



BGF60AK+1

DE

**BEDIENUNG UND INSTALLATION
ANLEITUNG ZUM
GAS-EINBAUKOCHFELD**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Kochfeld ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt. Nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche oder zum Aufbewahren brennbarer oder explosiver Gegenstände.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäßen und ist ausdrücklich ausgeschlossen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.



Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



INHALT:

1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

2. WARNHINWEISE

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- 3.1 Produktinstallation
- 3.2 Gasanschluss
- 3.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheit
- 3.4 Gasumstellung

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

- 4.1 Gasbrenner verwenden
- 4.2 Kochplatte verwenden
- 4.3 Zubehör

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- 5.1 Reinigung
- 5.2 Wartung

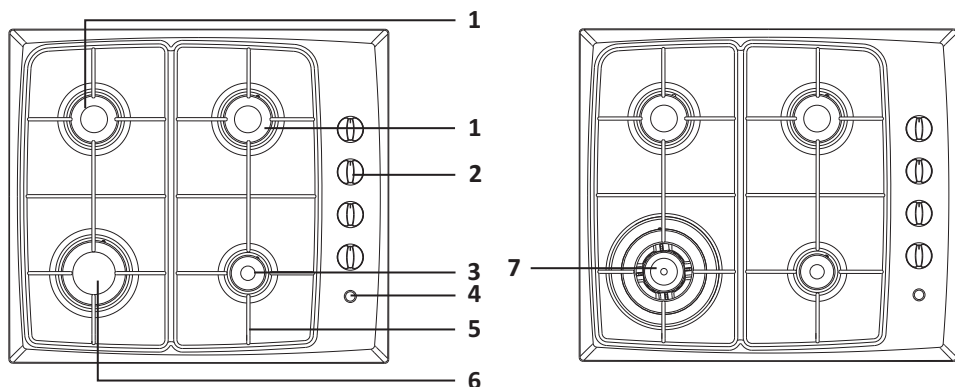
6. SERVICE UND TRANSPORT

- 6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst
- 6.2 Hinweise zum Transport

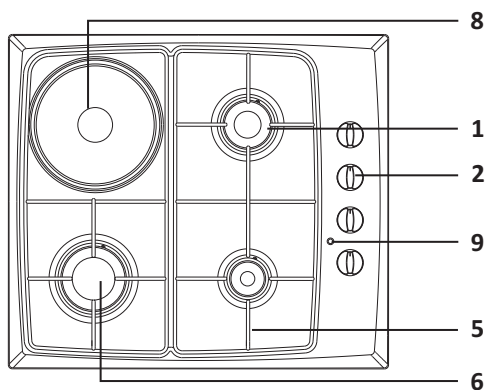


1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

Gas-Kochfeld:



Gemischtes (Dual Fuel) Kochfeld:



Komponenten:

- 1- Mittelschneller Brenner
- 2- Bedienknöpfe
- 3- Nebenbrenner
- 4- Elektrische Zündtaste
- 5- Kochgeschirrhalter

- 6- Schnellbrenner
- 7- Wokbrenner
- 8- Elektrische Kochplatte
- 9- Betriebsanzeige für elektrische Kochplatte

* Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Konfiguration etwas von den Abbildungen abweichen.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen

Schläges zu vermeiden.

Für Induktionskochfelder: Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffeln oder Deckeln darf nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da Sie sehr heiß werden könnten.

Für Induktionskochfelder: Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mit dem Regler ab und verlassen Sie sich nicht auf den Geschirrdetektor.

Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.


Zur Vermeidung vom Kippen des Gerätes müssen die stabilisierenden Halterungen eingebaut sein.

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Griffe die während der Verwendung für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten wurden können heiß werden

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.



WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

Während pyrolytischen Optionen, muss überschüssiges Verschütten, Ofenroste, Bodenträger, Roste und alle Zubehörteile vor der Reinigung entfernt werden.

Verwenden Sie nur den Temperaturfühler, der für dieses Gerät empfohlen wurde. (mit der Fleisch-Sonden Option)

hr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben

VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Türgriff.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Diese Anleitungen sind nur gültig, wenn das Land-Symbol auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt wird, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, die die erforderlichen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Bedingungen der Nutzung des Landes bieten, zu beziehen. (Nur für Gasgeräte)



Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumbür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

Warnhinweise zur Installation:

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist. Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten. Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. Aus.

Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung :

Wenn Sie Ihren Herd das erste Mal einschalten, kommt es zu einer gewissen Geruchsentwicklung, die von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Produkt installiert ist, gründlich durch.

Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumbür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.

Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.

Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.

Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.



Die Backbleche neigen sich, wenn sie herausgezogen wurden. Achten Sie darauf, dass Sie die heiße Flüssigkeit nicht verschütten.

VORSICHT: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut gelüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird.

Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Abzugsgerät (Abzugshaube). (Nur für Gasgeräte)

Längere intensive Verwendung des Gerätes kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine effektivere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Belüftungseinrichtung vorhanden ist. (Nur für Gasgeräte)

Halten Sie bei Benutzung des Grillbrenners die Backraumtür offen und verwenden Sie stets das Grillhitzeschild, das mit dem Produkt mitgeliefert wurde. Verwenden Sie den Grillbrenner nie bei geschlossener Backraumtür. (Nur für Gasgeräte)

VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.



Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohtür oder den Auszug, wenn diese offen sind.

Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Dazu gehören Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

Reinigung und Wartung:

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

Entfernen Sie die Regler nicht, um das Bedienfeld zu reinigen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

Á

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

3.1. Installation Ihres Produktes

Hinweise für den Installateur

⚠ Wichtig

- Das Gerät sollte von einem **QUALIFIZIERTEN TECHNIKER** installiert, eingestellt und an unterschiedliche Gasarten angepasst werden. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.
- Das Gerät muss gemäß gültiger Bestimmungen installiert werden.
- Die Installation muss gemäß gültiger Vorschriften zur Belüftung und zur Ableitung von Abgasen erfolgen.
- Trennen Sie grundsätzlich die Gasversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reparaturen ausführen.
- Das Gerät muss in hitzefesten Möbeln eingebaut werden.
- Das Kochfeld ist für den Einbau in Möbel von 600 mm Tiefe vorgesehen.
- Die Seitenwände des Gerätes dürfen nicht über die Arbeitsfläche hinausragen, die umgebenden Materialien müssen gegen Temperaturen von 60 °C oberhalb der Raumtemperatur beständig sein.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflammaren Dingen, z. B. Vorhängen oder Gardinen.

Der richtige Ort

- Das Gerät kann in Küchen, Wohnküchen oder in möblierten Zimmern installiert werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad- oder Duscheinrichtungen.
- Das Gerät darf nicht in möblierten Zimmern mit einer Größe von weniger als 20 m³ installiert werden.
- Das Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt und zugelassen und darf nicht in gewerblichen, halb-gewerblichen oder kommunalen Einrichtungen eingesetzt werden. Die Produktgarantie erlischt bei Installation in den oben erwähnten Umgebungen. Eine solche Installation kann sich auch in negativer Weise auf Ihren Versicherungsschutz auswirken.

Belüftungsanforderungen

- Bei Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m³ muss eine permanente Belüftung von 100 mm² freier Fläche gewährleistet sein.



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m³ und 10 m³ muss eine permanente Belüftung von 50 mm² freier Fläche gewährleistet sein, sofern ein solcher Raum über eine Tür verfügt, die direkt ins Freie führt. In diesem Fall ist keine permanente Belüftung erforderlich.
- Bei Räumen mit einem Volumen von mehr als 10 m³ ist keine permanente Belüftung erforderlich.

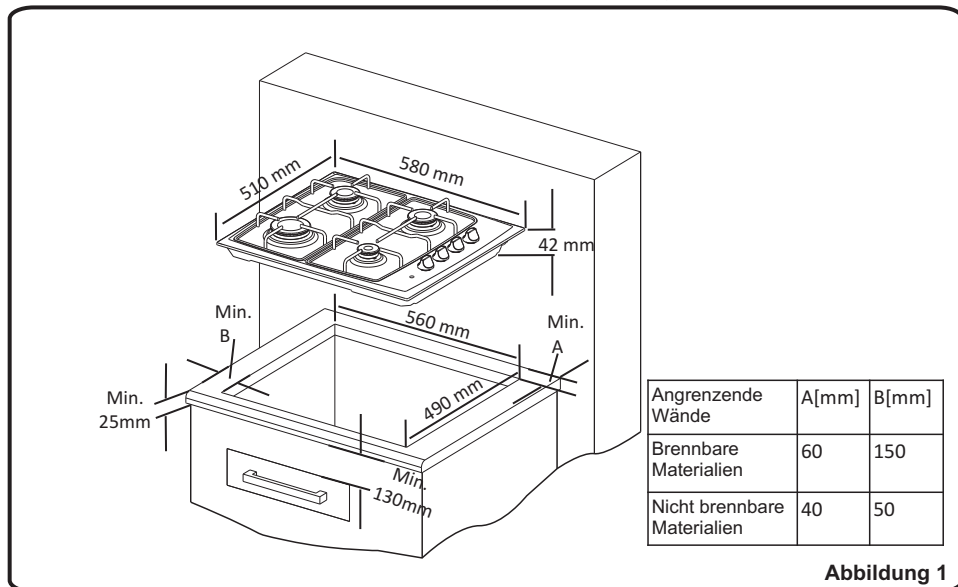
⚠ Achtung: Unabhängig von der Raumgröße muss jeder Raum, in dem das Gerät genutzt wird, über eine direkte Öffnung ins Freie verfügen; zum Beispiel durch ein Fenster, das geöffnet werden kann.

Technische Hinweise für den Installateur

Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie eine Beschädigung vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich mit dem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

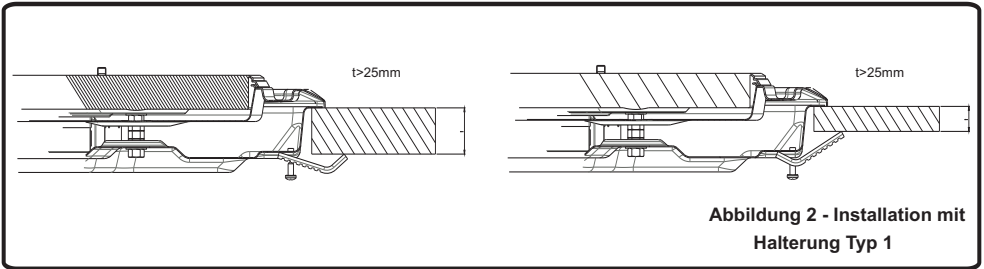
Das Gerät wird mit einem Installationskit geliefert, das haftendes Dichtungsmaterial und Befestigungshalterungen sowie Schrauben enthält.

- Schneiden Sie eine Öffnung mit den in Abbildung 1 gezeigten Abmessungen aus. Platzieren Sie die Öffnung so in der Arbeitsfläche, dass nach Installation des Kochfeldes die nachstehenden Anforderungen erfüllt sind.
 - 100 mm Abstand von den Kanten des Herdes zu entflammaren Materialien.
 - 700 mm Abstand zu über dem Herd angebrachten Schränken oder Ablagen.
 - 750 mm Abstand zu über dem Herd angebrachten Sauglüftern.



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Tragen Sie das haftende Dichtungsmaterial „C“ entsprechend dem Umkreis des Gerätes rund um die Öffnung in der Arbeitsfläche auf. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungsstellen an den Ecken überlappen und keine Lücke entlang des Dichtungsmaterials verbleibt.
 - Setzen Sie das Gerät in die Öffnung ein und fixieren es mittels Halterungen (A) und Schrauben (B).
- Passen Sie die Position der Halterungen je nach Dicke der Arbeitsfläche wie in Abbildung 2 gezeigt an und ziehen die Schrauben gleichmäßig fest.



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie überschüssiges Dichtungsmaterial „C“ vorsichtig rund um das Gerät.



Wichtig: Falls das Gerät über eine Schrank oder einer Schublade installiert werden soll, muss zwischen Gerät und Schubladen unbedingt ein Trennbrett eingesetzt werden.

