

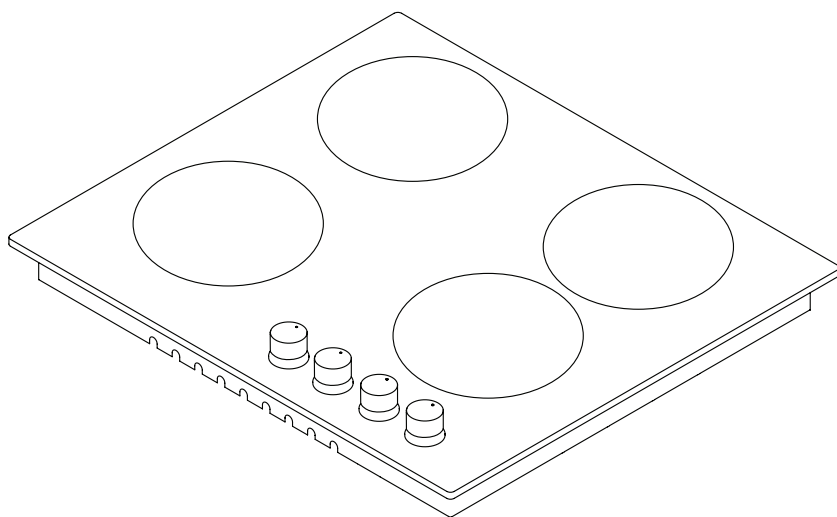
# BUILT-IN COOKTOP

Gas and electric cooktop

À gaz et électrique

Gas und elektrisch

Gas en elektrische kookplaat



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

**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.

Products marked with (\*) are optional.

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

## Contents

|  |    |
|--|----|
| Important warnings.....                | 4  |
| Electrical connection.....             | 13 |
| Gas connection.....                    | 14 |
| Introduction of the appliance.....     | 17 |
| Technical features.....                | 18 |
| Installation of cooktop.....           | 20 |
| Counter cutting sizes.....             | 23 |
| Control panel.....                     | 24 |
| Usage of your cooktop.....             | 25 |
| Maintenance and cleaning.....          | 28 |
| Troubleshooting.....                   | 29 |
| Handling rules.....                    | 30 |
| Environmentally-friendly disposal..... | 30 |
| Package information.....               | 30 |

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The cooker should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
8. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**12.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**13.** Touching the heating elements should be avoided.

**14. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**15.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**16.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**17.** This device has been designed for household use only.

**18.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**19.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**20.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**21.** Keep the ventilation channels open.

**22.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**23.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**24.** After each use, check if the unit is turned off.

**25.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**26.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**27.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**28.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**29.** Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

**30.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

**31.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**32.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.



33. Cable fixing point shall be protected.

34. **CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**

35. User should not handle the cooker by himself.

36. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

37. Since the hob is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.

38. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.


39. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

40. Allow disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring, unless.

## Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
6. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
7. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
8. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.





**11.** Make sure there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**12.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**13.** The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

**14.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

**15.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

**16.** The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.

**17.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

**18.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

## Gas Safety

**1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.


**2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

**3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

**4.** This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

**5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

**6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.



**7.** All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

**8.** This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

**9.** For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

**10.** Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

**11.** Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

## **What To Do When Gas Odour Is Detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch.  
(For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
7. Call fire brigade from a telephone outside the home.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

### **Intended Use**

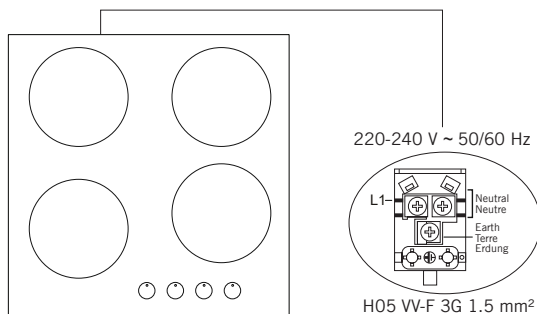
1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. Your appliance should be plugged in a fuse appropriate for electric power. If necessary, it is recommended that installation is done by authorized service.
3. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V 50/60Hz.
4. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
5. 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.
6. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
7. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
8. 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.
9. 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.

### Electrical connection scheme

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



## Gas Connection

**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

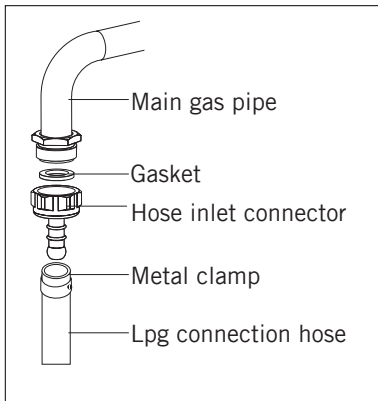
1. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.

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

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

4. 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.

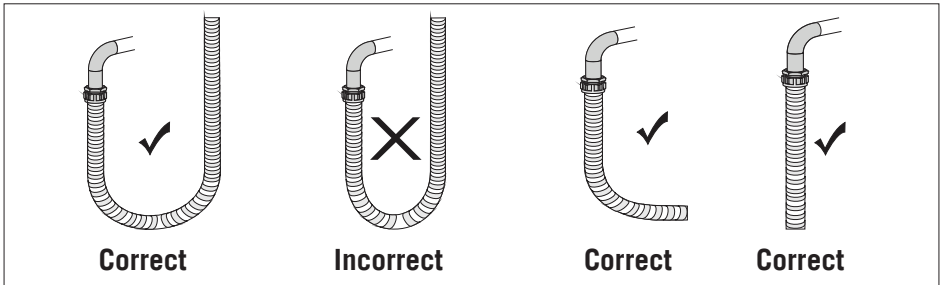
### For LPG connection;



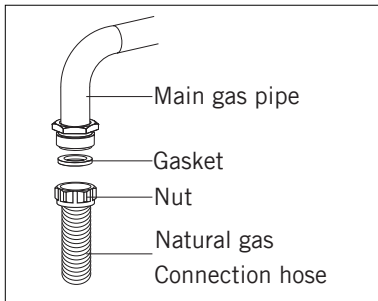
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.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

**WARNING:** 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.



### For natural gas connection;

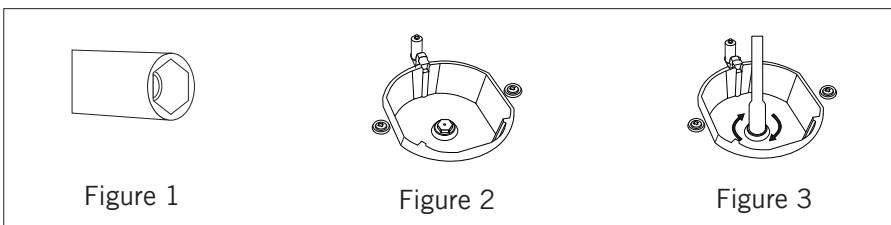


**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

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.

### 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 1.
3. As seen in figure 2, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in figure 3 with screwdriver and replace it with a new one.



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.

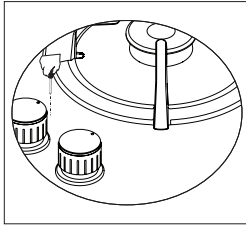


Figure 4

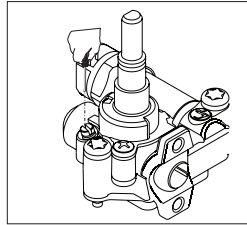


Figure 5

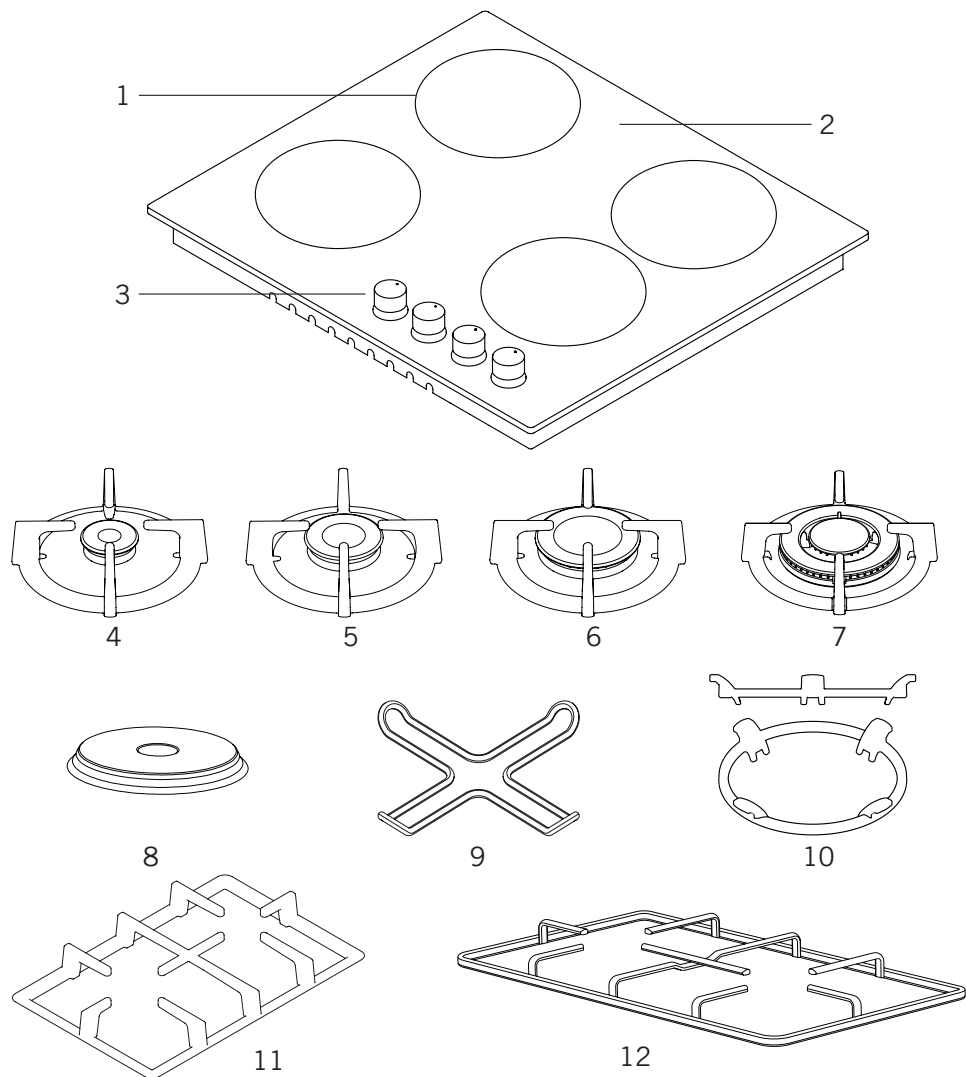
## Ventilation Of Room

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 5 m <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 10 m <sup>3</sup>                | no need                  |
| In basement or cellar                        | min. 65 cm <sup>2</sup>  |



## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



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

## Technical Features

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.

| Specifications         | Level 1             | Level 2 | Level 3 | Level 4 | Level 5 | Level 6 |
|------------------------|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Ø80 mm hotplate        | 200 W               | 250 W   | 450 W   | ---     | ---     | ---     |
| Ø145 mm hotplate       | 250 W               | 750 W   | 1000 W  | ---     | ---     | ---     |
| Ø180 mm hotplate       | 500 W               | 750 W   | 1500 W  | ---     | ---     | ---     |
| Ø145 mm rapid hotplate | 500 W               | 1000 W  | 1500 W  | ---     | ---     | ---     |
| Ø180 mm rapid hotplate | 850 W               | 1150 W  | 2000 W  | ---     | ---     | ---     |
| Ø145 mm hotplate       | 95 W                | 155 W   | 250 W   | 400 W   | 750 W   | 1000 W  |
| Ø180 mm hotplate       | 115 W               | 175 W   | 250 W   | 600 W   | 850 W   | 1500 W  |
| Ø145 mm rapid hotplate | 135 W               | 165 W   | 250 W   | 500 W   | 750 W   | 1500 W  |
| Ø180 mm rapid hotplate | 175 W               | 220 W   | 300 W   | 850 W   | 1150 W  | 2000 W  |
| Supply voltage         | 220-240 V 50/60 Hz. |         |         |         |         |         |

## Injector, gas flow and power table

| Burner Specifications | G20,20 mbar<br>G25,25 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                |

| Burner Specifications | G30,28-30 mbar<br>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  |

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

## INSTALLATION OF COOKTOP

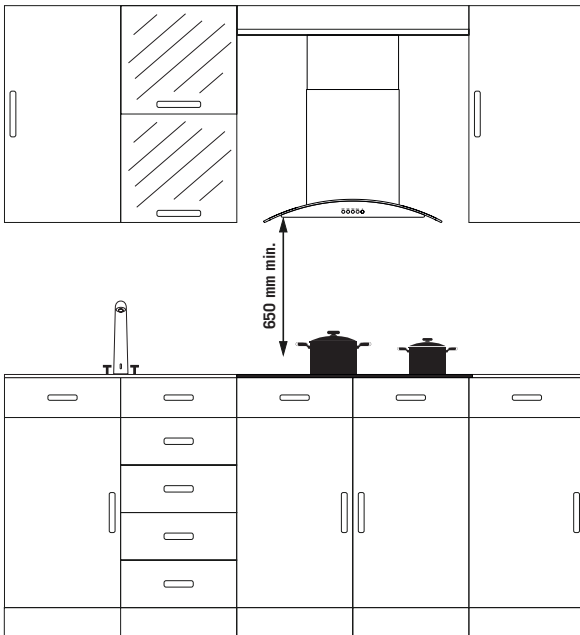
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### 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)

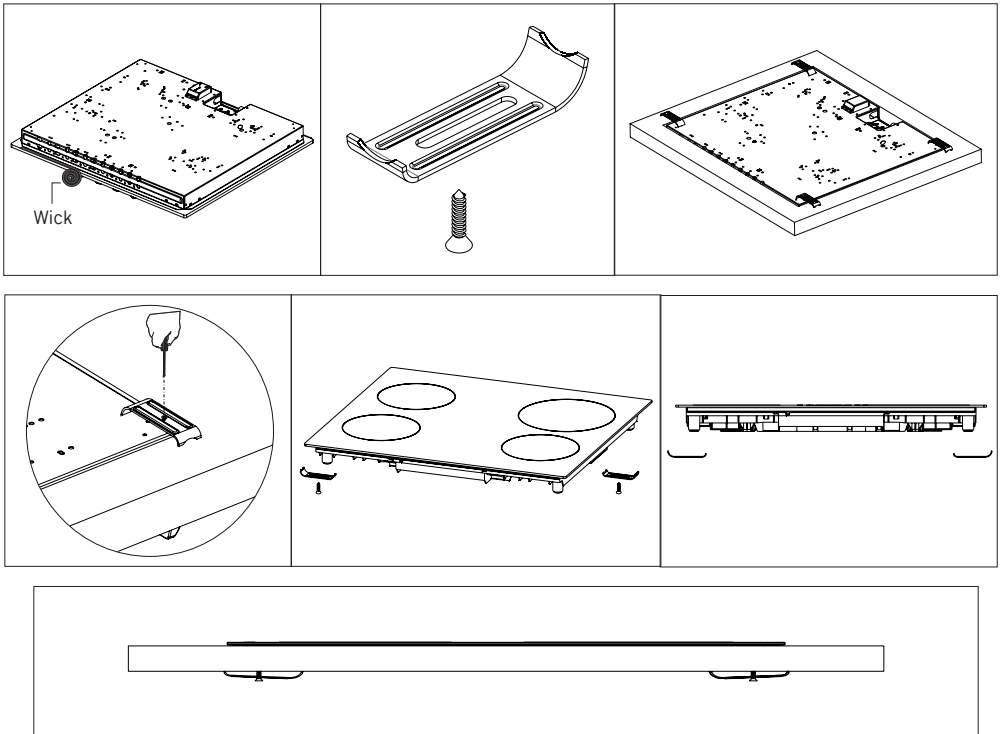
The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

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

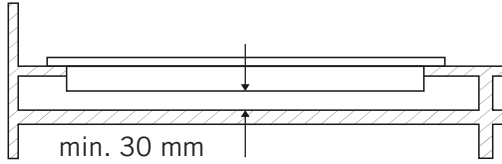
## Installation

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.

## Installation Diagram



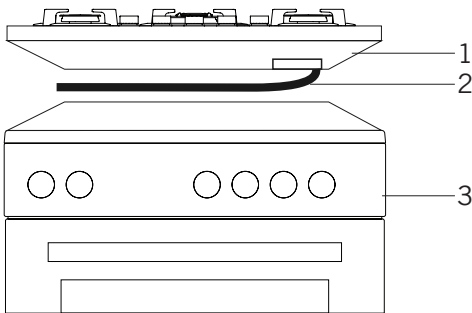
6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



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.

