

**DE**



**BGF90AK**

**BEDIENUNGS- UND  
INSTALLATIONSANLEITUNG ZUM  
GAS - EINBAUKOCHFELD**

---

**Sehr geehrter Kunde,**

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

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

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

**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**

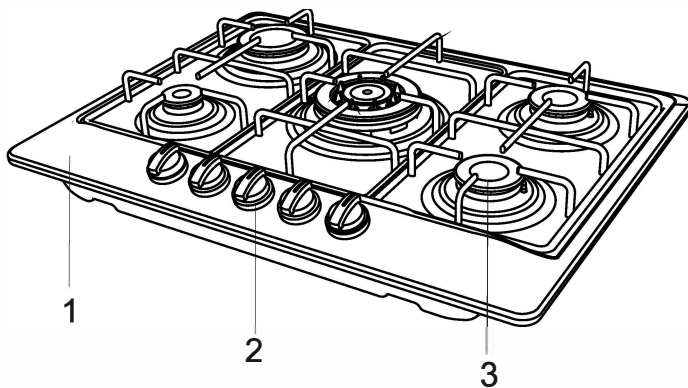
- 5.1 Reinigung
- 5.2 Wartung

### **6. SERVICE UND TRANSPORT**

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

## 1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

### Gas-Kochfeld:



### Komponenten:

- 1- Schalttafel
- 2- Bedienknöpfe
- 3- Schnellbrenner



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

## 2. 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.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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:** Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

- 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.
- **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.
- Ihr 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.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

-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.

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.

- 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.

- 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 Backraumtür 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**

- Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumtür 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.

- 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.

- 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.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

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

### **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.**



## 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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> muss eine permanente Belüftung von 100 mm<sup>2</sup> freier Fläche gewährleistet sein.

### 3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m<sup>3</sup> und 10 m<sup>3</sup> muss eine permanente Belüftung von 50 mm<sup>2</sup> freier Fläche gewährleistet sein, sofern ein solcher Raum nicht 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 m<sup>3</sup> ist keine permanente Belüftung erforderlich.

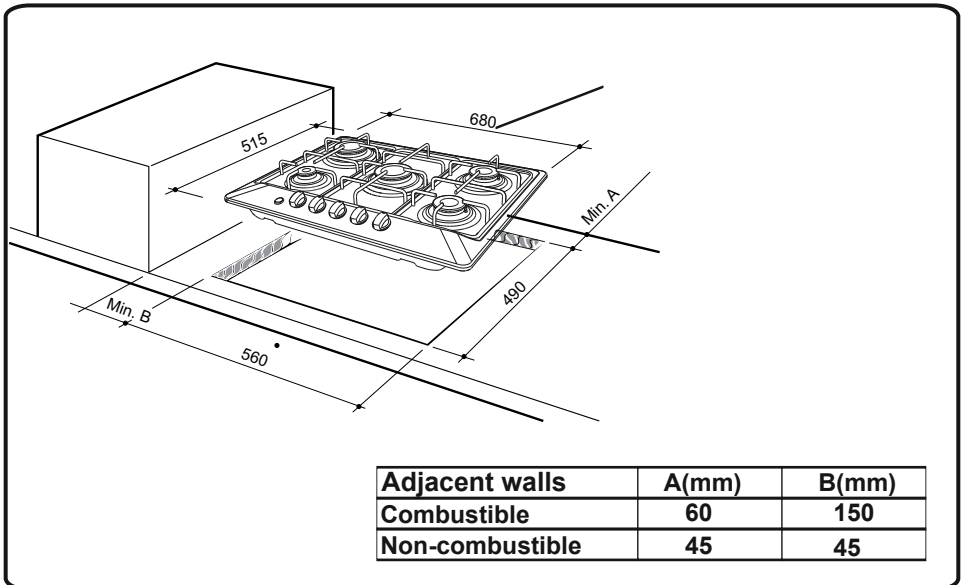
**⚠ Achtung:** Unabhängig von der Raumgröße muss jeder Raum, in dem das Gerät genutzt wird, über eine direkte Öffnung ins Freie verfügen; zum Beispiel durch ein Fenster, das geöffnet werden kann.

#### 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.

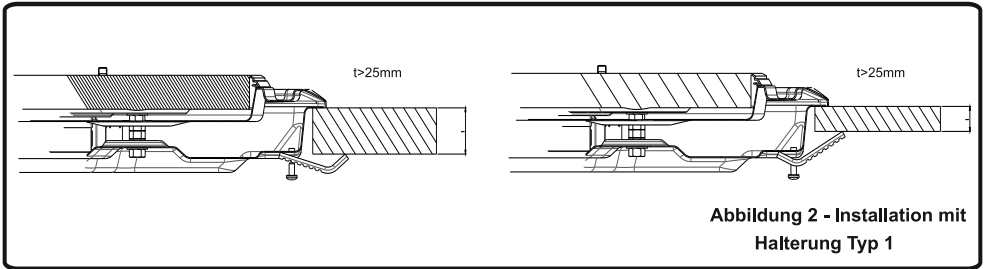
Das Gerät wird mit einem Installationskit geliefert, das haftendes Dichtungsmaterial und Befestigungshalterungen sowie Schrauben enthält.

- 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.

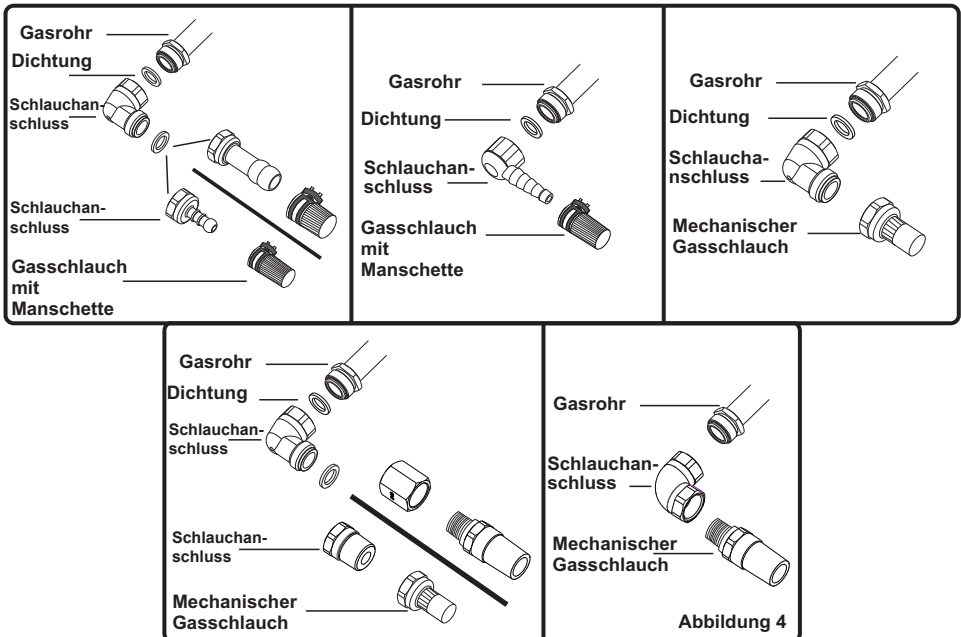
#### **Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen**