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

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

3.2. Gasanschluss

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

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

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

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

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

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

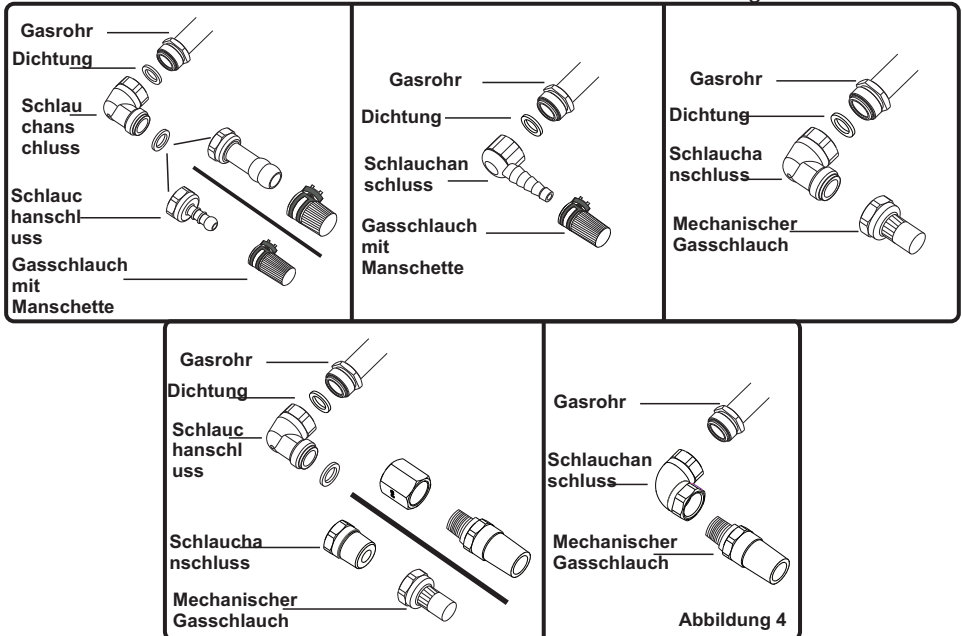
Es gibt in unterschiedlichen Ländern verschiedene Methoden zum Montage eines festen Gasanschlusses (Gasanschluss durch Gewinde, z. B. eine Mutter). Die gängigsten Teile werden bereits mit Ihrem Gerät geliefert. Jedes andere Teil kann als Ersatzteil geliefert werden.



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

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



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

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

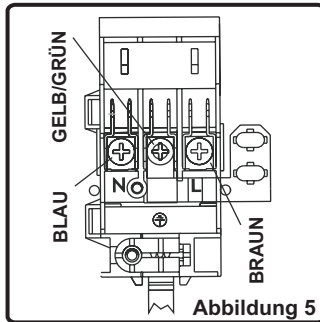
3.3. Elektrischer Anschluss und Sicherheit

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

- Das Erdungskabel muss mit dem Erdungsanschluss verbunden werden.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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



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

3.4 Gasumstellung

Achtung: Folgende Verfahren müssen von autorisierten Servicekräften durchgeführt werden.

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

Changing injectors:

Injektoren tauschen:

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

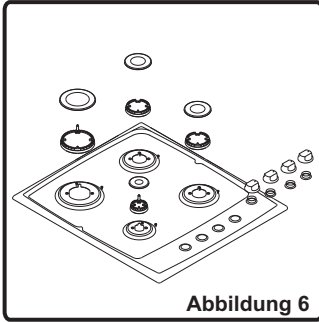


Abbildung 6

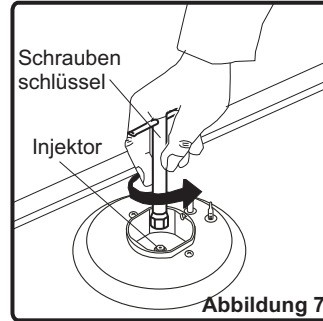


Abbildung 7

Minimale Flammenhöhe einstellen:

Die Flammenhöhe in der Minimalposition wird mit einer flachen Schraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube an der Seite der Ventilspindel (Abbildung 8-9). Bei Ventilen ohne Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube in der Ventilspindel (Abbildung 10). Zur einfacheren Einstellung der minimalen Flammenhöhe sollten Sie während der Anpassung das Bedienfeld (sowie den Mikroschalter, sofern vorhanden) entfernen.

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

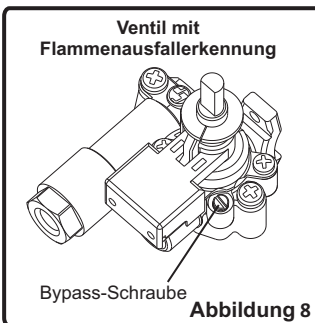


Abbildung 8

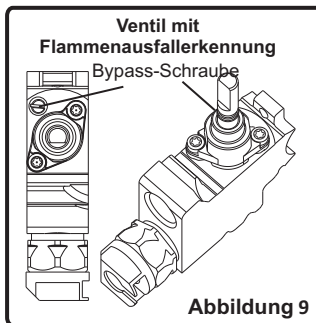


Abbildung 9

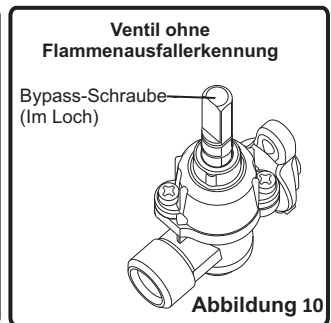


Abbildung 10

Gasanschluss ändern:

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

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

• **Manuelle Zündung**

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

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

• **Elektrische Zündung**

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



Zündung über Zündtaste: Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Drücken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand die Zündtaste (Abbildung 11). Drücken Sie die Zündtaste sofort; falls Sie warten, kann angesammeltes Gas zu einer Ausbreitung der Flamme führen. Drücken Sie die Zündtaste nötigenfalls mehrmals, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

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

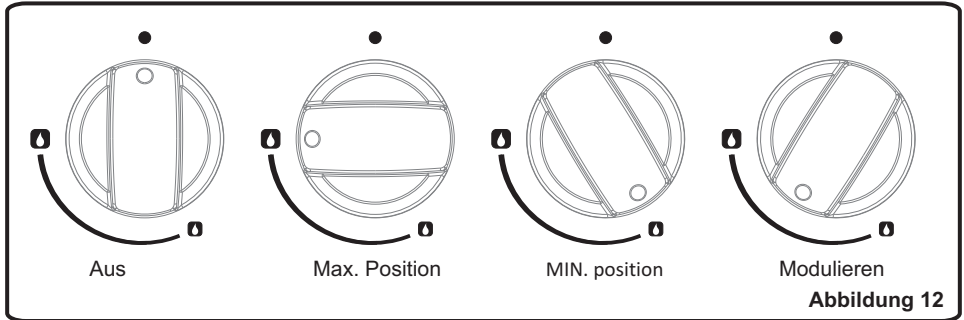
Flammenausfallerkennung:

Brenner (Wenn Ihr Produkt mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)

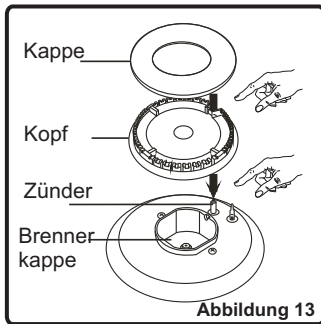
Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Brenner steuern



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



Prüfen Sie die Flammen nach der Zündung. Falls Sie eine gelbe Spitze, erhöhte oder instabile Flammen sehen: Unterbrechen Sie die Gaszufuhr und prüfen die Montage von Brennerkappen und Köpfen (Abbildung 13). Stellen Sie zudem sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Brennerkappen gelaufen sind. Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, schalten Sie den Brenner aus, lüften die Küche durch und warten bis zur erneuten Zündung 90 Sekunden.

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

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

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

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

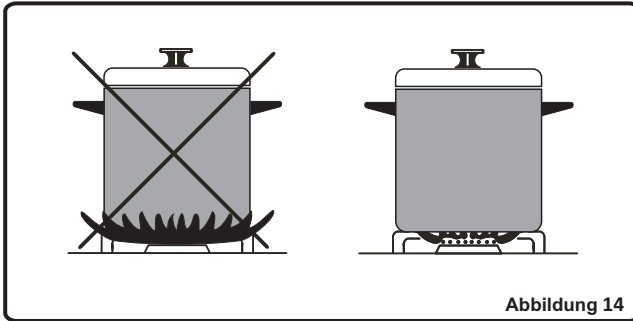


Abbildung 14

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

Warnung:



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

4.2. Kochplatten verwenden

Es gibt zwei Kochplattentypen:

- Standardkochplatte
- Schnellkochplatte (durch den roten Punkt auf der Kochplattenoberfläche gekennzeichnet)

Diese Kochplatten werden über einen 6-stufigen Bedienknopf bedient.

Mit diesem Bedienknopf stellen Sie die Leistung der Kochplatten ein. In der Nähe eines jeden Knopfes finden Sie eine kleine Skizze, die Ihnen zeigt, welcher Bedienknopf zu welcher Kochplatte gehört. Eine Betriebsanzeige am Bedienfeld zeigt an, dass die Kochplatten in Betrieb sind.

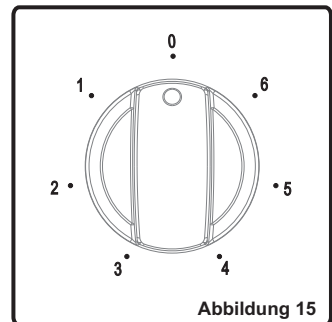


Abbildung 15

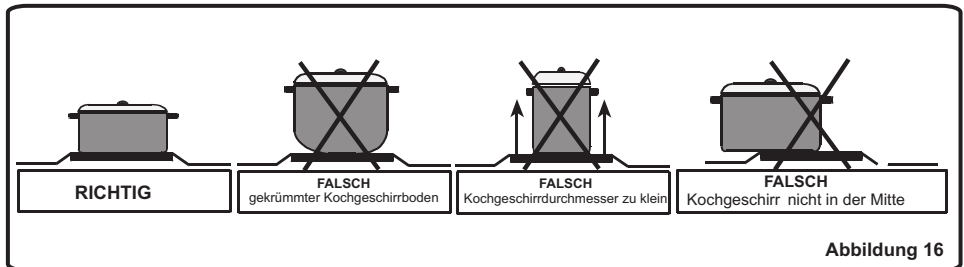
4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Position Kochplattenknopf - Funktion
0 (Aus)
1 Zum Schmelzen von Butter, zum Aufwärmen kleiner Flüssigkeitsmengen.
2 Zum Aufwärmen größerer Flüssigkeitsmengen. Zur Zubereitung von Cremes und Saucen.
3 Zum Auftauen von Nahrungsmitteln.
4 Zum Zubereiten von leckeren Fleisch- und Fischgerichten.
5 Zum Braten von Steaks und anderen Fleischsorten.
6 Zum Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen - zum Beispiel zum Frittieren.

Warnung:

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach langer Zeit wieder benutzen, muss zunächst sämtliche Feuchtigkeit beseitigt werden, die sich zwischenzeitlich eventuell in der Nähe der Heizelemente angesammelt hat. Dazu lassen Sie die Kochplatte etwa 20 Minuten lang bei niedrigster Stufe arbeiten.

- Benutzen Sie ausschließlich flaches Kochgeschirr mit dickem Boden.
- Benutzen Sie niemals Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser kleiner als der Durchmesser der Kochplatte ist.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr genau in der Mitte der Kochplatte steht und auch dort bleibt.



- Lassen Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr arbeiten.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Herdes stark erhitzen. Deswegen ist es ein Muss, Kinder und Tiere beim Kochen und in der Zeit kurz danach vom Kochfeld fernzuhalten.
- Falls Sie Sprünge oder Risse in der Kochplatte bemerken sollten, schalten Sie das Gerät sofort ab und lassen es reparieren.

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

- Damit Kochplatten möglichst lange halten, müssen sie gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel gesäubert werden. Damit nichts zu rosten beginnt und lange Zeit wie neu aussieht, wischen Sie die Kochplatten leicht mit einem Papiertuch ab, auf das Sie ein paar Tropfen Speiseöl gegeben haben. Benutzen Sie keine Dampfreiniger.
- Nach dem Kochen bleibt das Kochfeld noch eine Weile sehr heiß. Nicht berühren, keine Gegenstände darauf abstellen!



