisinière régulièrement.
2. Veuillez ne pas nettoyer avec des matériaux durs comme la brosse dure, la laine d'acier ou le couteau. Ne pas utiliser des matériaux érosifs, rayant ou acides ou de détergents.
3. Après avoir essuyé les pièces de la cuisinière avec un tissu imprégné de savon, rincez-les puis séchez-les avec un tissu doux.
4. Nettoyez les surfaces de vitres avec un nettoyant spécial pour vitres. Lors du nettoyage des surface en verre, évitez l'utilisation des nettoyeurs érosifs ou les grattoirs tranchants en métal pour éviter les rayures sur les surfaces en verre et les cassures.
5. Évitez de nettoyer la cuisinière avec des nettoyeurs à vapeur.
6. Lavez avec de l'eau savonneuse le canal et les couvercles des brûleurs à gaz et nettoyez à l'aide d'une brosse les canaux à gaz.
7. Ne jamais utiliser de matériaux inflammables comme les acides, les diluants et les gaz lors du nettoyage de votre cuisinière.
8. Ne lavez pas les pièces en plastique et en aluminium de votre cuisinière dans la machine à laver.
9. Nettoyez immédiatement les matériaux contenant de l'acide et des alcalins comme le vinaigre, le citron, le sel, le coca et autres renversés sur votre cuisinière.
10. Il est possible qu'avec le temps les boutons soient difficiles ou impossible à tourner, dans ce cas les boutons doivent être changés. Le changement peut seulement se faire pas un service agréé.



Dessin 13



Dessin 14



Dessin 15

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Avant d'appeler le service technique, les problèmes en lien avec votre produit peuvent être résolus en contrôlant les points ci-dessous :

### **Si la cuisinière ne fonctionne pas :**

- Contrôlez si la fiche du câble électrique est branchée à la prise.
- Contrôlez de manière sécurisée la présence d'électricité dans le réseau.
- Vérifiez les fusibles.
- Contrôlez si la fiche du câble électrique de la cuisinière est endommagée.
- Contrôlez si la valve principale à gaz de votre réseau est ouverte ou non.
- Contrôlez l'existence d'une cassure ou d'une torsion du tuyau à gaz.
- Assurez-vous que le tuyau à gaz est bien monté sur la cuisinière.
- Contrôlez si la valve à gaz de votre cuisinière est convenable.

(Effectue l'entretien périodiquement)

### **Si le briquet ne fonctionne pas :**

- Assurez-vous que le câble électrique du produit est branché à la prise.
  - Nettoyez correctement les extrémités et le corps des bougies
- d'allumage des brûleurs à gaz avec un matériel enlevant l'humidité et la saleté. Assurez-vous que les canaux sur les brûleurs à gaz soient propres et ouverts.

## RÉGLAGE DES CUISINIÈRES À GAZ SELON LE TYPE

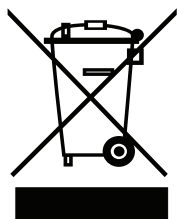
Le type de gaz de votre appareil (LPG ou gaz naturel) est indiqué sur l'étiquette montrant les caractéristiques techniques qui se trouve à l'arrière du produit. Si le réglage du type de gaz de votre appareil est différent du réglage du type de gaz du réseau, il est nécessaire d'effectuer un réglage par une personne agréée. Dans le tableau ci-dessous, l'injecteur, le flux de gaz et les valeurs de puissance selon le type de gaz sont représentés. Il est nécessaire que la personne spécialiste prenne en compte ce tableau lors du changement à effectuer.



INJECTEUR, CONSUIPTION et PUISSANCE TABLEAU							
VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz Naturel			Gaz Naturel		Gaz Naturel	
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumption	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brûleur (2,5)	Injecteur	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Consumption	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumption	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumption	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumption	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

INJECTEUR, CONSUIPTION et PUISSANCE TABLEAU							
VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consumption	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brûleur (2,5)	Injecteur	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Consumption	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE

## INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

**Cher utilisateur,**

Notre objectif est que ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un excellent environnement de travail, en conformité avec le concept de qualité totale, vous donne totale satisfaction.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser le produit et de le garder en permanence à votre disposition.

**Note:** Ce manuel de l'utilisateur est préparé pour plus d'un modèle. Il se peut que certaines des caractéristiques spécifiées dans ce manuel ne soient pas disponibles dans votre appareil.

**“Conforme au Standart DEEE”**

## TABLE DES MATIERES

Belangrijke Waarschuwingen.....	45
Presentatie Van Het Apparaat.....	48
Configuratiescherm .....	49
Elektrische Bedradingsschema .....	49
Belangrijke Waarschuwingen.....	50
Als De Ingebouwde Oven Onder De Kookplaat Geplaatst Wordt .....	52
Installatie Van De Kookplaat .....	52
Aanrechten Kookplaat Afgemeten Bank En Setup.....	54
Juiste Plaats Voor Aanrechten.....	55
Ventilatie Van De Ruimte.....	55
Transformatie Van Aardgas Naar Lpg En Van Lpg Naar Aardgas .....	56
Gasbreuk Veiligheidsapparaat (FFD).....	56
Het Gebruik Van Uw Kookplaat.....	57
Kookplaat Diameter.....	58
Wok Brander.....	59
Het Gebruik Van De Hete Plaat.....	59
Onderhoud En Reiniging.....	60
Problemen En Oplossing Voorstellen.....	61
Gas Kookplaten Instellen Volgens Gastype.....	61
Injector, Gasstroom En Kracht Tabel.....	62
Milieuvriendelijke Verwijdering En Verpakkingsinformatie.....	63

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- 1. WAARSCHUWING:** Voordat de aansluitklemmen aangeraakt worden, dient het volledige voedingscircuit afgesloten te zijn.
- 2. WAARSCHUWING:** Elke onvoorzichtige handeling bij de bereiding met vetten en oliën kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- 3. WAARSCHUWING:** Brandgevaar; bewaar geen voedsel op het kookoppervlak.
- 4. WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik kunnen bereikbare secties heet zijn. Houd kleine kinderen op afstand.
- 5. WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare secties ervan worden heet tijdens het gebruik.
- 6.** De instellingscondities van dit apparaat worden aangegeven op het label. (of gegevens-tag)
- 7.** Dit apparaat is niet aangesloten op een uitlaatsysteem voor verbrandingsproducten. Dit apparaat moet aangesloten en geïnstalleerd worden in overeenstemming met de van toepassing zijnde wetgeving. Houd rekening met de vereisten met betrekking tot ventilatie.
- 8.** Gebruik van een gasstel zal vocht en verbrandingsproducten genereren in de ruimte waar het staat. Zorg, in het bijzonder wanneer het apparaat in gebruik is, dat de keuken goed geventileerd wordt en handhaaf de natuurlijke ventilatieopeningen of installeer een ventilatiesysteem. (Kap boven op de oven)

Veelvuldig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie noodzakelijk maken. Open bijvoorbeeld een raam of, indien beschikbaar, verhoog het ventilatieniveau van een mechanisch ventilatiesysteem.

**9.WAARSCHUWING: Het apparaat is enkel bedoeld om op te koken. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de ruimte.**

**10.** Dit apparaat dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de voorschriften en alleen op een goed geventileerde locatie. Lees de instructies vóór het installeren of bedienen van het apparaat.

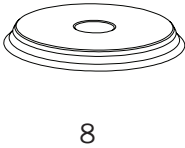
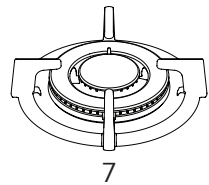
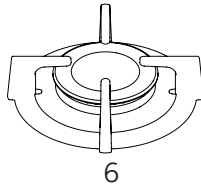
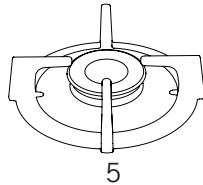
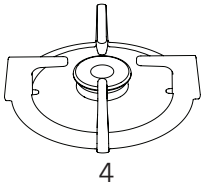
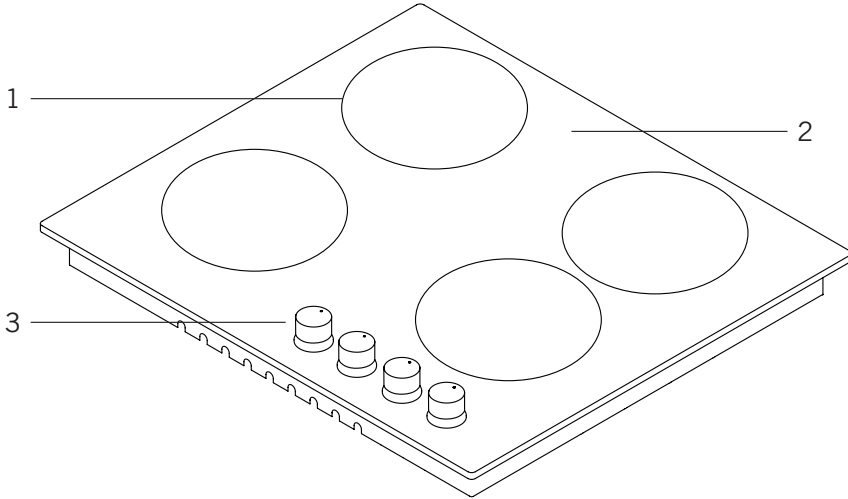
**11.** Controleer vóór het plaatsen van het apparaat de lokale omstandigheden (gastype en gasdruk) en zorg ervoor dat de instelling van het apparaat juist is.

**12.** Deze instructies zijn van toepassing voor landen waarvan de symbolen aangegeven worden op het apparaat. Als het landensymbool niet beschikbaar is op het apparaat dienen de technische instructies doorgelezen te worden, teneinde het apparaat te kunnen aanpassen aan de omstandigheden van het betreffende land.

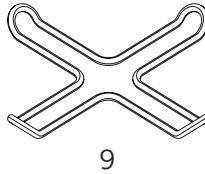
**13.** Gebruik het systeem niet langer dan 15 seconden. Stop, als de brander niet ontsteekt binnen 15 seconden, met het werken met het systeem en open wacht tenminste 1 minuut voordat u de brander ontsteekt.

- 14.** Gebruik geen stoomschoonmaakmiddel om het apparaat schoon te maken.
- 15.** Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar ontkoppel eerst het stroomnet en gebruik dan bijvoorbeeld een deksel of een deken om het vuur af te dekken.
- 16.** Kinderen van 8 jaar of jonger dienen op afstand gehouden te worden, tenzij er gezorgd is voor onafgebroken toezicht.
- 17.** Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt.
- 18.** Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructie krijgen over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en de gevaren die erbij betrokken zijn begrijpen.

