

- EN** Instructions for use
- FR** Notice d'utilisation
- UA** Інструкції з експлуатації
- RU** Руководство по эксплуатации
- NL** Gebruiksaanwijzing
- DE** Gebrauchsanweisung

**gorenje**



# EN

## **Dear customer!**

This electric integrated gas cooker is manufactured for household use. Our appliances are packed in the environmentally friendly materials which may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labeled accordingly. Once the life cycle your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

## **Instructions for use**

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of the appliance, so you may find some descriptions for the functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

## **Instructions for connection**

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

## **Rating plate**


The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to the lower side of the hob.

**Store these instructions in a place where they are always readily accessible; if passed the appliance on to another person, the instructions should also be included.**

**The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Important warnings                   | 4  |
| Installation                         | 5  |
| Connecting to the power mains        | 7  |
| Connecting to the gas supply         | 8  |
| Technical informations               | 9  |
| Operation                            | 11 |
| Cleaning and maintenance             | 12 |
| Special warnings and fault reporting | 14 |

## **IMPORTANT WARNINGS**

- Installation of the appliance (installation class:3) into a kitchen worktop and its connection to the power mains and the gas supply may only be performed by an adequately qualified technician.
- When the appliance is in use, additional heat and moisture are emitted into the room. When the appliance is used for a prolonged period of time at a high performance level, intensive ventilation or use of kitchen hood may be required in the room where the appliance is installed.
- Do not use the gas burners, if the flame seems unstable.
- If you smell gas in the room, immediately close the gas supply valve either on the gas bottle or gas pipeline, extinguish all sources of open fire (including cigarettes), aerate the room, do not turn on any electric appliances, and call a natural gas expert.
- The main gas supply valve should also be closed if gas burners will be out of use for a long period of time (e.g. when going on holiday).
- 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.
- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- 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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure have the preparation of such food (fries) under constant control. 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.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the hob surface, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Do not use the cooking hob for room heating.
- Do not place empty pans on the hob.
- Make sure that the parts of the burners are correctly positioned / installed.
- Hob surface should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the hob surface.
- If there is a wall power outlet located near the hob and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the hob, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may discolour. Repair service is not covered by the warranty.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- Connect the equipment to a permanent connection.
-  **Don't use pan, pots, grills or grilled stones, of bigger size than the maximum specified for every single burner; in particular you must not cover more burners simultaneously. The accumulation of heat could damage the appliance.**

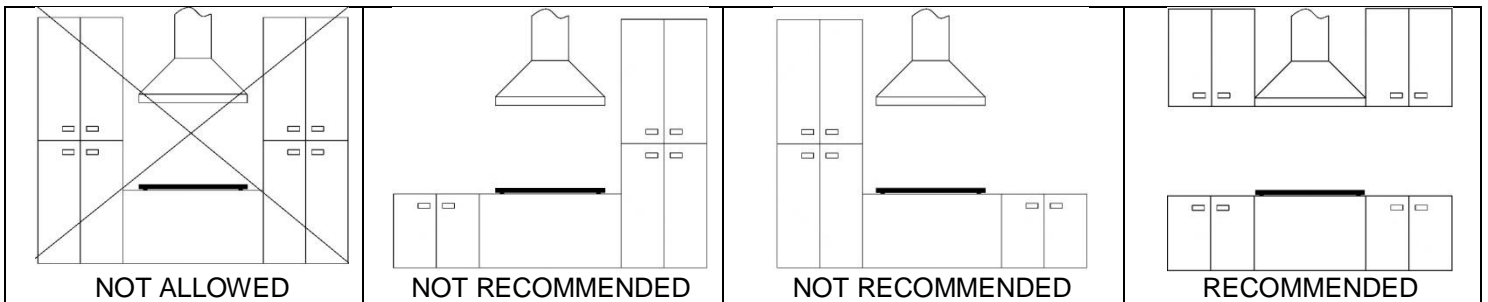


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help 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.