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

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

Kochfeld reinigen

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

Brennerkappen:

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

Emaillierte Teile:

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

Edelstahl:

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



5. REINIGUNG UND WARTUNG

Kochplatten reinigen:

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

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

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

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

5.2 Wartung

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



6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

Falls die elektrische Zündung/Kochplatte nicht funktionieren sollte:

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

Falls sich die Kochplatte nicht aufheizen sollte:

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

Die Brenner des Kochfeldes arbeiten nicht richtig:

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

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

6.2 Hinweise zum Transport

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


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



INJEKTORTABELLE

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h II2E3B/P DE Class: 3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	3	3
Verbrauch in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h



Marke		 BURG
Modell		BGF60AK+1
Kochfeldart		Kombiniert
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Schnell
Energieeffizienz – 3	%	57,0
Heiztechnologie – 4	%	Kochplatte
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	193,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	193,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2, EN 30-2-1 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		



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



BGF60AK+1

EN

OPERATING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS OF

BUILT-IN GAS HOB

Dear Customer,

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

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

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

Declaration of conformity

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



CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Installation of product

3.2 Gas connection

3.3 Electric connection and safety

3.4 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accesories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

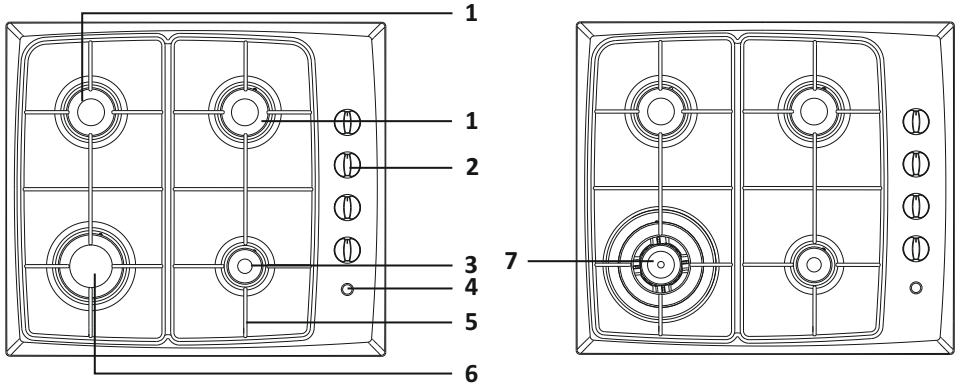
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

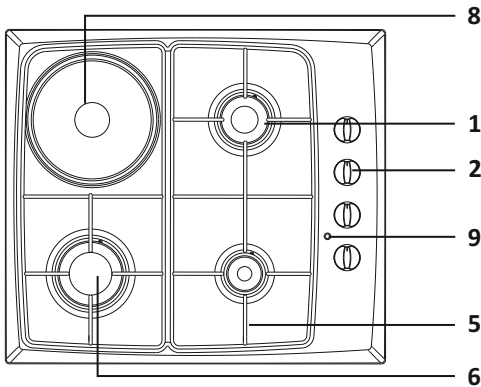
6.2 Information related to the transport

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

Gas Hob:



Mixed(Dual Fuel) Hob:



List of Components:

1- Semi-Rapid Burner

2- Control Knobs

3- Auxillary Burner

4- Electrical Ignition Button

5- Pan Support

6- Rapid Burner

7- Wok Burner

8- Electrical Hotplate

9- Operation Lamp For Electrical Hotplate


* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configuration.

2. WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- 

2. WARNINGS

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

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

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

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

- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

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



2. WARNINGS

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

Installation Warnings

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

During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.


During cleaning and maintenance

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

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



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

3.1. Installation of your product

Advice for the installer

 **Important**

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force.
- Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
- Always disconnect the gas supply from the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- The appliance must be housed in heat-resistant units.
- These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.
- The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 60 °C above room temperature.
- Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

Location

- The appliance may be installed in a kitchen, kitchen/diner or a bed sitting room, but not in a room or space containing a bath or a shower.
- The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.
- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment. Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.

Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³ - permanent ventilation of 100 mm² free area is required.



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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

Technical information for the installer

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage do not use the appliance and contact the store where you purchased this hob.

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material and fixing brackets&screws are included with the appliance.

- Cut the aperture dimensions as indicated in Figure - 1. Locate the aperture on the worktop such that after the hob is installed the following requirements are ensured;
 - 100mm from edge of cooker to combustible materials
 - 700mm underside of overhead cupboards, shelving
 - 750mm underside of overhead extractor fans.

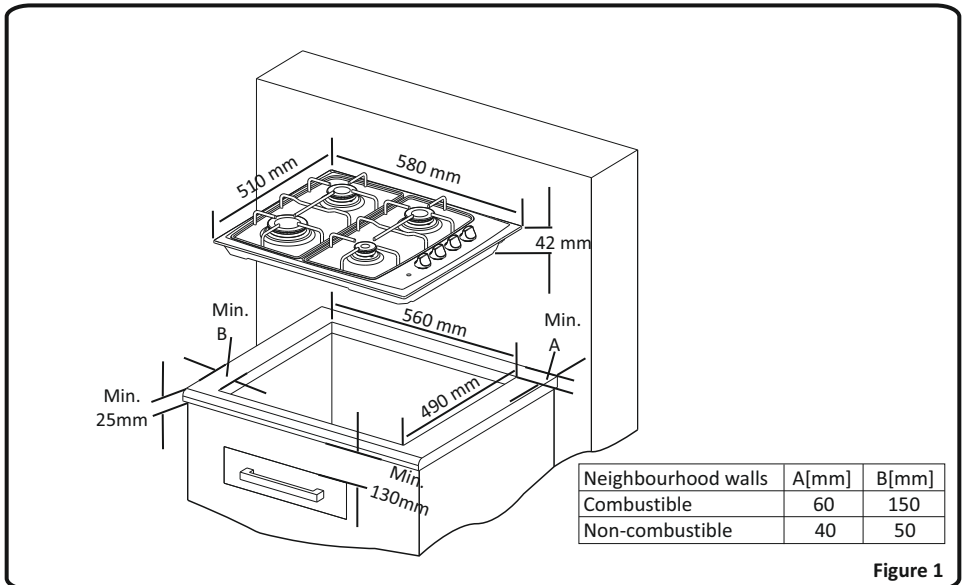
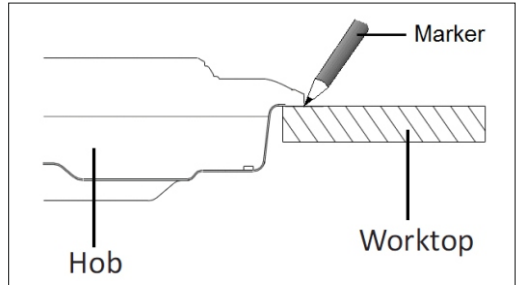


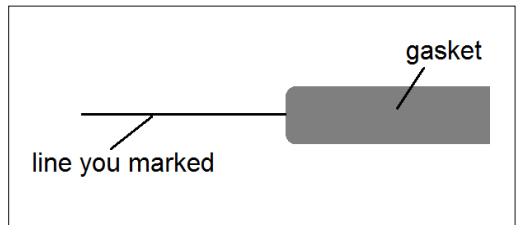
Figure 1

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

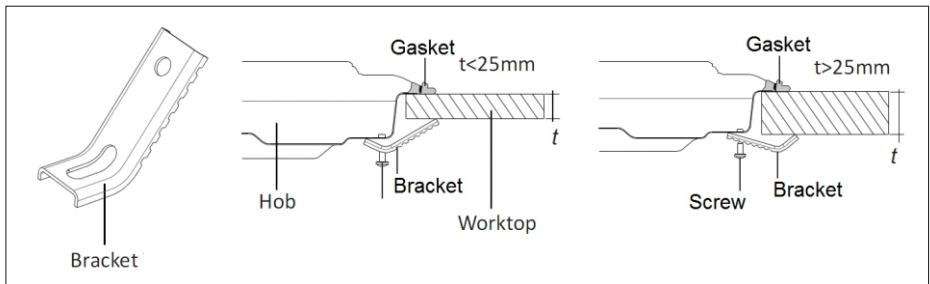
- Place the hob in the cut out. Then mark the location of the hob on the cooktop with a marker.



- Take out the hob. Place the gasket on the line you marked. Be sure the line centres the gasket. Be sure the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



- Place the hob carefully on the worktop, be sure the edges of the cooktop centres the gasket. Fix in position via the brackets and screws. Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure and tighten the screws starting from the front bottom edge.



- Carefully trim away the excess gasket from around the appliance.



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- Carefully trim away the excess sealing material “C” from around the appliance.



Important: If the appliance is to be installed above a cupboard or drawer it is absolutely essential that you place a separator between the base of the appliance and the drawer unit.

Emptying of the Burned Gases from Environment

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

3.2. Gas connection

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

The points that must be checked during flexible hose assembly

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

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

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

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

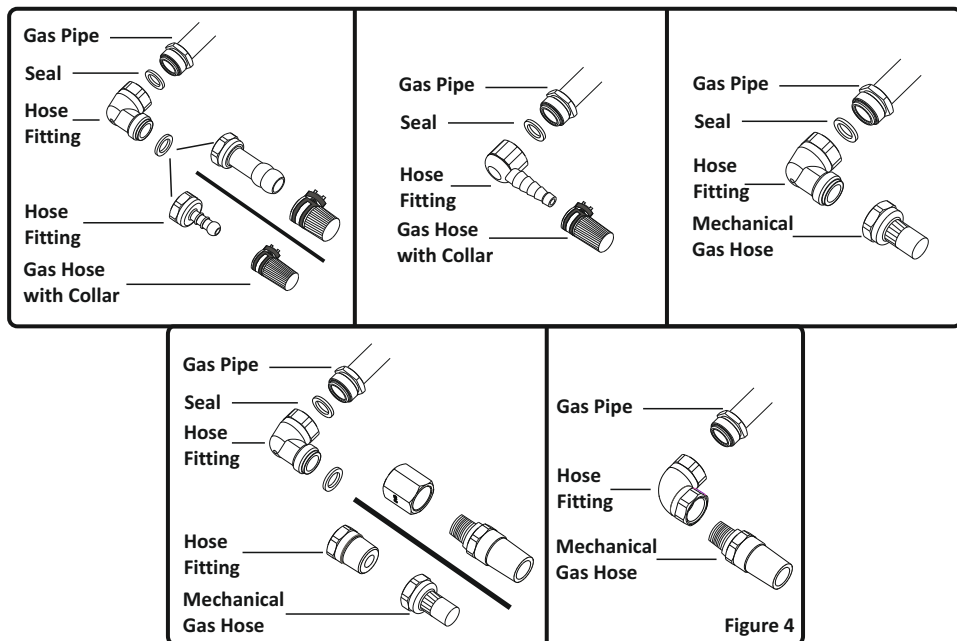
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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



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

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

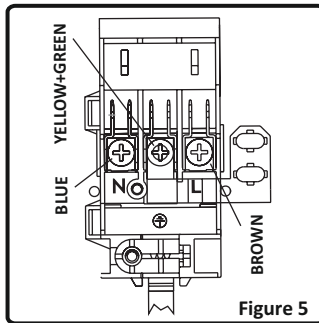
3.3. Electric connection and safety

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

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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



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

3.4 Gas conversion

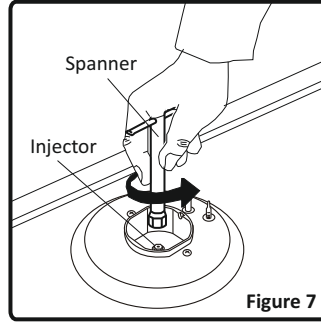
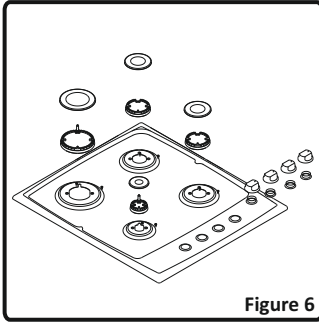
Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.