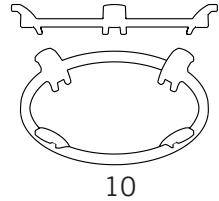
## PRESENTATIE VAN HET APPARAAT



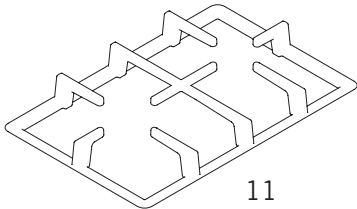
8



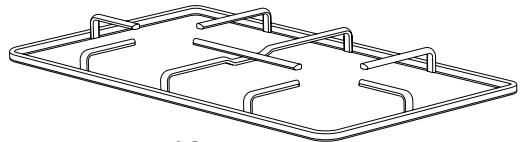
9



10



11



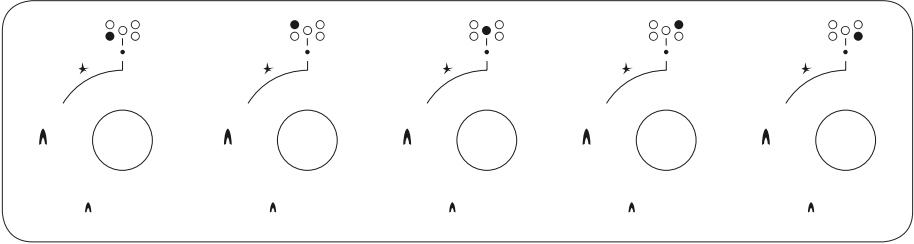
12

- 1- Brander posities
- 2- Glas of metalen oppervlak
- 3- Bedieningstoetsen
- 4- Kleine brander
- 5- Gemiddelde brander
- 6- Grote brander

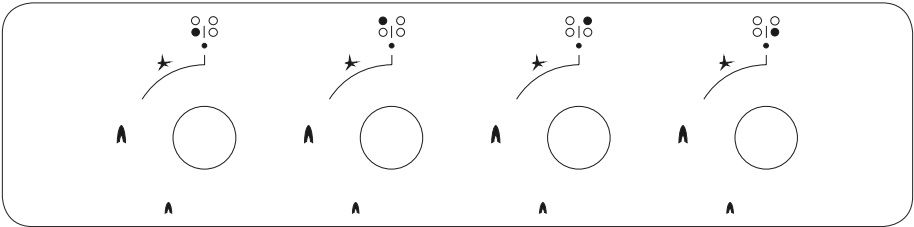
- 7- WOK brander
- 8- Hete plaat
- 9- Koffie adapter
- 10- Wok brander adapter
- 11- Gegoten rooster
- 12- Email rooster



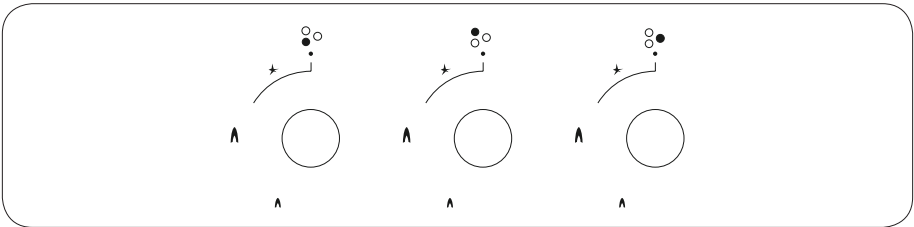
## CONFIGURATIESCHERM



Kookplaat Panel Visual van 70-90 cm en 100 cm



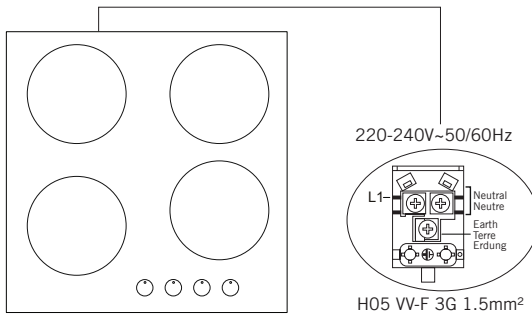
Kookplaat Panel Visual van 60 cm



Kookplaat Panel Visual van 45 cm

## ELEKTRISCHE BEDRADINGSSCHEMA

Laat je kookplaat elektrische verbinding zoals op het schema is uitgelegd met de zorg van gevormachte.



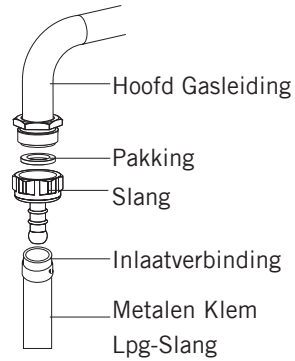
## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

### Elektrische Bedrading En Veiligheid

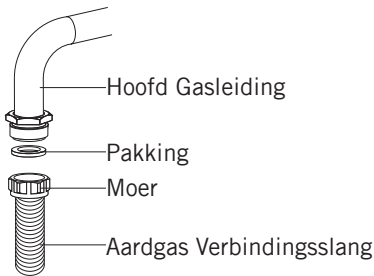
1. Instelling eisen van dit apparaat zijn vermeld op de categorielabel of plaat.
2. Dit apparaat is niet aangesloten op een verbranding producten evacuatie vergadering. Dit apparaat moet worden aangesloten volgens de installatie- en ook geldig Eames nieuwere.
3. Zorg voor goed ventilatie met juiste termen moet worden genomen.
4. Het apparaat moet worden aangesloten op een geschikte elektrische aansluiting. Zo nodig, is het raadzaam dat de installatie werd gedaan door geautoriseerde servicecentra.
5. Uw apparaat is ingesteld volgens 220-240 V, 50/60 Hz elektrische voeding.
6. Als deze waarde is opgegeven als die verschilt van de elektriciteitsnet dan vraag een geautoriseerde.
7. De elektrische aansluitingen van het apparaat alleen volgens de regels systeem moeten worden gemaakt met de uitlaat (geaard). Als het apparaat moet worden geplaatst in een geaard stopcontact geschikt voor het systeem of neem onmiddellijk contact op met de geautoriseerd service. De fabrikant wil niet aansprakelijk zijn voor schade van de uitlaat aarding en niet in enigerlei van dit apparaat.
8. Zonder het gebruik van een extensie moet snoer aansluiten van het apparaat in het stopcontact zitten kundig voor gemakkelijk bereiken en gemaakt aarding.
9. Van uw apparaat netsnoer in aanraking hete delen van het toestel te komen laat niet een film. De scherpe rand op dezelfde wijze en blijf uit de buurt van de hoeken.
10. Levering snoer beschadigd, dit koord, om te voorkomen dat een gevaarlijke situatie voor een koerier of zijn onderhoudsmonteur of een bevoegde personeel moet worden vervangen door een even
11. Ongeldige elektrische verbinding kan het apparaat beschadigen. In dit geval, zal uw apparaat blijven buiten het toepassingsgebied van de garantie. Netaansluiting moet gebeuren door geautoriseerde servicecentra.
12. Enkele van de onderdelen tijdens het gebruik van de kookplaat wil heet zijn. Als u uitgeschakel toch kunnen warm zijn voor een tijdje. Kinderen weg worden gehouden en mag niet worden overgelaten zonder toezicht. Raak de oppervlakte van de kookplaat niet tijdens de waarschuwing lampen aan het branden is. Kookplaat brengen wijzigingen op de uit-stand is nog steeds gevaarlijk warm de secties aangegeven in de waarschuwing lamp. (Vitroceran modellen)

## Gasverbinding En Veiligheid

1. Voor de LPG (cilinder) verbinding moet een metalen klem worden bevestigd op de slang van de LPG-cilinder. Bevestig een uiteinde van de slang op de slang inlaatverbinding achter het apparaat door de slang op te warmen in kokend water. Duw de klem daarna naar de eindsectie van de slang en draai vast met een schroevendraaier. De pakking en slang inlaatverbinding die vereist zijn voor de verbinding worden aangetoond in de onderstaande afbeelding.



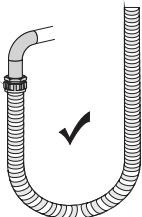
**OPMERKING:** De regelaar die op de LPG-cilinder moet worden aangebracht moet een 300 mmSS functie hebben.



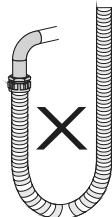
2. De aardgasverbinding mag enkel worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst. Plaats voor de aardgasverbinding de pakking in de moer op het uiteinde van de aardgas verbindingsslang. Om de slang op de hoofd gasleiding te installeren, draait u aan de moer. Voltooi de verbinding door een gaslek controle uit te voeren.



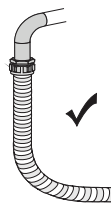
De gasleiding en elektrische aansluiting van het apparaat mag niet naast hete zones lopen, bijv. de achterzijde van het apparaat. De gasleiding moet worden aangesloten door brede lussen te maken om barsten of breuken te voorkomen. Het verplaatsen van een apparaat met een gasleiding kan gaslekken veroorzaken.



Juist



Fout



Juist



Juist

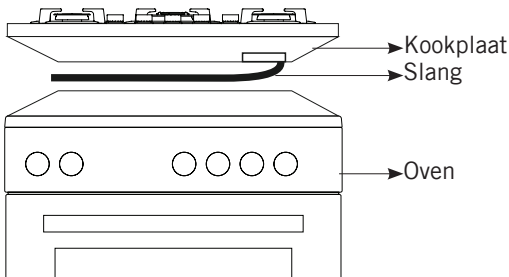
3. Sluit uw apparaat aan op de gaskraan langs de kortste weg om lekken te vermijden. De slang mag uit veiligheidsoverwegingen maximum 125 cm lang zijn en ze moet minimum 40 cm lang zijn.

4. Tijdens de controle op gaslekken mag u nooit een aansteker, lucifer, brandende sigaret of gelijkaardige brandende zaken gebruiken.

5. Breng zeepsop aan op het verbindingspunt. Als er een lek aanwezig is, zal het zeepsop beginnen schuimen.

6. Als de kookplaat op een kast of een open lade wordt gemonteerd, moet een hitte beschermingspaneel met een minimum opening van 15 mm onder de kookplaat worden geïnstalleerd.