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.**

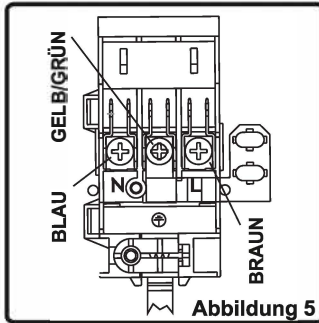
#### 3.3. Elektrischer Anschluss und Sicherheit

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



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

#### 3.4 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:

##### 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

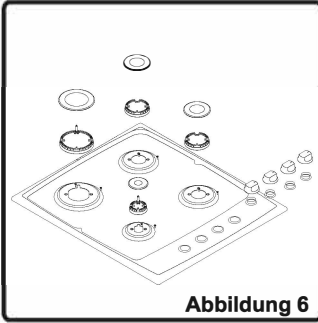


Abbildung 6

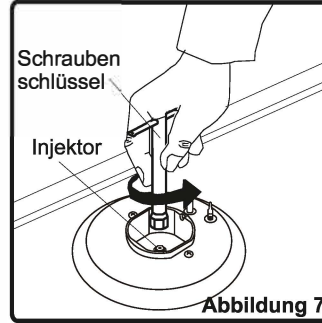


Abbildung 7

#### 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.

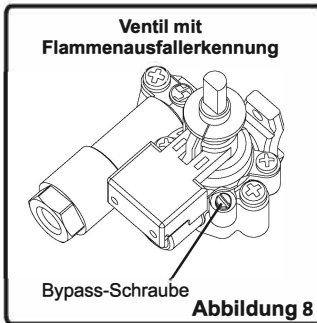


Abbildung 8

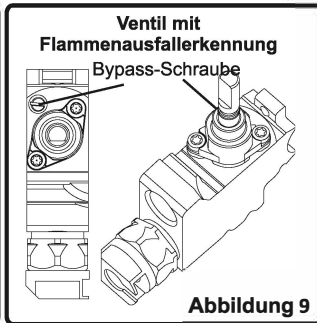


Abbildung 9

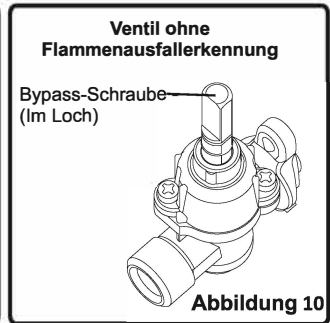


Abbildung 10

#### 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 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:**

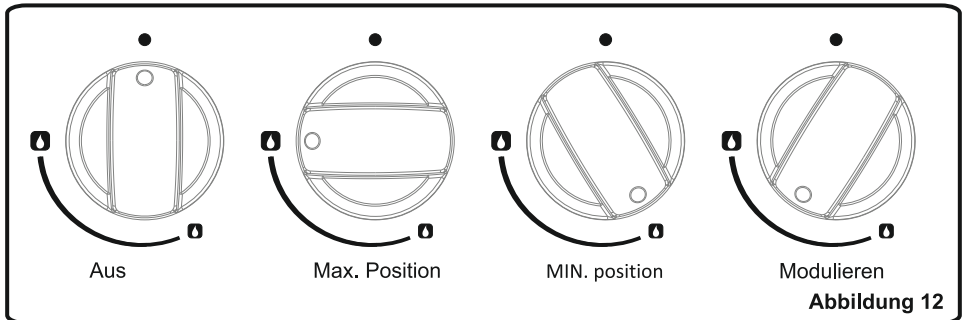
#### **Brenner (Wenn Ihr Produkt mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)**

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.

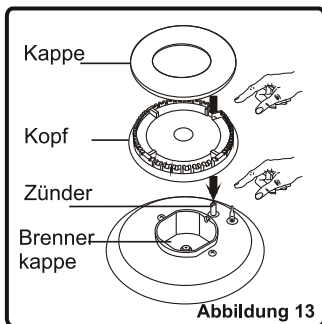


## 4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

### 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.

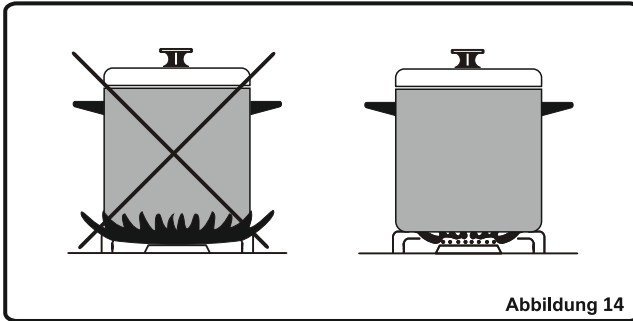
Ihr Kochfeld verfügt über Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Um möglichst ökonomisch mit Ihrem Herd zu arbeiten, sollten Sie grundsätzlich den Brenner wählen, der zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Flamme auf die Minimaleinstellung 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.



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.

## 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 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

<b>G30 50mbar</b> 11.1 kW 807 g/h II2E3B/P DE klasse 3	NG G20 20 mbar	LPG G30 50 mbar
<b>SCHNELLBRENNER</b>		
Durchmesser Düse	115	75
Nennleistung	3	3
Verbrauch in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>MITTLERER BRENNER</b>		
Durchmesser Düse	97	58
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>MITTLERER BRENNER</b>		
Durchmesser Düse	97	58
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>ZUSATZBRENNER</b>		
Durchmesser Düse	72	43
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
<b>WOK BRENNER</b>		
Durchmesser Düse	130	76
Nennleistung	3,6	3,6
Verbrauch in 1h	342,9 l/h	261,8 g/h

Marke		<b>BURG</b>
Modell		<b>BGF90AK</b>
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		5
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1		Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3		Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4		Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Heiztechnologie – 5		Gas
Größe – 5		Wok
Energieeffizienz – 5	%	56,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	57,8
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		
<b>Energiepartipps</b>		
<b>Kochfeld</b>		
- 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.



**EN**



**BGF90AK**

**OPERATING AND INSTALLATION**

**INSTRUCTIONS OF 70cm**

**FRONT CONTROL BUILT-IN GAS HOB**

**CONTENTS:**

- 1.LAYOUT OF THE HOB**
- 2.SAFETY INSTRUCTIONS**
- 3.INSTALLING YOUR HOB**
- 4.HOW TO USE YOUR HOB**
- 5.HOW TO CLEAN YOUR HOB**

Dear Customer

Our goal is to offer quality products which exceed your expectations. Our products are manufactured carefully in modern facilities and are put through high level quality tests.

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.

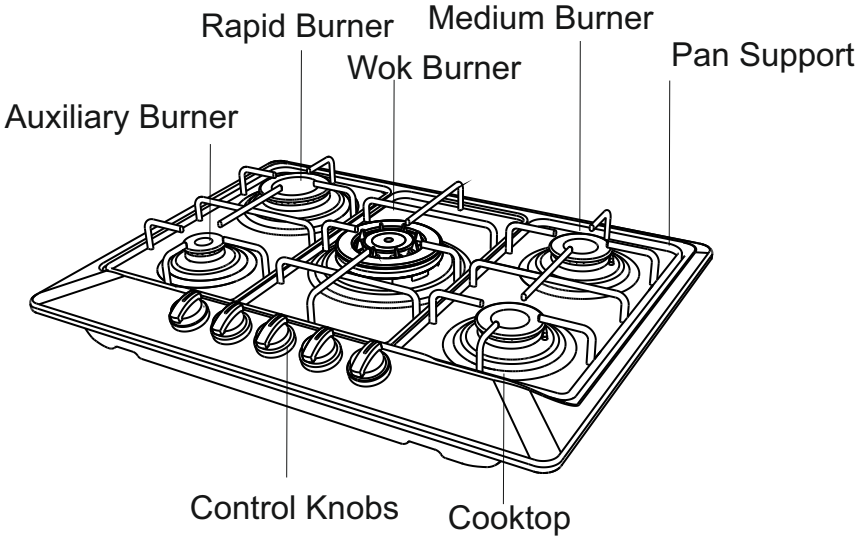
Please read this manual carefully before you use the appliance because it contains the basic information you need to safely install, maintain and use the appliance.