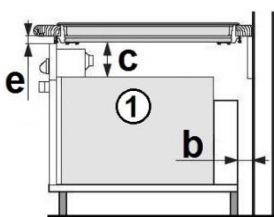
## INSTALLATION

### Important warnings

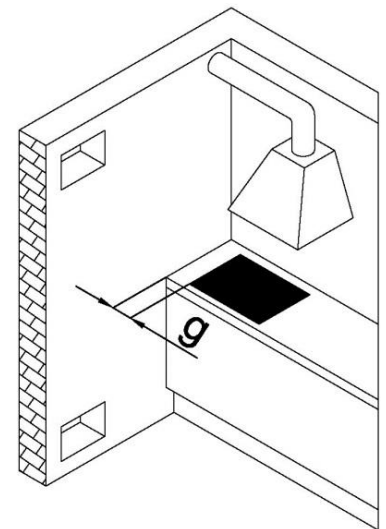
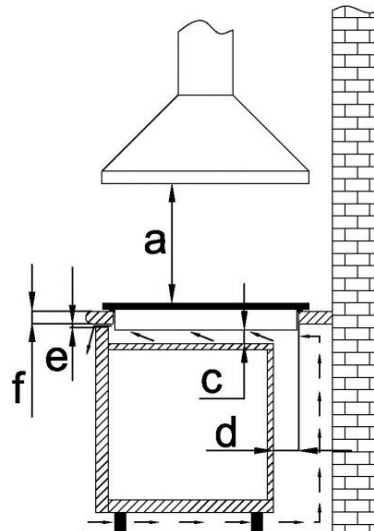
- Installation of the appliance into a kitchen worktop must be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Ideally the appliance should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and a tall unit or wall at one side. On the other side, however, no unit or divider should stand higher than the appliance.



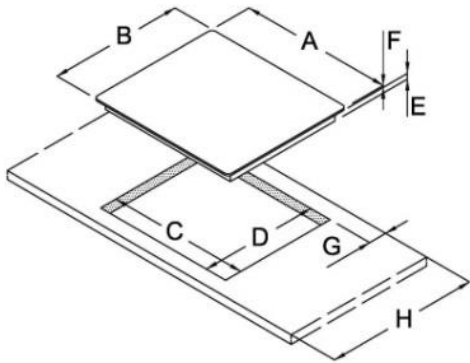
- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the appliance is not permitted.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 250 mm.
- All sizes and distances to be taken for the proper functioning of the appliance are shown in figures below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the appliance. The space between the partition wall and the appliance must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details. If the manufacturer's instructions are not available or, if there are any flammable objects (e.g. utensil rails, wall units etc) above the appliance, a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained between them and the appliance below.
- Fit the wall units and cooker hood before fitting the appliance to avoid damaging it.
- The front part must have an opening of no less than 5 mm.
- The appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.
- **Only ovens fitted with a cooling fan ① may be installed underneath this appliance.**
- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the appliance cut-out. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.



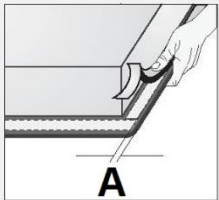
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | 25-40 mm |
| g | ≥ 250 mm |



|   | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) | G (mm) | H (mm) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 567002-730852                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 5      | ≥ 50   | ≥ 600  |



**Installing the foam gasket (for glass appliances)**



Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

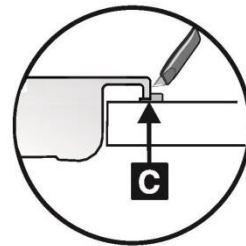
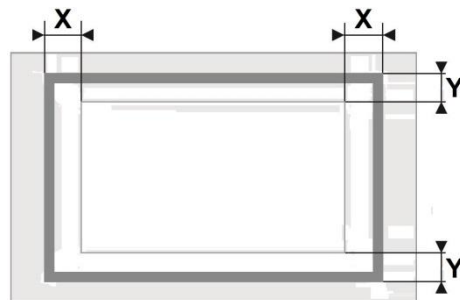
- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the lower side approximately **A=2-3 mm** from the edge. The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

**Fit the insulating gasket (for Stainless steel appliances)**

Fit carefully the provided insulating gasket around the outside edge of the hole made in the top as shown below, pressing it down with your hands so that its entire surface fits snugly (follow the dimensions shown).

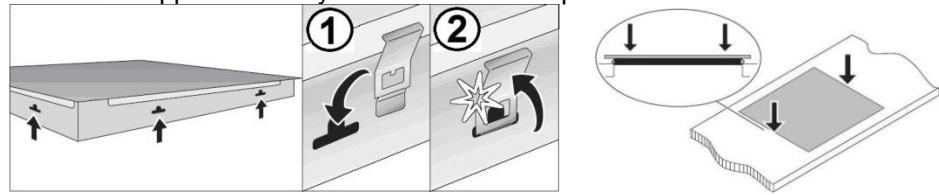
After fastening the appliance to the top (see "**Installation procedure**") carefully trim off the excess of the gasket **C**. The dimensions in the drawing below refer to the hole and to the **outside edge** of the gasket.

|   |      |
|---|------|
| X | 10mm |
| Y | 15mm |

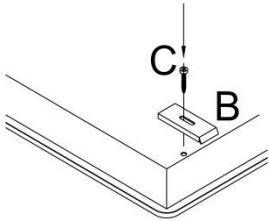


**Installation procedure  
(with springs)**

- Worktop must be absolutely horizontal;
- Seal the cut surfaces with a suitable sealant to avoid swelling caused by moisture. The sealant must be heat resistant;
- Put the supplied springs in their places;
- Feed the mains connection cable down through the cut-out;
- Insert the appliance into the cut-out;
- Press the appliance firmly towards the worktop from above.