### ALS DE INGEBOUWDE OVEN ONDER DE KOOKPLAAT GEPLAATST WORDT



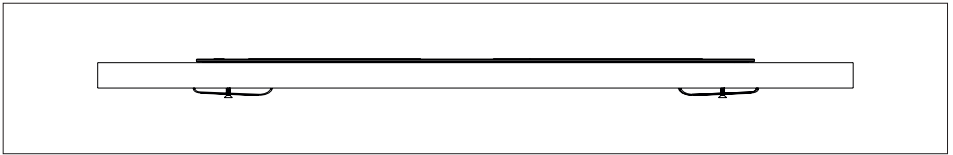
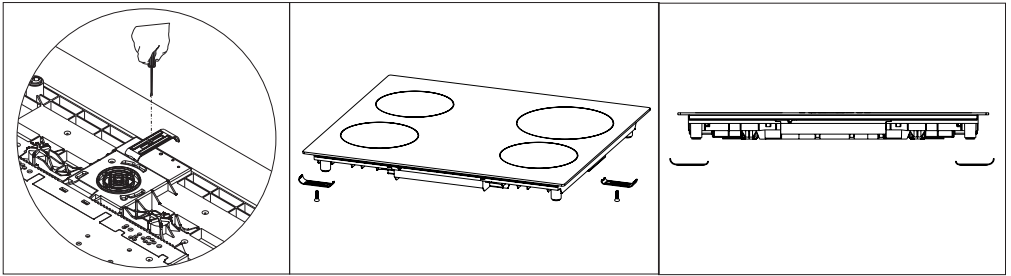
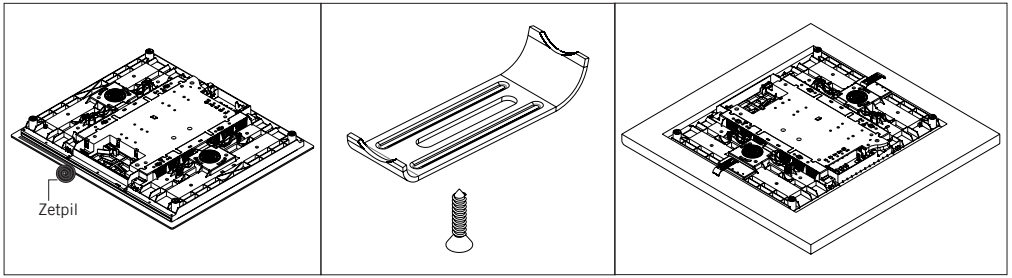
Figuur 1

De gasleiding moet worden bevestigd zodat ze niet in contact komt met de oven, scherpe randen en hoeken en u mag er niet aan trekken, buigen of rekken. Breng de gasaansluiting aan op de rechterzijde van het apparaat en bevestig de slang met een klep.

### INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

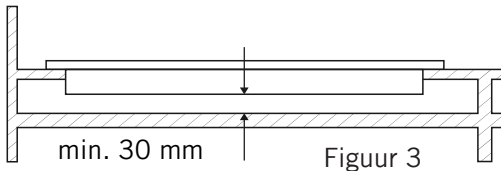
1. Verwijder de branders, de pitten en roosters van het product.
2. Draai de kookplaat om en plaats ze op een vlakke ondergrond.
3. Om te vermijden dat vreemde stoffen en vloeistoffen binnendringen tussen de kookplaat en het werkblad moet u de pasta aanbrenge die wordt meegeleverd. Voor de hoeken moet u de pasta draaien en de hoekopeningen volledig opvullen.
4. Draai de kookplaat opnieuw en lijn ze uit en plaats ze op het werkblad.
5. Bevestig uw kookplaat op het werkblad met de geleverde klem en schroeven.

Het installatieschema op de volgende pagina geeft aan hoe u uw kookplaat moet installeren.



Figuur 2

**6.** Ün het geval dat de product is te worden gemonteerd op een lade; de onderkant van de product-touch, moet dan worden gescheiden worden door een houten rack.



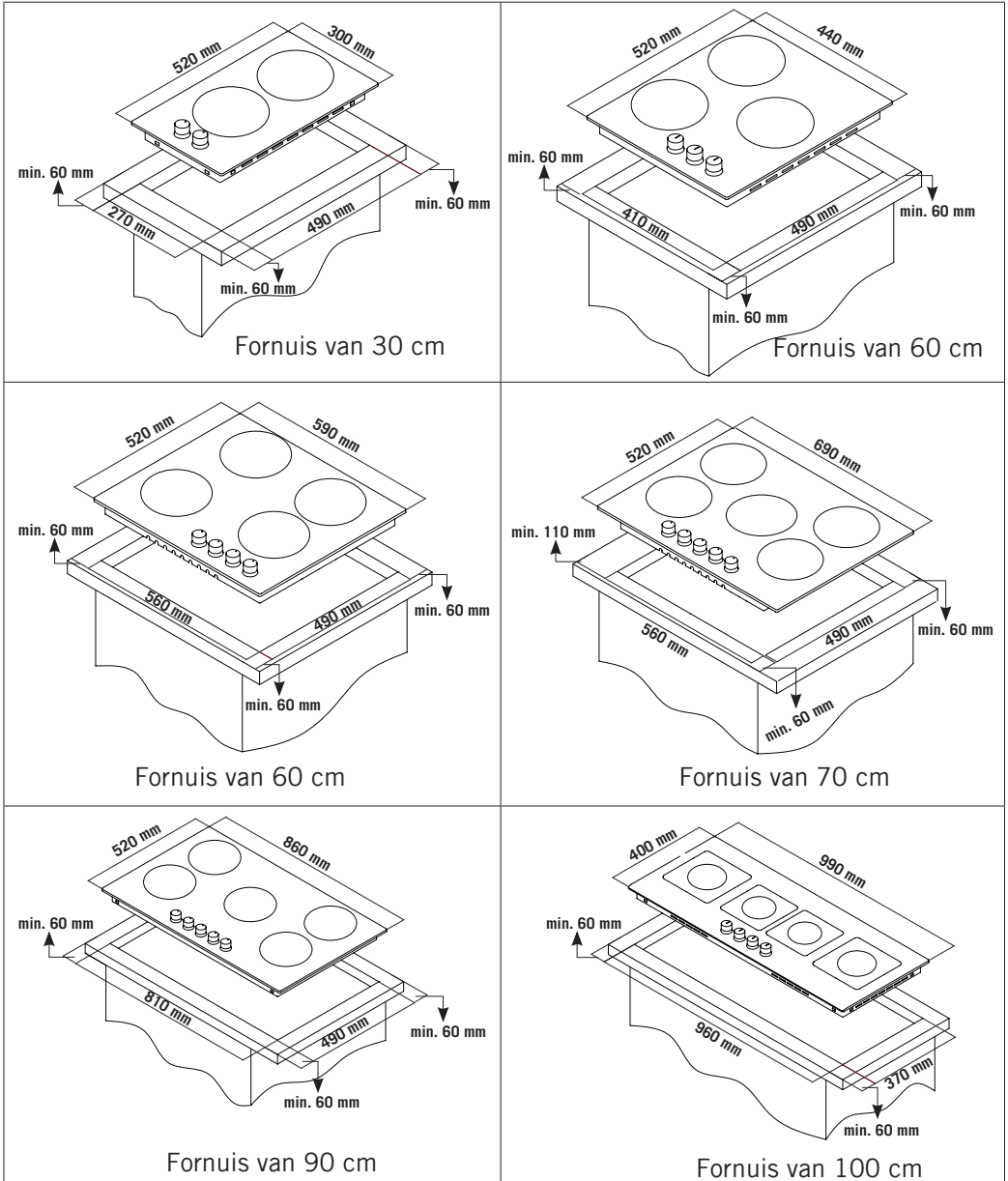
Figuur 3

**7.** Terwijl gemonteerd op een kast boven moet het fornuis zoals geïllustreerd in de afbeelding met een plank worden geïnstalleerd om te scheiden tussen de fornuis en kast. Een ingebouwde oven is geïnstalleerd, is er geen noodzaak voor.

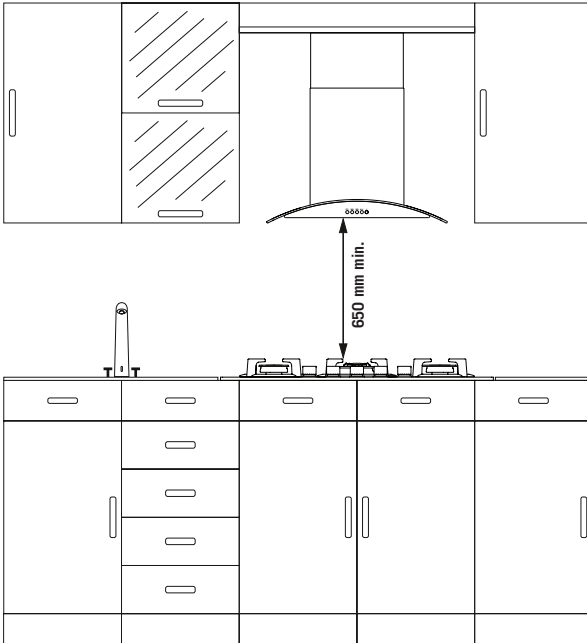
**8.** Als uw oven links of rechts in de buurt van de muursteen is te zijn; de minimale afstand van 50 mm tussen de muur en de kookplaat.

## AANRECHTEN KOOKPLAAT AFGEMETEN BANK EN SETUP

Tijdens installatie van de kookplaat let op de onderstaande tekening en merk op opgegeven afmetingen van je plaat.



## JUISTE PLAATS VOOR AANRECHTEN



Product is ontworpen in overeenstemming met verkregen uit de keuken markt. Product op een veilige afstand tussen de muren van de keuken en het meubilair moet worden overgelaten.

Het apparaat moet worden geïnstalleerd op kappen/Extractor, montage hoogte voor kappen/Extractor Volg de fabrikant advies.

(Min. 65 cm)

Gereedschapswerktuigen moet vlak en horizontaal worden gespeld.

De kookplaat moet worden geplaatst, afhankelijk van de afmetingen van de installatie worden stopgezet. Lokale elektrische en gas installatie, de productnormen vastgelegd in het Reglement moeten worden gevolgd.

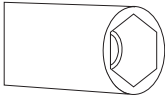
### VENTILATIE VAN DE RUIMTE

De lucht die noodzakelijk is voor de branders komt uit de lucht in de ruimte en de gassen die ontsnappen worden rechtstreeks afgegeven in de ruimte. Voor een veilige bediening van uw product is een goede ventilatie van de ruimte essentieel. Als er geen venster aanwezig is in de ruimte moet u bijkomende ventilatie installeren. Hoewel, als de ruimte een deuropening heeft naar buiten, hoeft u geen ventilatieopeningen aan te brengen.

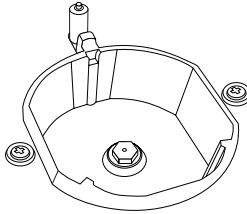
Grootte van de ruimte	Ventilatieopening
Kleiner dan 5m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Tussen 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Groter dan 10m <sup>3</sup>	niet noodzakelijk
In de kelder	min 65 cm <sup>2</sup>

## TRANSFORMATIE VAN AARDGAS NAAR LPG EN VAN LPG NAAR AARDGAS

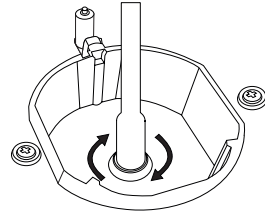
1. Schakel de gastoevoer en de elektriciteit uit naar de kookplaat. Als de kookplaat warm is, moet u ze eerst laten afkoelen.
2. Om de injector te vervangen, gebruikt u een schroevendraaier zoals aangegeven in Afbeelding 4.
3. Zoals aangeduid in Afbeelding 5 demonteert u het deksel van de brander van de kookplaat en let erop dat u de injector kunt zien.
4. Verwijder de injector zoals aangeduid in Afbeelding 6 met een schroevendraaier en vervang hem.