### If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop;

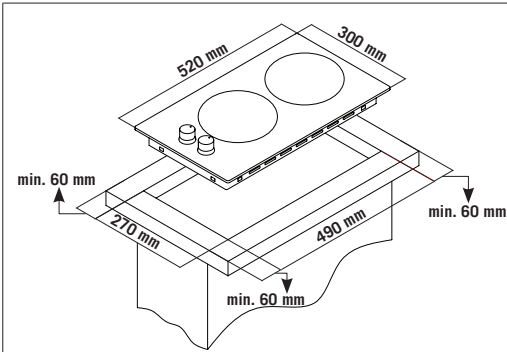


1. Cooktop
2. Hose
3. Oven

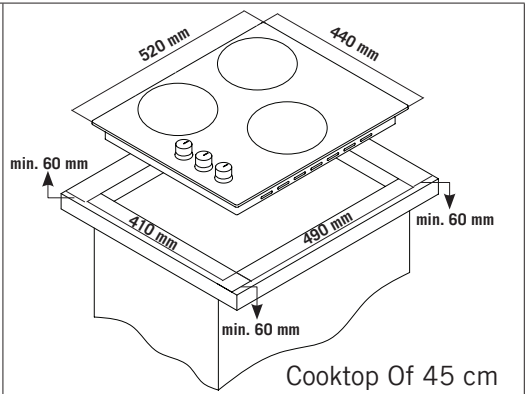
Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

## Counter Cut-Off Dimensions

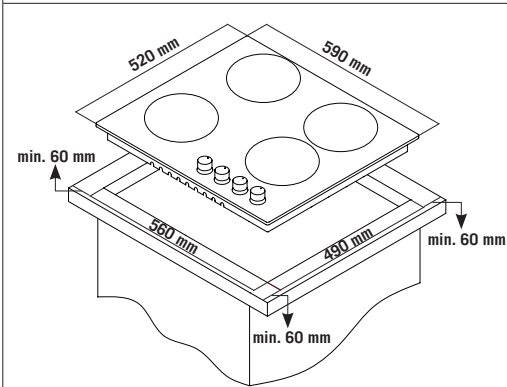
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



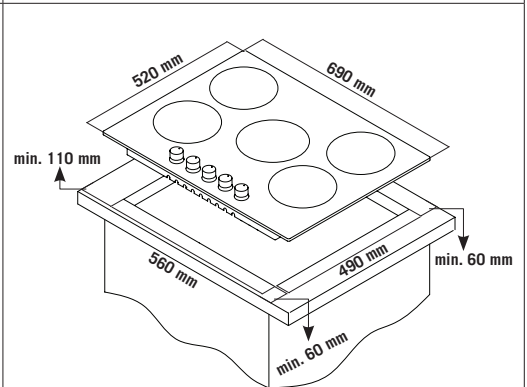
Cooktop Of 30 cm



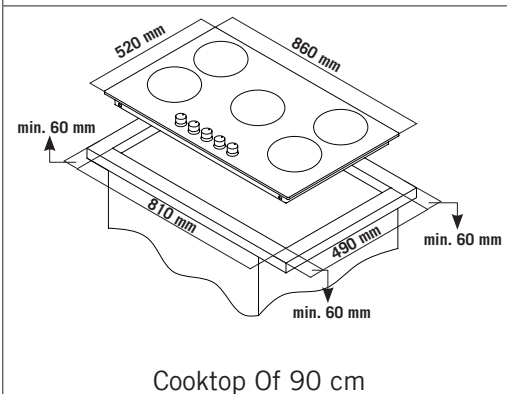
Cooktop Of 45 cm



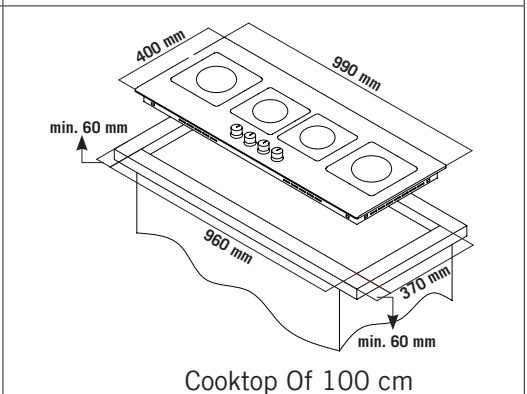
Cooktop Of 60 cm



Cooktop Of 70 cm



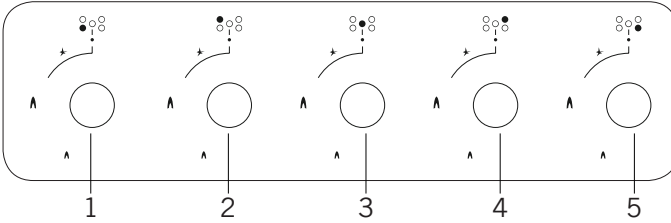
Cooktop Of 90 cm



Cooktop Of 100 cm

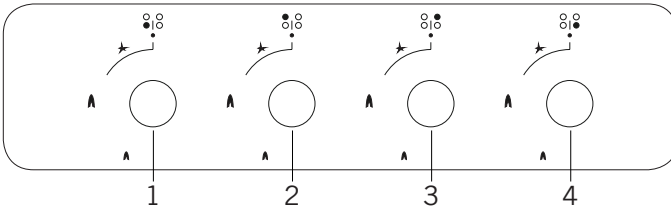
## CONTROL PANEL

### Cooktop Panel Visual Of 70-90 cm And 100 cm



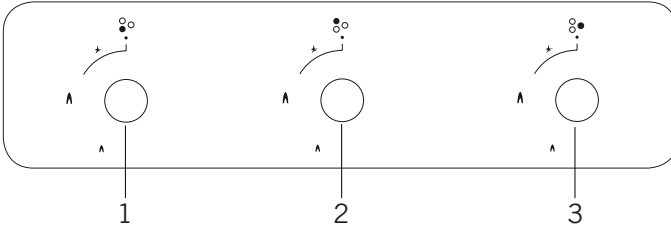
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Wok burner
4. Rear right burner
5. Front right burner

### Cooktop Panel Visual Of 60 cm



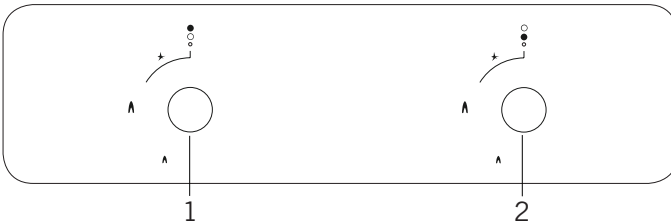
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Rear right burner
4. Front right burner

### Cooktop Panel Visual Of 45 cm



1. Lower left burner
2. Upper left burner
3. Right burner

### Cooktop Panel Visual Of 30 cm



1. Lower burner
2. Upper burner

**WARNING:** The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



## USAGE OF YOUR 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.

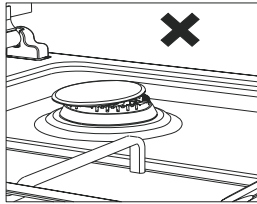


Figure 6

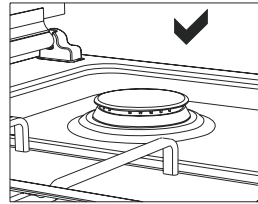
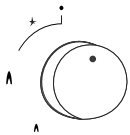


Figure 7

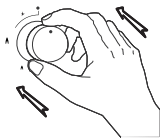
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed  Fully open  Half open

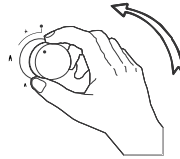
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



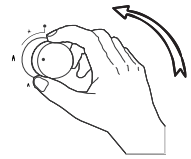
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



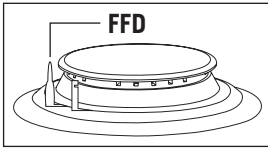
While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left 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. Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflowed liquid over upper hobs.

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

**8.** 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.

**9.** Ensure that the grates are fully seated on the cooktop plate. If the grate is not properly seated, this may cause spillage of materials placed on it.

**10.** Place the pots and pans so that their handles are not placed above the hobs to prevent heating of the handles.

**11.** Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

**12.** The size of the container and the gas flame shall match each other. Set gas flames so that they do not extend further than the base of the container.

**13.** Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.

**14.** Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

**15.** Always turn off the hobs after each use.

**16.** Do not put containers that may be affected by heat on the product.

**17.** Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

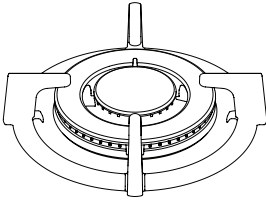
**18.** Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

**19.** When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.

**20.** Keep the lid of container you use for heating oil open.

**21.** Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

## Wok Burner \*



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.

## Pot Sizes

Recommended pot diameters to be used are provided in the following tables.

| Glass hobs    | 30 cm hobs | 45 cm hobs | 60 cm hand control | 60 cm control front | 70 cm control front | 90 cm control front |
|---------------|------------|------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Small burner  | 12-18 cm   | 12-18 cm   | 12-18 cm           | 12-18 cm            | 12-18 cm            | 12-18 cm            |
| Middle burner | ---        | 18-20 cm   | 18-20 cm           | 18-20 cm            | 18-20 cm            | 18-22 cm            |
| Big burner    | 18-24 cm   | 22-24 cm   | 22-24 cm           | 22-24 cm            | 22-24 cm            | 22-26 cm            |
| Wok burner    | 24-26 cm   | ---        | 24-26 cm           | 24-26 cm            | 24-26 cm            | 26-30 cm            |

| Metal hobs    | 30 cm hobs | 45 cm hobs | 60 cm hand control | 60 cm control front | 70 cm control front | 90 cm control front |
|---------------|------------|------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Small burner  | 12-18 cm   | 12-18 cm   | 12-18 cm           | 12-18 cm            | 12-18 cm            | 12-18 cm            |
| Middle burner | ---        | 18-20 cm   | 18-20 cm           | 18-20 cm            | 18-20 cm            | 18-22 cm            |
| Big burner    | 18-22 cm   | 22-24 cm   | 22-26 cm           | 22-24 cm            | 22-24 cm            | 22-26 cm            |
| Wok burner    | 24-26 cm   | 24-26 cm   | 24-26 cm           | 24-26 cm            | 24-26 cm            | 26-32 cm            |

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



Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.



Do not use containers with convex or concave bases.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.



Use pots and pans with flat bases only.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn down 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.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

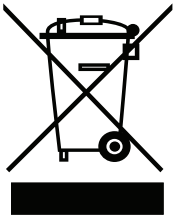
In case you experience a problem about the cooker, first check the table below and try out the suggestions.

| Problem  | Possible cause  | Remedy   |
|--|---|--|
| <b>No Ignition.</b>                                  | No sparks.  | Check power supply.  |
|  | Cooker cover is not fitted properly.                  | Fit the cover properly.  |
|  | Gas supply is closed.                                 | Fully open gas supply.   |
| <b>Not Proper Ignition.</b>                          | Gas supply not fully open.                            | Fully open gas supply.   |
|  | Cooker cover is not fitted properly.                  | Fit the cover properly.  |
|  | Ignition plug is clogged with foreign materials.      | Wipe off foreign materials with a cloth.   |
|  | Hobs are wet.   | Carefully dry the hobs.  |
|  | Flame spreader holes are clogged.                     | Clean the flame spreader.  |
| <b>Noise coming when burning or during ignition.</b> | Cooker cover is not fitted properly.                  | Fit the cover properly.  |
| <b>Flame turns off during operation.</b>             | Flame observer device is clogged by foreign material. | Clean flame observer device.   |
|  | Overflow food turns off the flame.                    | Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.  |
|  | A strong air flow turns off the flame.                | Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again. |
| <b>Yellow flame.</b>                                 | Flame spreader holes are clogged.                     | Clean the flame spreader.  |
|  | Different gas is being used.                          | Check the gas being used.  |
| <b>Unstable flame.</b>                               | Cooker cover is not fitted properly.                  | Fit the cover properly.  |
| <b>Gas odour.</b>                                    | Hob spout left open.                                  | Check if any hob spouts are left open.   |
|  | Leakage from connection of gas cylinder to cooker.    | Make sure connections are leak-proof.  |
| <b>Lighter not operating.</b>                        | Tips or body of ignition plugs are clogged.           | Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.   |
|  | Gas burner pipes are clogged.                         | Clean gas burner pipes.  |

## HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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.

## Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

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

**Remarque:** Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (\*) sont optionnels.

**« Conforme à la directive DEEE. »**

## Table des matieres

|  |    |
|--|----|
| Avertissements importants.....                     | 33 |
| Connexion electrique.....                          | 43 |
| Connexion de gaz.....                              | 44 |
| Présentation de l'appareil.....                    | 47 |
| Caracteristiques techniques.....                   | 48 |
| Installation du dessus de la cuisinière.....       | 50 |
| Dimensions du comptoir.....                        | 53 |
| Panneau de contrôle.....                           | 54 |
| Utilisation de la cuisinière.....                  | 55 |
| Entretien et nettoyage.....                        | 59 |
| Panneau de contrôle.....                           | 60 |
| Règles de manutention.....                         | 61 |
| Mise au rebut respectueuse de l'environnement..... | 61 |
| Informations relatives à l'emballage.....          | 61 |



## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**

6. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**

7. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

8. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

9. **AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**

10. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

**11.** N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**12.** Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

**13.** Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

**14. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.**

**15.** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

**16.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

**17.** Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

**18.** Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

**19.** Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

**20.** Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

**21.** Gardez les canaux de ventilation ouverts.

**22.** Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

**23.** N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

**24.** Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

**25.** Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

**26.** Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

**27.** Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

**28.** Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

**29.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

**30.** Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

**31.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

**32.** Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

**33.** Le point de fixation du câble doit être protégé.

**34. ATTENTION ! Si la vitre du four est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez pas l'appareil.**

**35.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

**36.** L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.

**37.** Étant donné que la table de cuisson est chaude lors de la cuisson ou juste après, des brûlures peuvent se produire en raison de températures extrêmes et de la vapeur.

**38.** Lorsqu'il n'utilise pas la cuisinière lors de la cuisson, l'utilisateur peut toucher des surfaces chaudes qui peuvent provoquer des brûlures.

**39.** Si des charges plus lourdes sont placées sur la cuisinière, ces charges peuvent chuter. Cela peut causer des blessures personnelles.

**40.** Autoriser la déconnexion de l'appareil après l'installation, au moyen d'une fiche accessible ou d'un interrupteur dans le câblage fixe, sauf si.

### **Sécurité électrique**

**1.** Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

**2.** Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

**3. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.**

**4.** Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

**5.** Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

**6.** Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

**7.** Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

**8.** Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

11. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

12. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

13. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

14. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

15. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

16. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

17. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

**18.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.

### **Sécurité du gaz**

**1.** Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

**2.** Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

**3.** Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

**4.** Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

**5.** Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

**6.** Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

**7.** Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

**8.** Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

**9.** Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

**10.** Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

**11.** Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet létal.



## **Que faire en cas de détection d'odeur de gaz**

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'aurent pas autorisé.

## Utilisation prévue

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
3. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
4. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

## Connexion Electrique

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

2. 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.

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

4. Si le réseau électrique principal est différent des valeurs indiquées, veuillez contactez le service agréé.

5. 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'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.

6. 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.

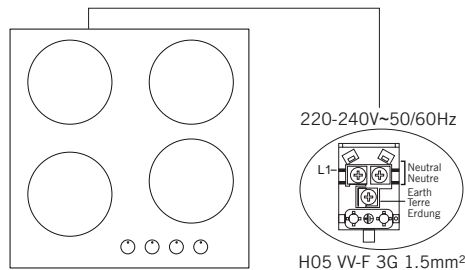
7. Veuillez faire attention à ce que le câble électrique de l'appareil ne soit pas en contact avec les régions chaudes de l'appareil. De la même manière, veuillez le conserver loin des bords et des coins tranchants.

8. 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.

9. 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.

### Connexion électrique schéma

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



## Connexion De Gaz

**AVERTISSEMENT:** Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion.

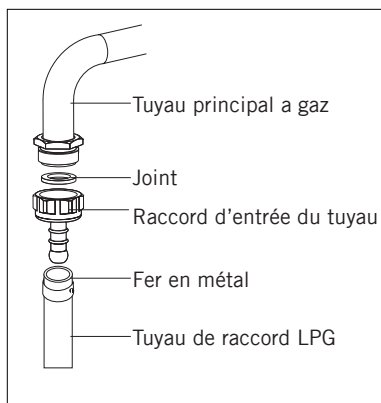
1. Branchez votre cuisinière au robinet à gaz du réseau en évitant les fuites et de façon la plus courte. Pour des questions de sécurité, le tuyau doit être d'au moins 40 cm et ne doit pas dépasser 125 cm.

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

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

4. 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.

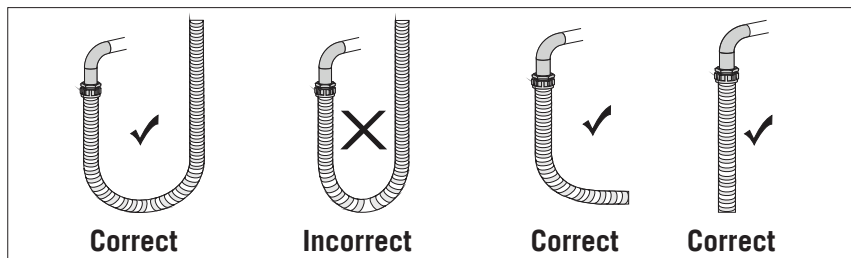
### Pour une connexion GPL;



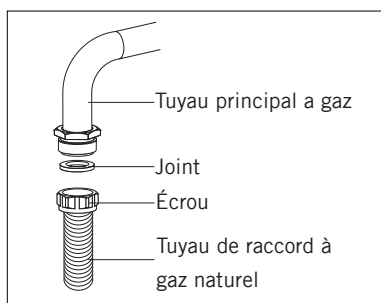
Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité 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 fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

**AVERTISSEMENT:** 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 les risque de cassures. Le déplacement de l'appareil ayant un raccordement à gaz peut causer des fuites de gaz.



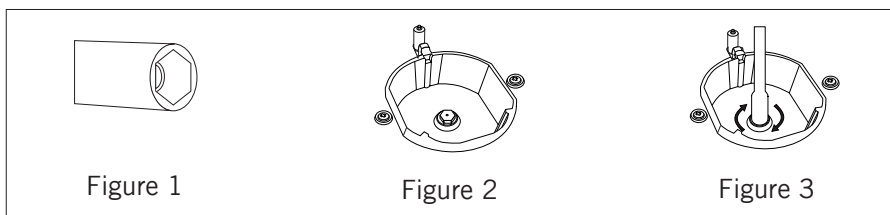
### Pour le raccordement au gaz naturel



**AVERTISSEMENT:** 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.

### 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 figure 1.
3. Comme indiqué sur la figure 2, 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 figure 3 puis changez avec un nouveau.



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.