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

Changing injectors:

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

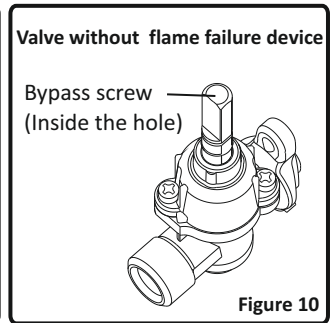
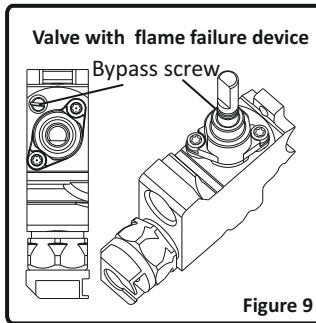
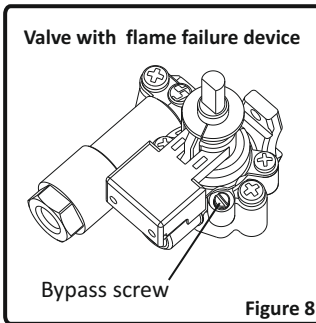
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 8-9). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 10). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

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



Changing the gas inlet:

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

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

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

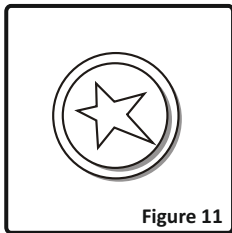
- **Manual Ignition**

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

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

- **Electrical Ignition**

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



Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 11) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

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

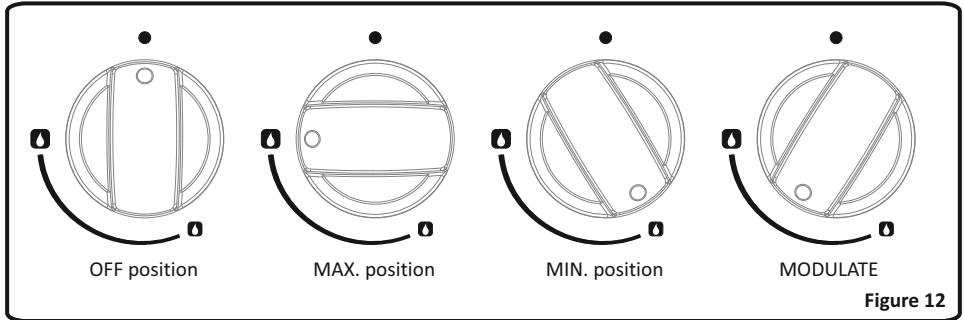
Flame safety device:

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

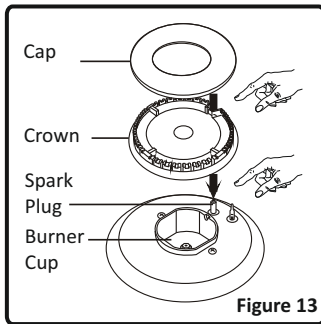
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



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



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 13). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

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

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

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

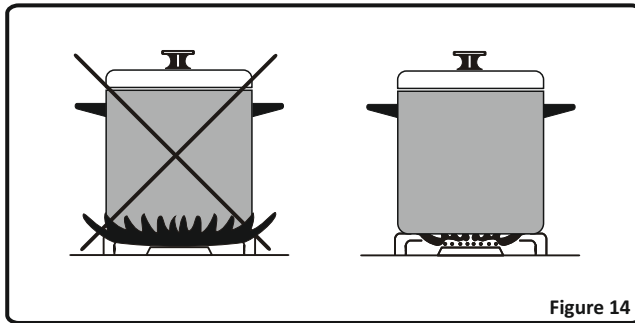
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

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



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

Warning:

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

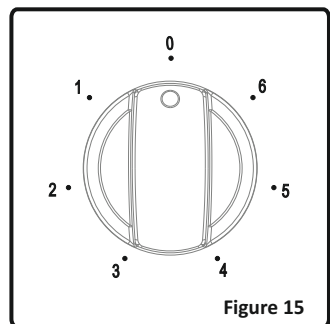
4.2. Use of Hotplates

There are 2 types hotplates

- Standard hotplate
- Rapid hotplate (which is marked by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

By switching the control knob to one of these positions the hotplate can be operated. Near each hob control knob, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that knob. On/off light on the control panel shows if any of the hotplates are in use.



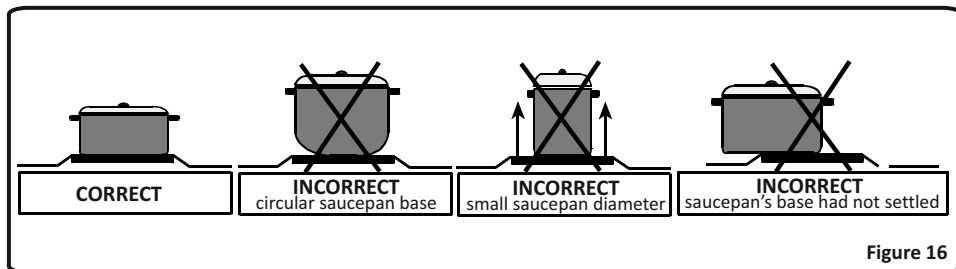
4. USE OF YOUR PRODUCT

Hotplate Knob Position - Function
0 Off position
1 To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid.
2 To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces.
3 To defrost food for cooking
4 To cook delicate meat and fish
5 To roast meat and steak
6 To boil big quantities of liquid or to fry.

Warning:

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.



- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.

4. USE OF YOUR PRODUCT

- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

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

Cleaning of Your Hob

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

Burner Caps:

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

Enamelled Parts:

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

Stainless Steel:

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning hotplates:

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

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

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

5.2 Maintenance

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.



6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

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

If the hotplate does not heat :

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

The hob burners do not operate correctly :

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

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

6.2 Information related to transport

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

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



INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h II2E3B/P DE Class: 3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h





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



BGF60AK+1

FR

**INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE
FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE
À GAZ ENCASTRABLE**

Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. Votre appareil a été fabriqué dans des infrastructures modernes précautionneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser nos appareils, nous vous suggérons de lire ce guide, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, pour l'entretien et l'utilisation de l'appareil, ainsi que les coordonnées du service agréé le plus proche pour installer le produit.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



TABLE DES MATIÈRES

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

Partie 3 : INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- 3.1** Local d'installation de la plaque encastrable
- 3.2** Echappement des gaz brûlés de l'environnement
- 3.3** Connexion du gaz
- 3.4** Branchement électrique et sécurité
- 3.5** Branchement électrique (ROYAUME-UNI UNIQUEMENT)
- 3.6** Avertissements et précautions
- 3.7** Changement du gaz

Partie 4 : UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- 4.1** Utilisation des brûleurs à gaz
- 4.2** Utilisation des plaques chauffantes

Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

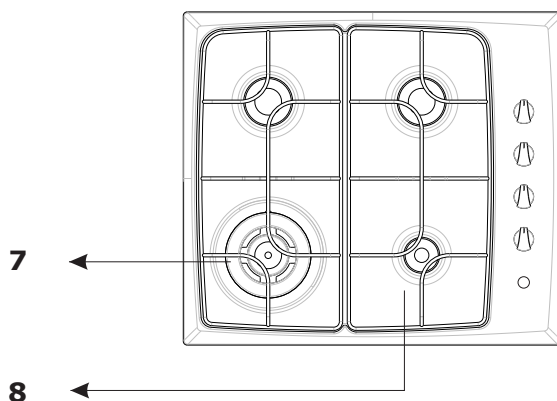
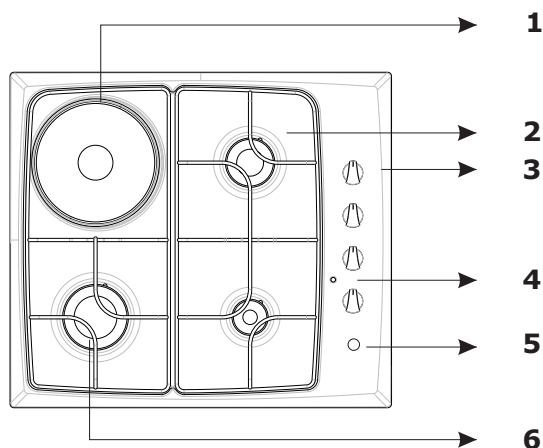
Partie 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le service après-vente
- 6.2** Information relative au transport



Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

PRÉSENTATION:



Liste des parties de la plaque:

- | | |
|---|---|
| 1- Plaque chauffante électrique | 5- Bouton d'allumage électrique pour brûleurs à gaz |
| 2- Brûleur moyen | 6- Brûleur rapide |
| 3- Boutons de contrôle | 7- Brûleur Wok |
| 4- Voyant lumineux Marche/arrêt des plaques chauffantes électriques | 8- Brûleur auxiliaire |

* Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus à cause de sa configuration.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

Consignes de sécurité générales:

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez d'effectuer vous-mêmes les réparations au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente
- **Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les**



opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

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

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent



prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

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

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

prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

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

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela ravierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

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

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

Si votre appareil est muni d'une plaque de cuisson en verre ou en verre céramique ;

• **AVERTISSEMENT:** En cas de fissure de la zone de cuisson vitrocéramique :

- éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et

débranchez l'appareil de l'alimentation électrique

- ne touchez pas la surface de l'appareil

- n'utilisez pas l'appareil.

Avertissements d'installation:

• N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

• Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

• Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

• Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

• Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation:

• Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

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

• Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

• N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

• Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essayez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- ATTENTION: L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

Pendant le nettoyage et l'entretien:

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

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



Partie 3 : INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1. Local d'installation de la plaque encastrable

Prévoyez un espace où installer votre produit, suivant les dimensions indiquées sur la figure.

- 100 mm de l'extrémité de la cuisinière vers les matières combustibles.
- 700 mm sous la partie supérieure de l'armoire ou l'étagère
- 750mm sous les ventilateurs d'extraction supérieurs.

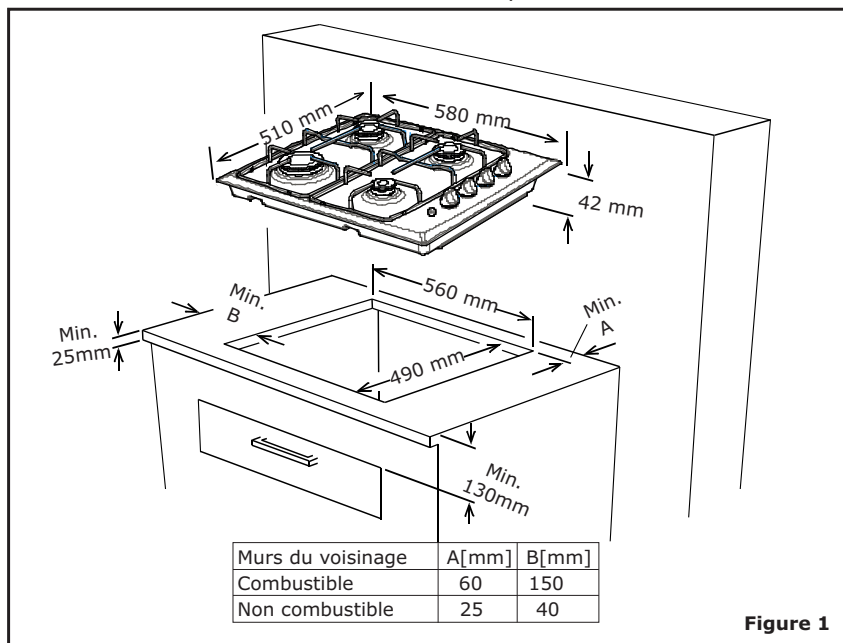


Figure 1

IMPORTANT: Le présent appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation du fabricant, les règlements locaux en matière de construction, les codes de l'industrie gazière, ainsi que les consignes de raccordement électrique.

Resserrement des supports d'installation

- Chaque plan de cuisson est doté d'un kit d'installation comprenant des supports et vis de fixation.
- Renversez le plan de cuisson et serrez les supports "A" (que vous pouvez raccorder à la cuisinière en deux positions différentes selon l'épaisseur du panneau de fixation comme indiqué dans la figure 2 ou 4) sur les trous de vis appropriés, sans serrer les vis "B" à ce moment précis.