Figuur 4



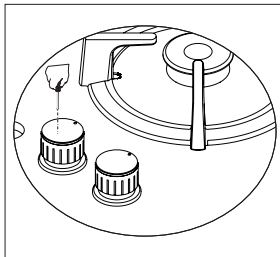
Figuur 5



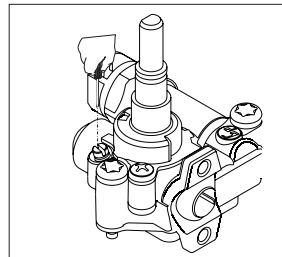
Figuur 6

5. Verwijder daarna de bedieningsschakelaars van de kookplaat. Draai de schroef naar het midden van de gaskransen met een kleine schroevendraaier zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding om ze in te stellen. Om de debietschroef aan te passen, moet u een schroevendraaier gebruiken met een geschikte afmeting. Draai voor LPG de schroef in wijzerzin. Draai de schroef een maal tegen wijzerzin voor aardgas. In de lage positie moet een normale vlam 6-7 mm zijn. Als laatste controleert u of de vlam open of gesloten is.

De instelling van uw apparaat kan verschillen naargelang het type gaskraan dat wordt gebruikt.



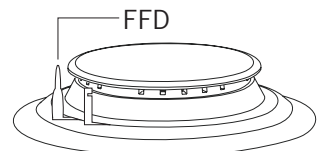
Figuur 7



Figuur 8

## GASBREUK VEILIGHEIDSAPPARAAT (FFD)

Om te vermijden dat er gas zou ontsnappen uit de branders wordt een veiligheidsmechanisme ingeschakeld dat de gas onmiddellijk afsluit.



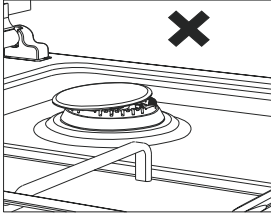
Figuur 9



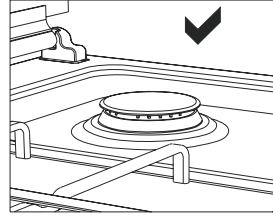
## HET GEBRUIK VAN UW KOOKPLAAT

### Het gebruik van de gas kookplaat

1. Voor u uw kookplaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat de branders in de correcte positie staan. De correcte plaatsing van de branders wordt weergegeven in de onderstaande afbeelding.



Figuur 10



Figuur 11

2. De gaskranen hebben een special vergrendelingsmechanisme. Om die reden, om de kooktopzone te bedienen, drukt u op de knop en opent of sluit u de kraan. Houd de knop ingedrukt.

● Dicht

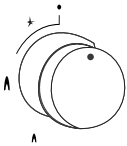


Volle Vuur

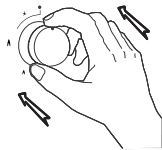


Laag vuur

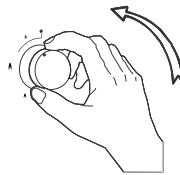
3. Voor automatisch ontstekende modellen wordt de ontsteking elektrisch uitgevoerd. U moet er dus voor zorgen dat het apparaat een elektrische aansluiting heeft. De ontsteking van deze modellen gaat als volgt.



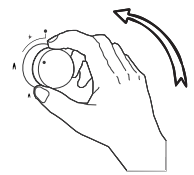
De kraan van de kookplaat is volledig gesloten.



Om de kookplaat te ontsteken, drukt u eerst op de knop.



Terwijl u de knop ingedrukt houdt, schakelt de aansteker in en dit start de ontsteking.



Door de knop naar rechts te draaien terwijl u hem ingedrukt houdt, kunt u de gewenste vlamlengte ontsteken.

4. Let er op dat de kookplaat roosters volledig op de kookplaat worden geplaatst. Zo niet loopt u het risico te morsen.

5. Voor de modellen met een veiligheid gasuitschakeling moet u na de ontsteking die hierboven wordt aangegeven 5-10 seconden wachten door de druktoets in te drukken. Het veiligheidsmechanisme wordt ingeschakeld en garandeert de werking van de kookplaat. De gaskraan onderbreekt de gastoevoer naar de kookplaat.

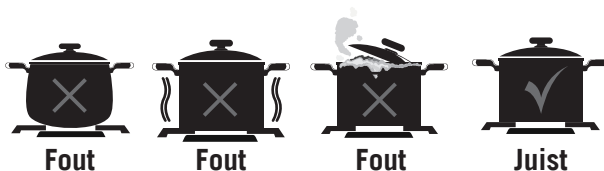
6. Wanneer u het koffiepots apparaat gebruikt dat wordt meegeleverd met de kookplaat moet u de voetjes correct op de kookplaat plaatsen en ervoor zorgen dat het apparaat correcte gecentreerd is. Gebruik het apparaat enkel op de kleine brander.

7. Wanneer u een kookplaat gebruikt met gas moet u een pan gebruiken die u zo ver mogelijk op de kookplaat plaatst. Zo bespaart u energie. In de onderstaande tabel worden de aanbevolen kookpan diameters aangegeven voor de branders. Het kenmerk van de wok kookplaat is dat ze snel opwarmt.

## KOOKPLAAT DIAMETER

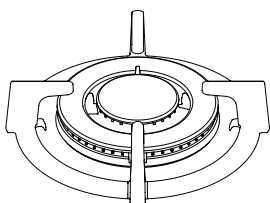
GLAS KOOKPLATEN						
	Domino	45cm. Fornuis	60cm. Handbe- diening	60cm. Aan De Voorzijde	70cm. Aan De Voorzijde	90cm. Aan De Voorzijde
<b>Kleine Brander</b>	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
<b>Middelgrote Brander</b>	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
<b>Grote Brander</b>	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
<b>Wok Brander</b>	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METAL KACHELS						
	Domino	45cm. Fornuis	60cm. Handbe- diening	60cm. Aan De Voorzijde	70cm. Aan De Voorzijde	90cm. Aan De Voorzijde
<b>Kleine Brander</b>	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
<b>Middelgrote Brander</b>	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
<b>Grote Brander</b>	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
<b>Wok Brander</b>	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



De diameter van de kookgerei te worden gebruikt moet minimum van 120 mm.

## WOK BRANDER



Figuur 12

Aangezien ze voorzien is van een dubbele ring vlamstelsel verdeelt ze de warmte gelijkmatig onderaan de pan aan hoge temperatuur. Dit is ideaal voor korte bereidingen aan hoge temperatuur. Als u een normale pan wilt gebruiken op de wokbrander moet u de wokhouder van de kookplaat verwijderen.

## HET GEBRUIK VAN DE HETE PLAAT

U kunt elektrische kookplaten bedienen door de knop op het bedieningspaneel te draaien tot het gewenste niveau. Het vermogen van de kookplaten worden in de onderstaande tabel aangegeven.

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Snel	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Snel	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Snel	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Snel	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

## ONDERHOUD EN REINIGING

Voor u het apparaat onderhoudt of reinigt, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen en de gasklep sluiten. Als de kookplaat warm is, moet u ze eerst laten afkoelen.

**1.** Om de levenscyclus van uw kookplaat te verlengen en economischer te maken, moet u uw kookplaat regelmatig onderhouden.

**2.** Reinig uw kookplaat niet met krassende werktuigen zoals borstels, staalwol of een mes. Gebruik geen schurende, krassende, zure materialen of oplosmiddelen.

**3.** Wrijf de onderdelen van uw kookplaat met een doek en zeepsop, spoel de plaat daarna af met een zachte doek.

**4.** Reinig de glazen oppervlakken met speciale glasreinigers. Krassen op glazen oppervlakken kunnen resulteren in breuken. Gebruik dus geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers tijdens het reinigen van glazen oppervlakken.

**5.** Reinig uw kookplaat niet met stoomreinigers.

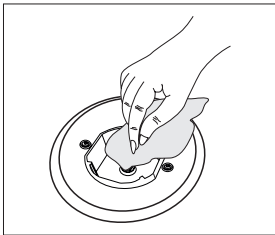
**6.** Reinig de leidingen en deksels van de kookplaatzones met een zeepsopje en reinig de gasleidingen met een borstel.

**7.** Tijdens het reinigen van uw kookplaat mag u nooit ontvlambaar materiaal gebruiken zoals zuren, verdunners en gas.

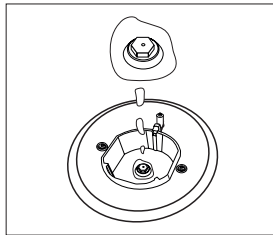
**8.** Was de plastic en aluminium onderdelen van uw kookplaat niet in de vaatwasmachine.

**9.** Reinig azijn, citroen, zout, cola en gelijkaardige zuur- en alkaline houdende stoffen die op uw kookplaat zijn gemorst onmiddellijk.

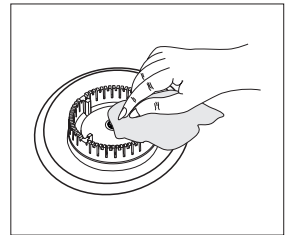
**10.** Na verloop van tijd kan het moeilijker worden de knoppen te draaien. In dat geval moet u de knoppen vervangen. Ze moeten worden vervangen door een geautoriseerde dienst.



Figuur 13



Figuur 14



Figuur 15

## PROBLEMEN EN OPLOSSING VOORSTELLEN

U kunt de problemen oplossen waarmee u geconfronteerd wordt in uw product door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

### **Als de kookplaat niet werkt;**

- Controleer of het netsnoer van de kookplaat in het stopcontact is gevoerd
- Onderzoek met veilige methoden of het netwerk onder stroom staat
- Controleer de zekeringen.
- Controleer of het netsnoer beschadigd is.
- Controleer of de hoofd gasleiding in uw netwerk geopend is
- Controleer de gasleiding op breuken of barsten
- Controleer of de gasleiding correct aangesloten is op de kookplaat.
- Controleer of de correcte gasklep wordt gebruikt voor uw kookplaat (Laat regelmatig onderhoud uitvoeren.)

### **Als de starter niet werkt;**

- Controleer of het netsnoer correct in het stopcontact zit
- Reinig de volledige bougies van de branders grondig met water en een reinigingsmiddel. Zorg ervoor dat de leidingen van de branders open en schoon zijn.

## **GAS KOOKPLATEN INSTELLEN VOLGENS GASTYPE**

Het gastype (LPG of aardgas) van uw apparaat staat vermeld op het naamplaatje op de achterzijde van het product samen met de technische eigenschappen. Als de gasinstelling van uw apparaat niet overeenstemt met de gas instelling van uw netwerk moet u dit laten aanpassen door een expert. In de onderstaande tabel worden de injector, het gasdebiet en vermogenswaarden van het apparaat vermeld naargelang het gastype.