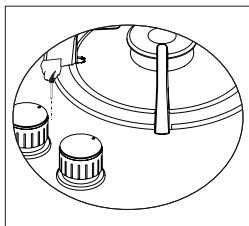


Figure 4

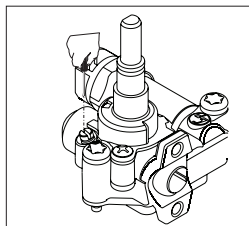


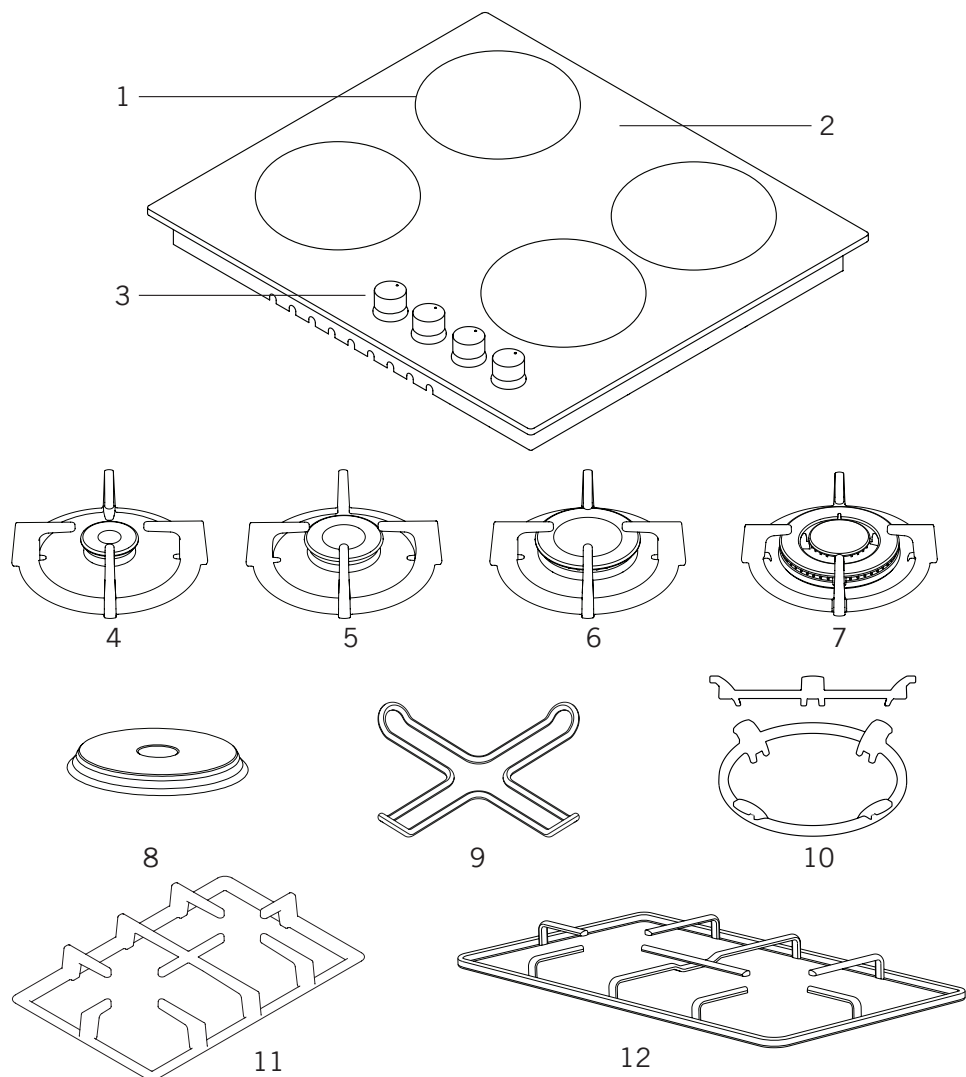
Figure 5

### Remplacement du gicleur

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 5 m <sup>3</sup>                | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| Entre 5 m <sup>3</sup> et 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| Supérieur à 10 m <sup>3</sup>               | n'est pas nécessaire     |
| Cave  | min. 65 cm <sup>2</sup>  |

## 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

## Caracteristiques Techniques

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.

| Spécifications                   | Niveau 1            | Niveau 2 | Niveau 3 | Niveau 4 | Niveau 5 | Niveau 6 |
|----------------------------------|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Ø80 mm plaque chauffante         | 200 W               | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm plaque chauffante        | 250 W               | 750 W    | 1000 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø180 mm plaque chauffante        | 500 W               | 750 W    | 1500 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm rapide plaque chauffante | 500 W               | 1000 W   | 1500 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø180 mm rapid plaque chauffante  | 850 W               | 1150 W   | 2000 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm plaque chauffante        | 95 W                | 155 W    | 250 W    | 400 W    | 750 W    | 1000 W   |
| Ø180 mm plaque chauffante        | 115 W               | 175 W    | 250 W    | 600 W    | 850 W    | 1500 W   |
| Ø145 mm rapide plaque chauffante | 135 W               | 165 W    | 250 W    | 500 W    | 750 W    | 1500 W   |
| Ø180 mm rapide plaque chauffante | 175 W               | 220 W    | 300 W    | 850 W    | 1150 W   | 2000 W   |
| Tension d'alimentation           | 220-240 V 50/60 Hz. |          |          |          |          |          |

## Injecteur, consommation et puissance tableau

| Spécifications du brûleur | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |                   | G20,25 mbar |                   | G20,13 mbar |                   |
|---------------------------|----------------------------|-------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                           | Gaz naturel                |       |                   | Gaz naturel |                   | Gaz naturel |                   |
|                           | Injecteur                  |       |                   |             |                   |             |                   |
| Wok<br>Brûleur (3,5)      | Injecteur                  | 1,40  | mm                | 1,28        | mm                | 1,60        | mm                |
|                           | Consuption                 | 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<br>Brûleur (2,5)      | Injecteur                  | 1,15  | mm                | 1,06        | mm                | 1,35        | mm                |
|                           | Consuption                 | 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<br>Brûleur          | Injecteur                  | 1,15  | mm                | 1,10        | mm                | 1,45        | mm                |
|                           | Consuption                 | 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<br>Moyen          | Injecteur                  | 0,97  | mm                | 0,92        | mm                | 1,10        | mm                |
|                           | Consuption                 | 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<br>Brûleur          | Injecteur                  | 0,72  | mm                | 0,70        | mm                | 0,85        | mm                |
|                           | Consuption                 | 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                |



| Spécifications du brûleur | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |     | G30,50 mbar |     | G30,37 mbar |     |
|---------------------------|-------------------------------|------|-----|-------------|-----|-------------|-----|
|                           | GPL                           |      |     | GPL         |     | GPL         |     |
| Wok<br>Brûleur (3,5)      | Injecteur                     | 0,96 | mm  | 0,76        | mm  | 0,96        | mm  |
|                           | Consuption                    | 254  | g/h | 254         | g/h | 254         | g/h |
|                           | Puissance                     | 3,50 | kW  | 3,50        | kW  | 3,50        | kW  |
| Wok<br>Brûleur (2,5)      | Injecteur                     | 0,82 | mm  | 0,73        | mm  | 0,78        | mm  |
|                           | Consuption                    | 182  | g/h | 182         | g/h | 182         | g/h |
|                           | Puissance                     | 2,50 | kW  | 2,50        | kW  | 2,50        | kW  |
| Grand<br>Brûleur          | Injecteur                     | 0,85 | mm  | 0,75        | mm  | 0,85        | mm  |
|                           | Consuption                    | 211  | g/h | 211         | g/h | 211         | g/h |
|                           | Puissance                     | 2,90 | kW  | 2,90        | kW  | 2,90        | kW  |
| Brûleur<br>Moyen          | Injecteur                     | 0,65 | mm  | 0,60        | mm  | 0,65        | mm  |
|                           | Consuption                    | 124  | g/h | 124         | g/h | 124         | g/h |
|                           | Puissance                     | 1,70 | kW  | 1,70        | kW  | 1,70        | kW  |
| Petit<br>Brûleur          | Injecteur                     | 0,50 | mm  | 0,43        | mm  | 0,50        | mm  |
|                           | Consuption                    | 69   | g/h | 69          | g/h | 69          | g/h |
|                           | Puissance                     | 0,95 | kW  | 0,95        | kW  | 0,95        | kW  |

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

**AVERTISSEMENT :** Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

**AVERTISSEMENT :** Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

**AVERTISSEMENT :** Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent différer en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

## INSTALLATION DU DESSUS DE LA CUISINIÈRE

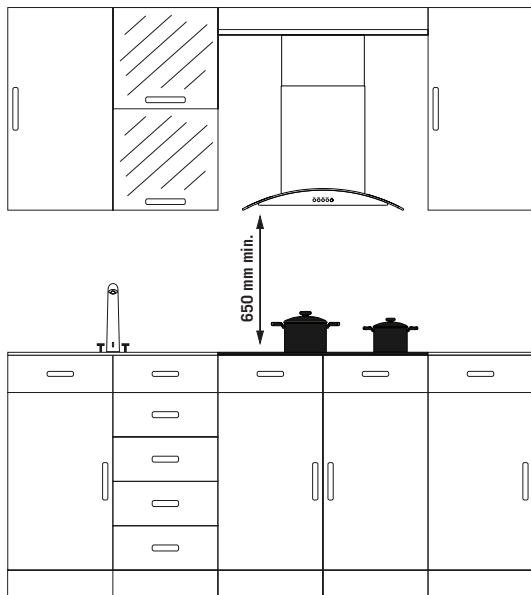
Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

**AVERTISSEMENT :** Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

**AVERTISSEMENT :** Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

### 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).

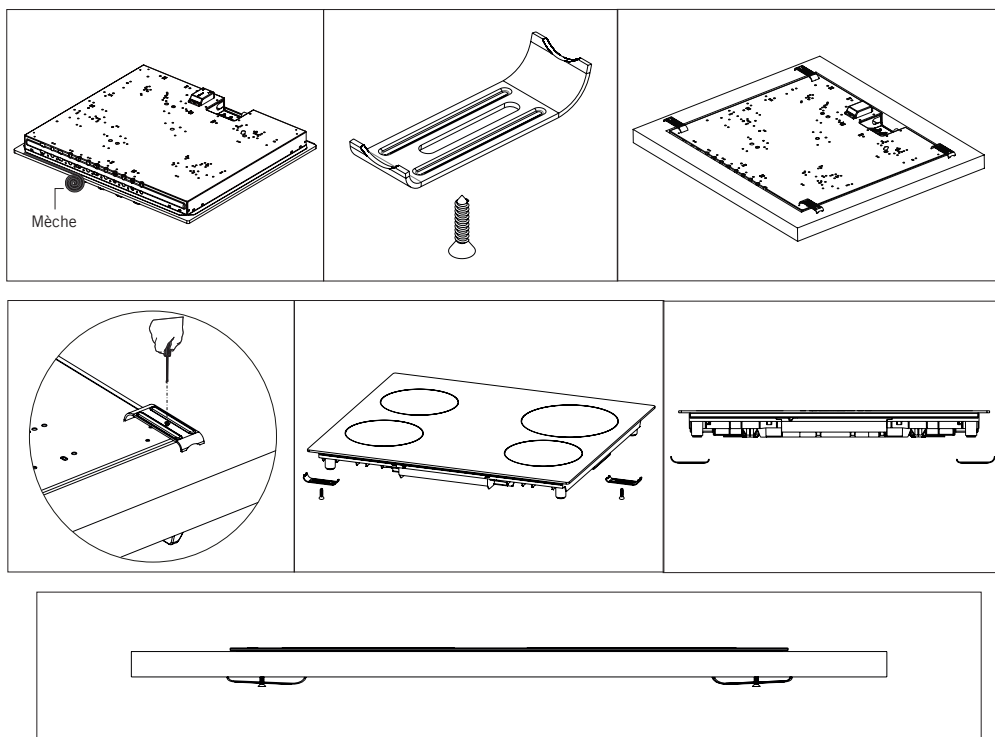
Le vide sur le comptoir dans lequel la cuisinière sera installé doit être découpé selon les dimensions d'installation de la cuisinière.

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

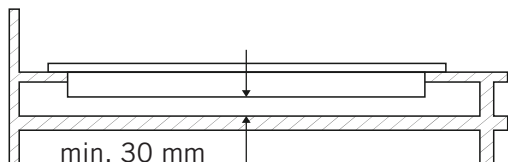
## Installation

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.

### Schéma D'installation



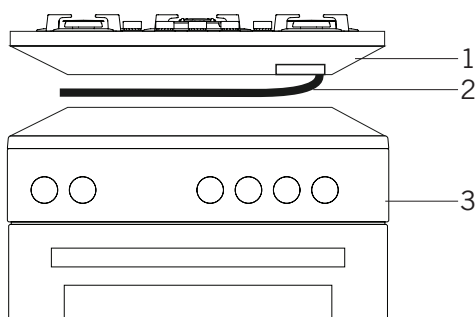
6. Dans le cas où le produit est monté sur un tiroir, s'il est possible de toucher la partie inférieure du produit, cette partie doit être séparable grâce à une tablette en bois.



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 50 mm.

### Si Un Four Encastré Est Installé Sous La Cuisinière;

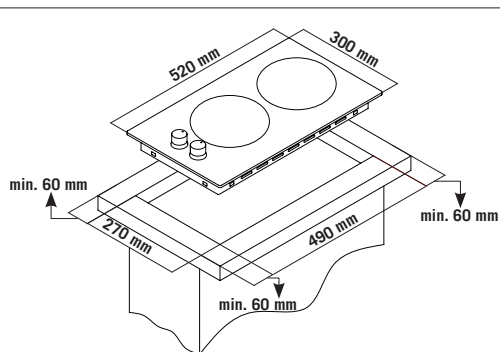


1. Cuisinière
2. Tuyau
3. Four

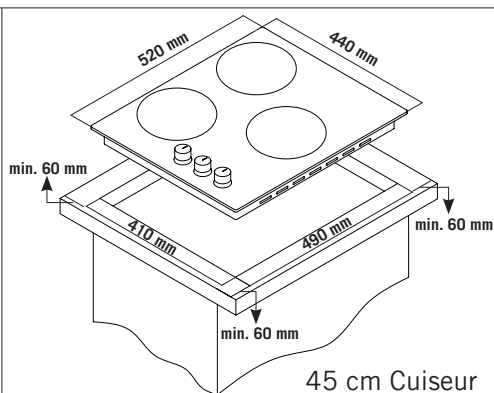
Le tuyau à gaz doit être branché au four se trouvant sous la cuisinière sans être en contact avec les bords tranchants et les coins, il ne doit pas être tiré en tordant. Le raccordement doit être fait sur le côté droit de la cuisinière et le tuyau peut être stabilisé à l'aide des fers.

## Dimensions Du Comptoir

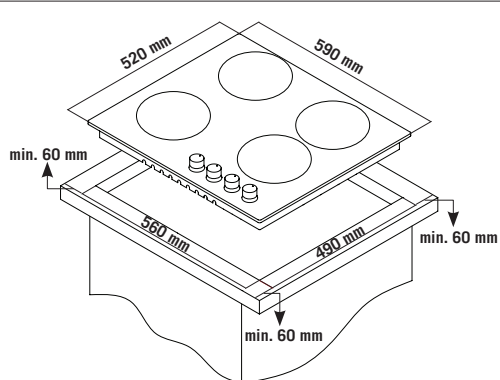
Lors de l'installation de votre cuisinière et les mesures de découpe du comptoir, veuillez faire attention aux figures et aux dimensions fournies ci-dessous.



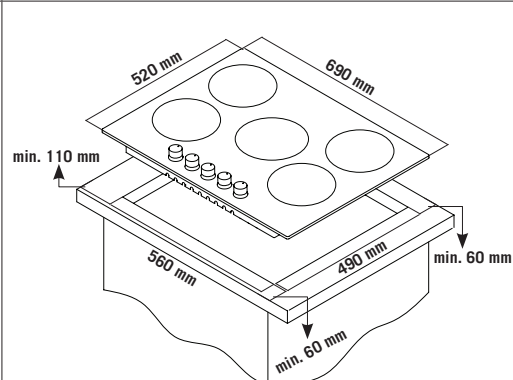
30 cm Cuisneur



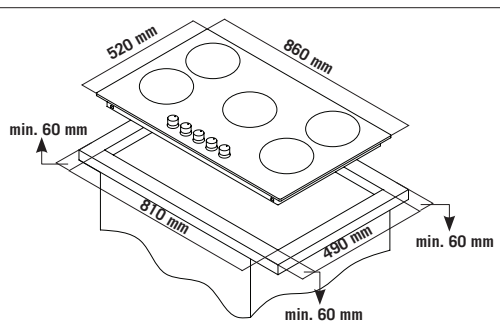
45 cm Cuisneur



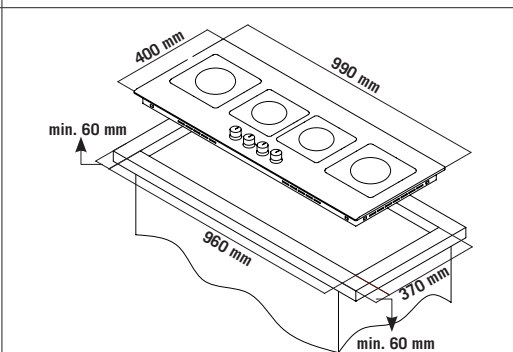
60 cm Cuisneur



70 cm Cuisneur



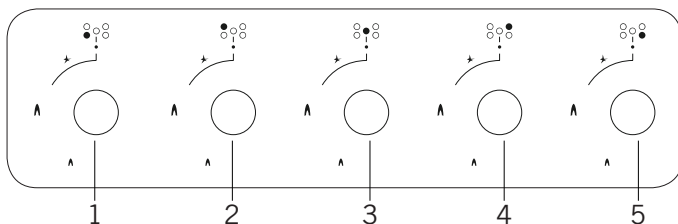
90 cm Cuisneur



100 cm Cuisneur

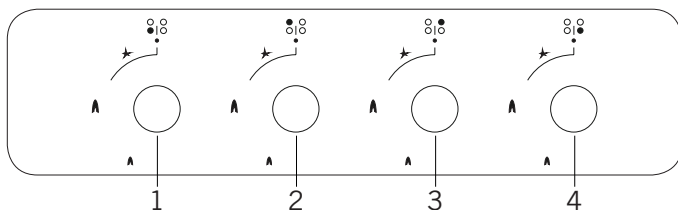
## PANNEAU DE CONTRÔLE

### Image Du Panneau De La Cuisinière 70-90 Et 100 cm



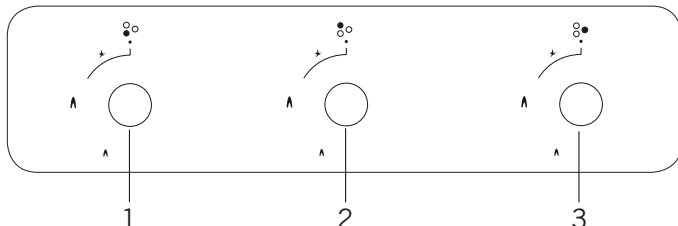
1. Feu avant gauche
2. Feu arrière gauche
3. Brûleur wok
4. Feu arrière droit
5. Feu avant droit

### Image Du Panneau De La Cuisinière 60 cm



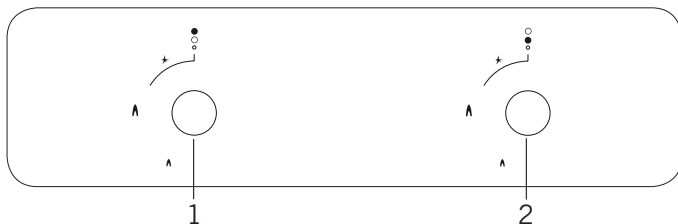
1. Feu avant gauche
2. Feu arrière gauche
3. Feu arrière droit
4. Feu avant droit

### Image Du Panneau De La Cuisinière 45 cm



1. Feu gauche inférieur
2. Feu gauche supérieur
3. Feu droit

### Image Du Panneau De La Cuisinière 30 cm



1. Feu inférieur
2. Feu supérieur

**AVERTISSEMENT :** Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

## UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

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.