Resserrement du plan de cuisson

- Répandez l'enduit d'étanchéité "C" le long du trou de fixation en veillant à ce que les jonctions s'imbriquent aux extrémités.
- Insérez le plan de cuisson dans le trou et positionnez-le correctement. (Fig 1)
- Ajustez la position des supports "A" et serrez les vis "B" pour fixer fermement le plan de cuisson en position (Fig 2-4)
- Diminuez avec précaution l'excès de produit d'étanchéité autour de la plaque.

Installation dans un placard de cuisine avec porte (Figure 5)

La distance qui sépare la partie inférieure de la table de cuisson et la surface du meuble doit être d'au moins 60 mm. Si cet espace ne peut pas être obtenu, il est conseillé de prévoir au moins 30 mm d'intervalle entre la partie inférieure de la cuisinière et la surface du meuble.

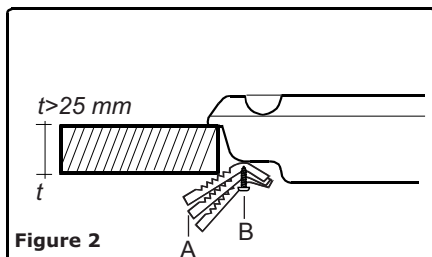


Figure 2

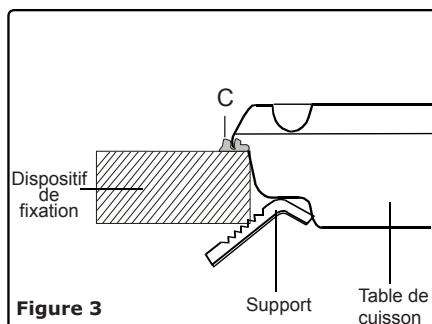


Figure 3

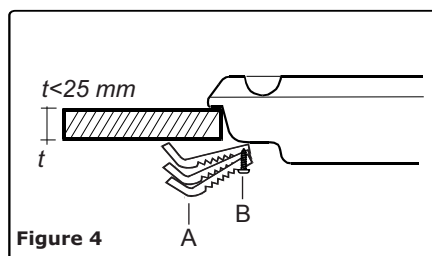


Figure 4

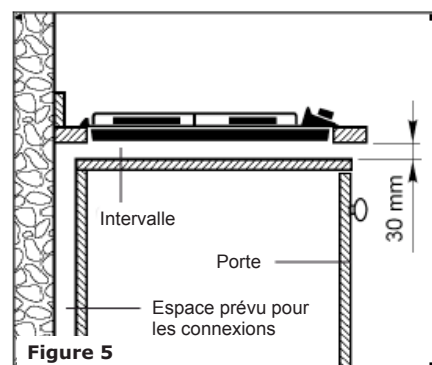


Figure 5

3.2. Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes aspirantes de cuisine branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisine aspirante, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation du four. Soyez très attentif lors de l'installation du four. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problèmes et/ou toute situation dangereuse.

Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement. Les meubles situés à proximité du four doivent être résistants aux températures atteignant 80°C. Les hauteurs minimales de la table de cuisson, des armoires murales, et des hottes de cuisinière avec ventilateur au-dessus du four, se présentent comme ci-dessus. Ainsi, la hotte de cuisinière doit être à au moins 650mm de hauteur de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700mm.

3.3. Connexion du gaz

Le raccordement de l'appareil doit se faire conformément aux normes locales et internationales ainsi qu'à la réglementation en vigueur. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Veuillez contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Si le raccordement au gaz a été effectué grâce à un tuyau flexible relié au tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil, celui-ci doit également être fixé par un collier. Connectez votre appareil avec un tuyau court et durable le plus proche possible de source de gaz. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Points à vérifier pendant l'assemblage du tuyau flexible

Le tuyau doit être éloigné des zones susceptibles de chauffer jusqu'à une température supérieure à 50°C. Gardez-vous de rompre, de plier, ou de tordre le tuyau. Le tuyau doit également être éloigné des bouts pointus, des objets



Partie 3 : INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

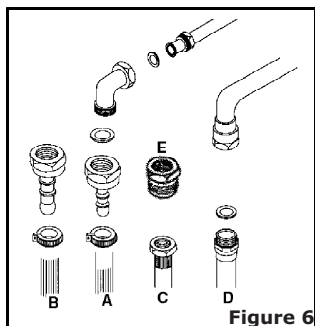
mobiles, et ne doit pas être défaillant. Avant de procéder à l'assemblage, vous devez vérifier si le tuyau présente une défaillance de fabrication. Après avoir ouvert le gaz, vérifiez le tuyau et tous les points de connexion en vous servant de bulles d'eau ou fluides de fuite. Evitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier une éventuelle fuite de gaz. Toutes les composantes métalliques utilisées lors de la connexion au gaz ne doivent pas être rouillées. Vérifiez également les dates d'expiration de tout ce que vous utilisez.

Points à vérifier pendant une connexion de gaz difficilement liquéfiable

Pour établir une connexion au gaz difficilement liquéfiable (connexion de gaz effectuée par un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différentes régions. Les parties les plus habituelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres parties peuvent être fournies en pièces de rechange.

Au cours des connexions, veuillez toujours maintenir fixé l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz, en faisant pivoter l'autre partie. Pour effectuer une connexion en toute sécurité, utilisez des clés de serrage de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes parties, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés pendant la connexion doivent également être approuvés. Evitez d'utiliser des joints de plomberie pour effectuer la connexion.

N'oubliez pas que le présent appareil a été conçu pour être raccordé à une alimentation en gaz dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Par conséquent, le principal pays de destination de ce produit figure à l'arrière de l'appareil. SI vous souhaitez vous en servir dans un autre pays, vous pouvez avoir besoin de l'une des connexions présentées ci-dessous. Dans ce cas, contactez les autorités locales pour de plus amples informations relatives à la connexion appropriée.



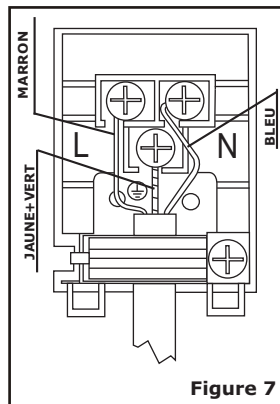
Il est nécessaire de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer correctement les connexions nécessaires en conformité avec les standards de sécurité.

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

3.4. Branchement électrique et sécurité

Pendant la connexion électrique, suivez les consignes figurant dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez veiller à ce que le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée soit raccordé à la source d'alimentation pendant la connexion. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le cordon est endommagé, contactez le service agréé pour le faire changer.
- Toute connexion électrique mal effectuée est susceptible d'endommager votre appareil et de représenter un danger pour votre sécurité, ce qui rend votre garantie nulle et de nul effet.
- TL'appareil a été conçu pour fonctionner avec un courant de 230V 50Hz . Si le réseau électrique est différent de la valeur indiquée, contactez immédiatement votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des parties chaudes de l'appareil. Dans le cas contraire, le cordon peut s'endommager en provoquant un court circuit.
- La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages et de pertes provoqués par une connexion mal réalisée par des personnes non agréées.

3.5. Branchement électrique (ROYAUME-UNI UNIQUEMENT)

Pour votre sécurité, veuillez lire ce qui suit.

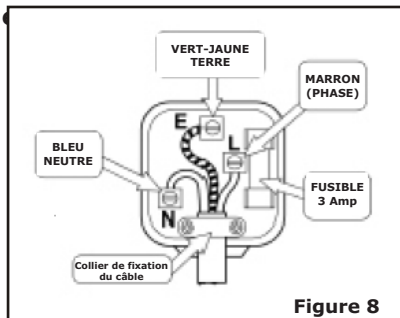
ATTENTION : Cet appareil doit être relié à la terre.

- L'appareil doit être raccordé à une alimentation de 240 volts 50 Hz AC au moyen d'une prise à trois broches, correctement mise à la terre et protégée par un fusible de 3 A.
- L'appareil est fourni avec une fiche secteur à 3 broches de 13 A et un fusible de 3 A . Si le fusible a besoin d'être remplacé, recourrez à un fusible de 3 A approuvé à BS1362.
- La fiche contient un couvercle de fusible amovible qui doit être fixé à nouveau lorsque le fusible est remplacé. Si le couvercle du fusible est perdu ou endommagé, la fiche ne doit pas être utilisée jusqu'à ce qu'un couvercle de remplacement soit disponible. Si la fiche secteur ne convient pas à la prise électrique de votre maison ou a été enlevée pour une raison quelconque, le fusible doit être enlevé et la fiche de coupure mise au rebut pour éviter tout risque de choc électrique.
- La fiche de coupure peut provoquer une décharge électrique si elle est insérée dans une prise de courant de 13 A.

IMPORTANT: Comment brancher une fiche

Les couleurs des fiches de raccordement de cet appareil respectent le code suivant:

- Vert et jaune —Terre
- Bleu —Neutre
- Marron —Sous tension



Comme les couleurs ne correspondent pas forcément à celles des marques d'identification des bornes de la fiche, merci de suivre la procédure suivante: Le fil marqué en vert et jaune doit être branché à la borne marquée de la lettre E ou par le symbole de la terre, ou encore de la couleur verte, ou verte et jaune. Le fil bleu doit être raccordé à la borne marquée de la lettre N. Le fil marron doit être branché à la borne marquée de la lettre L.

3.6. Avertissements et précautions

- Votre appareil a été fabriqué conformément aux normes locales et internationales ainsi qu'à la réglementation en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.

Partie 3. : INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Lorsque l'appareil est utilisé, ses surfaces extérieures chauffent. Les surfaces internes du four et les sorties du carneau sont pratiquement chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur chaleur pendant une période donnée. Evitez de toucher les surfaces chaudes et tenez les enfants à l'écart.
- Ne pas laisser la l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Celles-ci peuvent prendre feu sous l'effet d'une chaleur extrême. En pareille situation, ne jamais verser de l'eau sur les flammes. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la l'appareil.
- Les boutons de réglage de la chaleur doivent être réglés pour la cuisson au four.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Rappelez-vous que le présent appareil a été fabriqué pour une utilisation interne.

3.7. Changement du gaz

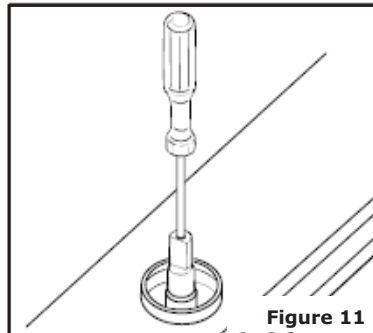
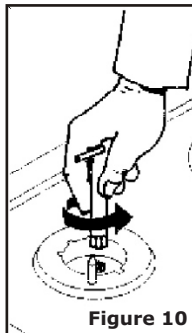
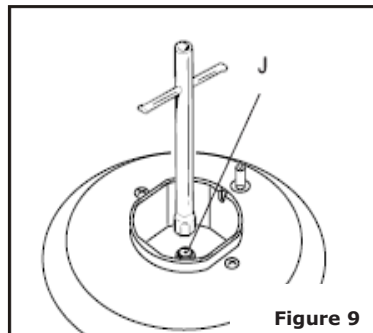
Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz GPL. Les brûleurs à gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale correspondante au gaz en cours d'utilisation. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:

- Coupez l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- Retirez le couvercle et l'adaptateur de la plaque.
- Dévissez les injecteurs. Utilisez une clé de serrage de 7 mm à cet effet.
- Remplacez l'injecteur par celles qui ont été prévues pour la rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, conformément au tableau d'informations (aussi fourni).





Réglez la position de flamme réduite:

La longueur de la flamme en position minimale est ajustée avec une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets avec FFD, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet. Pour les robinets sans FFD, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet. Pour réduire facilement la longueur des flammes, nous vous recommandons d'enlever le panneau de contrôle (et le microrupteur, s'il y en a) pendant l'ajustement. Pour une position de flamme réduite, la vis de dérivation doit être dévissée pour la transformation de LPG à NG. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. Enlevez les boutons parce que les vis ne sont accessibles que lorsque les boutons et les mastics sont enlevés. A l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation d'environ 90°. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel en agitant violemment votre main vers la flamme pour voir si les flammes sont stables. Pour le brûleur du four, mettez-le à la position minimale pendant 5 minutes. Ensuite, ouvrez et fermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent pour les GN/GPL. En pareille situation, enlevez les composantes et vis actuelles de connexion (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. En toutes circonstances, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Pour toutes les connexions, reportez-vous à la clause "MONTAGE DE L'ALIMENTATION EN GAZ ET VERIFICATION DE FUITES".