**Installation procedure  
(with fixing brackets)**



- Worktop must be absolutely horizontal.
- Seal the cut surfaces with a suitable sealant to avoid swelling caused by moisture. The sealant must be heat resistant.
- Feed the mains connection cable down through the cut-out.
- Insert the appliance into the cut-out.
- Centre the appliance in the cut-out.
- Fix the appliance to the worktop by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where you can attach the screws **C** that hold the brackets **B** in place.

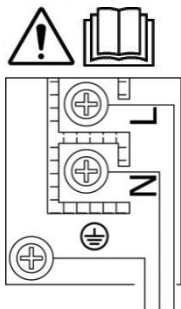
**CONNECTING TO THE POWER MAINS**

- The appliance may **ONLY** be connected by an authorized qualified technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

**WARNING!**

- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed!
- The ground wire should be connected to the clip indicated by the earth symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.
- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

**Wiring diagram**



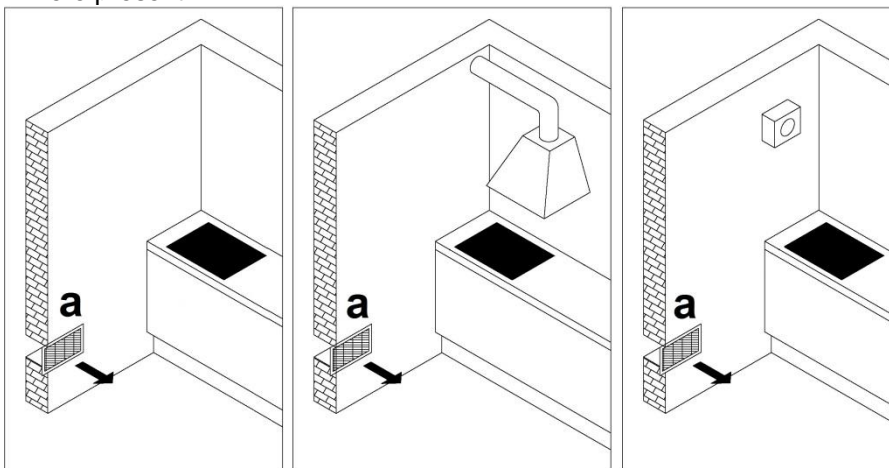
**The following cables must be used for connection:**

- H05RR-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H07RN-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H05V2V2-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>

|         |   |                |
|---------|---|----------------|
| LIVE    | L | BROWN          |
| EARTH   | ⊕ | GREEN / YELLOW |
| NEUTRAL | N | BLUE           |

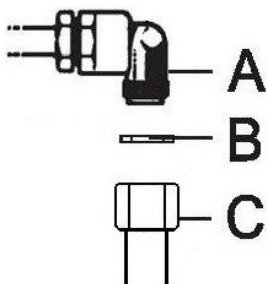
## CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

- Connection to the gas supply, or conversion from one type of gas to another, should only be undertaken by an approved and registered gas installer in strict accordance with local and national safety and building regulations.
- Check with your local gas supplier about the type of gas and its calorific value, and compare this information with the type of gas quoted on the cooktop data plate.
- This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney).
- **WARNING:** Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes 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.



### Connection

- Also supplied with the appliance is an adapter for liquid gas, a taper male, and a non-metal gasket (only with some models).
- On the lower side, the appliance is fitted with a gas connection plug with a thread.
- When connecting, the knee should be held firmly to prevent it from rotating.
- For sealing of the connection joints, use a non-metal approved gaskets and approved sealants.
- The gaskets should only be used once. The thickness of the flat non-metal gaskets should not be deformed more than by 25 percent.
- To connect the appliance to the gas supply, use a tested and certified flexible hose.
- The flexible connection hose should be able to move freely, it should not come into contact with the movable parts of the furniture or the bottom of the appliance.
- **After connecting the appliance, check the joints for any leaks.**



- A ISO7-1 R1/2 connection plug
- B Non-metal gasket with thickness of 2 mm
- C Pipe adapter for liquid gas (depending on the model)

**Only use pipes and seals in accordance with the Standards.** These pipes must be installed so that, when fully extended, their length does not exceed 2000 mm. For easier installation and to prevent gas leaks, attach the swivel coupling to the appliance first, and then to the gas mains pipe. Inverting this sequence may hamper the gas seal between the pipe and the appliance.