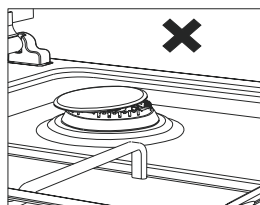


Figure 6

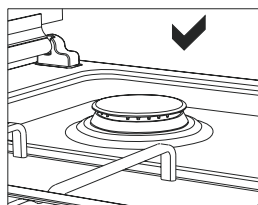
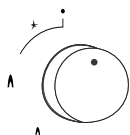


Figure 7

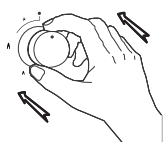
2. Les robinets à gaz ont un mécanisme spécial de verrouillage. Pour cette raison, appuyez sur le bouton en poussant vers l'avant afin de faire fonctionner le bouton de la cuisinière et maintenez le bouton en effectuant le procédé de marche et d'arrêt de robinet.

● Ferme      🔥 Entièrement ouvert      🔥 A moitié ouvert

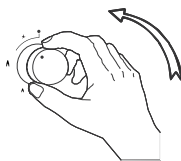
3. Sur les modèles avec allumage automatique, l'allumage se fait par l'électricité. Pour cette raison, avant d'utiliser l'appareil assurez-vous de la présence d'électricité dans l'appareil. Dans ces modèles, le procédé d'allumage s'effectue comme suit.



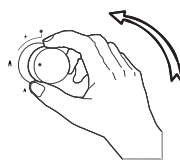
Le robinet de la cuisinière est en position fermée.



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



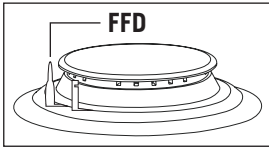
Lorsque le bouton est en position appuyée, il est mis en marche et l'allumage se réalise.



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. Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD) \***; Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

7. 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.

8. 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.

9. Assurez-vous que les grilles sont bien en place sur la plaque de la table de cuisson. Si la grille n'est pas correctement mise en place, cela pourrait causer des fuites de matériaux placés dessus.

10. Placez les casseroles et les poêles de sorte que leurs poignées ne soient pas placées au-dessus des plaques de cuisson afin d'empêcher que leurs poignées ne chauffent.

11. Placez une quantité appropriée de nourriture dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous éviterez les débordements de nourriture ainsi qu'un nettoyage non nécessaire.

12. La taille du récipient et la flamme du gaz doivent correspondre. Réglez les flammes de gaz de sorte qu'elles ne s'étendent pas plus loin que la base du récipient.

13. N'utilisez pas de récipients instables susceptibles de se renverser facilement sur la table de cuisson.



14. Ne mettez pas de casseroles et poêles vides sur les plaques avec la flamme allumée.

15. Éteignez toujours les plaques après chaque utilisation.

16. Ne posez pas de récipients susceptibles d'être affectés par la chaleur.

17. Ne faites pas fonctionner les plaques sans casseroles et poêles.

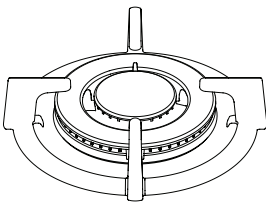
18. Ne placez pas les couvercles des casseroles sur les plaques de cuisson.

19. Lorsque vous souhaitez mettre la casserole sur une autre table de cuisson, prenez-le à mains fermes et déplacez-le au lieu de le faire glisser.

20. Gardez le couvercle du récipient que vous utilisez pour chauffer l'huile.

21. Ne mettez pas d'huile dont le volume dépasse le tiers de la casserole. Ne laissez pas l'huile sans surveillance lorsqu'elle est en train de chauffer. Les huiles extrêmement chaudes peuvent provoquer un incendie.

### **Brûleur À Gaz Wok \***



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.

## Dimensions Du Pot

Les diamètres de pot recommandés à utiliser sont indiqués dans les tableaux suivants.

| Plaques de verre   | 30 cm plaque | 45 cm plaque | 60 cm commande manuelle | 60 cm avant de commande | 70 cm avant de commande | 90 cm avant de commande |
|--------------------|--------------|--------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Brûleur auxiliaire | 12-18 cm     | 12-18 cm     | 12-18 cm                | 12-18 cm                | 12-18 cm                | 12-18 cm                |
| Brûleur moyen      | ---          | 18-20 cm     | 18-20 cm                | 18-20 cm                | 18-20 cm                | 18-22 cm                |
| Grand brûleur      | 18-24 cm     | 22-24 cm     | 22-24 cm                | 22-24 cm                | 22-24 cm                | 22-26 cm                |
| Wok brûleur        | 24-26 cm     | ---          | 24-26 cm                | 24-26 cm                | 24-26 cm                | 26-30 cm                |

| Plaques de métalliques | 30 cm plaque | 45 cm plaque | 60 cm commande manuelle | 60 cm avant de commande | 70 cm avant de commande | 90 cm avant de commande |
|------------------------|--------------|--------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Brûleur auxiliaire     | 12-18 cm     | 12-18 cm     | 12-18 cm                | 12-18 cm                | 12-18 cm                | 12-18 cm                |
| Brûleur moyen          | ---          | 18-20 cm     | 18-20 cm                | 18-20 cm                | 18-20 cm                | 18-22 cm                |
| Grand brûleur          | 18-22 cm     | 22-24 cm     | 22-26 cm                | 22-24 cm                | 22-24 cm                | 22-26 cm                |
| Wok brûleur            | 24-26 cm     | 24-26 cm     | 24-26 cm                | 24-26 cm                | 24-26 cm                | 26-32 cm                |

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



Les éclaboussures et les débordements peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de récipients à base convexe ou concave.



Si le diamètre du pot est inférieur au diamètre de la table de cuisson, cela gaspille de l'énergie.



Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat uniquement.

## 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 nettoyeur 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.

## DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

### Point de Contrôle

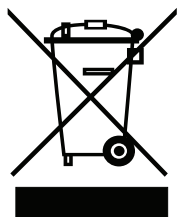
Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

| Problème   | Causes possibles   | Solution  |
|--|--|---|
| <b>Pas d'allumage.</b>   | Pas d'étincelles.  | Vérifiez l'alimentation.  |
|  | Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.               | Ajustez le couvercle correctement.  |
|  | L'alimentation en gaz est fermée.  | Alimentation en gaz complètement ouverte.   |
| <b>Allumage incorrect.</b>                                       | L'approvisionnement en gaz n'est pas complètement ouvert.                    | Alimentation en gaz complètement ouverte.   |
|  | Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.               | Ajustez le couvercle correctement.  |
|  | La bougie d'allumage est bouchée par des corps étrangers.                    | Essuyez les corps étrangers avec un chiffon.  |
|  | Les plaques de cuisson sont mouillées.                                       | Séchez soigneusement les plaques de cuisson.  |
|  | Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.                               | Nettoyez le diffuseur de flamme.  |
| <b>Bruit venant lors de la combustion ou pendant l'allumage.</b> | Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.               | Ajustez le couvercle correctement.  |
| <b>La flamme s'éteint pendant le fonctionnement.</b>             | Le dispositif d'observation de la flamme est bouché par des corps étrangers. | Nettoyez le dispositif d'observation de flamme  |
|  | Trop-plein de nourriture éteint la flamme.                                   | Éteignez la table de cuisson. Attendez une minute et allumez à nouveau.   |
|  | Un fort courant d'air éteint la flamme.                                      | Veillez vérifier les plaques de cuisson associées et vérifier que la zone de cuisson ne contient pas d'air, par exemple à partir d'une fenêtre ouverte. Attendez une minute et allumez à nouveau. |
| <b>Flamme jaune.</b>   | Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.                               | Nettoyez le diffuseur de flamme.  |
|  | Un gaz différent est utilisé.  | Vérifiez le gaz utilisé.  |
| <b>Flamme instable.</b>  | Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.               | Ajustez le couvercle correctement.  |
| <b>Odeur de gaz.</b>   | Le bec de la cuisinière est resté ouvert.                                    | Vérifiez si des becs de table de cuisson sont laissés ouverts.  |
|  | Fuite du raccordement de la bouteille de gaz à la cuisinière.                | Assurez-vous que les connexions sont étanches.  |
| <b>Le briquet ne fonctionne pas.</b>                             | Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.                   | Nettoyer les embouts ou le corps des bougies d'allumage des brûleurs à gaz.   |
|  | Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.                                   | Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.   |

## RÈGLES DE MANUTENTION

1. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
2. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
3. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
4. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
5. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

## 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.

## 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.

Alle unsere geräte sind für den privaten gebrauch gedacht, nicht für eine kommerzielle verwendung.

Produkte, die mit (\*) markiert sind, sind optional.

**“Erfüllt die WEEE-Bestimmungen”**

## Inhalte

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Wichtige sicherheitshinweise.....  | 64 |
| Elektrischer anschluss.....        | 74 |
| Gasanschluss.....                  | 75 |
| Geräteübersicht.....               | 78 |
| Technische daten.....              | 79 |
| Installation der herdplatte.....   | 81 |
| Zählerabschneider abmessungen..... | 84 |
| Steuertafel.....                   | 85 |
| Anwendung des herds.....           | 86 |
| Pflege und reinigugn.....          | 90 |
| Fehlerbehebung.....                | 91 |
| Handhabungsregeln.....             | 92 |
| Umweltgerechte entsorgung.....     | 92 |
| Verpackungsinformationen.....      | 92 |

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem „**AUTORISIERTEN SERVICE**“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.

4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.

5. **WARNUNG: Brandgefahr; lagern Sie die Materialien nicht auf der Kochfläche.**

6. **WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß.**

7. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)

8. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

9. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

10. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.



**11.** Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

**12.** Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.

**13.** Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

**14. VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

**15.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

**16.** Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, Menschen mit körperlichen, Hör- oder mentalen Problemen oder Menschen mit mangelnder Erfahrung oder Wissen verwendet werden; solange die Kontrolle gewährleistet ist oder Informationen über die Gefahren zur Verfügung gestellt werden.

**17.** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

**18.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

**19.** Halten Sie das Gerät und den Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

**20.** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

**21.** Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

**22.** Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**23.** Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

**24.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

**25.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**26.** Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

**27.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

**28.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

**29.** Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

**30.** Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da sie sehr heiß werden können.

**31.** Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

**32.** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

**33.** Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

**34. HINWEIS: Wenn das Glas des Ofens zerbrochen ist, schalten Sie jedes Heizelement sofort aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts und benutzen Sie das Gerät nicht.**

**35.** Der Benutzer sollte den Backofen nicht alleine bedienen.

**36.** Bei der Reinigung von Gasbrennern ist Vorsicht geboten. Dies kann zu Verletzungen führen.

**37.** Da das Kochfeld während des Kochens oder direkt nach dem Kochen heiß ist, kann es aufgrund von extremen Temperaturen und Dampf zu Verbrühungen kommen.

**38.** Wenn der Herd während des Kochvorgangs nicht ausgeschaltet wird, kann der Benutzer heiße Oberflächen berühren, die Verbrennungen verursachen.

**39.** Wenn schwere Lasten auf dem Herd liegen, können diese Lasten umkippen. Dies kann zu Verletzungen führen.

**40.** Trennen Sie das Gerät nach der Installation von einem zugänglichen Stecker oder einem Schalter in der Festverdrahtung, es sei denn, dies ist möglich.

### **Elektrische Sicherheit**

**1.** Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

**2.** Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

**3. WARNUNG: Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.**

**4.** Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

**5.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

**6.** Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

**7.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.

**8.** Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

**9.** Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

**10.** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

**11.** Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

**12.** Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

**13.** Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

**14.** Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

15. Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.
16. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.
17. Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.
18. Zündschalter nicht aus dem Gerät ziehen. Ansonsten sind stromführende Kabel zugänglich. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

### **Gassicherheit**

1. Dieses Gerät ist an keine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden. Bedingungen bezüglich der Belüftung müssen berücksichtigt werden.
2. Wenn ein Gaskochgerät benutzt wird; werden Feuchtigkeit, Hitze und brennende Produkte im Raum erzeugt. Stellen Sie vor allem sicher, dass die Küche gut belüftet ist, wenn Sie das Gerät betreiben und natürliche Lüftungsöffnungen erhalten oder eine mechanische Lüftungsanlage installieren.

**3.** Nach intensiver Verwendung des Geräts für längere Zeit, kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder stellen Sie ggf. eine höhere Geschwindigkeit für die mechanische Belüftung ein.

**4.** Dieses Gerät darf nur an gut belüfteten Orten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften verwendet werden. Bitte lesen Sie das Handbuch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder benutzen.

**5.** Stellen Sie vor dem Aufstellen des Geräts sicher, dass die lokalen Netzwerkbedingungen (Gasart und Gasdruck) den Anforderungen des Geräts entsprechen.

**6.** Der Mechanismus kann nicht länger als 15 Sekunden lang ausgeführt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht an ist, stoppen Sie den Mechanismus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.

**7.** Alle Arten von Arbeiten an der Gasinstallation müssen von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.

**8.** Dieses Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt. Wenn Sie Ihr Produkt mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie einen autorisierten Service für die Umstellung beantragen.

**9.** Für einen ordnungsgemäßen Betrieb sollten Haube, Gasrohr und Klemme regelmäßig gemäß den Empfehlungen des Herstellers und bei Bedarf ausgetauscht werden.

**10.** Gas sollte in Gasprodukten gut verbrennen. Gut brennendes Gas kann aus blauer Flamme und kontinuierlichem Brennen erkannt werden. Wenn Gas nicht ausreichend verbrennt, kann Kohlenmonoxid (CO) erzeugt werden. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas; sogar kleine Mengen haben tödliche Wirkung.

**11.** Fragen Sie Ihre lokale Gasversorgung nach den Telefonnummern für Notfälle im Zusammenhang mit Gas und die Maßnahmen, die bei Geruchsbelästigung getroffen werden.

### **Was tun, wenn Gasgeruch festgestellt wird**

**1.** Keine offenen Flammen verwenden und nicht rauchen.

**2.** Betätigen Sie keinen elektrischen Schalter.  
(Zum Beispiel: Lampenschalter oder Türklingel)

**3.** Verwenden Sie kein Telefon oder Mobiltelefon.

**4.** Öffnen Sie Türen und Fenster.

**5.** Schließen Sie alle Ventile an den Geräten, die Gas und die Gaszähler verwenden.

**6.** Rufen Sie die Feuerwehr von einem Telefon vor dem Haus an.

**7.** Überprüfen Sie alle Schläuche und deren Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus und warnen Sie Ihre Nachbarn.

**8.** Gehen Sie nicht in das Haus, bis die Behörden erklären, dass es sicher ist.





## Verwendungszweck

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
3. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
4. Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

## Elektrischer Anschluss

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

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

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

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

5. 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.

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

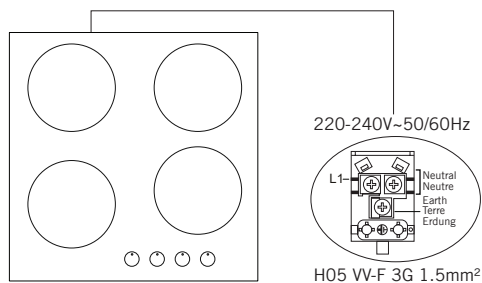
7. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel Ihres Geräts keine heißen Bereiche passieren muss. Halten Sie Stromkabel auch von scharfen Kanten und Ecken fern.

8. 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.

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

## Elektrische anschlüsse

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



## Gasanschluss

**WARNUNG:** Bevor Sie mit der Gasinstallation beginnen, schalten Sie die Gasversorgung aus. Explosionsgefahr.

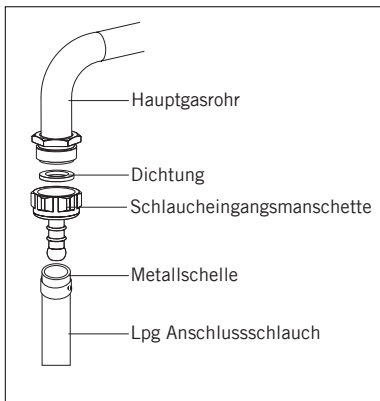
1. Schließen Sie ihr Herd am Gashahn auf dem kürzesten Weg an und verhindern Sie jegliche Undichtigkeit. Verwenden Sie zur Sicherheit einen Schlauch von mindestens 40 cm bis höchstens 125 cm.

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

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

4. 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.

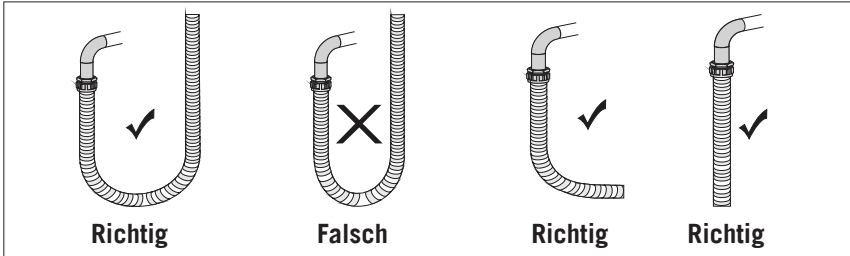
### Für LPG-Verbindung;



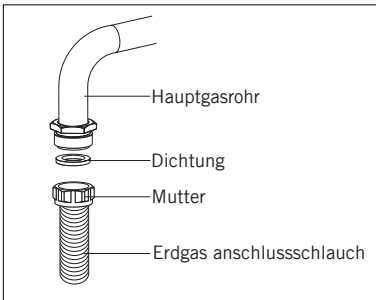
Für den LPG (Flasche)-Anschluss; die Metallschelle an den Schlauch von der LPG-Flasche anschließen. Durch Erhitzen des Schlauchendes im heißen Wasser, schließen Sie es an der Schlauchmanschette hinter dem Gerät schiebend bis zum Anschlag an. Bringen Sie dann die Schelle ans Schlauchende und ziehen Sie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

**HINWEIS:** Der am LPG-Zylinder anzubringende Regler sollte eine 300 mmSS-Funktion haben.

**WARNUNG:** 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.



### Für Erdgasanschluss;



**WARNUNG:** 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 eine Gasleck-Kontrolle durch.

### 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 1 dargestellt.
3. Entfernen Sie den Brennerdeckel und den Brenner und gewährleisten Sie, dass die Düse ersichtlich ist, wie in abbildung 2 dargestellt.
4. Lösen Sie die Düse mit dem Schraubenzieher, wie in abbildung 3 dargestellt und ersetzen Sie es mit einem Neuen.