Partie 4. : UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

4.1 Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

Pour avoir une idée du bouton correspondant à chaque brûleur, regardez le symbole de position qui se trouve sur chaque bouton.

• **Allumer manuellement**

Si votre appareil n'est pas doté d'un système d'allumage automatique ou si le réseau électrique ne fonctionne pas bien, procédez comme suit:

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton correspondant dans le sens antihoraire jusqu'à la position maximale, approchez une allumette ou toute autre source de flamme manuelle en direction de sa circonférence supérieure. Eloignez la source d'allumage dès l'apparition d'une flamme stable.

• **Allumage électrique**

L'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux façons, en fonction de la configuration de l'appareil.

Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle: Appuyez sur le bouton du brûleur que vous voulez utiliser et tournez-le dans sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale et, avec l'autre main, appuyez sur le bouton d'allumage au même moment. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage car si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se répandre. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Allumage à travers le bouton de la table de cuisson (microrupteur):

Appuyez sur le bouton du brûleur à utiliser et tournez-le dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du grill) jusqu'à la position maximale, en maintenant le bouton appuyé. Les bougies d'allumage produiront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Dispositif de sécurité contre les flammes:

Brûleurs de la table de cuisson (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.



Contrôle des brûleurs de la table de cuisson

Le bouton a 3 positions : Off (0), Max (Symbole de grosse flamme) et Min (Symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position Max., vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre la position Max. et la position Min. Ne faites pas fonctionner les brûleurs lorsque la position du bouton se trouve entre les positions Max. et Off.

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez des flammes à bout jaune ou instables, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez l'assemblage des couvercles et des couronnes du brûleur. Veillez également à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé dans les couvercles du brûleur. Si les flammes d'un brûleur s'échappent accidentellement, fermez ce brûleur, ventilez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

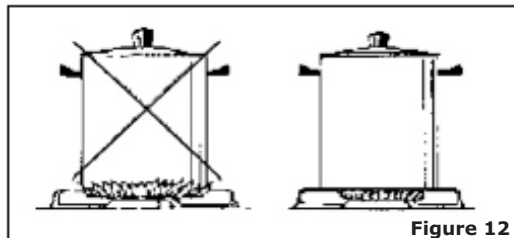
En éteignant votre table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton parvienne à la position « 0 ».

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : L'utilisation des récipients ayant des diamètres inférieurs aux dimensions minimales présentées ci-dessous entraînera une perte d'énergie.

Brûleur rapide: 22-26cm
Brûleur moyen: 14-22cm
Brûleur auxiliaire: 12-18cm

Veillez à ce que les bouts des flammes ne sortent pas du cadre de la circonférence externe du récipient dans la mesure où ils peuvent par ailleurs détruire les accessoires en plastique autour du récipient (poignée, etc.).



Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

ATTENTION:

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

4.2. Utilisation des plaques chauffantes

Il y a 2 types de plaques chauffantes

- Les plaques chauffantes standard
- Les plaques chauffantes rapides (remarquables par un point rouge sur la surface de la plaque chauffante)

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

En faisant passer le bouton de contrôle à l'une de ces positions, les plaques chauffantes peuvent fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

Plaques chauffantes - Fonctions
0 Position arrêt
1 Faire fondre du beurre ou autre et faire chauffer de petites quantités de liquides
2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Faire des crèmes et des sauces.
3 Dégivrer des denrées à cuire
4 Préparer des viandes et des poissons délicats
5 Rôtir de la viande et des steaks
6 Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture.

Partie 4. : UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ATTENTION:

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque chauffante au minimum pendant près de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épaies.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque chauffante.

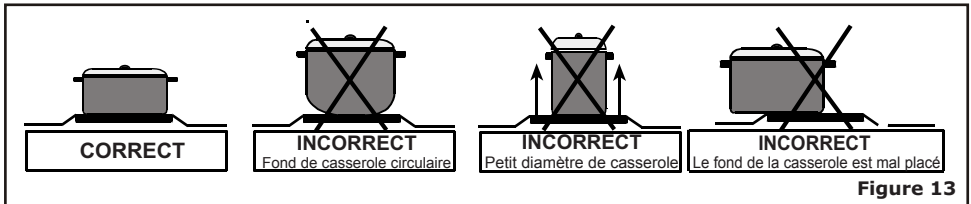


Figure 13

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du couvercle de la table de cuisson:

Pour nettoyer le couvercle du four de l'intérieur et de l'extérieur, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage de la table de cuisson

- Soulevez les supports de la casserole, les couvercles et les couronnes des brûleurs.
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés : séchez-les immédiatement.
- Après le nettoyage, veillez à réassembler correctement les différentes parties.
- Ne nettoyez aucune partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support récipient peuvent se rayer avec le temps à cause de l'utilisation. Ces parties ne seront pas rouillées et ce n'est pas une défaillance de production.
- Pendant le nettoyage de la plaque chauffante, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas dans les bouchons du brûleur au risque d'obstruer les injecteurs.

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez. Après avoir bien séché, remplacez-les correctement.

Parties émaillées:

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



Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer les points de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière et du four, veuillez contacter le service agréé.



Partie 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le service après-vente

L'allumage électrique/la plaque chauffante ne fonctionne pas :

- La table de cuisson peut être débranchée, il peut y avoir une coupure de courant.

La plaque chauffante ne chauffe pas :

- La chaleur peut ne pas être réglée correctement avec le bouton de contrôle de chauffage de la table de cuisson.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas bien :

- Vérifiez si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- La pression d'alimentation en gaz peut être trop faible/élevée. Pour les appareils fonctionnant avec un GPL, la bouteille GPL peut être épuisée.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir fait les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 Informations relatives au transport

Si vous souhaitez transporter; l'appareil dans les jours à venir, conservez l'emballage original du produit et servez-vous en en temps opportun. Respectez les signaux de transport situés sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures, les couvercles et couronnes ainsi que les supports de casseroles à la table de cuisson de la cuisinière.

Si vous n'avez pas l'emballage original; trouvez-en un autre pour protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces vitrées et peintes) afin qu'il soit protégé contre les forces externes.



TABLEAU D'INJECTEURS

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h II2E3B/P DE Class: 3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h





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



BGF60AK+1

NL

**GEBRUIKS- EN
INSTALLATIEHANDLEIDING VOOR
INGEBOUWDE GASKOOKPLAAT**

Geachte klant,

Ons doel is u hoogwaardige producten te leveren die boven verwachting presteren. Uw apparaat is vervaardigd in moderne fabrieken en nauwkeurig getest in het bijzonder op zijn kwaliteit.

Deze handleiding is samengesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, dat is gefabriceerd met de nieuwste technologieën, met vertrouwen en maximale doeltreffendheid.

Lees deze handleiding goed, voordat u uw apparaat gebruikt. Er staat basisinformatie in voor goede en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor de installatie van uw product.



conformiteitsverklaring

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





INHOUDSOPGAVE:

1. BEKNOPTTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

2. WAARSCHUWINGEN

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 Installatie van het product

3.2 Gasaansluiting

3.3 Elektrische aansluiting en veiligheid

3.4 Gasomschakeling

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van de gasbranders

4.2 Gebruik van de warmhoudplaat

4.3 Accessoires

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Reiniging

5.2 Onderhoud

6. SERVICE EN TRANSPORT

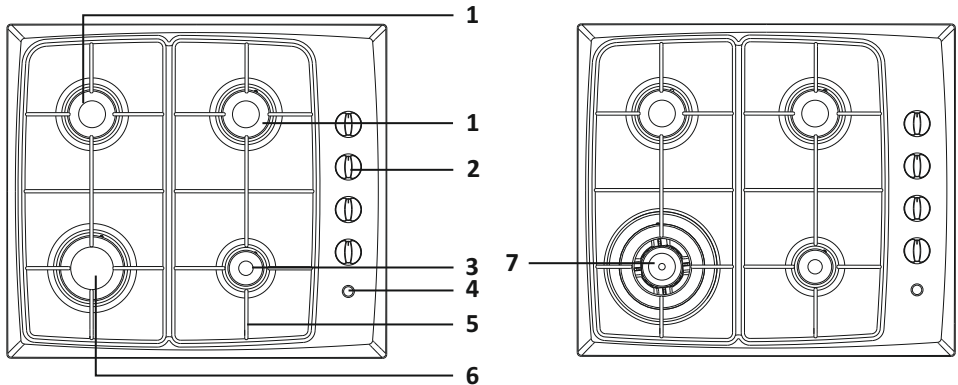
6.1 Basis probleemoplosser voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

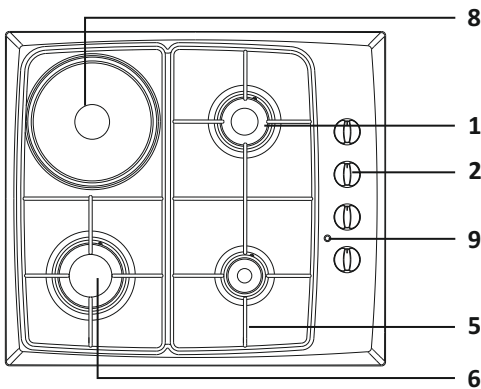


1. BEKNOPTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

Kookplaat op gas:



Gemengde (twee brandstofbronnen) kookplaat:



Onderdelenlijst:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1- Normale brander | 6- Snelbrander |
| 2- Bedieningsknoppen | 7- Wokbrander |
| 3- Aanvullende brander | 8- Elektrische kookplaat |
| 4- Knop voor elektrische ontsteking | 9- Voor elektrische warmhoudplaat |
| 5- Pannendrager | |

* Als gevolg van de configuratie kan uw kookplaat er anders uitzien dan het getoonde model.

2. WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten van de deksel worden verwijderd voor u deze openmaakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u de deksel sluit.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrappers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat te wijzigen of te veranderen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Dit toestel is niet aangesloten op een evacuatieapparaat van verbrandingsproducten. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. De relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie vereisen bijzondere aandacht.
- Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

2. WAARSCHUWINGEN

- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik


- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Blijf in de buurt van het fornuis wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Houd de hoofdschakelaar voor de bediening uitgeschakeld. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- LET OP: Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.

Tijdens reiniging en onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.

OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

 **Belangrijk:** Dit toestel moet worden geïnstalleerd conform de installatie-instructies van de fabrikant, plaatselijke voorschriften van het gebouw, codes van het gasbedrijf en instructies voor elektrische bedrading.

3.1. Installatie van uw product

Advies voor de installateur

 **Belangrijk**

- Het installeren, afstellen en aanpassen aan een andere gassoort mag uitsluitend geschieden door een **ERKENDE INSTALLATEUR**. Het niet naleven van deze voorwaarde maakt de garantie ongeldig.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd conform de geldige voorschriften.
- Installateurs dienen zich te houden aan de actuele geldige wetgeving wat betreft ventilatie en afzuiging van gassen.
- Sluit altijd de gastoevoer van het apparaat af voordat er onderhoud of reparaties worden uitgevoerd.
- Het apparaat moet zijn ingebouwd in een hittebestendige eenheid.
- Deze kookplaten zijn ontworpen om in vaste keukendelen te plaatsen met een diepte van 600 mm.
- De wanden van de eenheden mogen niet hoger zijn dan het aanrechtblad en moeten hittebestendig zijn tot 60°C boven de kamertemperatuur.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).

Locatie

- Het apparaat mag worden geïnstalleerd in een keuken, woonkeuken of een slaap-/woonkamer, maar niet in een kamer of ruimte met een bad of douche.
- Het apparaat moet niet worden geïnstalleerd in een slaap-/woonkamer kleiner dan 20 m³.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en dient niet te worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte. De garantie van uw product komt te vervallen als het wordt geïnstalleerd in een van bovenstaande ruimtes en kan van invloed zijn op verzekeringen bij derden of uw aansprakelijkheidsverzekering.