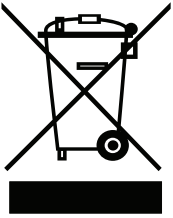
## INJECTOR, GASSTROOM EN KRACHT TABEL

DE WAARDEN VAN DE BRANDERINJECTEUR VOLGENS HET GASTYPE	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Aardgas			Aardgas		Aardgas	
Wok Brander (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gasstroom	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Kracht	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brander (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gasstroom	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h
	Kracht	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Grote Brander	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gasstroom	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Kracht	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Midden Brander	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gasstroom	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Kracht	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleine Brander	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gasstroom	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Kracht	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## INJECTOR, GASSTROOM EN KRACHT TABEL

DE WAARDEN VAN DE BRANDERINJECTEUR VOLGENS HET GASTYPE	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brander (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gasstroom	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Kracht	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brander (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gasstroom	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Kracht	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Grote Brander	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gasstroom	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Kracht	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Midden Brander	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstroom	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Kracht	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleine Brander	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gasstroom	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Kracht	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Weggooiden van verpakking op een milieuvriendelijke wijze. Dit apparaat is aangeduid overeenkomstig de Europese richtlijn 2012/19/EU betreft gebruikte elektrische en elektronische apparaten (afval elektrische en elektronische apparaten - WEEE). De richtlijn bepaalt het schema voor het terugbrengen en recyclen van gebruikte apparaten zoals die door heel de EU geldt.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

De verpakkingsmaterialen van het product worden gemaakt van recyclebare materialen in overeenstemming met onze Nationale Milieuvoorschriften. Voer het verpakkingsmateriaal niet af met huishoudelijk of ander afval. Breng deze naar de inzamelingspunten voor verpakkingsmateriaal zoals aangegeven door de plaatselijke autoriteiten.

### **Sehr geehrter Verbraucher;**

Unser Ziel ist es gemäß dem Gesamtqualitätssinnes Ihnen ein erfolgreiches Produkt zu gewährleisten, dass in einer anspruchsvollen Atmosphäre und IN modernen Werken produziert wird.

Daher empfehlen wir Ihnen vor der Nutzung des Produktes die Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen und aufzubewahren, damit Sie diese bei Bedarf wieder verwenden können.

**Bemerkung:** Diese Gebrauchsanleitung wurde für mehrere Ausführungen vorbereitet. Einige der in der Anleitung aufgeführten Eigenschaften können mit den Eigenschaften Ihres Gerätes nicht übereinstimmen.

**Warnung:** Alle unsere Geräte sind für den privaten Gebrauch gedacht, nicht für eine kommerzielle Verwendung.

**“Erfüllt die WEEE-Bestimmungen”**



## INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Warnhinweise.....	66
Geräteübersicht.....	69
Bedienungstafel.....	70
Elektrische Anschlüsse.....	70
Wichtige Warnhinweise.....	71
Wenn Unter Dem Herd Ein Einbau-Backofen Eingebaut Wurde.....	73
Montage Des Herds.....	73
Ausschnitt Der Küchentheke Und Aufstellung Des Herds .....	75
Richtiger Standort Für Die Installation.....	76
Belüftung Des Zimmers	76
Umwandlung Von Erdgas Zum Lpg Von Lpg Zum Erdgas.....	77
Gasabstellende Sicherheitsvorrichtung (FFD).....	77
Anwendung Des Herds.....	78
Topfdurchmesser.....	79
Wok Herd.....	80
Nutzung Hotplate.....	80
Pflege Und Reinigugn.....	81
Probleme Und Lösungsvorschläge.....	82
Einstellung Der Gasherde Entsprechend Des Gastyps.....	82
Spritze, Verbrauch Und Kraft Tabelle.....	83
Umweltgerechte Entsorgung Und Umweltgerechte Entsorgung.....	84

## WICHTIGE WARNHINWEISE

- 1. Warnung:** Bevor Sie die Anschlüsse berühren, müssen sämtliche Versorgungskreise getrennt werden.
- 2. Warnung:** Jegliches unachtsames Garen mit Fett und Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- 3. Warnung:** Brandgefahr; bewahren Sie keine Lebensmittelmaterialien auf der Garfläche auf.
- 4. Warnung:** Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- 5. Warnung:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß.
- 6.** Die Installationsbedingungen dieses Gerätes sind am Typenschild angegeben. (Oder Datenschild)
- 7.** Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsprodukt- austragsystem angeschlossen. Dieses Gerät sollte gemäß geltenden Installationsrichtlinien angeschlossen und installiert werden. Berücksichtigen Sie die Anforderungen in Bezug auf die Belüftung.
- 8.** Die Verwendung eines Gasherds setzt Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte am Aufstellungsort frei. Stellen Sie insbesondere während der Benutzung des Gerätes sicher, dass die Küche gut belüftet ist; behalten Sie natürliche Belüftungsöffnungen bei oder installieren Sie ein mechanisches Belüftungssystem. (Dunstabzugshaube über dem Herd) Eine nachhaltige Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern. Öffnen Sie beispielsweise ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistungsstufe eines mechanischen Belüftungssystems, sofern vorhanden.

**9. Warnung: Das Gerät ist ausschließlich zum Garen vorgesehen. Verwenden Sie es nicht zu anderen Zwecken, wie bspw. als Raumheizung.**

**10.** „Dieses Gerät sollte entsprechend den Richtlinien und ausschließlich an einem gut belüfteten Ort installiert werden. Lesen Sie vor Installation oder Inbetriebnahme des Gerätes die Anweisungen.“

**11.** „Prüfen Sie vor Aufstellung des Gerätes die lokalen Bedingungen (Gasart und Gasdruck) und stellen Sie sicher, dass die die Einstellungen des Gerätes angemessen sind.“

**12.** „Diese Anweisungen gelten für Länder, deren Symbole am Gerät angegeben sind. Falls das Ländersymbol nicht am Gerät angegeben ist, sollten zur Abstimmung des Gerätes auf die Bedingungen des jeweiligen Landes die technischen Anweisungen gelesen werden.“

**13.** „Nehmen Sie das System nicht länger als 15 Sekunden in Betrieb. Falls der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, stoppen Sie den Vorgang des Systems und Sie die Abdeckung des Bereichs warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner entzünden.“

**14.** Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

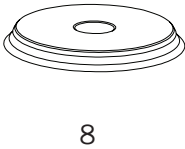
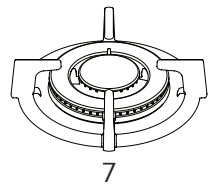
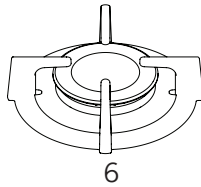
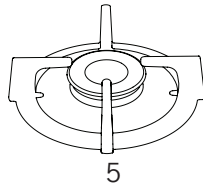
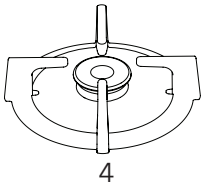
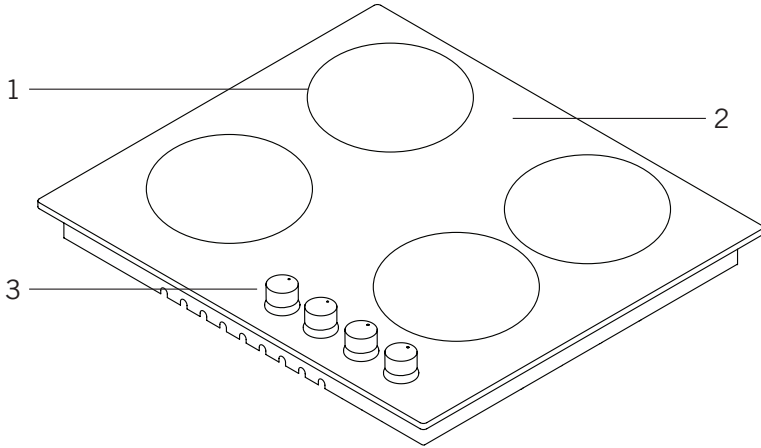
**15.** Versuchen Sie NIEMALS, eine Flamme mit Wasser zu löschen. Trennen Sie zunächst die Stromversorgung und ersticken Sie die Flamme dann beispielsweise mit einem Deckel oder einer Decke.

**16.** Kinder bis 8 Jahre sollten ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet werden kann.

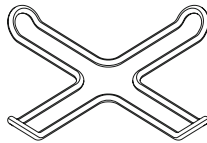
**17.** Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren.

**18.** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

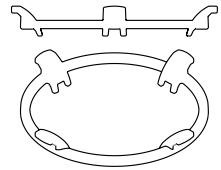
## GERÄTEÜBERSICHT



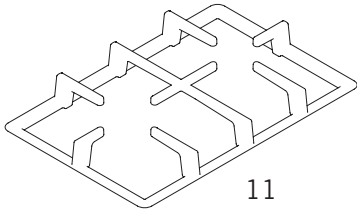
8



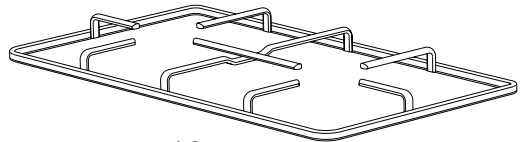
9



10



11

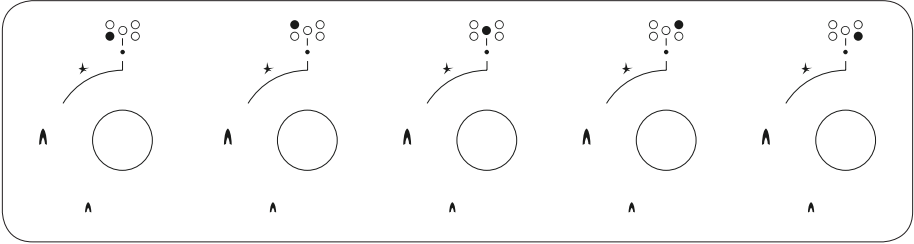


12

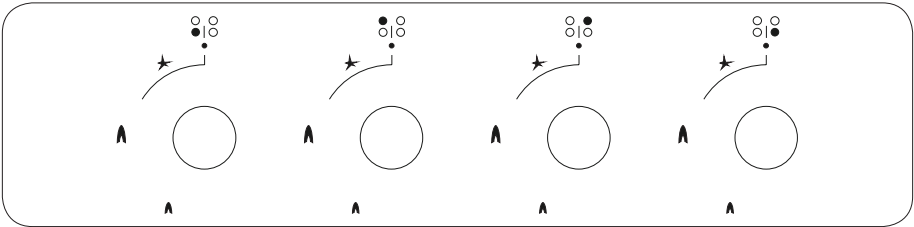
- 1- Brenner-Positionen
- 2- Glas- oder Metalloberfläche
- 3- Kontrolltasten
- 4- Kleiner Brenner
- 5- Mittlerer Brenner
- 6- Großer Brenner

- 7- WOK Brenner
- 8- Hotplate
- 9- Kaffee-Adapter
- 10- Wok Brenner-Adapter
- 11- Guss-Grill
- 12- Emaille-Grill

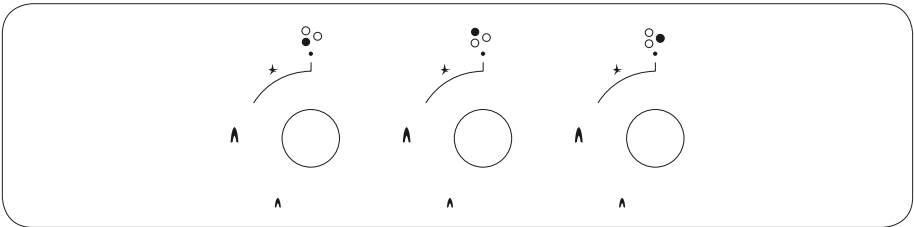
## BEDIENUNGSTAFEL



Visuelle Kochflächen von 70-90 cm und 100 cm



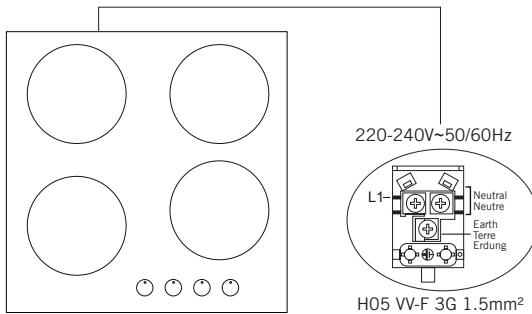
Visuelle Kochflächen von 60 cm



Visuelle Kochflächen von 45 cm

## ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Lassen Sie die Anschlüsse Ihres Herds von einem Fachmann dem folgenden Schema entsprechend durchführen.