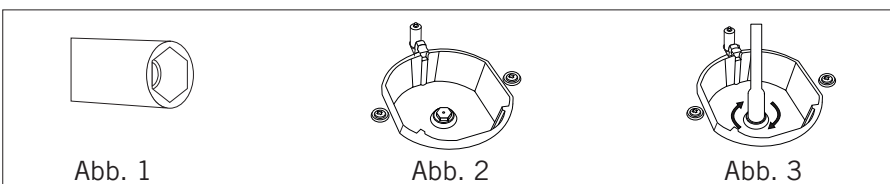


Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

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.

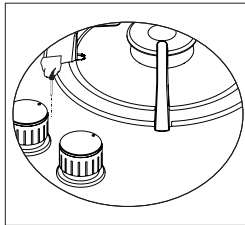


Abb. 4

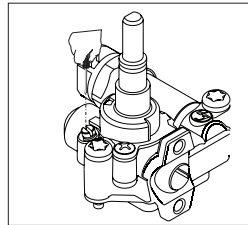
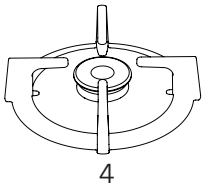
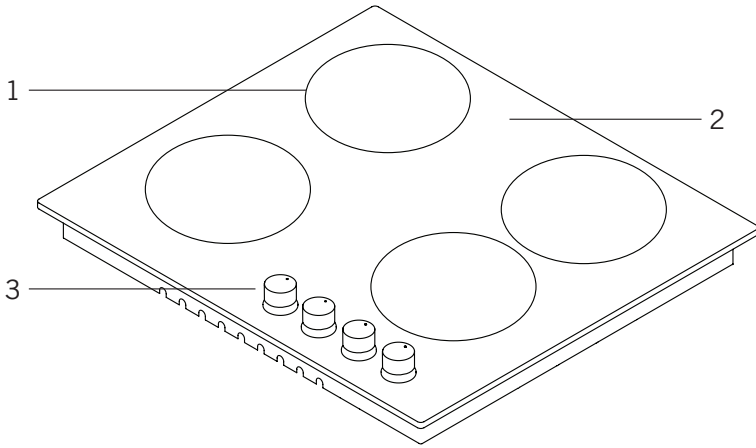


Abb. 5

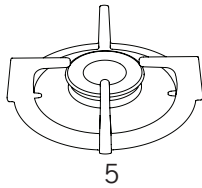
### Belüftung des zimmers

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.

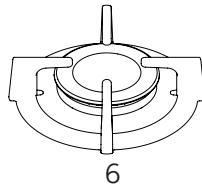
| Größe des raums                                 | Belüftungsöffnungen      |
|---|--------------------------|
| Kleiner als 5 m <sup>3</sup>                    | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| Zwischen 5 m <sup>3</sup> bis 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| Größer als 10 m <sup>3</sup>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



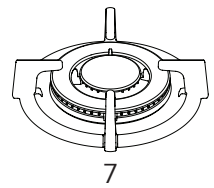
4



5



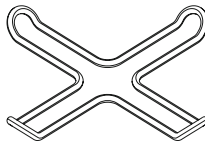
6



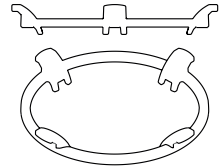
7



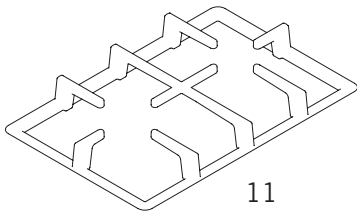
8



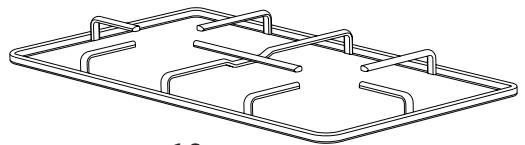
9



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

## Technische Daten

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.

| Spezifikationen          | Niveau 1            | Niveau 2 | Niveau 3 | Niveau 4 | Niveau 5 | Niveau 6 |
|--------------------------|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Ø80 mm hotplate          | 200 W               | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm hotplate         | 250 W               | 750 W    | 1000 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø180 mm hotplate         | 500 W               | 750 W    | 1500 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm schnell hotplate | 500 W               | 1000 W   | 1500 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø180 mm schnell hotplate | 850 W               | 1150 W   | 2000 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm hotplate         | 95 W                | 155 W    | 250 W    | 400 W    | 750 W    | 1000 W   |
| Ø180 mm hotplate         | 115 W               | 175 W    | 250 W    | 600 W    | 850 W    | 1500 W   |
| Ø145 mm schnell hotplate | 135 W               | 165 W    | 250 W    | 500 W    | 750 W    | 1500 W   |
| Ø180 mm schnell hotplate | 175 W               | 220 W    | 300 W    | 850 W    | 1150 W   | 2000 W   |
| Versorgungsspannung      | 220-240 V 50/60 Hz. |          |          |          |          |          |

## Spritze, verbrauch und kraft tabelle

| Brenner Spezifikationen | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |      | G20,25 mbar |      | G20,13 mbar |      |
|-------------------------|----------------------------|-------|------|-------------|------|-------------|------|
|                         | Erd gas                    |       |      | Erd gas     |      | Erd gas     |      |
| Wok brenner (3,5)       | Injektor                   | 1,40  | mm   | 1,28        | mm   | 1,60        | mm   |
|                         | Gasstrom                   | 0,333 | m³/h | 0,333       | m³/h | 0,333       | m³/h |
|                         | Leistung                   | 3,50  | kW   | 3,50        | kW   | 3,50        | kW   |
| Wok brenner (2,5)       | Injektor                   | 1,15  | mm   | 1,06        | mm   | 1,35        | mm   |
|                         | Gasstrom                   | 0,243 | m³/h | 0,243       | m³/h | 0,243       | m³/h |
|                         | Leistung                   | 2,50  | kW   | 2,50        | kW   | 2,50        | kW   |
| Großer gas brenner      | Injektor                   | 1,15  | mm   | 1,10        | mm   | 1,45        | mm   |
|                         | Gasstrom                   | 0,276 | m³/h | 0,276       | m³/h | 0,276       | m³/h |
|                         | Leistung                   | 2,90  | kW   | 2,90        | kW   | 2,90        | kW   |
| Mittlerer gas brenner   | Injektor                   | 0,97  | mm   | 0,92        | mm   | 1,10        | mm   |
|                         | Gasstrom                   | 0,162 | m³/h | 0,162       | m³/h | 0,162       | m³/h |
|                         | Leistung                   | 1,70  | kW   | 1,70        | kW   | 1,70        | kW   |
| Kleiner gas brenner     | Injektor                   | 0,72  | mm   | 0,70        | mm   | 0,85        | mm   |
|                         | Gasstrom                   | 0,96  | m³/h | 0,96        | m³/h | 0,96        | m³/h |
|                         | Leistung                   | 0,95  | kW   | 0,95        | kW   | 0,95        | kW   |

| Brenner<br>Spezifikationen | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |     | G30,50 mbar |     | G30,37 mbar |     |
|----------------------------|-------------------------------|------|-----|-------------|-----|-------------|-----|
|                            | LPG                           |      |     | LPG         |     | LPG         |     |
| Wok<br>brenner<br>(3,5)    | Injektor                      | 0,96 | mm  | 0,76        | mm  | 0,96        | mm  |
|                            | Gasstrom                      | 254  | g/h | 254         | g/h | 254         | g/h |
|                            | Leistung                      | 3,50 | kW  | 3,50        | kW  | 3,50        | kW  |
| Wok<br>brenner<br>(2,5)    | Injektor                      | 0,82 | mm  | 0,73        | mm  | 0,78        | mm  |
|                            | Gasstrom                      | 182  | g/h | 182         | g/h | 182         | g/h |
|                            | Leistung                      | 2,50 | kW  | 2,50        | kW  | 2,50        | kW  |
| Großer<br>gas brenner      | Injektor                      | 0,85 | mm  | 0,75        | mm  | 0,85        | mm  |
|                            | Gasstrom                      | 211  | g/h | 211         | g/h | 211         | g/h |
|                            | Leistung                      | 2,90 | kW  | 2,90        | kW  | 2,90        | kW  |
| Mittlerer<br>gas brenner   | Injektor                      | 0,65 | mm  | 0,60        | mm  | 0,65        | mm  |
|                            | Gasstrom                      | 124  | g/h | 124         | g/h | 124         | g/h |
|                            | Leistung                      | 1,70 | kW  | 1,70        | kW  | 1,70        | kW  |
| Kleiner<br>gas brenner     | Injektor                      | 0,50 | mm  | 0,43        | mm  | 0,50        | mm  |
|                            | Gasstrom                      | 69   | g/h | 69          | g/h | 69          | g/h |
|                            | Leistung                      | 0,95 | kW  | 0,95        | kW  | 0,95        | kW  |

**WARNUNG:** Durchmesserwerte, die auf dem Injektor geschrieben sind, sind ohne Komma angegeben. Beispielsweise; Der Durchmesser von 1,70 mm ist am Injektor mit 170 angegeben.

**WARNUNG:** Für die Änderung, die von autorisierten Service durchgeführt werden sollte, sollte diese Tabelle berücksichtigt werden. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die aufgrund von fehlerhaften Änderungen auftreten.

**WARNUNG:** Um die Produktqualität zu erhöhen, können die technischen Daten ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**WARNUNG:** Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten gelieferten Werte sind Laborwerte, die den jeweiligen Normen entsprechen. Diese Werte können je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen abweichen.



## INSTALLATION DER HERDPLATTE

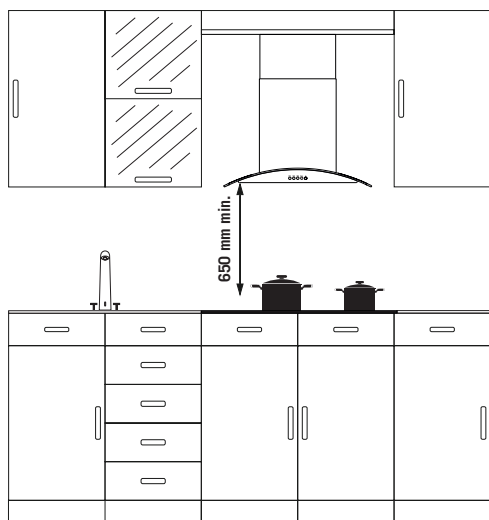
Überprüfen Sie, ob die elektrische Installation geeignet ist, um das Gerät in den Betriebszustand zu bringen. Wenn die Strominstallation nicht geeignet ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Installateur, um die Versorgung nach Bedarf zu organisieren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von Unbefugten verursacht werden.

**WARNUNG:** Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Ort, an dem das Produkt platziert werden soll, vorzubereiten und die elektrische Installation vorzubereiten.

**WARNUNG:** Die Vorschriften in lokalen Normen für elektrische Installationen müssen während der Produktinstallation befolgt werden.

**WARNUNG:** Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Lassen Sie das Produkt nicht installieren, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte gefährden Ihre Sicherheit.

### Richtiger Standort Für Die Installation



Das Produkt wurde den handelsüblichen Küchentheken entsprechend entworfen.

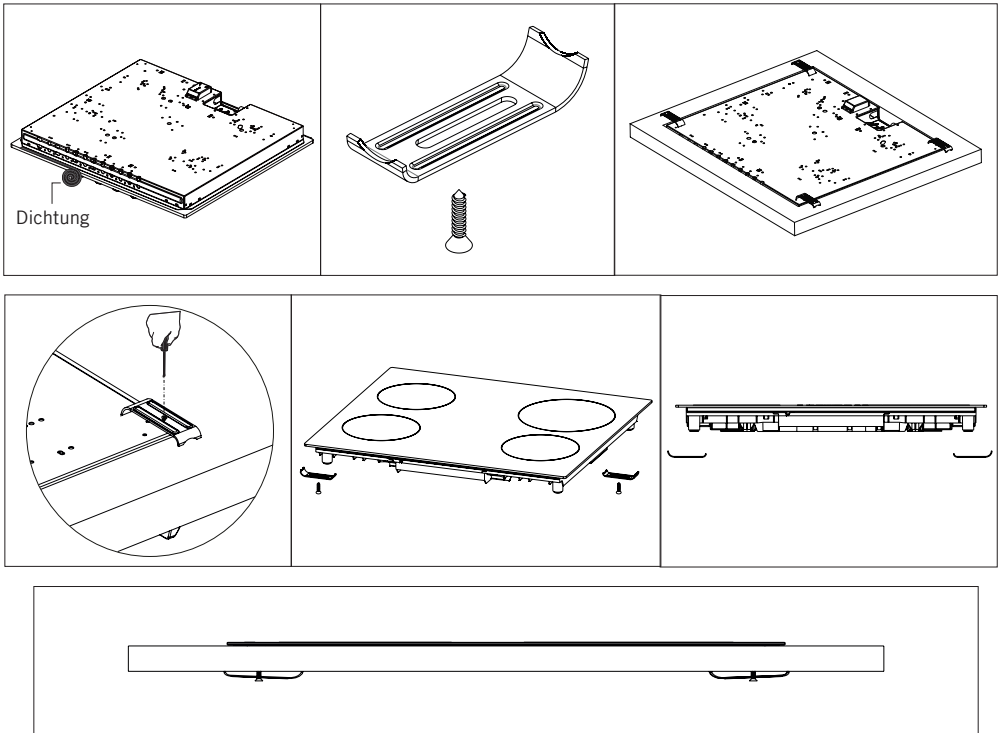
Zwischen Produkt und Küchenwand sowie Möbel muss ein Sicherheitsabstand gelassen werden.

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).

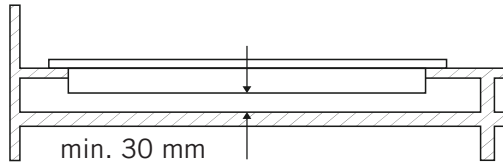
## Installation

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.

## Installationsdiagramm



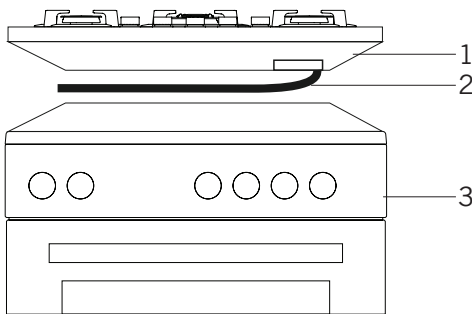
6. Falls das Gerät auf eine Schublade montiert werden soll und es die untere Seite des Geräts berührt, muss diese Seite mit einem Holzboden getrennt werden.



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.

### Wenn Unter Dem Herd Ein Einbau-Backofen Eingebaut Wurde;

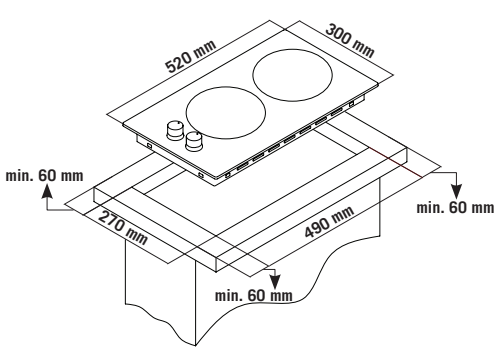


- 1. Herd
- 2. Schlauch
- 3. Backofen

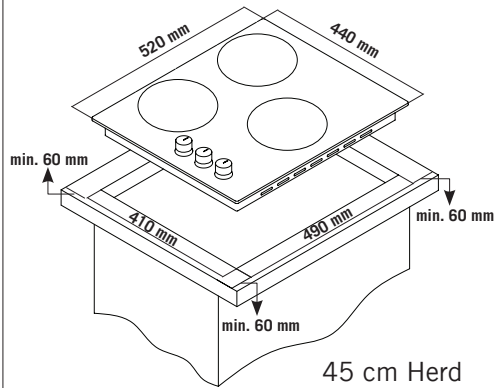
Der Gasschlauch muss so platziert werden, dass es den Backofen, scharfe Kanten und Ecken nicht berührt, es nicht so ziehen, dass es krümmt. Der Gasanschluss muss an der rechten Seite des Herds durchgeführt und die Schläuche mithilfe von Manschetten befestigt werden.

## Zählerabschneider Abmessungen

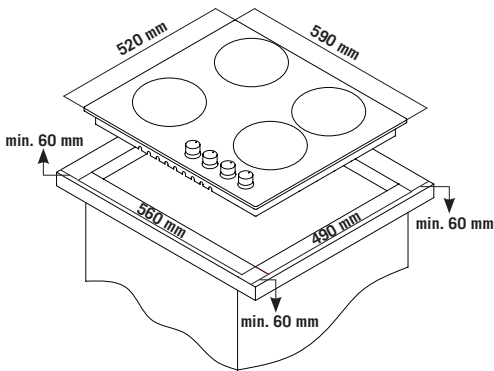
Beachten Sie folgende Zeichnungen und Daten beim Ausschneiden der Küchentheke bei der Aufstellung Ihres Herds.