Please contact an Authorised Service Engineer if you need help installing this appliance.

#### Declaration of conformity

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





PLEASE READ THE ENTIRE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR APPLIANCE. MAKE SURE TO KEEP THE MANUAL SOMEWHERE SAFE IN CASE YOU NEED IT FOR FUTURE REFERENCE.

THIS INSTRUCTION MANUAL HAS BEEN WRITTEN WITH OUR OTHER BUILT-IN HOB MODELS IN MIND, AS WELL AS YOUR MODEL, THEREFORE SOME OF THE FEATURES THAT YOU SEE EXPLAINED IN THIS MANUAL WILL NOT BE APPLICABLE TO YOUR HOB.

PLEASE PAY PARTICULAR ATTENTION TO THE INSTRUCTIONS THAT HAVE ACCOMPANYING PICTURES WHEN READING THIS MANUAL.

### **General Safety Warnings**

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

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

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

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

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

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

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

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

- 
- 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.
- The temperature of the bottom surface of the hob might rise during the operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.

### **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 are not using the appliance for a long time, unplug it. 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.**

---

# 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 m<sup>3</sup>.
- 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 m<sup>3</sup> - permanent ventilation of 100 mm<sup>2</sup> free area will be required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup> a permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> 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 m<sup>3</sup> - no permanent ventilation is required.

**NB. 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

To install this hob securely, you must cut out a hole in the kitchen worktop with the dimensions shown in figure 3.2 for the hob to sit in. Before you do this, make sure that you have enough space in the surrounding area of the worktop for the hob to be placed safely by making sure these clearances are met:

- There must be a clearance of at least 30mm between the bottom of the hob that sits inside the cut out and any other appliance or internal shelf below.
- Make sure there is a distance of at least 500mm between the hob and any adjacent walls or cupboards.
- There must be a distance of at least 750mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood that is positioned above (See Figure 3.1).
- If you are installing the hob above a cupboard or drawer you must place fire-proof insulation (separator) between the base of the hob and the cupboard or drawer.

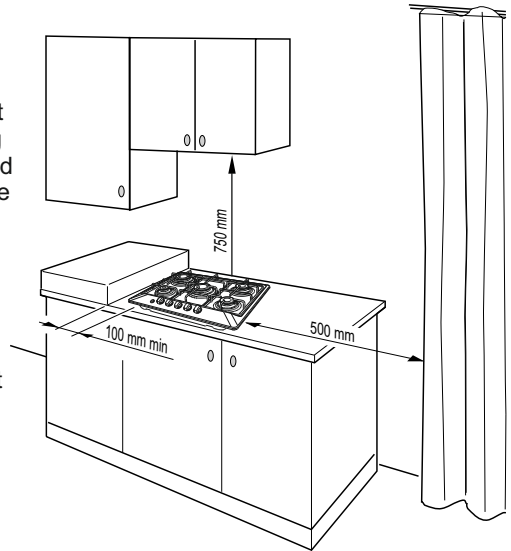


Fig. 3.1

**Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**

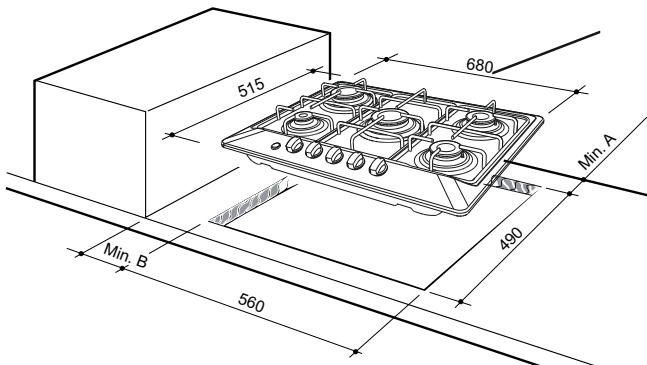
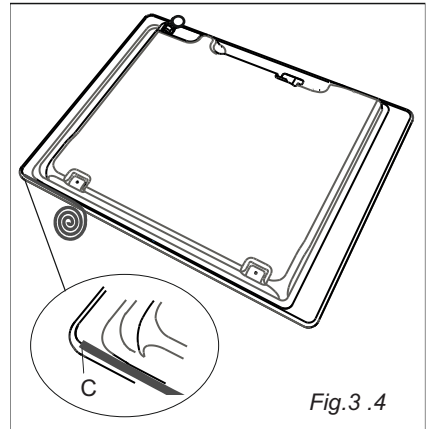


Fig. 3.2

Adjacent walls	A(mm)	B(mm)
Combustible	60	150
Non-combustible	45	45

## FIXING THE HOB

- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape "C" that came supplied with your hob all the way around the lower edge of the cooking surface and along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch the adhesive (Figure 3.4).
- Place the hob into the cut out in the work top and position it correctly (Figure 3.2).
- Secure the hob in place using the brackets (A) and screws (B) provided (Figure 3.5, 3.6)

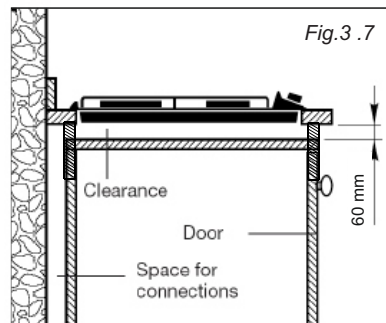
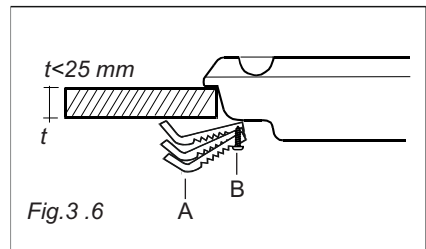
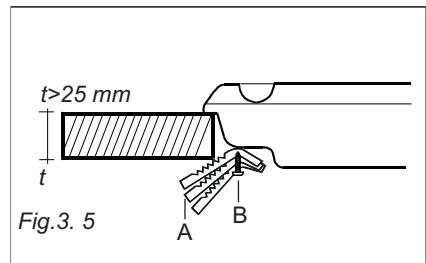


## FASTENING THE BRACKETS

- This hob comes with an installation kit that includes brackets and screws for fastening the hob to the fixture panels.
- Turn the hob upside down and tighten the brackets "A" which can be connected to a hob in two different positions depending on the thickness of the fixture panel, as shown in figure 3.5 or 3.6, to the appropriate screw holes.

## INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (Fig.3.7)

The distance between the bottom of the hob and the fixture surface should be at least 60mm.



## GAS INSTALLATION

### IMPORTANT NOTE

The default gas adjustment factory setting is written on the rating label that is on the underside of the hob. If you are not sure what gas type is being used in your home, contact the nearest authorised gas dealer.