## WICHTIGE HINWEISE

### Stromanschluss und Sicherheit

1. Die Anschlussanforderungen dieses Geräts sind auf dem Kleber oder der Datenplatte aufgeführt.

2. Dieses Gerät ist nicht auf eine Ausgabevorrichtung angeschlossen. Es sollte den Montage-Richtlinien entsprechend angeschlossen und installiert werden.

3. Die Anforderungen bezüglich der Belüftungen sollten sorgfältig beachtet werden.

4. Ihr Gerät sollte der Stromleistung entsprechend an eine Sicherung angeschlossen werden. Wenn nötig, wird empfohlen, dass die Installation vom zuständigen Kundendienst durchgeführt wird.

5. Stromversorgung Ihres Geräts entspricht 220-240V 50/60Hz.

6. Falls die Daten Ihrer Netzversorgung diesen Werten nicht entsprechen, wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst.

7. Die Stromanschlüsse dieses Geräts dürfen nur an den Regelungen entsprechenden Steckdosen (geerdet) gemacht werden. Sollte am gewünschten Standort des Geräts keine geerdete Steckdose vorhanden sein, wenden Sie sich bitte unmittelbar an den zuständigen Kundendienst. Der Hersteller übernimmt bei Schäden, die auf einen Anschluss an eine nicht geerdete Steckdose zurückzuführen sind, keinerlei Verantwortung.

8. Schließen Sie das Gerät ohne Einsatz eines Verlängerungskabels in der Nähe einer geerdeten Steckdose an.

9. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel Ihres Geräts keine heißen Bereiche passieren muss. Halten Sie Stromkabel auch von scharfen Kanten und Ecken fern.

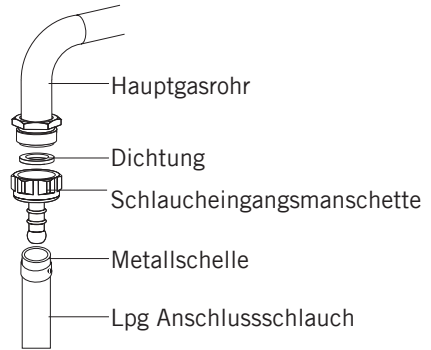
10. Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss diese durch den Hersteller oder eine Service-Werkstatt oder einem gleichwertigen Fachpersonal ausgewechselt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.

11. Ein falscher Stromanschluss kann dem Gerät schaden. In diesem Fall fällt das Gerät ausserhalb des Garantieumfangs. Die elektrischen Anschlüsse des Geräts müssen von einem zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

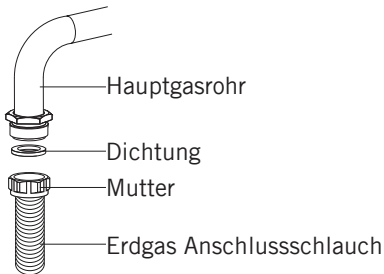
12. Während der Nutzung des Herds können manche Teile heiß werden. Auch wenn die Schalter ausgeschaltet werden, können Teile noch eine Weile heiß sein. Kinder sollten stets vom Gerät fern gehalten und auf keinen Fall ohne Aufsicht gelassen werden. Berühren Sie die Oberfläche des Herds nicht, solange die Warnleuchten brennen. Die gefährlich heißen Stellen Ihres Herds werden auch nach dem Ausschalten mit Warnleuchten angezeigt. (Vitreoceran Modelle)

## Der Gasanschluss und Sicherheit

**1.** Für den LPG (Flasche)-Anschluss; die Metallschelle an den Schlauch von der LPG-Flasche anschließen. Durch Erhitzen des Schlauchendes im heißen Wasser, schließen Sie es an der Schlauchmanschette hinter dem Gerät schiebend bis zum Anschlag an. Bringen Sie dann die Schelle ans Schlauchende und ziehen Sie es mit dem Schraubenzieher fest. Für den Anschluss notwendige Dichtung und Schlaucheingangsmanschette ist wie abgebildet.



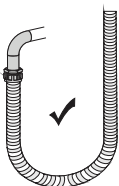
**HINWEIS:** Regulator der an die LPG-Flasche angebracht werden soll, muss die Eigenschaft 300 mmSS besitzen.



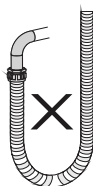
**2.** Der Erdgasanschluss muss vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden. Für den Erdgasanschluss: legen Sie die Dichtung am Schlauchende des Erdgasanschlusses in die Mutter. Um den Schlauch an der Hauptgasleitung zu installieren, drehen Sie die Mutter. Führen Sie am Anschluss einen Gasleck-Kontrolle durch.



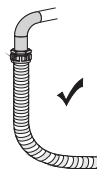
Der Gasschlauch und Stromkabel sollten keine heißen Bereiche wie die Rückseite des Geräts passieren. Der Gasschlauch sollte in weiten Winkeln angeschlossen werden, um Krümmungen des Schlauchs zu vermeiden. Ein Gerät bei dem der Gasanschluss durchgeführt wurde, sollte nicht mehr bewegt werden, um ein Gasleck zu vermeiden.



RICHTIG



FALSCH



RICHTIG



RICHTIG



3. Schließen Sie ihr Herd am Gashahn auf dem kürzesten Weg an und verhindern Sie jegliche Undichtigkeit. Verwenden Sie zur Sicherheit einen Schlauch von mindestens 40 cm bis höchstens 125 cm.

4. Bei der Durchführung einer Gasleck-Kontrolle verwenden Sie keinesfalls ein Feuerzeug, Streichholz, Zigarettenglut oder ähnliche brennende Stoffe.

5. Verwenden Sie Seifenschaum. Falls eine Undichtigkeit/ein Leck vorhanden ist, varsa, wird sich in diesem Bereich eine Schäumung bilden.

6. Falls der Herd in einen Schrank oder auf eine Schublade montiert werden soll muss unter dem Herd minimum mit einem Abstand von 15 mm eine Wärmeschutzplatte montiert werden.

### **WENN UNTER DEM HERD EIN EINBAU-BACKOFEN EINGEBAUT WURDE;**

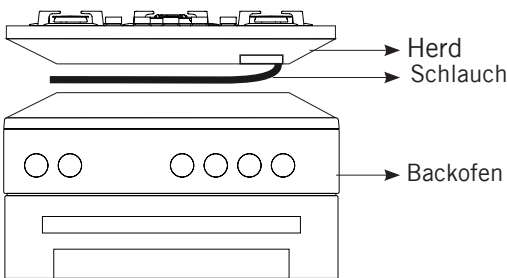


Abb. 1

Der Gasschlauch muss so platziert werden, dass es den Backofen, scharfe Kanten und Ecken nicht berührt, es nicht so ziehen, dass es krümmt. Der Gasanschluss muss an der rechten Seite des Herds durchgeführt und die Schläuche mithilfe von Manschetten befestigt werden.

### **MONTAGE DES HERDS**

1. Entfernen Sie die Brenner auf dem Herd, die Brennerdeckel und den Grill von den Produkten.

2. Stellen Sie den Herd auf den Kopf auf eine ebene Fläche.

3. Um zu vermeiden, dass Fremdstoffe und Flüssigkeiten zwischen Herd und Arbeitsplatz kommen, kleben Sie die mitgelieferte Paste in die unteren Schutzkanten des Geräts. Falten Sie die Paste an den Ecken, häufen Sie die Falten solange bis sich die Ecken füllen.

4. Richten und platzieren Sie durch nochmaliges Wenden des Herds auf die Arbeitsplatte.

5. Befestigen Sie den Herd an die Arbeitsplatte durch Einsatz der mitgelieferten Manschetten und Schrauben.

Auf der nächsten Seite finden Sie den Montageplan, der zeigt wie der Herd montiert werden muss.

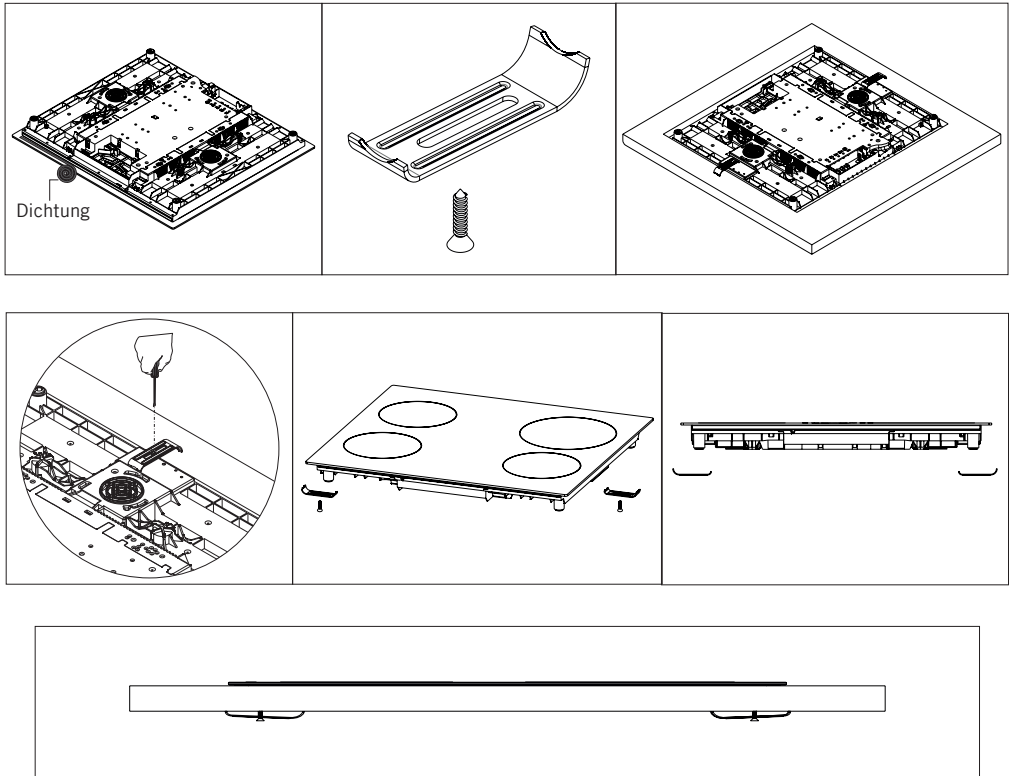


Abb. 2

**6.** Falls das Gerät auf eine Schublade montiert werden soll und es die untere Seite des Geräts berührt, muss diese Seite mit einem Holzboden getrennt werden.