Ventilatievereisten

- Voor ruimtes met minder dan 5 m³ inhoud - er is een permanente ventilatie nodig van 100 mm² vrije ruimte.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

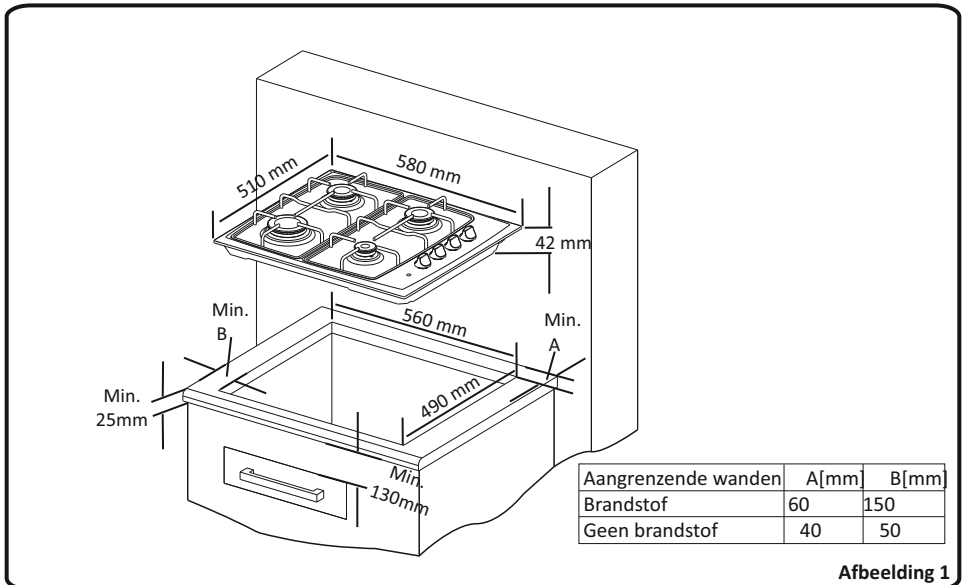
⚠ Let op: Ongeacht de grootte van de ruimte moet de ruimte waar het apparaat staat een directe toegang naar buiten hebben via een raam of iets dergelijks.

Technische informatie voor de installateur

Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met de winkel waar u deze kookplaat aangekocht hebt.

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

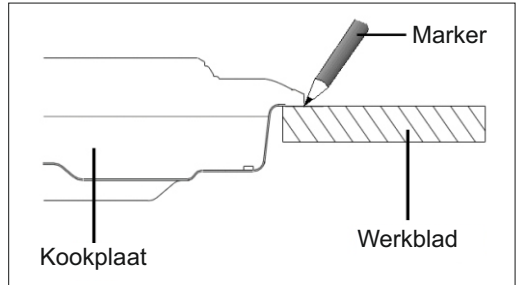
- Snij de openingsafmetingen uit zoals is aangegeven in afbeelding 1. Plaats de opening dusdanig op het werkblad dat nadat de kookplaat is geïnstalleerd de volgende vereisten in acht zijn genomen;
 - 100 mm van rand van het kooktoestel tot brandbare materialen;
 - 700 mm vanaf de onderzijde van overhangende kastjes, schappen;
 - 750 mm vanaf de onderzijde van overhangende afzuigkappen.



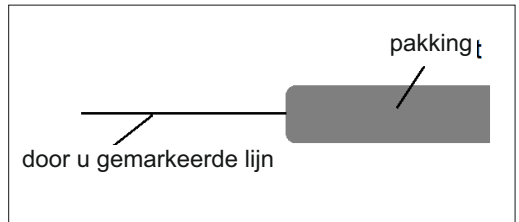
Afbeelding 1

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

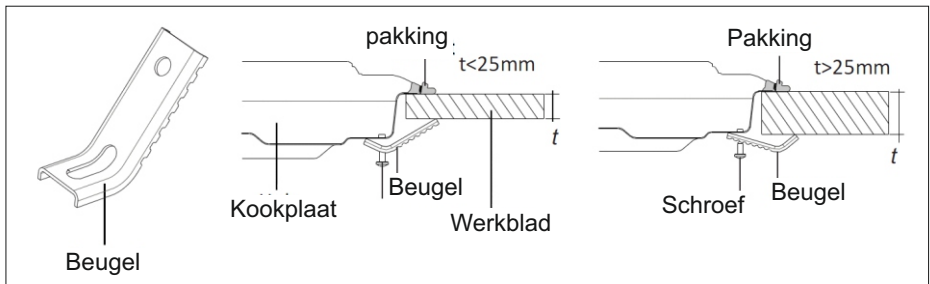
- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.



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



- Plaats de kookplaat voorzichtig terug op het aanrechtblad en zorg dat de randen van het werkblad zich in het midden van de pakking bevinden. Bevestig op zijn plek met de beugels en schroeven. Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad zoals is aangegeven in de afbeelding en draai de schroeven vast, beginnende vanaf de voorste rand onder.



- Snij de overmatige pakking voorzichtig rond het apparaat weg.



3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Snij de overmatige pakking “C” voorzichtig rond het apparaat weg.



Belangrijk: Indien het apparaat boven een kast of lade wordt geïnstalleerd is het absoluut noodzakelijk dat u een afstandhouder plaatst tussen de onderkant van het apparaat en het ladeblok.

Opschonen van de omgeving waar verbrande gassen vrijkomen

De kookapparaten die op gas werken, stoten het verbrande gassen rechtstreeks naar buiten af of door de afzuigkap die is aangesloten op een luchtkanaal dat rechtstreeks naar buiten leidt. Indien het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren, dient er een elektrische ventilator aan het venster of de muur te worden geplaatst die toegang heeft tot frisse lucht. Deze elektrische ventilator moet de capaciteit hebben om de lucht in de keukenomgeving 4-5 keer zijn eigen volume per uur te verversen.

3.2. Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften. U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinjectoren vinden op de tabel met technische gegevens. Indien de druk van het gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. Het is zeker nodig een erkende servicedienst te contacteren om deze aanpassingen te doen.

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

Indien de gasaansluiting wordt uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van het apparaat wordt bevestigd, moet deze ook worden bevestigd door een pijprozet. Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht mogelijk bij de gasbron bevindt. De maximum toegelaten lengte van de slang is 1,5 m. De slang die het apparaat van gas voorziet moet voor uw veiligheid ieder jaar worden vervangen.

De slang moet uit de buurt blijven van plaatsen waar het warmer kan worden dan 90°C. De slang mag niet worden gescheurd, gebogen of gevouwen. Hij moet uit de buurt blijven van scherpe hoeken, bewegende voorwerpen, en mag geen defecten vertonen. Voordat hij wordt gemonteerd moet hij worden gecontroleerd op productiefouten.

Met het gas open moeten alle aansluitdelen en de slang worden gecontroleerd met water en zeep of lekvloeistof. Gebruik voor controleren op gaslekage geen open vlam. Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer ook de vervaldata van de te gebruiken onderdelen.

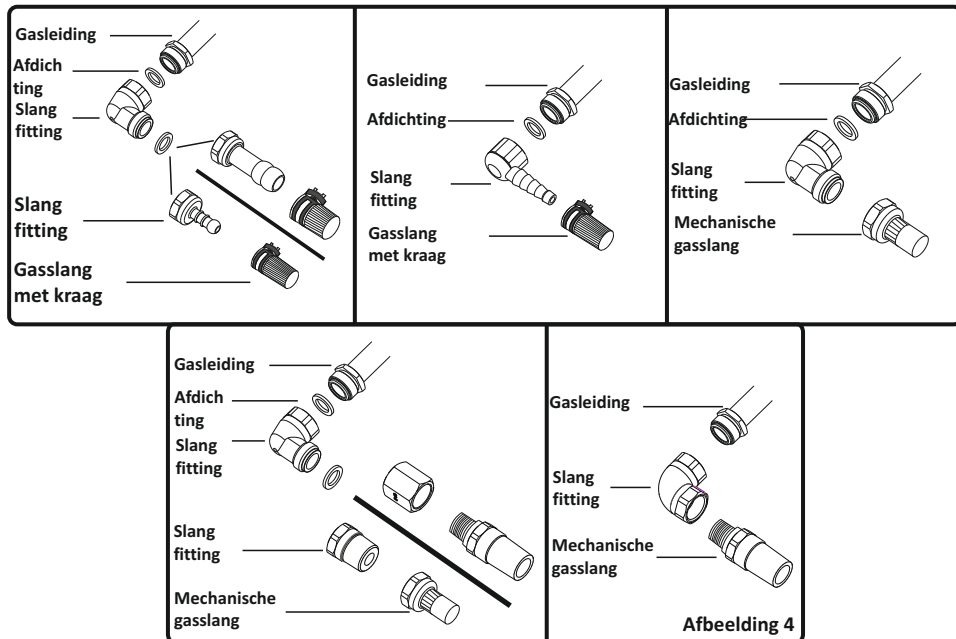
De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

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

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Houd tijdens het maken van de aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor alle oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd. De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

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



U moet de erkende servicedienst inroepen om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.

⚠ LET OP! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

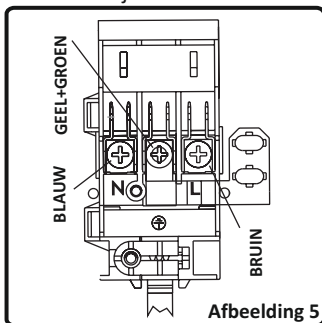
3.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

Volg de instructies vermeld in de handleiding voor de elektrische verbinding.

- De aardleiding moet verbonden worden met het aardingsende.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- U moet er voor zorgen dat het netsnoer met geschikte isolatie wordt aangesloten op de voeding tijdens de aansluiting van de kabel. Indien er geen gepaste aarding is volgens de voorschriften van de plaats waar het toestel is geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met uw erkende servicedienst. De aardingscontactdoos moet dicht bij het toestel zijn.
- Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag geen warm oppervlak van het product raken.
- Indien het snoer beschadigd is, moet u contact opnemen met de erkende servicedienst om het snoer te vervangen.
- Een onjuiste elektrische verbinding kan uw apparaat beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen. Tevens komt uw garantie te vervallen.
- Het apparaat is geschikt voor elektriciteit 230V 50Hz. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende serviceafdeling.



- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat. Anders kan de kabel beschadigen en kortsluiting veroorzaken.
- De fabrikant verklaart dat hij iedere aansprakelijkheid afwijst met betrekking tot schade en verlies die worden veroorzaakt door incorrecte aansluitingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

3.4 Gasomschakeling

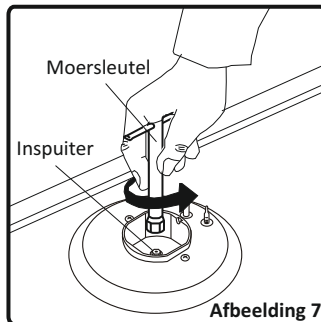
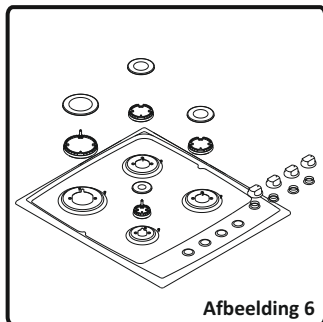
Let op: De volgende procedures moeten door erkende servicepersoneel worden uitgevoerd.

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

Inspuisers verwisselen

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de deksel van de brander en de adapter (afbeelding 6).
- Schroef de inspuisers los. Gebruik hiervoor een tang van 7 mm (afbeelding 7).
- Vervang de inspuiter met de inspuisers in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).