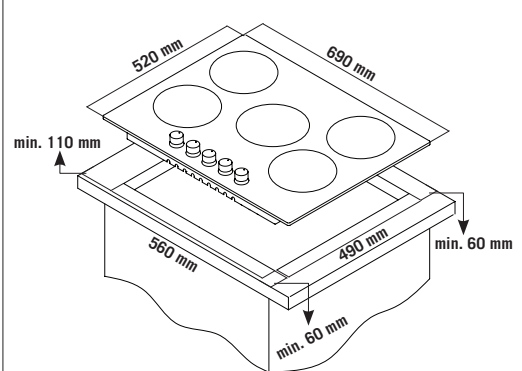
30 cm Herd



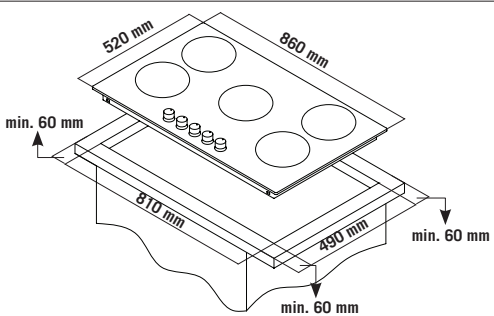
45 cm Herd



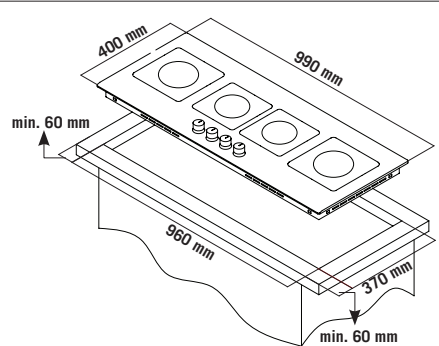
60 cm Herd



70 cm Herd



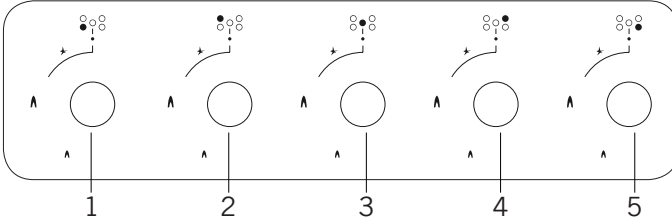
90 cm Herd



100 cm Herd

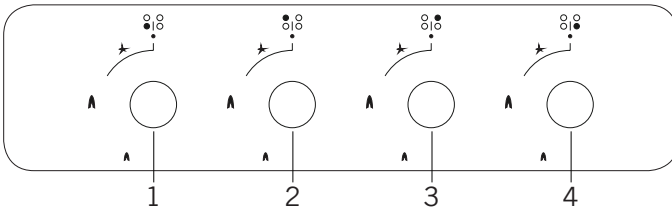
## STEUERTAFEL

### Visuelle Kochflächen Von 70-90 cm Und 100 cm



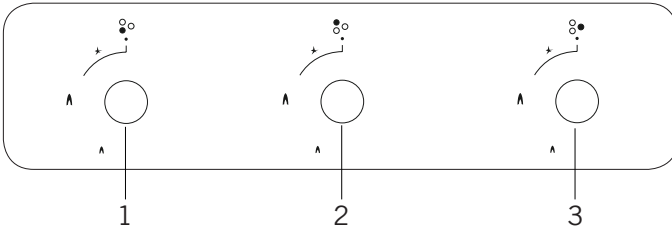
1. Kochplatte vorne links
2. Kochplatte hinten links
3. Wok-Kochplatte
4. Kochplatte hinten rechts
5. Kochplatte vorne rechts

### Visuelle Kochflächen Von 60 cm



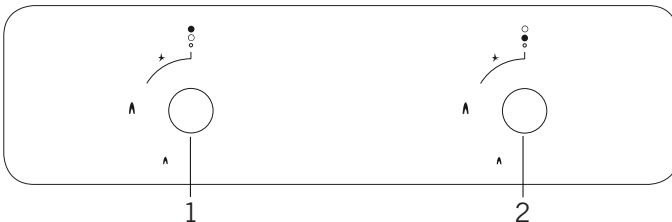
1. Kochplatte vorne links
2. Kochplatte hinten links
3. Kochplatte hinten rechts
4. Kochplatte vorne rechts

### Visuelle Kochflächen Von 45 cm



1. Kochplatte unten links
2. Kochplatte oben links
3. Kochplatte rechts

### Visuelle Kochflächen Von 30 cm



1. Kochplatte unten
2. Kochplatte oben

**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.

## ANWENDUNG DES HERDS

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

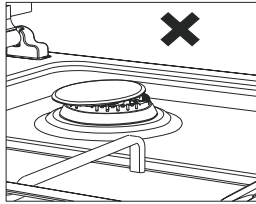


Abb. 6

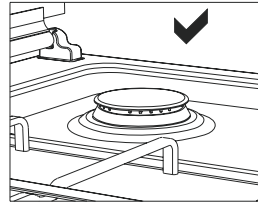
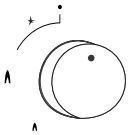


Abb. 7

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

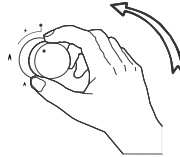
3. Bei den Modellen mit automatischem Auslöser, wird dies mit Strom gewährleistet. Daher sollte vor der Anwendung des Geräts sichergestellt werden, dass die Stromversorgung des Geräts abgestellt ist. Der Zündvorgang bei diesen Modellen erfolgt wie folgt dargestellt.



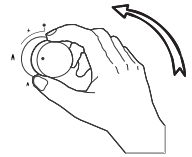
Der Herdhahn ist auf geschlossener Position.



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



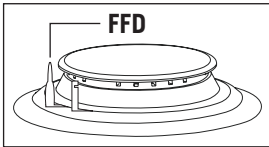
Wenn die Taste gedrückt ist, wird das Feuerzeug aktiv und der Zündvorgang beginnt.



Bei gedrückt-halten der 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 Bedienknopf 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. Flammendurchschlagsicherung (FFD) \*;** arbeitet sofort, wenn der Sicherheitsmechanismus aufgrund von übergelaufener Flüssigkeit über oberen Kochfeldern aktiviert wird.

**7.** 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 dieses Apparat nur auf dem kleinen Brenner.

**8.** 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.

**9.** Stellen Sie sicher, dass die Kochergrills vollständig auf dem Kochfeld sitzen. Wenn das Gitter nicht richtig sitzt, können die Materialien verschüttet werden.

**10.** Stellen Sie die Töpfe und Pfannen so, dass die Stiele nicht auf die Herde kommen, damit sich ihre Stiele nicht erhitzen.

**11.** Geben Sie in Töpfe oder Pfannen die entsprechende Menge von Lebensmitteln ein. Auf diese Weise vermeiden Sie den Überlauf von Essen und müssen keine unnötige Reinigung tun.

**12.** Die Größe des Behälters und die Größe der Gasflamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht vom Boden des Behälters vorstehen.

**13.** Verwenden Sie keine unausgewogene und leicht umkippbare Behälter.

**14.** Stellen Sie leere Töpfe und Behälter nicht auf offene Kochplatten.

**15.** Schalten Sie die Kochplatten nach jedem Gebrauch aus.

**16.** Stellen Sie keine Behälter auf das Produkt, das durch Hitze beeinträchtigt werden könnte.

**17.** Betreiben Sie das Kochfeld nicht ohne Töpfe oder Behälter.

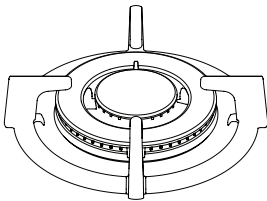
**18.** Stellen Sie die Töpfe oder Pfannenabdeckungen nicht auf die Kochstellen.

**19.** Wenn Sie die Pfanne in eine andere Kochplatte stellen möchten, heben Sie sie auf und legen Sie sie auf die Kochplatte, anstatt sie zu schieben.

**20.** Halten Sie den Deckel des Behälters offen, den Sie beim Anheizen des Öls verwenden.

**21.** Füllen Sie niemals mehr als ein Drittel Öl in die Pfanne. Beim Anheizen der Öle, nicht ohne Aufsicht lassen. Extreme überhitzte Öle sind brandgefährlich.

### **Wok Herd \***



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.



## Topfgrößen

Die folgenden Tabellen zeigen die empfohlenen Topfdurchmesser für die Kochplatten.

| Glas-kochfelder | 30 cm herd | 45 cm herd | 60 cm seitige steuer | 60 cm steuer front | 70 cm steuer front | 90 cm steuer front |
|-----------------|------------|------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Hilfsherd       | 12-18 cm   | 12-18 cm   | 12-18 cm             | 12-18 cm           | 12-18 cm           | 12-18 cm           |
| Normaler herd   | ---        | 18-20 cm   | 18-20 cm             | 18-20 cm           | 18-20 cm           | 18-22 cm           |
| Großer herd     | 18-24 cm   | 22-24 cm   | 22-24 cm             | 22-24 cm           | 22-24 cm           | 22-26 cm           |
| Wok herd        | 24-26 cm   | ---        | 24-26 cm             | 24-26 cm           | 24-26 cm           | 26-30 cm           |

| Metall-kochfelder | 30 cm herd | 45 cm herd | 60 cm seitige steuer | 60 cm steuer front | 70 cm steuer front | 90 cm steuer front |
|-------------------|------------|------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Hilfsherd         | 12-18 cm   | 12-18 cm   | 12-18 cm             | 12-18 cm           | 12-18 cm           | 12-18 cm           |
| Normaler herd     | ---        | 18-20 cm   | 18-20 cm             | 18-20 cm           | 18-20 cm           | 18-22 cm           |
| Großer herd       | 18-22 cm   | 22-24 cm   | 22-26 cm             | 22-24 cm           | 22-24 cm           | 22-26 cm           |
| Wok herd          | 24-26 cm   | 24-26 cm   | 24-26 cm             | 24-26 cm           | 24-26 cm           | 26-32 cm           |

**WARNUNG:** Durchmesser der verwendeten Kochtöpfe muss minimum 120 mm sein.



Spritzer und Überlauf können die Kochfeldoberfläche beschädigen und Feuer verursachen.



Verwenden Sie keine Behälter mit konvexen oder konkaven Böden.



Wenn der Durchmesser des Topfes kleiner ist als der Durchmesser des Kochfelds, wird dadurch Energie verschwendet.



Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.

## 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.** Spülen Sie die Kunststoff- und Aluminiumteile Ihres Herd nicht in der Spülmaschine.

**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 Bedienelemente erschweren oder gar ganz unmöglich werden, in diesem Fall müssen diese mit neuen ausgetauscht werden. Der Austausch muss vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

## FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

### Prüfpunkte

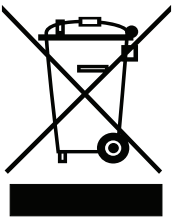
Wenn Sie ein Problem mit dem Herd haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

| Problem   | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---|--|---|
| <b>Keine Zündung.</b>                                     | Kein Funke.  | Stromversorgung prüfen.   |
|   | Die Herdabdeckung ist nicht richtig angebracht.            | Passen Sie die Abdeckung richtig an.  |
|   | Gasversorgung ist geschlossen.                             | Völlig offene Gasversorgung.  |
| <b>Nicht richtige Zündung.</b>                            | Gasversorgung nicht vollständig geöffnet.                  | Völlig offene Gasversorgung.  |
|   | Die Herdabdeckung ist nicht richtig angebracht.            | Passen Sie die Abdeckung richtig an.  |
|   | Zündkerze ist mit Fremdstoffen verstopft.                  | Fremdkörper mit einem Tuch abwischen.   |
|   | Kochfelder sind nass.                                      | Die Kochfelder sorgfältig abtrocknen.   |
|   | FlammenstreuLöcher sind verstopft.                         | Reinigen Sie den Flammenstreuer.  |
| <b>Geräusche beim Brennen oder während der Zündung.</b>   | Die Herdabdeckung ist nicht richtig angebracht.            | Passen Sie die Abdeckung richtig an.  |
| <b>Die Flamme schaltet sich während des Betriebs aus.</b> | Flammenwächter ist verstopft durch fremdes Material.       | Reinigen Sie das Flammenüberwachungsgerät.  |
|   | Überlaufessen schaltet die Flamme aus.                     | Schalten Sie die Kochplatte aus. Warten Sie eine Minute und zünden Sie erneut.  |
|   | Eine starke Luftströmung schaltet die Flamme aus.          | Bitte überprüfen Sie die entsprechende Kochplatte und überprüfen Sie den Kochbereich. Warten Sie eine Minute und zünden Sie erneut. |
| <b>Gelbe Flamme .</b>                                     | FlammenstreuLöcher sind verstopft.                         | Reinigen Sie den Flammenstreuer.  |
|   | Unterschiedliches Gas wurde verwendet.                     | Überprüfen Sie das verwendete Gas.  |
| <b>Instabile Flamme.</b>                                  | Die Herdabdeckung ist nicht richtig angebracht.            | Passen Sie die Abdeckung richtig an.  |
| <b>Gasgeruch.</b>   | Kochplatte offen gelassen                                  | Überprüfen Sie, ob irgendwelche Kochplatten offen gelassen sind.  |
|   | Leckage von der Gasflasche zum Kocher.                     | Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen dicht sind.   |
| <b>Zündung funktioniert nicht.</b>                        | Die Spitzen oder der Körper der Zündkerzen sind verstopft. | Reinigungstipps oder der Körper der Zündkerzen des Gasbrenners sind verstopft.  |
|   | Gasbrennerrohre sind verstopft.                            | Gasbrennerrohre reinigen.   |

## HANDHABUNGSREGELN

1. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
2. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
3. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
4. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

## 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.

## VERPACKUNGSINFORMATIONEN

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.

**Beste gebruiker,**

Onze doelstelling is ervoor te zorgen dat dit product u optimale prestaties biedt. Het werd vervaardigd in onze moderne faciliteiten in een nauwgezette werkomgeving, conform met ons totaal kwaliteitsconcept.

Om die reden raden we aan de gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen voor u het product in gebruik neemt en deze voortdurend bij de hand te houden.

**Opmerking:** Deze gebruikshandleiding werd voorbereid voor meer dan één model. Sommige functies vermeld in de handleiding zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat.

Al onze producten dienen uitsluitend voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.

Producten gemarkeerd met (\*) zijn optioneel.

**"Conform met de WEEE-voorschriften."**

## Inhoud

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Belangrijke waarschuwingen.....      | 95  |
| Elektrische aansluiting.....         | 105 |
| Gasaansluiting.....                  | 106 |
| Presentatie van het apparaat.....    | 109 |
| Technische specificaties.....        | 110 |
| Installatie van de kookplaat.....    | 112 |
| Aanrecht uitsnijding afmetingen..... | 115 |
| Bedieningspanelen.....               | 116 |
| Het gebruik van uw kookplaat.....    | 117 |
| Onderhoud en reiniging.....          | 120 |
| Probleemoplossen.....                | 121 |
| Regels bij de hantering.....         | 122 |
| Milieuvriendelijke verwijdering..... | 122 |
| Verpakkingsinformatie.....           | 122 |

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Installatie en reparaties moeten altijd worden uitgevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

5. **WAARSCHUWING: Brandgevaar; laat geen voorwerp staan op de kookplaat.**

6. **WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik.**

7. De instelling van dit apparaat staan vermeld op het etiket. (of op het naamplaatje)

8. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kleine kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

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

10. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

11. Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

12. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden of onder permanent toezicht staan.

13. Raak de verwarmingselementen niet aan.

**14. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.**

15. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

16. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, personen met fysieke, gehoor- of mentale gebreken of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en dat zijn informatie hebben gekregen in verband met de gevaren.

17. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

18. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

19. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



**20.** Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

**21.** Houd de ventilatieopeningen open.

**22.** U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.

**23.** Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.

**24.** Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.

**25.** Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan in brand schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.

**26.** Als het apparaat defect is of zichtbare schade vertoont mag u het apparaat niet gebruiken.

**27.** Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

**28.** Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

**29.** De netwerkvoeding van de oven kan worden ontkoppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

**30.** Plaats geen metalen kookgerei zoals messen, vorken of lepels op de kookplaat want ze kunnen heel warm worden.

**31.** Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

**32.** Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijdert. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

**33.** Het bevestigingspunt van de kabel moet worden beschermd.

**34. OPGELET: “Als het glas boven de kookplaat gebroken is, moet u het verwarmingselement uitschakelen en het apparaat loskoppelen van de voeding, raak het apparaat niet aan en gebruik het niet.”**

**35.** De gebruiker mag de oven nooit zelf hanteren.

**36.** De gebruiker moet de gasbranders voorzichtig reinigen. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

**37.** Aangezien de brander heet is tijdens de bereiding of net na de bereiding kan men zich verbranden omwille van de extreme temperatuur en stoom.

**38.** Als u de oven niet uitschakelt na de bereiding kan de gebruiker zich verbranden aan de hete oppervlakken.

**39.** Als er zwaardere ladingen worden geplaatst op de oven kunnen ze omkantelen. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

**40.** U moet het apparaat kunnen loskoppelen na de installatie via een toegankelijke stekker of een schakelaar in de bedrading, tenzij.

## Elektrische veiligheid

1. Voer de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.

2. Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

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

4. U mag het product nooit wassen door er water op te verstuiven of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken.

5. U mag de stekker niet aanraken met natte handen. Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.

6. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

7. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

8. Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

9. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke netsnoer.

10. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

11. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

12. Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

13. Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

14. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

15. Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.

16. De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

17. Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

**18.** Verwijder de ontstekingschakelaars niet van het apparaat. Zo niet kan men in aanraking komen met elektrische kabels die onder stroom staan. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

## **Gas veiligheid**

**1.** Dit apparaat is niet aangesloten op het afvoermechanisme van brandende producten. Dit apparaat moet worden aangesloten en geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende installatieregels. De omstandigheden met betrekking tot de ventilatie moet worden overwogen.

**2.** Als een apparaat met gas wordt gebruikt, worden vocht, warmte en brandende producten gecreëerd in de ruimte. Zorg er eerst en vooral voor dat de keuken goed geventileerd is wanneer men het apparaat gebruikt en zorg voor natuurlijke ventilatieopeningen of installeer een mechanische ventilatie.

**3.** Als u het apparaat zwaar of langdurig hebt gebruikt, kan een bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn. Open bijvoorbeeld een venster of schakel de mechanische ventilatie op een hogere snelheid.

**4.** Dit apparaat mag enkel worden gebruikt in goed geventileerde locaties in overeenstemming met de geldende regels. Lees de handleiding voor u dit product installeert of in gebruik neemt.

**5.** Voor u het apparaat positioneert, moet u ervoor zorgen dat het lokale omstandigheden (type gas en gasdruk) voldoen aan de vereisten van het apparaat.