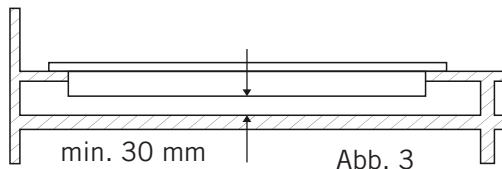


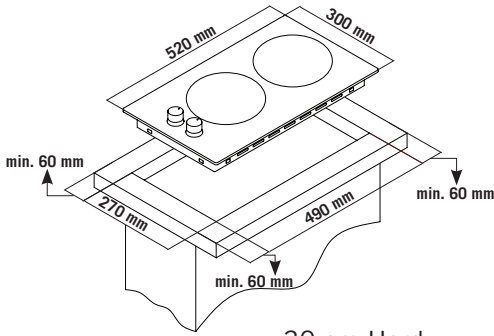
Abb. 3

**7.** Beim montieren des Herds auf einen Schrank, muss wie oben beschrieben zwischen dem Herd und dem Schrank eine Trennungsvorrichtung montiert werden. Sollte es auf einen Einbaubackofen montiert werden ist dies nicht notwendig.

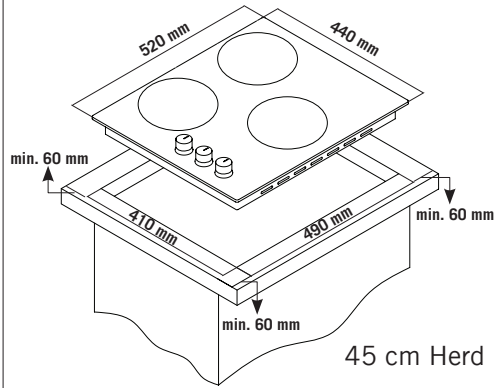
**8.** Sollte das Gerät links oder rechts nahe an die Wand montiert werden, so muss der Mindestabstand zur Wand 50 mm betragen.

## AUSSCHNITT DER KÜCHENTHEKE UND AUFSTELLUNG DES HERDS

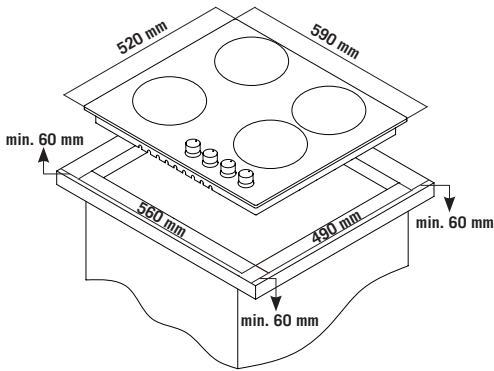
Beachten Sie folgende Zeichnungen und Daten beim Ausschneiden der Küchentheke bei der Aufstellung Ihres Herds.



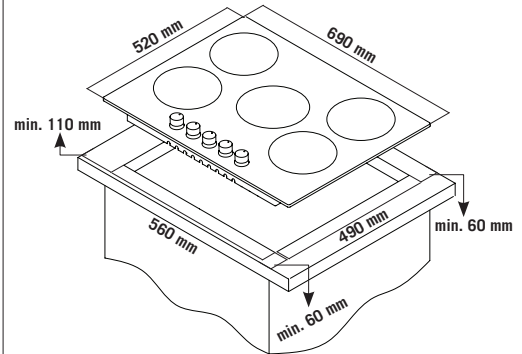
30 cm Herd



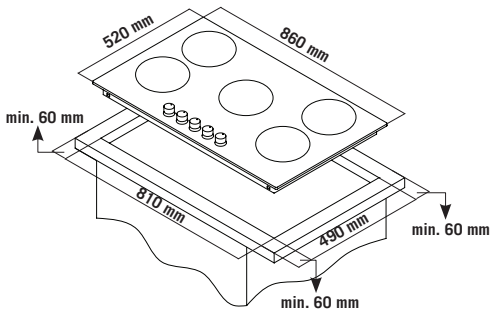
45 cm Herd



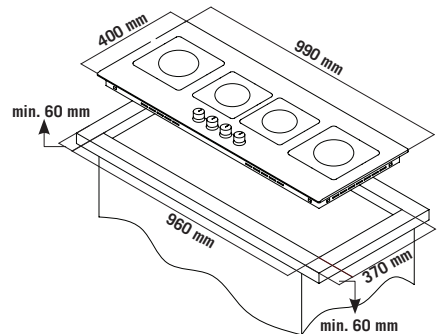
60 cm Herd



70 cm Herd

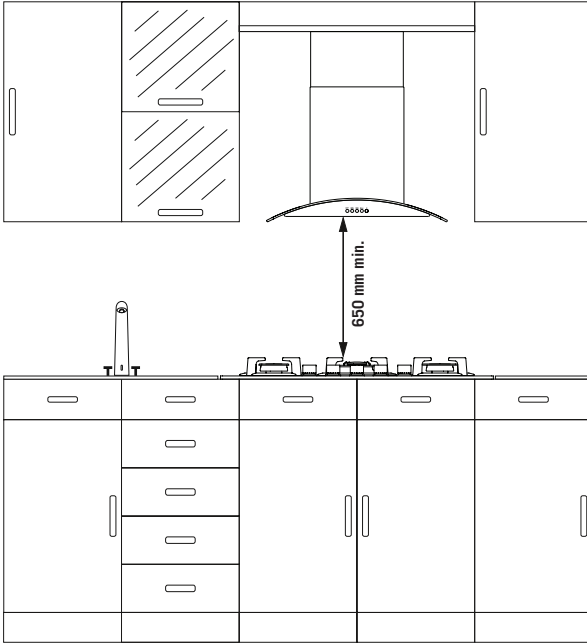


90 cm Herd



100 cm Herd

## RICHTIGER STANDORT FÜR DIE INSTALLATION



Das Produkt wurde den handelsüblichen Küchentheken entsprechend entworfen. Zwischen Produkt und Küchenwand sowie Möbel muss ein Sicherheitsabstand gelassen werden.

Sollte auf das Gerät eine Dunstabzugshaube montiert werden, halten Sie sich in Zusammenhang mit der Höhe an die Empfehlungen des Herstellers der Dunstabzugshaube. (Min. 65 cm).

Die Lücke auf der Theke muss den Installationsabmessungen entsprechend geschnitten werden. Bei der elektrischen Installation müssen die lokalen Richtlinien und Bestimmungen eingehalten werden.

## BELÜFTUNG DES ZIMMERS

Die erforderliche Luft für die Verbrennung, wird von der Raumluft entnommen und die ausströmenden Gase werden direkt in den Raum gelassen. Für einen sicheren Betrieb ist eine gute Zimmerbelüftung notwendig. Sollte kein Fenster oder keine Türe für die Belüftung vorhanden sein, muss eine zusätzliche Belüftung gewährleistet werden. Sollte im Raum eine Tür vorhanden sein, die eine direkte Belüftung gewährleistet, besteht kein Bedarf auf die Belüftungslöcher.

Größe des Raums	Belüftungsöffnungen
Kleiner als 5m <sup>3</sup>	min. 100cm <sup>2</sup>
Zwischen 5m <sup>3</sup> bis 10m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Größer als 10m <sup>3</sup>	nicht erforderlich
Keller oder Abstellraum	min. 65 cm <sup>2</sup>

## UMWANDLUNG VON ERDGAS ZUM LPG VON LPG ZUM ERDGAS

1. Stellen Sie das Gas und den Strom des Herds ab. Sollte Ihr Herd warm sein, warten Sie bis es abkühlt.

2. Für einen Injektoraustausch verwenden Sie einen Schraubenzieher wie in Abbildung 4 dargestellt.

3. Entfernen Sie den Brennerdeckel und den Brenner und gewährleisten Sie, dass die Düse ersichtlich ist, wie in Abbildung 5 dargestellt.

4. Lösen Sie die Düse mit dem Schraubenzieher, wie in Abbildung 6 dargestellt und ersetzen Sie es mit einem Neuen.

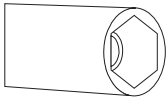


Abb. 4

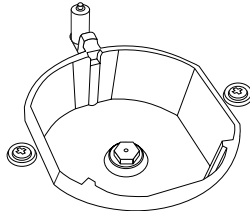


Abb. 5

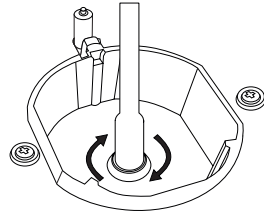


Abb. 6

5. Entfernen Sie danach die Kontrolltasten des Herds. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubenzieher die Schraube in der Mitte des Gashahns drehend ein, wie in der Abbildung gezeigt. Für die Einstellung der Flussrate verwenden Sie einen geeigneten Schraubenzieher. Drehen Sie für LPG die Schraube im Uhrzeigersinn. Drehen Sie für Erdgas die Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn. Bei niedriger Position muss die normale Flammenlänge 6-7 mm sein. Für die Endkontrolle prüfen Sie ob die Flamme offen oder geschlossen ist.

Die Einstellung des Geräts kann abhängig vom Typ des Gashahns variieren.

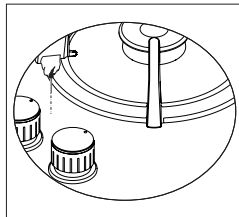


Abb. 7

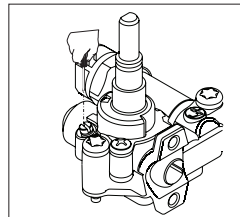


Abb. 8

## GASABSTELLENDEN SICHERHEITSVORRICHTUNG (FFD)

Eine Sicherheitsvorrichtung wird beim Auslöchen des oberen Brenners, aufgrund eines Überlaufens aktiviert und sofort das Gas abstellen.

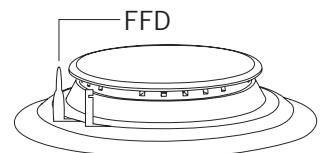


Abb. 9

## ANWENDUNG DES HERDS

### Anwendung des Gasherds

1. Bevor Sie Ihren Herd verwenden, müssen Sie sicherstellen, dass die Brennerdeckel richtig positioniert sind. Die richtige Positionierung der Brennerdeckel sind unten dargestellt.