### INSTALLATION & SERVICE REGULATIONS

It is a legal requirement that all gas appliances are Installed & Serviced by a competent person in accordance with the current editions of the following Standards & Regulations or those regulations appropriate to the geographical region in which they are to be installed:

- Gas Safety (Installation & Use) Regulations
- Building Regulations
- National Standards
- Regulations for Electrical Installation

Installation and service of any gas product must be made by a suitably qualified person competent on the type of product being installed or serviced and holding a valid certificate of competence for the work being carried out.

### GAS CONNECTION

Converting the hob from natural gas to LPG must be done by a Gas Safe registered installer.

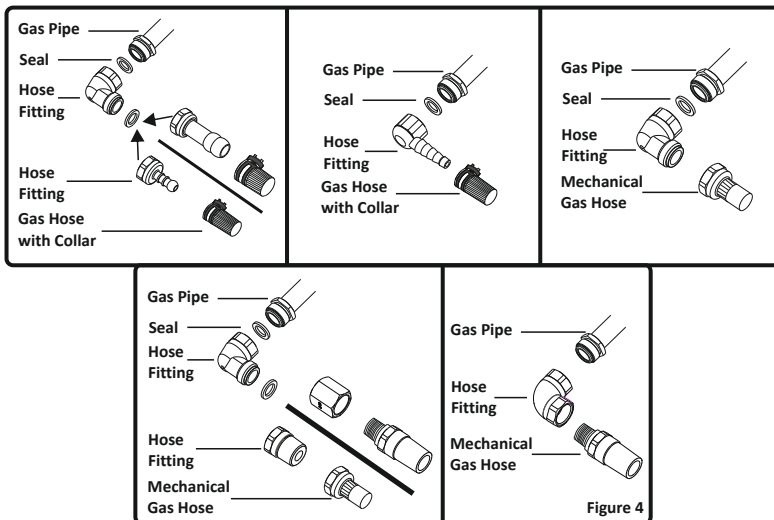
For connect operation of the appliance, refer to the rating label to see which kind of gas this appliance operates with.

## Please note:

- You can use a flexible hose for your gas connection, providing that the temperature of the place where the hose will be placed doesn't exceed 70°C. These hoses must be manufactured in accordance with local standards.
- Gas hoses designed for natural gas MUST NOT be used for supplying LPG gas.
- The hose should not be crushed, trapped or make contact with edges that are sharp or abrasive.
- To check if there is a leak, brush a suitable leak detection fluid solution over each gas connection once at a time.
- Any bubbles that appear on the surface of the hose will show if there are any gas leaks.
- If there are any gas leaks, tighten the fitting and recheck for leaks.

## IMPORTANT!

**Do not use a naked flame to test for a gas leak.**



## CHANGING THE GAS INLET

During the gas connection, make sure that the gas pipe that connects to the back of the hob is completely visible. Make sure that no part of the connection (nuts, hose, etc.) makes contact with anything that will heat up. When the hob is in use or the gas supply is open, we recommend you block the access to the pipe connection.

Try and keep the pipe of the hob stationary while the connecting part (mechanical, LPG or NG nut) is fixed. Always use the seals supplied in the spare set between the connections.

- Use connection method "A" for a propane-butane (LPG) flexible hose gas connection.
- Use connection method "B" for a flexible hose connection in Spain, Italy, Portugal, Greece, France and Algeria.

---

- Use connection method “C” for a mechanical gas connection with a ½ inch male thread (on the appliance end) in Letonia and Luxembourg. You can choose to use this connection method in some areas of France, Algeria, Spain, Portugal and Italy.

- Use connection method “D” for all types of gas connection in the United Kingdom and Ireland with a ½ inch male thread (on the appliance end).

**CAUTION: Make sure that the flexible gas hose doesn't pass behind or make contact with objects that may heat the hose up or have the potential to cause a flame.**

## **IMPORTANT**

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a QUALIFIED INSTALLATION ENGINEER.
- Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force.
- Installation engineers must comply to current laws in force concerning ventilation and evacuation of exhaust gases.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance or repairs.
- Minimum distance between the appliance and combustible premises must be 20 mm.
- After the connection had been it has to be tested.
- This test can be done by applying a soapy liquid to the connection. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and recheck it if necessary.
- For all gas connections, make sure that the connection parts and gas delivery components are in accordance with local and international requirements.

**DO NOT USE NAKED FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS**

---

## Converting The Gas

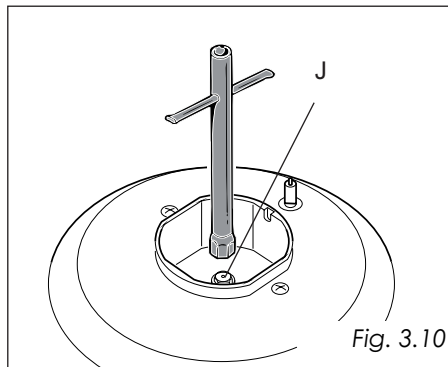
**All gas conversions should be performed by authorized service personnel.**

### REPLACING THE INJECTORS IN THE HOB BURNERS

The diameter of the injector is marked in millimetres and can be found on the injector itself. Select the injectors to be replaced according to the information chart supplied with the injector set.

To replace the injectors:

- Remove all pan supports and burners from the hob
- Using a spanner, remove the injector (marked as “J” on Figure 3.10 and 3.11) from its housing and replace it with the correct injector you want for the different type of gas.
- Refer to the table on page 20 for the correct injector sizes for each burner.



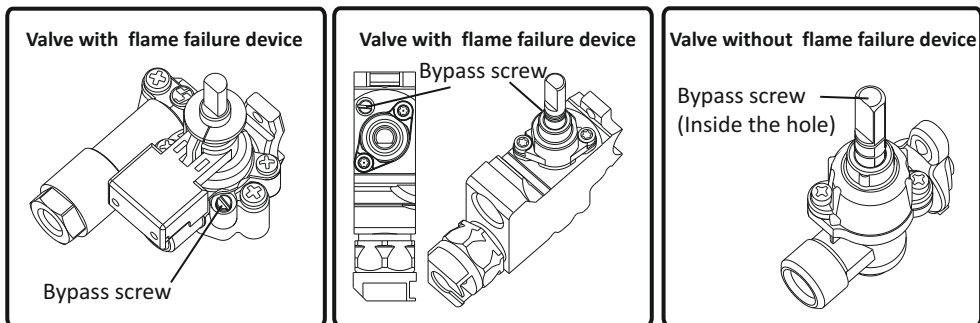
### ADJUSTING THE MINIMUM BURNER SETTING

First check whether a flame appears around each burner after you have lit each burner on the minimum position. If a burner does not light then you need to increase the minimum gas rate setting.

Secondly, check whether the burner remains lit even when the gas tap is turned quickly from the maximum to the minimum position. If the burner doesn't remain lit, you need to increase the minimum gas rate setting.