**6.** Het mechanisme mag niet langer dan 15 seconden worden ingeschakeld. Als de brander niet inschakelt na 15 seconden moet u het mechanisme stoppen en ten minste één minuut wachten voor de brander opnieuw probeert te ontsteken.

**7.** Elke bewerking die moet worden uitgevoerd op de gasinstallatie moet worden uitgevoerd door geautoriseerd en bekwaam personeel.

**8.** Dit apparaat is aangepast voor aardgas (AG). Als u uw product moet gebruiken met een ander gastype moet u beroep doen op een geautoriseerde dienst voor de conversie.

**9.** Voor een correcte werking moeten de afzuigkap, gasleiding en klem regelmatig worden vervangen volgens de aanbevelingen van de fabrikant en indien vereist.

**10.** Gas moet goed branden in gasproducten. Een blauwe vlam en doorlopend branden wijst op correct brandend gas. Als het gas onvoldoende brandt, kan koolstofmonoxide (CO) worden gecreëerd. Koolstofmonoxide is kleurloos, geurloos en een bijzonder giftig gas dat zelfs in kleine hoeveelheden dodelijk kan zijn.

**11.** Vraag uw lokale gasleverancier de noodnummers voor gas en de maatregelen die moeten worden genomen als men een gasgeur waarneemt.

## **Wat moet u doen wanneer u een gasgeur waarneemt**

- 1.** U mag geen open vlammen gebruiken en u mag niet roken.
- 2.** Gebruik geen elektrische schakelaar. (Bijvoorbeeld: lamschakelaar of deurbel)
- 3.** Gebruik geen telefoon of mobiele telefoon.
- 4.** Open de deuren en ramen.
- 5.** Sluit alle kleppen van het apparaat die gas gebruiken en de gastellers.
- 6.** Bel de brandweer van een telefoon buiten uw thuis.
- 7.** Controleer alle slangen en hun verbindingen op lekken. Als u nog steeds gas ruikt, moet u het huis verlaten en uw burens waarschuwen.
- 8.** U mag het huis niet betreden tot de autoriteiten het veilig verklaren.

## Beoogd gebruik

- 1.** Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik van het apparaat is niet toegelaten.
- 2.** Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- 3.** De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.
- 4.** De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

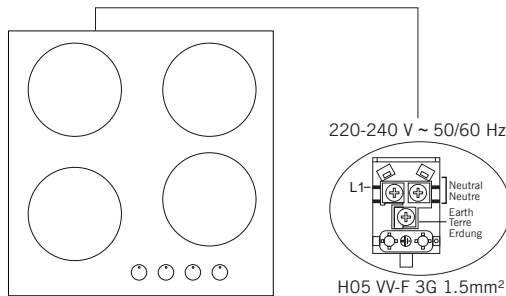


## Elektrische Aansluiting

1. Instelling eisen van dit apparaat zijn vermeld op de categorielabel of plaat.
2. Het apparaat moet worden aangesloten op een geschikte elektrische aansluiting. Zo nodig, is het raadzaam dat de installatie werd gedaan door geautoriseerde servicecentra.
3. Uw apparaat is ingesteld volgens 220-240 V, 50/60 Hz elektrische voeding.
4. Als deze waarde is opgegeven als die verschilt van de elektriciteitsnet dan vraag een geautoriseerde.
5. 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.
6. Zonder het gebruik van een extensie moet snoer aansluiten van het apparaat in het stopcontact zitten kundig voor gemakkelijk bereiken en gemaakt aarding.
7. 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.
8. 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
9. 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.

## Elektrisch schema

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



## Gasaansluiting

**WAARSCHUWING:** Voor u werkzaamheden start in het kader van de gasaansluiting moet u de gastoevoer uitschakelen. Ontploffingsgevaar.

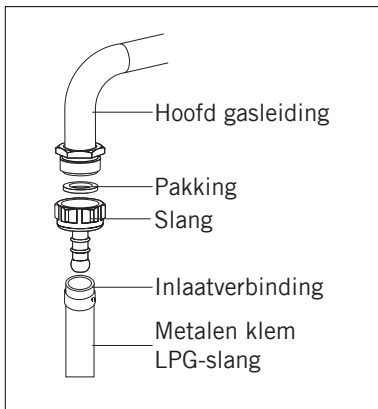
1. Sluit uw apparaat aan op de gaskraan langs de kortste weg om lekken te vermijden. De slang mag uit veiligheidsoverwegingen maximum 125 cm lang zijn en ze moet minimum 40 cm lang zijn.

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

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

4. 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.

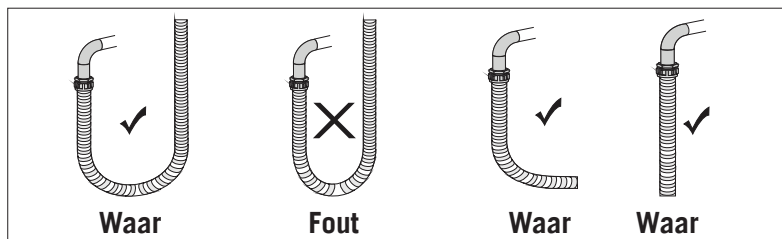
### Voor de LPG-aansluiting;



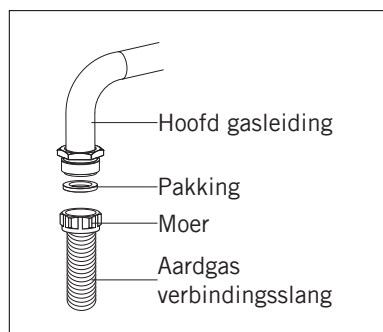
Voor de LPG (cilinder) verbinding moet een metalen klem worden bevestigd op de slang van de LPG-cilinder. Bevestig een uiteinde van de slang op de slang inlaatverbinding achter het apparaat door de slang op te warmen in kokend water. Duw de klem daarna naar de eindsectie van de slang en draai vast met 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.

**WAARSCHUWING:** 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.



### Voor de aardgas aansluiting;



**WAARSCHUWING:** 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.

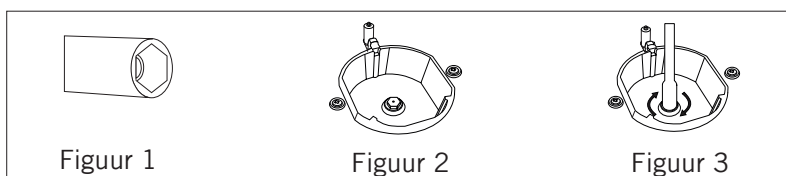
### Transformatie van aardgas naar LPG en van LPG naar aardgas

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 figuur 1.

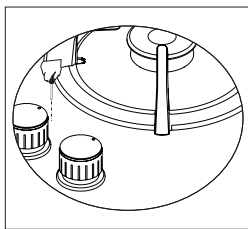
3. Zoals aangeduid in figuur 2 demonteert u het deksel van de brander van de kookplaat en let erop dat u de injector kunt zien.

4. Verwijder de injector zoals aangeduid in figuur 3 met een schroevendraaier en vervang hem.

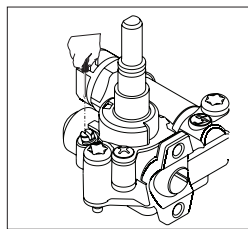


5. Verwijder daarna de bedieningsschakelaars van de kookplaat. Draai de schroef naar het midden van de gaskranen met een kleine schroevendraaier zoals aangegeven in de onderstaande figuur om ze in te stellen. Om de debietschroef aan te passen, moet u een schroevendraaier gebruiken met een geschikte afmeting. 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 controle controleert u of de vlam open of gesloten is.

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



Figuur 4



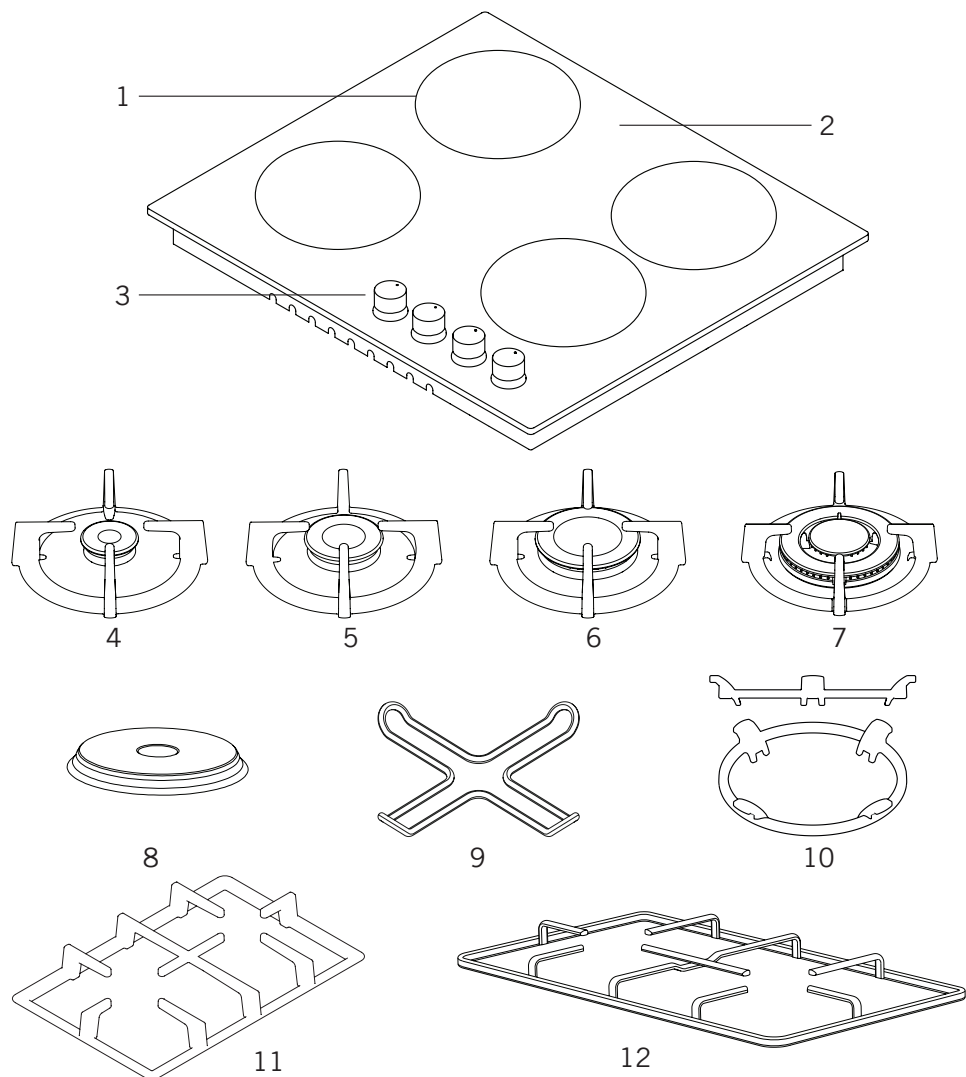
Figuur 5

### 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 5 m <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 10 m <sup>3</sup>                | niet noodzakelijk        |
| In de kelder                                | min 65 cm <sup>2</sup>   |

## PRESENTATIE VAN HET APPARAAT



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

## Technische Specificaties

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.

| Specificaties            | Niveau 1            | Niveau 2 | Niveau 3 | Niveau 4 | Niveau 5 | Niveau 6 |
|--------------------------|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Ø80 mm kookplaat         | 200 W               | 250 W    | 450 W    | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm kookplaat        | 250 W               | 750 W    | 1000 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø180 mm kookplaat        | 500 W               | 750 W    | 1500 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm snelle kookplaat | 500 W               | 1000 W   | 1500 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø180 mm snelle kookplaat | 850 W               | 1150 W   | 2000 W   | ---      | ---      | ---      |
| Ø145 mm kookplaat        | 95 W                | 155 W    | 250 W    | 400 W    | 750 W    | 1000 W   |
| Ø180 mm kookplaat        | 115 W               | 175 W    | 250 W    | 600 W    | 850 W    | 1500 W   |
| Ø145 mm snelle kookplaat | 135 W               | 165 W    | 250 W    | 500 W    | 750 W    | 1500 W   |
| Ø180 mm snelle kookplaat | 175 W               | 220 W    | 300 W    | 850 W    | 1150 W   | 2000 W   |
| Toevoerspanning          | 220-240 V 50/60 Hz. |          |          |          |          |          |

## Injector, gasdebiet en stroom tabel

| Brander specificaties | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |                   | G20,25 mbar |                   | G20,13 mbar |                   |
|-----------------------|----------------------------|-------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                       | Aardgas                    |       |                   | Aardgas     |                   | Aardgas     |                   |
| Wok Brander (3,5)     | <b>Injector</b>            | 1,40  | mm                | 1,28        | mm                | 1,60        | mm                |
|                       | <b>Gasdebiet</b>           | 0,333 | m <sup>3</sup> /h | 0,333       | m <sup>3</sup> /h | 0,333       | m <sup>3</sup> /h |
|                       | <b>Stroom</b>              | 3,50  | kW                | 3,50        | kW                | 3,50        | kW                |
| Wok Brander (2,5)     | <b>Injector</b>            | 1,15  | mm                | 1,06        | mm                | 1,35        | mm                |
|                       | <b>Gasstroom</b>           | 0,243 | m <sup>3</sup> /h | 0,243       | m <sup>3</sup> /h | 0,243       | m <sup>3</sup> /h |
|                       | <b>Kracht</b>              | 2,50  | kW                | 2,50        | kW                | 2,50        | kW                |
| Snelle Brander        | <b>Injector</b>            | 1,15  | mm                | 1,10        | mm                | 1,45        | mm                |
|                       | <b>Gasstroom</b>           | 0,276 | m <sup>3</sup> /h | 0,276       | m <sup>3</sup> /h | 0,276       | m <sup>3</sup> /h |
|                       | <b>Kracht</b>              | 2,90  | kW                | 2,90        | kW                | 2,90        | kW                |
| Halfsnelle Brander    | <b>Injector</b>            | 0,97  | mm                | 0,92        | mm                | 1,10        | mm                |
|                       | <b>Gasstroom</b>           | 0,162 | m <sup>3</sup> /h | 0,162       | m <sup>3</sup> /h | 0,162       | m <sup>3</sup> /h |
|                       | <b>Kracht</b>              | 1,70  | kW                | 1,70        | kW                | 1,70        | kW                |
| Secundaire Brander    | <b>Injector</b>            | 0,72  | mm                | 0,70        | mm                | 0,85        | mm                |
|                       | <b>Gasstroom</b>           | 0,96  | m <sup>3</sup> /h | 0,96        | m <sup>3</sup> /h | 0,96        | m <sup>3</sup> /h |
|                       | <b>Kracht</b>              | 0,95  | kW                | 0,95        | kW                | 0,95        | kW                |

| Brander specificaties | G30,28-30 mbar<br>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  |
|                       | Gasdebiet                     | 254  | g/h | 254         | g/h | 254         | g/h |
|                       | Stroom                        | 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  |
| Snelle 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  |
| Halfsnelle 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  |
| Secundaire 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  |

**WAARSCHUWING:** De diameterwaarden vermeld op de injector worden gespecificeerd zonder komma. Bijvoorbeeld, de diameter van 1,70 mm wordt gespecificeerd als 170 op de injector.

**WAARSCHUWING:** Om de wijziging te laten uitvoeren door een geautoriseerde dienst moet deze tabel dient men rekening te houden met deze tabel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele problemen die het resultaat zijn van een incorrecte wijziging.

**WAARSCHUWING:** Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties worden gewijzigd zonder kennisgeving vooraf.

**WAARSCHUWING:** De waarden vermeld op het apparaat of de begeleidende documenten zijn metingen in het laboratorium in overeenstemming met de respectieve normen. Deze waarden kunnen verschillen naargelang het gebruik en de omstandigheden van de omgeving.

## INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

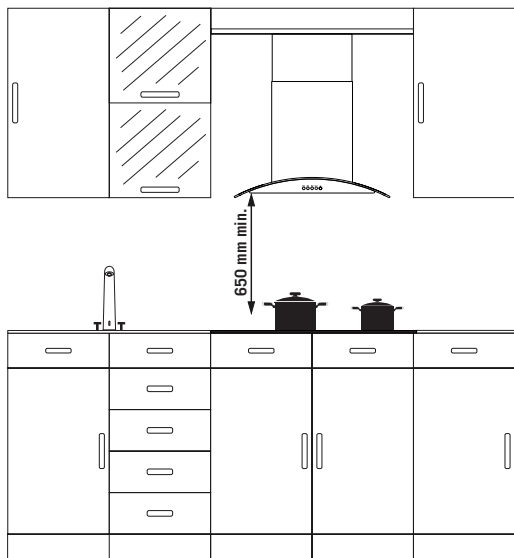
Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de correcte werking van het apparaat. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de eventuele schade die wordt veroorzaakt door bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

**WAARSCHUWING:** De klant is verantwoordelijk voor de voorbereiding van de locatie waar het product zal worden geïnstalleerd en ook voor de voorbereiding van de elektrische installatie.

**WAARSCHUWING:** De regels in de lokale normen over elektrische installaties moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product.

**WAARSCHUWING:** Controleer op schade op het apparaat voor u het installeert. Laat het apparaat niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten kunnen risico's inhouden.