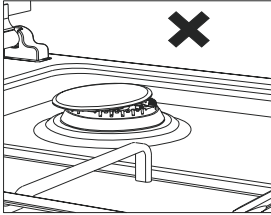


Abb. 10

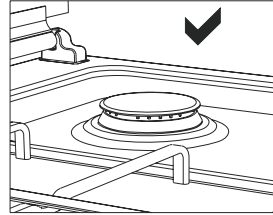


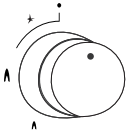


Abb. 11

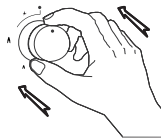
2. Die Gashähne haben eine spezielle Verriegelungsvorrichtung. Daher muss zum Starten der Kochplatte die Taste nach vorne schiebend gedrückt werden und beim Öffnen oder Schließen des Gases die Taste gedrückt gehalten werden.

● Geschlossen       Ganz Offen       Halb Offen

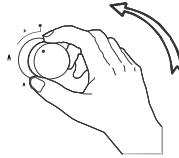
3. Bei den Modellen mit automatischem Auslöser, wird dies mit Strom gewährleistet. Daher sollte vor der Anwendung des Geräts sichergestellt werden, dass die Stromversorgung des Geräts abgestellt ist. Der Zündvorgang bei diesen Modellen erfolgt wie folgt dargestellt.



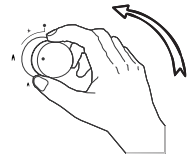
Der Herdhahn ist auf geschlossener Position.



Zum Öffnen des Herds drücken Sie die Taste vorerst nach vorne.



Wenn die Taste gedrückt ist, wird das Feuerzeug aktiv und der Zündvorgang beginnt.



Bei gedrückter Taste und Drehen nach links können Sie die gewünschte Größe der Flamme einstellen.

4. Achten Sie darauf, dass der Grill des Herds auf der Herdplatte richtig sitzt. Wenn der Grill nicht richtig sitzt, kann dies dazu führen, dass die Materialien auf dem Grill stehen, ausgeschüttet werden.

5. Halten Sie bei Modellen mit Gasabstellender Sicherheitsvorrichtung,

den Bedienknebel weiterhin während 5-10 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme, wie oben beschrieben, fest gedrückt. Dies wird innerhalb dieser Dauer die Sicherheitsvorrichtung aktivieren und den Herd in Betrieb setzen. Bei der gasabstellenden Sicherheitsvorrichtung wird das Gas, das zur Kochplatte fließt, automatisch abgestellt, sobald ein ungewolltes Erlöschen der Kochplatte auftritt.

6. Bei der Verwendung des mitgelieferten Kaffee-Apparats, achten Sie bitte darauf, dass die Füße des Apparats auf dem Grill des Herds richtig und auf dem Kochfeld zentriert sitzen. Verwenden Sie diesen Apparat nur auf dem kleinen Brenner.

7. Verwenden Sie bei der Nutzung von Gasherden vorwiegend Kochtöpfe mit längeren Griffen und die auf der Oberfläche des Herds richtig sitzen. Somit nutzen Sie die Energie effizienter. In der unteren Tabelle sind die empfohlenen Topf-Durchmesser pro Brenner angegeben.

## TOPFDURCHMESSER

GLAS-KOCHFELDER						
	Domino	45cm. Herd	60cm. Seitige Steuer	60cm. Steuer Front	70cm. Steuer Front	90cm. Steuer Front
Hilfsherd	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normaler Herd	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Großer Herd	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
WOK Herd	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METALL-HERDE						
	Domino	45cm. Herd	60cm. Seitige Steuer	60cm. Steuer Front	70cm. Steuer Front	90cm. Steuer Front
Hilfsherd	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normaler Herd	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Großer Herd	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
WOK Herd	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



Falsch



Falsch



Falsch



Richtig

Durchmesser der verwendeten Kochtöpfe muss minimum 120 mm sein.

## WOK HERD

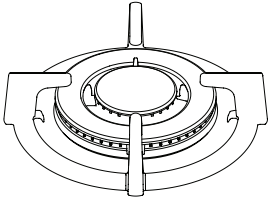


Abb. 12

Die Eigenschaft der Wok-Herdplatte ist das schnelle kochen. Da es ein doppeltes Flammensystem besitzt, gewährleistet es dass eine hohe Temperatur sich auf dem Topfboden homogen verteilt. Es ist ideal für kurzfristiges Kochen mit hohen Temperaturen. Wenn Sie auf dem Wok-Kochfeld normale Töpfe nutzen möchten müssen Sie den Wok-Träger auf dem Kochfeld entfernen.

## NUTZUNG HOTPLATE

Wenn Sie elektrische Kochfelder nutzen möchten, drehen Sie durch Drehen des Bedienknobels die gewünschte Einstellung vornehmen und dieses einschalten. Je nach Einstellung ist die Herdleistung in der folgenden Tabelle aufgeführt.

	HÖHE 1	HÖHE 2	HÖHE 3	HÖHE 4	HÖHE 5	HÖHE 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Schnell	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Schnell	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Schnell	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Schnell	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W



## PFLEGE UND REINIGUNG

Stecken Sie vor Beginn der Pflege oder Reinigung den Herd vom Netz aus und schließen Sie das Hauptgasventil. Warten Sie bis sich Ihr Herd abkühlt.

1. Damit Ihr Herd eine lange wirtschaftliche Lebensdauer hat müssen Sie Ihr Herd regelmäßig pflegen und reinigen.
2. Reinigen Sie Ihren Herd nicht mit Stahlwolle, harten Bürsten oder scharfen Gegenständen wie Messer und Ähnliches. Verwenden Sie keine säurehaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Teile Ihres Herds mit Seifenwasser und spülen Sie diese danach aus und trocknen Sie diese sorgfältig mit einem weichen Tuch.
4. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit speziellem Glasreiniger. Da säurehaltige aggressive Reinigungsmittel Kratzer oder Brüche auf Glasoberflächen verursachen können sollte der Einsatz derartiger Mittel oder von scharfe Metallschaber gemieden werden.
5. Reinigen Sie Ihren Herd nicht mit Dampfreinigern.
6. Reinigen Sie die Kanäle und Deckel der Kochfelder mit Seifenwasser und die Gaskanäle mithilfe einer Bürste.
7. Verwenden Sie während der Reinigung Ihres Geräts keinerlei entflammare Materialien wie Säure, Verdünner und Gas.
8. Spülen Sie die Kunststoff- und Aluminiumteile Ihres Herd nicht in der Spülmaschine.
9. Säurehaltige und alkalische Stoffe wie Essig, Zitrone, Salz und Cola die auf die Kochfläche gegossen wurden, sofort reinigen.
10. Mit der Zeit kann sich das Drehen der Bedienknebel erschweren oder gar ganz unmöglich werden, in diesem Fall müssen diese mit neuen ausgetauscht werden. Der Austausch muss vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

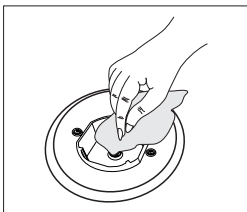


Abb. 13

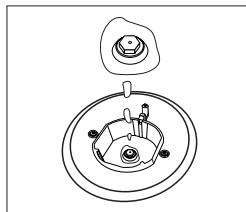


Abb. 14

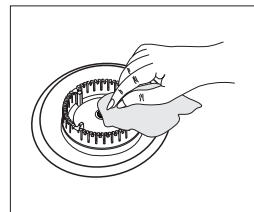


Abb. 15

## PROBLEME UND LÖSUNGSVORSCHLÄGE

**In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:**

### **Herd funktioniert nicht;**

- Prüfen Sie ob der Stecker in der Netzsteckdose eingesteckt ist oder nicht.
- Prüfen Sie auf sichere Weise ob in der Steckdose Strom gewährleistet ist.
- Prüfen Sie die Sicherungen.
- Prüfen Sie ob am Stromkabel des Herds eine Beschädigung vorhanden ist oder nicht.
- Prüfen Sie ob das Hauptgasventil offen ist oder nicht.
- Prüfen Sie ob Krümmungs- oder Drosselstellen am Schlauch vorhanden sind.
- Prüfen Sie ob der Gasanschluss am Herd in Ordnung ist.
- Prüfen Sie ob für den Herd das geeignete Gasventil verwendet wurde. (Periodische Wartungen durchführen lassen)

### **Wenn Zündung nicht funktioniert;**

- Prüfen ob Stecker des Geräts am Netz angeschlossen ist oder nicht.
- Reinigen Sie sorgfältig die Spitze- und Körperabschnitte der Zündkerzen am Brenner mit nassem und schmutzlösendem Mittel. Prüfen Sie das die Kanäle der Brenner offen und sauber sind.

## **EINSTELLUNG DER GASHERDE ENTSPRECHEND DES GASTYPS**

Der Gastyp (LPG oder Erdgas) für den Ihr Gerät hergestellt wurde, ist auf dem Etikette auf der Rückseite des Geräts aufgeführt. Sollte die Gastyp-Einstellung ihres Geräts nicht im Einklang mit dem Gastyp ihres Netzes sein, muss von einem Spezialisten die Änderungseinstellung durchgeführt werden. In der unteren Tabelle ist der Düsentyp, der

Gasfluss und die Leistungswerte aufgeführt. Änderungen, die vom Fachmann durchgeführt wurden sind in der Tabelle nicht berücksichtigt.

## SPRITZE, VERBRAUCH UND KRAFT TABELLE

SPRITZENWERTE JE NACH GASTYP	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Erd Gas			Erd Gas		Erd Gas	
	Spritze						
Wok Brenner (3,5)	Spritze	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Verbrauch	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Kraft	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brenner (2,5)	Spritze	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Verbrauch	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h
	Kraft	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Großer Gas Brenner	Spritze	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Verbrauch	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Kraft	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Mittlerer Gas Brenner	Spritze	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Verbrauch	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Kraft	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Gas Brenner	Spritze	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Verbrauch	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Kraft	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## SPRITZE, VERBRAUCH UND KRAFT TABELLE

SPRITZENWERTE JE NACH GASTYP	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
	Spritze						
Wok Brenner (3,5)	Spritze	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Verbrauch	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Kraft	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brenner (2,5)	Spritze	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Verbrauch	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Kraft	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Großer Gas Brenner	Spritze	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Verbrauch	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Kraft	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Mittlerer Gas Brenner	Spritze	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Verbrauch	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Kraft	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Gas Brenner	Spritze	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Verbrauch	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Kraft	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen Sie Verpackungen auf umweltfreundliche Weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro- und Elektronik-Altgeräte-WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

## VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackungsmaterialien des Gerätes wurden gemäß nationalen Umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen Müll. Bringen Sie sie zu den von örtlichen Behörden zugewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.