The steps to follow for adjusting the minimum gas rate setting are listed below:

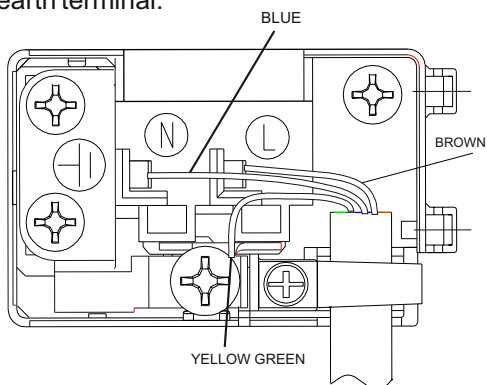
The adjusting screw is inside the control shaft or on the top surface of the valve, close to the control shaft (Fig. 3.11):



## Electrical Connection

Before connecting the hob to the mains supply, make sure that:

- The current carrying capacity of your mains supply and the socket is suitable for the maximum power rating of the hob.
- The voltage indicated on the rating label is the same as the supply voltage.
- Do not use any reductions, adapters or shunts in the electrical connection because it may cause the appliance to overheat.
- The socket has an earth terminal.





---

After fitting and connecting the hob, make sure that all the control knobs are on the “0” position and the hob is plugged in.

Please ensure that the voltage on the rating label is the same as the supply voltage before connection is made.

The hob comes with a supply cord and a plug. If the mains cable needs to be replaced, this must be done by an authorized technician.

Unplug the hob before you do any maintenance and then carefully follow the reconnection diagrams after the maintenance work is done. The protected earth connection (PE) must be connected to the terminal marked.

During installation, please ensure that isolated cables are used.

## HOW TO USE YOUR GAS HOB

### Using the gas burners

Manual ignition and controlling the gas burners:

To ignite one of the burners, press and turn one of the knobs counter-clockwise so that the knob is in maximum position. Then get a match, candle or other manual lighter to light the gas and move it away once it ignites.

You can then regulate the flame by turning the control knob between the maximum position (big flame) and the minimum position (small flame).

### Ignition by Spark Button:

Press the hob valve you want to operate and turn the knob in the counter clockwise direction with your other hand, press the ignition button at the sometime. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

### Automatic ignition

The automatic/electrical ignition of burners can be done in two ways depending on your hob:

### Flame failure safety device

Hob burners that come with a flame failure safety device will give your kitchen extra security should a gas flame on the hob extinguish during use. If a flame does extinguish, the device will cut off the gas supply immediately to prevent unburned gas from leaking into the room. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

It will take a maximum of 3 seconds for the flame failure safety device to cut off the gas supply when the hob is in use.

Once the flame failure device has cut off the gas supply, you must wait 90 seconds before attempting to light the burner again.

- Push the control knob in and turn it counter-clockwise until it reaches the maximum flame position.

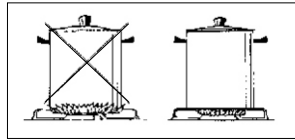
- 
- Use a match (or the automatic ignition button) and hold it to the burner, whilst keeping the control knob pressed down for about 10 seconds.
  - Let go of the control knob and make sure that the gas burner stays lit. If the burner doesn't remain lit, repeat the steps.

## Recommendations

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.

Rapid Burner	: 22-26 cm
Medium Burner	: 14-22 cm
Auxiliary Burner	: 12-18 cm



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

## WARNING:

Only use pans with a 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.

**Cleaning:**

Make sure to unplug the hob from the main gas supply before cleaning.

**Cleaning the burner caps**

- The burner caps and crowns must be cleaned on a regular basis.
- Wash with warm soapy water and rinse.
- Dry thoroughly.
- Make sure you put them back correctly.

**Cleaning enamelled parts**

- To keep enamelled pan supports looking as good as new, you must clean them on a regular basis.
- Wash them in warm soapy water.
- Dry thoroughly with a cloth.
- Do not wash them when they're still hot from cooking.
- Do not use harsh/abrasive powders or cleaning materials.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

**Cleaning stainless steel parts**

- Clean the stainless steel parts on a regular basis.
- Wash them in warm soapy water and dry thoroughly with a cloth
- Do not wash them when they're still hot from cooking
- Do not use harsh/abrasive powders or cleaning materials
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time

Injector table;

<b>G30 50mbar 11.1 kW 807 g/h II2E3B/P DE klasse 3</b>	<b>NG G20 20 mbar</b>	<b>LPG G30 50 mbar</b>
<b>LARGE BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	75
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	58
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>MEDIUM BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	58
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>SMALL BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	43
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
<b>WOK BURNER</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	76
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,9 l/h	261,8 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.

**FR**



**BGF90AK**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET  
DE FONCTIONNEMENT DE LA TABLE  
DE CUISSON A GAZ ENCASTRABLE  
DE 70 cm A BANDEAU DE COMMANDE  
AVANT**

# **TABLE DES MATIERES**

- 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**
- 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- 3. INSTALLATION**
- 4. UTILISATION**
- 5. MAINTENANCE & ENTRETIEN**



## **Chère cliente, cher client,**

*Nous vous remercions d'avoir acheté cette table de cuisson. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil.*

*Veillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. En cas de doute relatif à son fonctionnement, elle peut être utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches.*

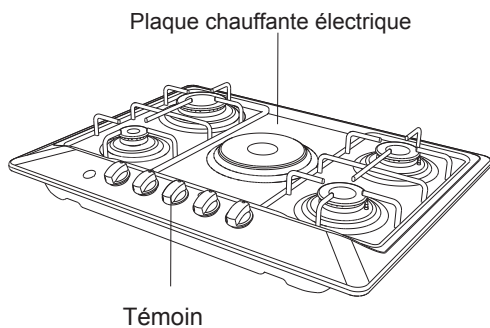
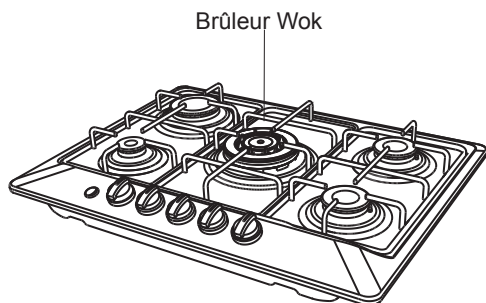
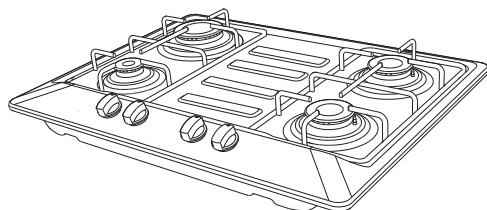
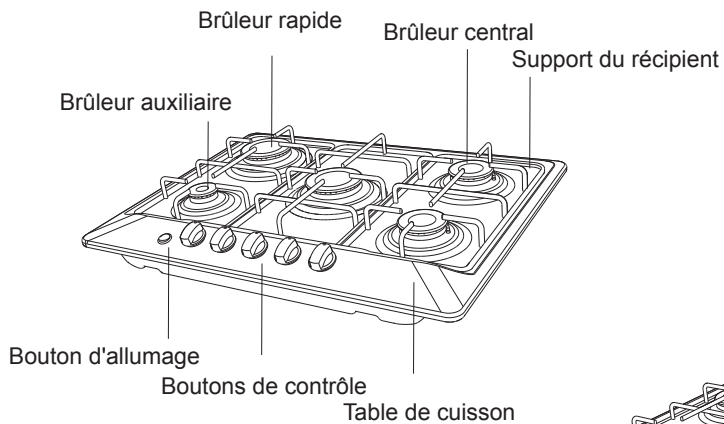
*Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.*

*La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage provoqué par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.*

### Déclaration de conformité

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





## TABLEAU DE CONSOMMATION DE GAZ

<b>G30 50mbar 11,1 kW 807 g/h II2E3B/P DE Classe: 3</b>	<b>NG G20 20 mbar</b>	<b>LPG G30 50 mbar</b>
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	75
Puissance Nominale(Kw)	3	3
Débit Nominal	285,7 l/h	218,1 g/h
<b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	58
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	58
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	43
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
<b>WOK</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	76
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342,9 l/h	261,8 g/h

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

### Consignes de sécurité générales:

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. 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.