### 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.

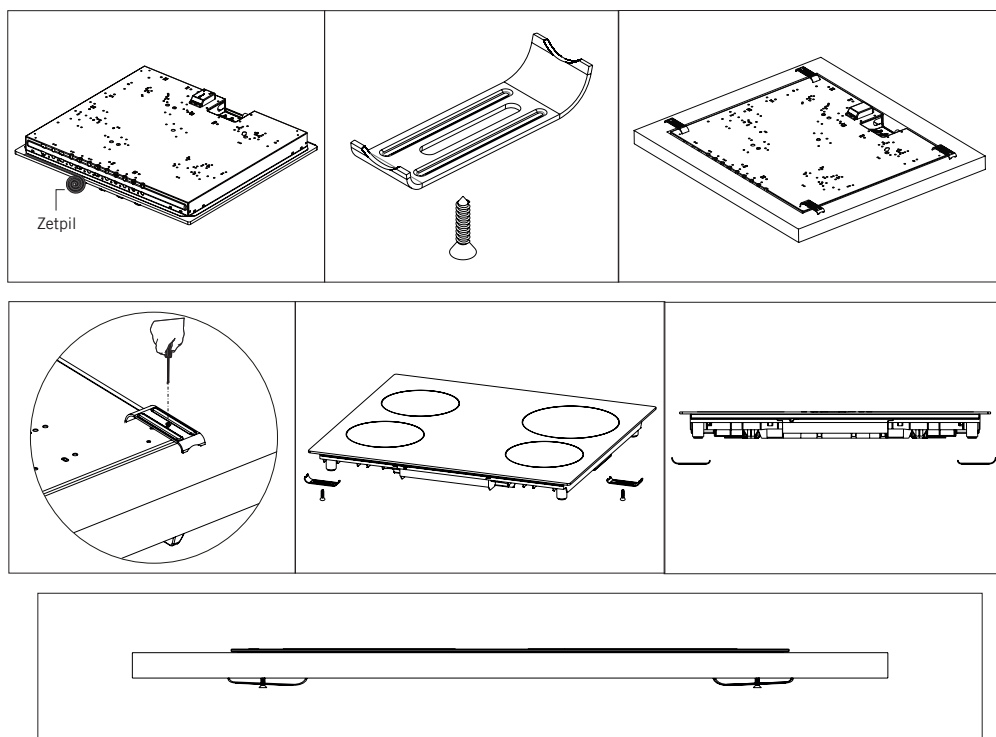
De kookplaat moet worden geplaatst, afhankelijk van de afmetingen van de installatie worden stopgezet. Lokale elektrische en gas installatie, de productnormen vastgelegd in het Reglement moeten worden gevolgd.



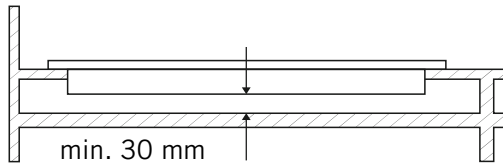
## Installatie

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 aanbrengen 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.

## Installatieschema



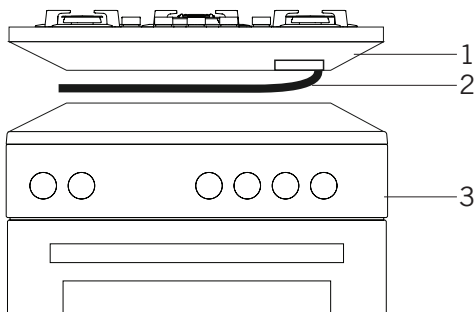
**6.** Ün het geval dat de product is te worden gemonteerd op een lade; de onderkant van de product-touch, moet dan worden gescheiden worden door een houten rack.



**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 muursteun is te zijn; de minimale afstand van 50 mm tussen de muur en de kookplaat.

#### **Als De Ingebouwde Oven Onder De Kookplaat Geplaatst Wordt;**

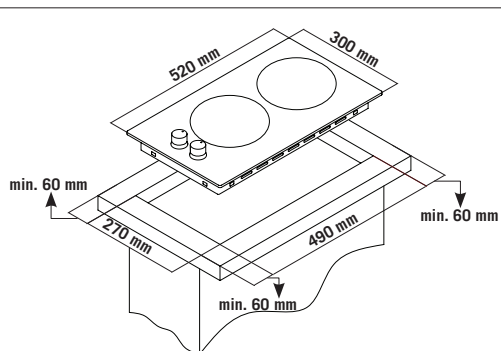


- 1. Kookplaat
- 2. Slang
- 3. Oven

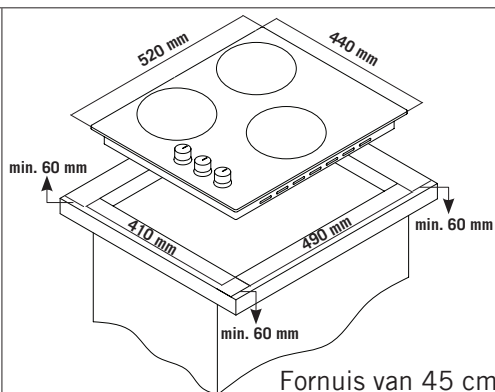
De gasleiding moet worden bevestigd zodat ze niet in contact komt met de oven, scherpe randen en hoeken en u mag er niet aan trekken, buigen of rekken. Breng de gasaansluiting aan op de rechterzijde van het apparaat en bevestig de slang met een klep.

## Aanrecht Uitsnijding Afmetingen

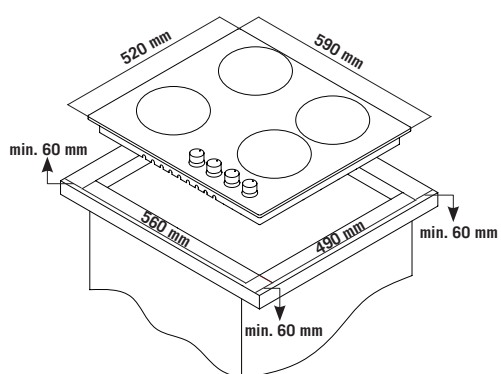
Tijdens installatie van de kookplaat let op de onderstaande tekening en merk op opgegeven afmetingen van je plaat.



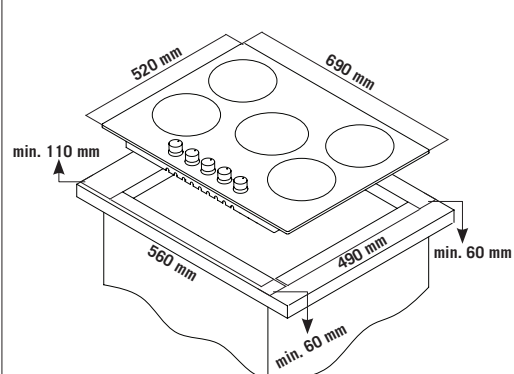
Fornuis van 30 cm



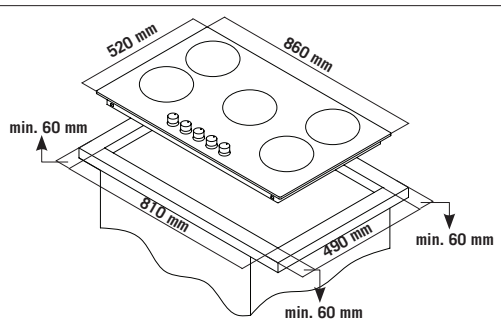
Fornuis van 45 cm



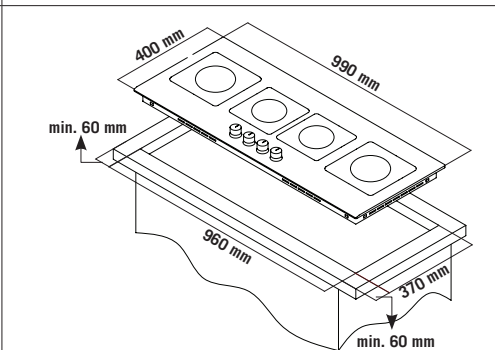
Fornuis van 60 cm



Fornuis van 70 cm



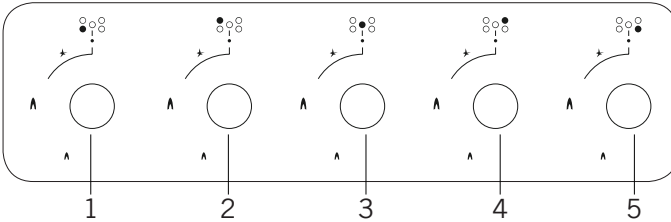
Fornuis van 90 cm



Fornuis van 100 cm

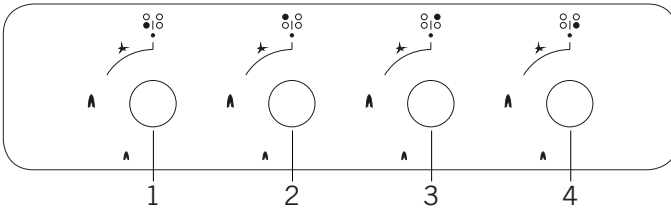
## BEDIENINGSPANELEN

### Kookplaat Panel Visual Van 70-90 cm En 100 cm



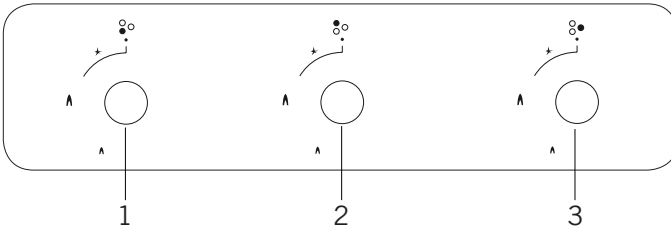
1. Brander links vooraan
2. Brander links achteraan
3. Wok brander
4. Brander rechts achteraan
5. Brander rechts vooraan

### Kookplaat Panel Visual Van 60 cm



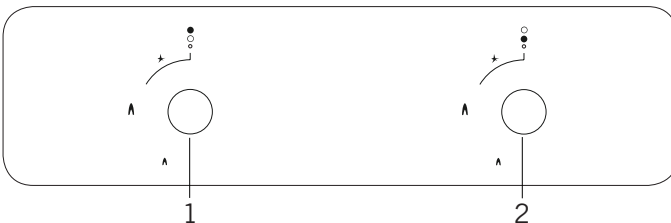
1. Brander links vooraan
2. Brander links achteraan
3. Brander rechts achteraan
4. Brander rechts vooraan

### Kookplaat Panel Visual Van 45 cm



1. Brander links onderaan
2. Brander links bovenaan
3. Brander rechts

### Kookplaat Panel Visual Van 30 cm

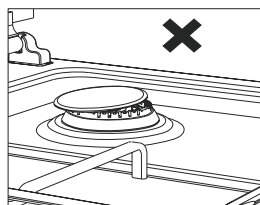


1. Brander onderaan
2. Brander bovenaan

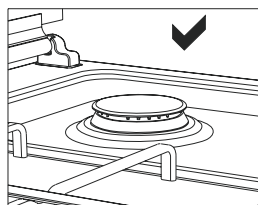
**WAARSCHUWING:** Het bovenstaande bedieningspaneel dient enkel ter illustratie. Raadpleeg het bedieningspaneel van uw apparaat.

## HET GEBRUIK VAN UW 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 figuur.



Figuur 6

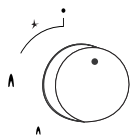


Figuur 7

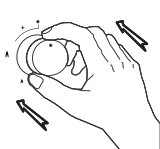
2. De gaskranen hebben een special vergrendelingsmechanisme. Om die reden, om de kooktopzone te bedienen, drukt u op de knop en opent of sluit u de kraan. Houd de knop ingedrukt.

● Dicht  Volle Vuur  Laag vuur

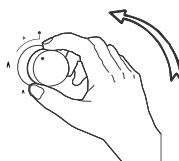
3. Voor automatisch ontstekende modellen wordt de ontsteking elektrisch uitgevoerd. U moet er dus voor zorgen dat het apparaat een elektrische aansluiting heeft. De ontsteking van deze modellen gaat als volgt.



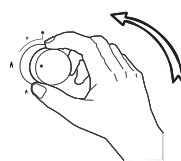
De kraan van de kookplaat is volledig gesloten.



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



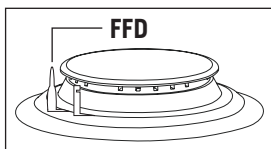
Terwijl u de knop ingedrukt houdt, schakelt de aansteker in en dit start de ontsteking.



Door de knop naar links 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. Devlamcontroleveiligheidsmechanisme (FFD)\*;** werkt onmiddellijk wanneer het veiligheidsmechanisme inschakelt omwille van een overstroming van vloeistoffen over de bovenste branders.

**7.** Wanneer u het koffiepot 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.

**8.** 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.

**9.** Zorg ervoor dat de roosters volledig op de kookzone zijn aangebracht. Als het rooster niet correct is aangebracht, kan materiaal morsen dat op het rooster is geplaatst.

**10.** Plaats de potten en pannen zodat hun handvatten niet boven de kookzones zijn geplaatst om het opwarmen van de handvatten te voorkomen.

**11.** Plaats een geschikte hoeveelheid etenswaren in de potten en pannen. Zo kunt u overtollige etenswaren voorkomen en en nodeloos reinigen vermijden.

**12.** De grootte van de container en de vlam moeten op elkaar zijn afgestemd. Stel de vlammen zodanig in dat ze niet buiten de basis van de container komen.

**13.** Gebruik geen containers die onstabiel zijn en die gemakkelijk kunnen kantelen op de kookzone.

**14.** Plaats geen lege potten en pannen op de kookzones met hun vlammen ingeschakeld.

**15.** Schakel de kookzones altijd uit voor elk gebruik.

**16.** Plaats geen containers op het product die niet warmtebestendig zijn.

**17.** Gebruik de kookzones niet zonder er potten en pannen op te plaatsen.

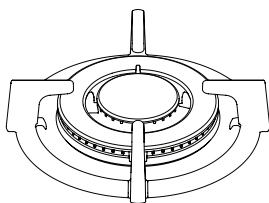
**18.** Plaats de deksels van de potten en pannen niet op de kookzones.

**19.** Als u de pan op een andere kookzone wilt plaatsen, verwijdert u de pan en plaats u ze opnieuw, schuif ze niet.

**20.** Plaats geen deksel op de container die u gebruikt om olie op te warmen.

**21.** Plaats nooit meer dan één derde hoeveelheid olie in een pan. Laat de olie niet zonder toezicht wanneer u olie opwarmt. Extreem warme olie kan brand veroorzaken.

### Wok Brander \*



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.

### Pan Afmetingen

De aanbevolen diameters van de potten die worden gebruikt, staan vermeld in de onderstaande tabellen.

| Glas kookplaten    | 30 cm<br>fornuis | 45 cm<br>fornuis | 60 cm<br>handbediening | 60 cm<br>aan de voorzijde | 70 cm<br>aan de voorzijde | 90 cm<br>aan de voorzijde |
|--------------------|------------------|------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Secundaire brander | 12-18 cm         | 12-18 cm         | 12-18 cm               | 12-18 cm                  | 12-18 cm                  | 12-18 cm                  |
| Halfsnelle brander | ---              | 18-20 cm         | 18-20 cm               | 18-20 cm                  | 18-20 cm                  | 18-22 cm                  |
| Snelle brander     | 18-24 cm         | 22-24 cm         | 22-24 cm               | 22-24 cm                  | 22-24 cm                  | 22-26 cm                  |
| Wok brander        | 24-26 cm         | ---              | 24-26 cm               | 24-26 cm                  | 24-26 cm                  | 26-30 cm                  |

| Metal kookplaten   | 30 cm<br>fornuis | 45 cm<br>fornuis | 60 cm<br>handbediening | 60 cm<br>aan de voorzijde | 70 cm<br>aan de voorzijde | 90 cm<br>aan de voorzijde |
|--------------------|------------------|------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Secundaire brander | 12-18 cm         | 12-18 cm         | 12-18 cm               | 12-18 cm                  | 12-18 cm                  | 12-18 cm                  |
| Halfsnelle brander | ---              | 18-20 cm         | 18-20 cm               | 18-20 cm                  | 18-20 cm                  | 18-22 cm                  |
| Snelle brander     | 18-22 cm         | 22-24 cm         | 22-26 cm               | 22-24 cm                  | 22-24 cm                  | 22-26 cm                  |
| Wok brander        | 24-26 cm         | 24-26 cm         | 24-26 cm               | 24-26 cm                  | 24-26 cm                  | 26-32 cm                  |

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



Spatten en overstroming kan schade veroorzaken aan het oppervlak van de kookzone en brand.



Gebruik geen containers met een concave of convexe bodem.



Als de diameter van de pot kleiner is dan de diameter van de kookzone zal dit energie verspillen.



Gebruik enkel potten en pannen met een vlakke bodem.

## 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.



## PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

### Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

| Probleem   | Mogelijke oorzaak  | Remedie   |
|--|--|---|
| <b>Geen ontsteking</b>   | Geen vonken.   | Controleer de voeding.  |
|  | Het deksel van de oven is niet correct aangebracht.            | Breng het deksel correct aan.   |
|  | De gastoevoer is afgesloten.                                   | Open de gastoevoer volledig.  |
| <b>Geen correcte ontsteking</b>                                      | De gastoevoer is niet volledig open.                           | Open de gastoevoer volledig.  |
|  | Het deksel van de oven is niet correct aangebracht.            | Breng het deksel correct aan.   |
|  | De ontsteking is verstopt met vreemd materiaal.                | Neem alle vreemd materiaal af met een doek.   |
|  | De branders zijn nat.  | Droog de branders zorgvuldig.   |
|  | De vlamverspreider openingen zijn verstopt.                    | Reinig de vlamverspreider.  |
| <b>Er is een geluid tijdens het branden of tijdens de ontsteking</b> | Het deksel van de oven is niet correct aangebracht.            | Breng het deksel correct aan.   |
| <b>De vlam schakelt uit tijdens de werking</b>                       | Het vlammen controleapparaat is verstopt met vreemd materiaal. | Reinig het vlammen controleapparaat.  |
|  | Overtollige etensresten schakelen de vlam uit.                 | Schakel de brander uit. Wacht een minuut en onsteek opnieuw.  |
|  | De vlam dooft door een sterke luchtstroom.                     | Controleer de betrokken brander en controleer de bereidingszone op luchtstromen, bijv. van een open venster. Wacht een minuut en onsteek opnieuw. |
| <b>Gele vlam</b>   | De vlamverspreider openingen zijn verstopt.                    | Reinig de vlamverspreider.  |
|  | Er wordt een ander gas gebruikt.                               | Controleer het gas dat u gebruikt.  |
| <b>Onstabiele vlam</b>   | Het deksel van de oven is niet correct aangebracht.            | Breng het deksel correct aan.   |
| <b>Gasgeur</b>   | Branderpijpje is open gelaten.                                 | Controleer of alle branderpijpjes open zijn gelaten.  |
|  | Lekken van de aansluiting van de gascilinder naar de oven.     | Zorg ervoor dat er geen lekken zijn in de aansluitingen.  |
| <b>Aansteker werkt niet.</b>   | De uiteinden of de ontsteking zelf zijn verstopt.              | Reinig de uiteinden of de ontsteking zelf van de gasbranders.   |
|  | Gasbrander buizen zijn verstopt.                               | Reinig de gasbrander buizen.  |

## REGELS BIJ DE HANTERING

1. Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.
2. Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.
3. Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.
4. Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.
5. Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.

## MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Weggoeien 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.