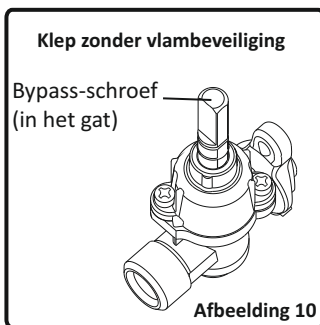
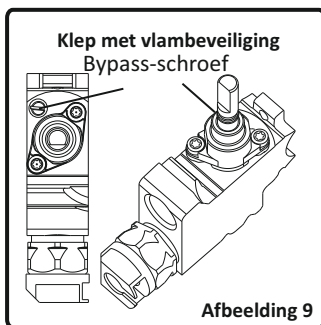
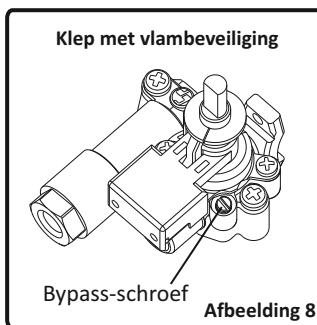
3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



Afstellen van de gereduceerde vlamstand:

De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (afbeelding 8-9). Voor kleppen zonder vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (afbeelding 10). Het wordt voor eenvoudigere afstelling van een verlaagde vlam geadviseerd tijdens het afstellen het bedieningspaneel te verwijderen (en microschakelaar, indien aanwezig).

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



Wijziging van de gasinlaat:

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

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van de gasbranders

Ontsteking van de branders

Om de knop te bepalen waarmee iedere brander wordt bediend, kunt u het symbool controleren boven de knop.

- **Handmatige ontsteking**

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontsteker, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Om een van de branders te ontsteken, drukt en draait u zijn bedieningsknop tegen de wijzers van de knop tot de knop in de maximumpositie staat. Breng een lucifer, een strook of een ander manueel hulpstuk aan op de ontstekingsopening in de linkerhoek vooraan van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

- **Elektrische ontsteking**

De elektrische ontsteking van gasbranders kan op twee manieren worden uitgevoerd, afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.



IVonkontsteking: Druk het ventiel van de brander die u wilt gebruiken in en draai het ventiel met de andere hand naar links, zodat de knop op de maximale stand staat. Druk met uw andere hand tegelijkertijd de ontstekingsknop (afbeelding 11) in. Druk de ontstekingsknop meteen in. Als u wacht kan het ontsnappen van gas een vlam verspreiden. Blijf de knop indrukken tot u een stabiele vlam ziet op de brander.

Ontsteking door bedieningsknop van kookplaat: Druk het ventiel van de brander die u wilt gebruiken in en draai het ventiel met de andere hand naar links, zodat de knop op de maximale stand staat. Houd hierbij de knop ingedrukt. De ontstekingselektrode geeft vonken af zolang u de bedieningsknop ingedrukt houdt. De microschakelaar onder de knop maakt automatisch vonken via de ontstekingselektrode van de brander. Blijf de knop indrukken tot u onder de brander een stabiele vlam ziet.

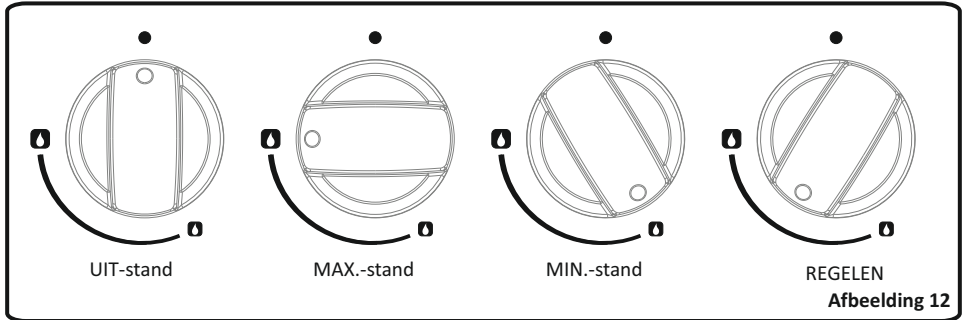
Vlambeveiliging:

Kookplaatbranders (als uw product is uitgerust met een gasbeveiliging)

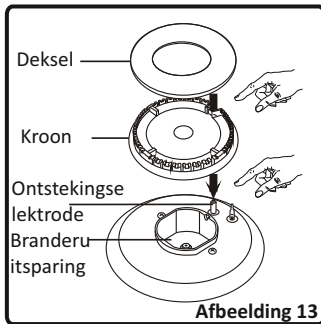
Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam onbedoeld uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde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

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Bediening van de branders



De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam) U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen max. en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de max. en uit positie staat. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.



Kijk na de ontsteking naar de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet: draai het gas uit en controleer de montage van de branders en kronen (afbeelding 13). Zorg er ook voor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen is gelopen. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de brander uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 sec. voordat u opnieuw ontsteekt.

Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst of het merkteken op de knop naar boven wijst.

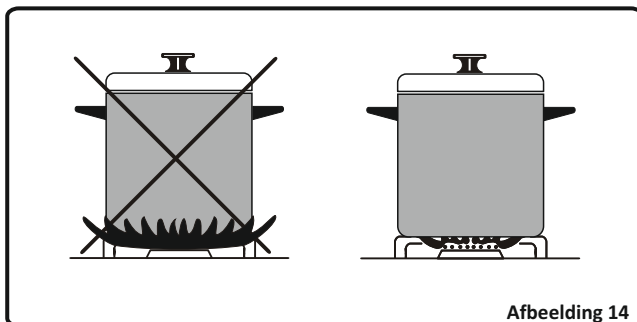
Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsneden. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de kleinste stand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

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

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

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



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

⚠ Waarschuwing:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders heel warm gedurende een lange periode. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

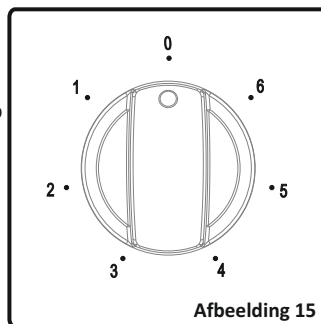
4.2. Gebruik van de warmhoudplaten

Er zijn 2 verschillende warmhoudplaten

- Standaard warmhoudplaat
- Snelle warmhoudplaat (die wordt aangeduid door een rode stip op het oppervlak van de warmhoudplaat)

Deze warmhoudplaten worden bediend door een schakelaar op stand 6.

Door de bedieningsknop in één van deze posities te zetten, gaat de warmhoudplaat werken. Vlakbij iedere regelknop op de kookplaat treft u een klein diagram aan dat u toont welke warmhoudplaat met die knop wordt bediend. Het aan/uit-lampje op het bedieningspaneel geeft aan of de warmhoudplaten in gebruik zijn.



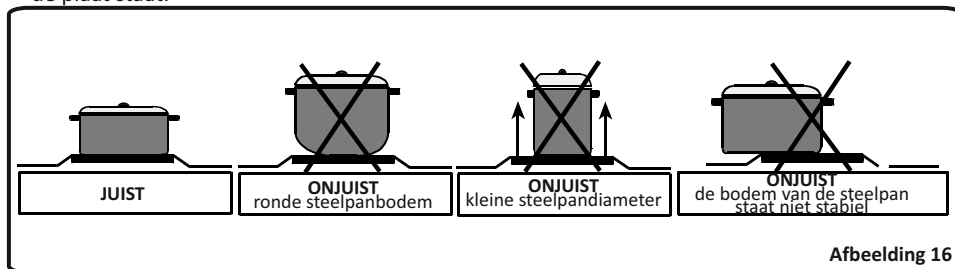
4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Knopstand warmhoudplaat - functie
0 uit-stand
1 Om boter enz. te smelten en om kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.
2 Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen. Om roomsauzen en soepen te bereiden.
3 Om voedsel voor het koken te ontdooien.
4 Om een fijne vlees- en vissoorten te bereiden.
5 Om vlees en steak te roosteren.
6 Om grotere hoeveelheden vloeistof te koken of te frituren.

Waarschuwing:

Bij het eerste gebruik of wanneer de warmhoudplaat gedurende langere tijd niet is gebruikt, moet vocht - dat rond de elektrische elementen van de plaat verzameld kan zijn - worden verwijderd door de elektrische plaat gedurende ongeveer 20 minuten op de laagste stand aan te zetten.

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Gebruik nooit een pan met een kleinere diameter dan de warmhoudplaat.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voordat u deze op de warmhoudplaat plaatst. Wanneer de warmhoudplaat aan staat, is het van belang dat de pan correct in het midden van de plaat staat.



- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de warmhoudplaat.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Houd kinderen en dieren daarom tijdens en na het gebruik van de warmhoudplaat buiten bereik.
- Als u een barst op de warmhoudplaat ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en worden vervangen.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- Om een lange levensduur te garanderen moet de warmhoudplaat grondig worden gereinigd met de geschikte reinigingsmaterialen. Om de kookplaten als nieuw te houden en ter voorkoming van roest, raden wij aan de warmhoudplaten lichtjes in te wrijven met een tissue met een beetje olie. Gebruik geen stoomreiniger.
- Na gebruik blijven de warmhoudplaten gedurende een lange periode heel warm. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de warmhoudplaat.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Reinigen

Voordat u uw oven begint te reinigen, moet u ervoor zorgen dat alle schakelaars uitstaan en dat uw apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Indien overgekookte vloeistoffen in de oven aanbranden, kunnen de geëmailleerde onderdelen beschadigen. Reinig overgelopen vloeistoffen onmiddellijk.

Uw kookplaat reinigen

- Til de pannendragers, doppen of kronen van de branders (afbeelding 13).
- Wrijf het achterpaneel schoon met een doek en zeepsop.
- Was de doppen en kronen van de branders af en spoel ze af. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk af met een papieren doek.
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenkant van de pannendrager kan door het gebruik na verloop van tijd krassen oplopen. Deze onderdelen kunnen niet roesten en dit is geen productiefout.
- Tijdens de reiniging van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de branderkappen spat want dit kan de injectoren blokkeren.

Branderkappen:

De email pannendragers, email kappen en branderkoppen moeten regelmatig worden gereinigd met een warm water met zeep en goed worden gespoeld en gedroogd. Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrengen.

Geëmailleerde onderdelen:

Om deze als nieuw te houden is het noodzakelijk ze regelmatig te reinigen met mild warm sop en te drogen met een doek. Nooit wassen terwijl ze heet zijn en nooit schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op de email onderdelen.

Roestvrij staal:

De roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig met een mild warm zeepsopje en een zachte spons worden gereinigd en vervolgens met een zachte doek worden gedroogd. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op de roestvrij stalen onderdelen.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van warmhoudplaten:

Reinig de warmhoudplaten met een vochtige spons en droog ze door ze een paar seconden aan te zetten.

Breng om de warmhoudplaten mooi te houden een kleine hoeveelheid olie aan.

De randen van de warmhoudplaten kunnen worden gereinigd met producten voor reiniging van roestvrij staal.

De ringen kunnen gelig worden door het verwarmen. Dit is normaal.

Als een warmhoudplaat langere tijd niet wordt gebruikt, smeer ze dan regelmatig in met een speciaal vet.

5.2 Onderhoud

Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Zelfs bij een eenvoudige afwijking dient een de technische dienst hem te vervangen. We bevelen aan de onderdelen van de gasaansluiting iedere jaar te vervangen. Indien u een afwijking waarneemt tijdens het regelen van de knoppen op uw fornuis, neem dan contact op met een erkende servicedienst.



6. SERVICE EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossing voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

Indien de elektrische ontsteking/warmhoudplaat niet werkt:

- Het kan zijn dat de stekker van de kookplaat niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest.

Indien de warmhoudplaat niet opwarmt:

- De warmte kan niet juist aangepast worden met de temperatuurregelaar van de kookplaat.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de branderonderdelen correct werden gemonteerd (in het bijzonder na de reiniging).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met lpg-flessen is het mogelijk dat de lpg-cilinder op gebruikt kan zijn.

Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de erkende servicedienst.

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

Als u transport nodig hebt, moet de oorspronkelijke doos van het product bewaren en het verplaatsen in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportsymbolen op de verpakking op. Plak de bovenste delen, kappen, kronen en pannensteunen vast op de kookpanelen.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt; bereid een doos zodanig voor dat het toestel, in het bijzonderde externe oppervlakten (glas en geveerde oppervlakten) van de oven beschermd is tegen externe bedreigingen.



INSPUITTABEL

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h II2E3B/P DE Class: 3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 m)	115	85
Nominal Rating (kw)	3	3
Consumption in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 m)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 m)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h



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

Burger Küchenmöbel GmbH
Martin-Luther-Str. 31
39288 Burg / Germany

52200230