---

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.

### **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. Veuillez 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.

## INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Afin d'installer la plaque de cuisson dans le meuble de cuisine, il convient de prévoir un trou aux dimensions présentées dans le schéma 3.2, tout en gardant à l'esprit ce qui suit :

- À l'intérieur du meuble de cuisine, entre la partie inférieure de la plaque de cuisson et la surface supérieure de tout autre appareil ou étagère interne, il doit y avoir un espace d'au moins 30 mm;
- La plaque de cuisson ne doit pas être tenue à moins de 50 mm de toute paroi latérale (schéma. 3.2);
- Le bord de la table doit être à 45 mm du mur arrière ;
- Une distance d'au moins 750 mm doit séparer la table de cuisson de toute autre étagère murale ou hotte aspirante positionnée immédiatement au-dessus. (voir schéma. 3.1);
- Il est absolument important d'installer un séparateur entre la base de la table de cuisson et le tiroir.

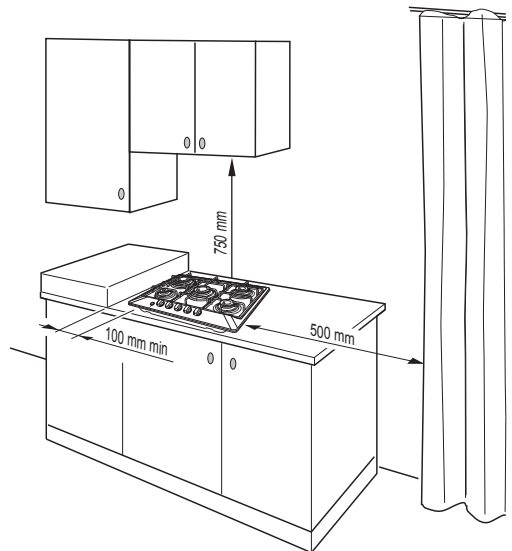


Schéma. 3,1

**Évitez d'installer l'appareil tout près des matières inflammables (à l'exemple des rideaux).**

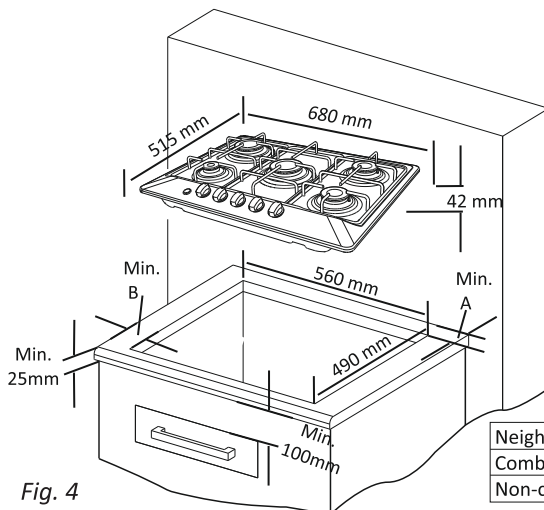


Fig. 4

Neighbourhood walls	A[mm]	B[mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	45	45

## FIXATION DE LA PARTIE SUPERIEURE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Appliquez du ruban adhésif unilatéral tout le long du bord inférieur de la table de cuisson. Ne l'étirez pas. (Schéma 3.4)
- Insérez la plaque de cuisson dans le trou, puis positionnez-la correctement. (Schéma 3,2)
- Réglez la position des supports "A" et serrez les vis "B" pour fixer la table de cuisson solidement en place (Schéma 3.5, 3.6)



Schéma.3.0,4

## VISSER LES ATTACHES D'INSTALLATION

- Chaque plaque de cuisson est fournie avec une trousse d'installation comprenant des attaches et des vis pour relier la partie supérieure aux autres parties.
- Tournez la plaque de cuisson dans tous les sens, puis serrez les attaches "A" qui peuvent être reliées à la cuisinière de deux positions différentes selon l'épaisseur du dispositif tel que présenté dans le schéma 3,5 ou 3.6. Utilisez les trous de vis appropriés, sans toutefois serrer les vis "B" à ce moment précis.

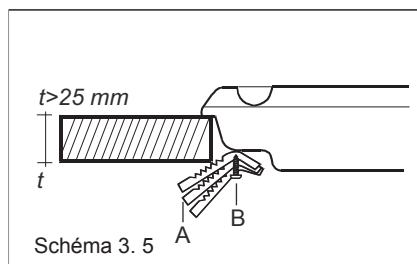


Schéma 3. 5

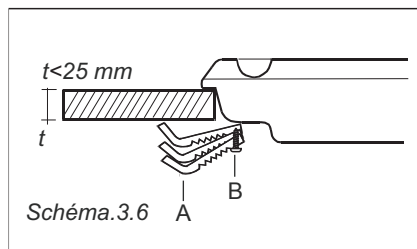
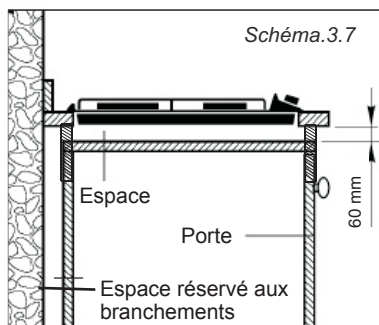


Schéma.3.6

## INSTALLATION SUR UN BUFFET DE CUISINE EQUIPE D'UNE PORTE (Fig.3.7)

La distance entre le fond de la table de cuisson et la surface de fixation doit être de 60 mm au moins.



## INSTALLATION DU GAZ

### REMARQUE IMPORTANTE

Les réglages de gaz d'usine de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette signalétique située sous l'appareil. Pour connaître le type de gaz de gaz utilisé à votre domicile, contactez votre fournisseur de gaz agréé.

## INSTALLATION & RÉGLEMENTATION DE SERVICE

La Loi exige que tous les appareils à gaz soient installés et entretenus par un technicien qualifié conformément aux éditions actuelles des normes et règlements suivants ou encore selon les règlements adaptés aux régions géographiques dans lesquelles ils doivent être installés.

- Réglementations relatives à la sécurité en matière de gaz (Installation & Utilisation)
- Réglementations relatives à la construction
- Normes nationales
- Réglementations en matière d'installation électrique

L'installation et l'entretien de tout appareil à gaz doivent être effectués par un technicien qualifié et compétent par rapport au type de produit à installer ou à entretenir. Le technicien en question doit par ailleurs être titulaire d'un diplôme de compétence dûment certifié pour la tâche qu'il accomplit.

## BRANCHEMENT AU GAZ

Le branchement de la table à gaz au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié (GPL) doit être effectué par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller à tenir compte des dispositions relatives au code de pratique des normes nationales appropriées, des règlements de sécurité en matière de gaz, et des normes en matière de construction.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, reportez-vous à l'étiquette signalétique pour voir le type de gaz utilisé par l'appareil.

## Remarques:

Les tuyaux flexibles peuvent être utilisés à l'endroit où les températures ambiantes du tuyau ne dépassent pas 70°C. Lesdits tuyaux doivent être fabriqués conformément aux normes locales.

Les tuyaux de gaz conçu pour le gaz naturel NE DOIVENT PAS être utilisés pour le GPL.

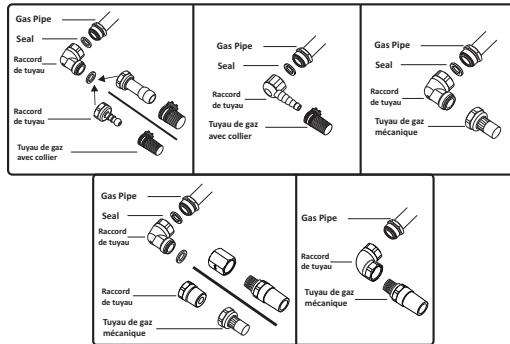
Le tuyau ne doit en aucun cas être serré, coincé, ou être en contact avec les bords pointus ou corrosifs.

À l'aide d'une solution fluide de détection de fuite, vérifiez chaque branchement de gaz, l'un après l'autre, en brossant la solution en question sur le branchement.

La présence de bulles indiquera l'existence d'une fuite. Dans ce cas, serrez l'installation, puis vérifiez à nouveau s'il existe d'autres fuites.

## IMPORTANT!

**N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier les fuites.**



## CHANGEMENT DE L'ORIFICE D'ADMISSION DES GAZ

Lors du branchement, le tuyau distributeur de gaz en provenance de l'arrière de la table de cuisson doit être complètement visible. Tout outil de branchement (écrou, tuyau, etc.) doit être placé avec une certaine attention afin d'éviter tout contact avec les parties susceptibles d'entraîner un chauffage. Il est fortement recommandé de bloquer tout accès au raccord de tuyauterie, lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.

Pendant le processus de branchement au gaz, le tuyau de l'appareil doit rester stable, tandis que la partie branchée (mécanique, GPL ou écrou NG) est fixée. Utilisez toujours les mastics fournis dans le kit de rechange pour le raccord

- Utilisez le raccord de type "A" pour le branchement de tuyau flexible pour gaz de type propane - butane (GPL).

---

**ATTENTION : Le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni être en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.**

## **IMPORTANT**

? L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec d'autres types de gaz, par un **INGENIEUR QUALIFIE**.

- En cas de non respect de cette condition, la garantie est nulle et de nul effet.

? L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur.

? Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois en vigueur relatives à la ventilation et à l'évacuation des gaz d'échappement.

? Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de réparation.

? Vous devez prévoir une distance minimale de 20 mm entre l'appareil et tout corps combustible.

? Le branchement doit être testé après avoir été effectué.

? Ledit test peut se faire en appliquant un liquide savonneux au branchement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il en existe, vérifiez le joint de branchement et vérifiez à nouveau si nécessaire.

? Pour tout branchement au gaz, veillez à ce que les parties concernées par le branchement et les composants de sortie du gaz respectent les normes locales et internationales.

**N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ**

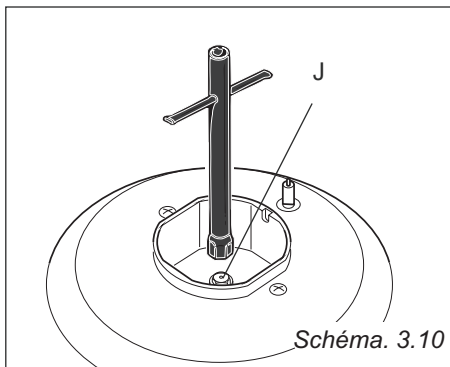
## CHANGEMENT DE GAZ

Tous les changements de gaz doivent être réalisés par du personnel de maintenance agréé.

### REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON

Le diamètre figure sur l'injecteur en centième de millimètre. Sélectionnez les injecteurs à remplacer selon le "Tableau de données fourni avec l'ensemble d'injecteurs". Pour remplacer les injecteurs:

- Enlevez les supports de récipient et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé à molettes, enlevez l'injecteur " J " (schéma 3.10-3.11) de son emplacement et remplacez-le par un autre plus approprié selon le type de gaz (Se référer au tableau de la page 3 pour en savoir plus sur le type de gaz).



### AJUSTEMENT DU RÉGLAGE DU BRÛLEUR MINIMUM

Vérifiez si la flamme se répand sur tous les ports de brûleur lorsque ce dernier est allumé avec le robinet à gaz réglé à la position minimale. Si certains ports ne s'allument pas, renforcez le réglage du taux de gaz minimum.

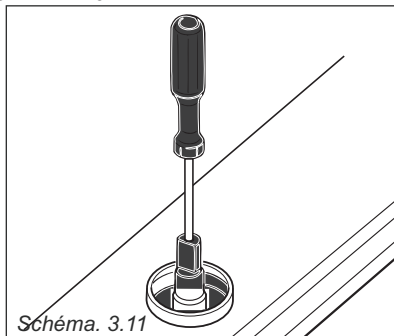
Vérifiez si le brûleur reste allumé lorsque vous tournez rapidement le robinet à gaz de la position maximale à la position minimale. Si le brûleur ne reste pas allumé, renforcez le réglage du taux de gaz minimum.

La procédure de réglage du taux de gaz minimum est décrite ci-dessous.

**La vis de réglage se trouve à l'intérieur de l'arbre de commande ou sur la surface supérieure de la soupape, près de l'arbre de commande (schéma 3.11):**

- A l'aide d'un tournevis de 3 mm maximum de diamètre, tournez la vis à l'intérieur du robinet jusqu'à ce que le réglage de la flamme soit bon.

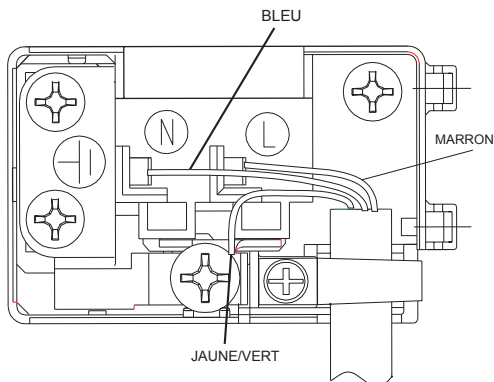
Pour le GPL, en principe, serrez correctement la vis de réglage. Pour le gaz naturel, desserrez la vis de réglage de manière à ce que la longueur de la flamme soit de 4-5 mm. dans la position minimum.



## Branchement électrique

Avant tout branchement électrique, vérifiez que :

- La capacité de transport actuelle du système et la prise sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
- La tension indiquée sur l'étiquette signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- Pour le branchement, n'utilisez pas de réductions, d'adaptateurs, ni de shunts parce que ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe.
- La prise dispose d'une borne de terre.





---

Après positionnement de la cuisinière, veillez à ce que le bouton soit à la position Off (Arrêt) "0", puis branchez.

Veillez vous assurer que la tension figurant sur l'étiquette signalétique est la même que la tension d'alimentation avant d'effectuer tout branchement.

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une prise. Tout remplacement d'un câble secteur doit être effectué par un technicien qualifié.

Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Respectez scrupuleusement les schémas de branchement. Le branchement de protection (PE) doit être raccordé à la borne marquée.

Pendant l'installation, veillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés.

## Utilisation de vos brûleurs à gaz

### Allumage et contrôle manuel des brûleurs à gaz :

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une allumette enflammée ou un autre dispositif près de la circonférence supérieure et poussez le bouton de contrôle correspondant, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour effectuer un réglage moyen des flammes, tournez le bouton de contrôle entre la position maximale (grosse flamme) et la position minimale (petite flamme).

Les petits schémas situés sur le bandeau de commande indiquent les brûleurs à gaz en cours d'utilisation.

### Allumage électrique :

L'allumage électrique des brûleurs peut se faire de deux manières en fonction de la configuration de votre table de cuisson.

### Allumage par le bouton Spark (étincelle) :

Appuyez sur la soupape de la table de cuisson que vous voulez faire fonctionner et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en appuyant sur le bouton d'allumage avec l'autre main. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

### Allumage à l'aide de la soupape de la table de cuisson (microrupteur) :

Appuyez sur la soupape de la table de cuisson que vous voulez faire fonctionner et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le microrupteur placé sous le bouton créera automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

### Si votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de gaz ;

Les tables de cuisson équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme offre une sécurité en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Dans ce cas, le dispositif bloque la canalisation de gaz des brûleurs et évitera ainsi l'accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant d'allumer de nouveau un brûleur qui a été coupé par ce dispositif.

### Temps nécessaire pour armer la sécurité de gaz à l'allumage : max. 3 secondes.

### Temps nécessaire pour désarmer la sécurité de gaz à l'extinction de la flamme : Pas plus de 90 secondes.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position de flamme maximale.

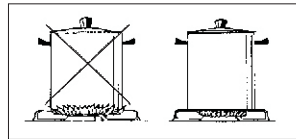
- Approchez une allumette ou utilisez le bouton d'allumage électrique s'il est disponible pour le brûleur de gaz, et maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 secondes au maximum.
- Relâchez le bouton de commande et assurez-vous que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répétez la procédure.

### Recommandations :

Votre table de cuisson présente différents diamètres de cuisson. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille de l'ustensile de cuisson et de ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisine.

Afin d'obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après :

Brûleur rapide :	22-26 cm
Brûleur central :	14-22 cm
Brûleur auxiliaire :	10-18 cm



Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée, n'oubliez pas de tourner la soupape de commande à la position Off.

### AVERTISSEMENT :

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.

- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur les brûleurs.

La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.

- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une période de temps prolongée: Ne la touchez pas et n'y mettez aucun objet au-dessus.
- Ne mettez jamais les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer et entraîner des brûlures importantes.

---

## Utilisation des plaques chauffantes électriques

Deux types de plaques chauffantes sont disponibles

- Plaque chauffante standard
- Plaque chauffante rapide (qui se distinguent par leur marque rouge)

Ces plaques sont contrôlées par un contacteur de position.

En plaçant le bouton de commande sur l'une de ces positions, les plaques chauffantes sont activées. Sous chaque bouton, il y a un petit schéma présentant la plaque chauffante utilisée par chaque bouton. Un témoin lumineux situé sur le bandeau de commande indique si une des plaques chauffantes est utilisée.

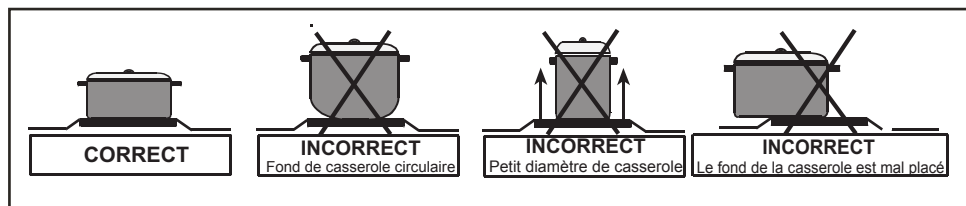
<b>PLAQUES CHAUFFANTES</b>	<b>POSITIONS POSSIBLES</b>
<b>0</b>	<b>position arrêt</b>
<b>1</b>	Pour faire fondre du beurre, etc. et chauffer de petites quantités de liquide
<b>2</b>	Pour chauffer de petites quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et sauces.
<b>3</b>	Pour décongeler de la nourriture à cuire
<b>4</b>	Pour cuire des viandes et poissons délicats
<b>5</b>	Pour saisir la viande et des steaks
<b>6</b>	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide pour la friture.

## AVERTISSEMENT

Lors de la première utilisation ou à chaque fois que la plaque chauffante n'a pas été utilisée pendant une période prolongée, il est nécessaire d'éliminer l'humidité qui peut s'être accumulée autour des composants électriques de la plaque en faisant chauffer la plaque au minimum pendant environ 20 minutes.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine de diamètre inférieur à celui de la plaque.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur la plaque chauffante.
- Lorsque la plaque chauffante fonctionne, il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine est correctement centré sur la plaque.

- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur les plaques chauffantes.
- La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Au cas où vous remarquez une fissure sur la plaque chauffante, cette dernière doit être immédiatement éteinte et remplacée.
- Pour garantir une longue vie de service, la plaque chauffante doit être nettoyée soigneusement avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter l'oxydation et conserver l'état des plaques chauffantes, il est recommandé des les frotter légèrement avec un chiffon légèrement imbibé d'huile. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une période de temps prolongée : ne les touchez pas et n'y mettez aucun objet au-dessus.



Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.

**Nettoyage:**

Avant Tout Nettoyage, Débranchez La Table De Cuisson.

**Couvercles De Brûleur:**

De Temps À Autre, Des Supports De Récipient Émaillés, Des Couvercles Émaillés, Et Des Têtes De Brûleur, Doivent Être Nettoyés À L'eau Chaude Savonneuse, Bien Rincés, Puis Séchés. Après Un Bon Séchage, Les Remplacer Correctement Dans Leur Emplacement.

**Parties Émaillées:**

Afin De Conserver Le Caractère Neuf De Votre Table De Cuisson, Il Convient De La Nettoyer Fréquemment Avec De L'eau Savonneuse Légèrement Chaude, Et De L'essuyer Ensuite À L'aide D'un Tissu Doux. Ne Les Lavez Pas Quand Ils Sont Encore Chauds Et N'utilisez Jamais De Poudres Corrosives Ni De Nettoyants Corrosifs. Evitez Tout Contact Du Vinaigre, Café, Lait, Sel, Eau, Citron, Ou Jus De Tomate Avec Les Parties Émaillées Pendant Longtemps.

**Acier Inoxydable:**

Les Parties En Acier Inoxydable Doivent Être Nettoyées Régulièrement Avec De L'eau Savonneuse Légèrement Chaude Et Un Éponge Doux, Puis Séchées Avec Un Tissu Doux. N'utilisez Pas De Poudres Corrosives Ni De Nettoyants Corrosifs. Evitez Tout Contact Du Vinaigre, Café, Lait, Sel, Eau, Citron, Ou Jus De Tomate Être Avec Des Parties En Acier Inoxydables Pendant Longtemps. N'utilisez Jamais De Nettoyeurs À Vapeur Pour Laver La Table À Cuisson.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Au contraire, il sera remis au point de collecte appropriée pour une utilisation dans le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique ; ces conséquences pourraient dans le cas contraire être provoquées par une gestion inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut de déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

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

52200226