**When the installation is complete:**

- **Check that all couplings are completely sealed by using a soapy solution, never use a flame;**
- **Ensure that the flexible pipe cannot come into contact with any moving part of the cooktop (e.g. drawer) and that it is not in a position where it could be damaged;**
- **Check the burners for correct operation. The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power.**

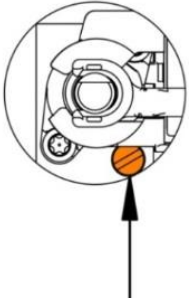


**Conversion to another type of gas (only with some models)**



- The appliance should not be removed from the worktop.
- Before converting, disconnect the appliance from the power mains and close the gas supply valve.
- Remove the support grid and burner covers with respective crowns.
- Replace the existing nozzles for nominal thermal load with corresponding nozzles for the new gas type and supplied provided (see Nozzle table). In double burners, adjustment elements are accessible behind the main nozzle protective plate.
- After finishing this sequence, replace the old setting label with the new one provided for the new injectors.
- The category with the related types of gas can be used are included in "Conversion to a different type of gas" table.

**Minimum flow adjustment**



**Instructions for town (G110, G120, G150.1) and methane gas (G20, G25)**

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the control knobs, including the gaskets.
3. Turn the adjustment screw on the side of the tap rod until a regular minimum flame is obtained:
  - anti-clockwise to increase the gas flow;
  - clockwise to reduce the gas flow.
4. Re-assemble the knob and verify burner flame stability (when quickly rotating the hand from maximum to minimum position the flame must not shut off).
5. Repeat the operation on all gas taps.

**Instructions for liquid gas (LPG: G30, G31)**

Tighten the screw on the side of the tap, rod clockwise completely.

**TECHNICAL INFORMATIONS**

|   | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 | 426149     |
|---|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|------------|
| A: Auxiliary<br>SR: Semirapid<br>R: Rapid<br>MW: Mini-Wok<br>TC: Triple Crown | SR SR<br>R A               | SR SR<br>MW A    | SR R<br>A TC SR                      | SR R<br>TC A SR   | A<br>R SR  |
| Operating voltage   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz      |                  |                                      |   |            |
| Regulated for gas   | G20=20mbar                 | G30=30mbar       | G30=30mbar                           | G30=30mbar  | G20=20mbar |
| QnTOT   | 7500 W                     | 7800 W           | 11300 W                              | 11300 W   | 7500 W     |

|   | 426147                | 426158 - 453969<br>453969 - 429255 | 439422       | 439421        | 439427<br>439425 |
|---|-----------------------|------------------------------------|--------------|---------------|------------------|
| A: Auxiliary<br>SR: Semirapid<br>R: Rapid<br>MW: Mini-Wok<br>TC: Triple Crown | SR SR<br>R A          | SR R<br>TC A SR                    | R A<br>SR SR | SR SR<br>MW A | SR SR<br>R A     |
| Operating voltage   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                                    |              |               |                  |
| Regulated for gas   | G30=30mbar            | G20=20mbar                         | G20=13mbar   | G20=13mbar    | G20=13mbar       |
| QnTOT   | 7500 W                | 11300 W                            | 7500 W       | 7800 W        | 7500 W           |

|   | 426159                | 663459 - 663463   |
|---|-----------------------|-------------------|
| A: Auxiliary<br>SR: Semirapid<br>R: Rapid<br>MW: Mini-Wok<br>TC: Triple Crown | SR R<br>A TC SR       | SR R<br>TC A SR   |
| Operating voltage   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                   |
| Regulated for gas   | G20=20mbar            | G30=50mbar        |
| QnTOT   | 11300 W               | 11300 W / 827 g/h |

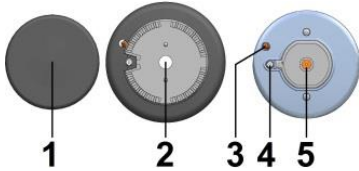
## NOZZLE TABLE

| Burner                    |              | A        | SR       | R         | MW       | TC        |
|---------------------------|--------------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Rated heat output (kW)    |              | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      |
| Reduced Rate (kW)         |              | 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      |
| Gas consumption G30 (g/h) |              | 73       | 130      | 218       | 238      | 276       |
| <b>Ø INJECTOR (mm)</b>    |              |          |          |           |          |           |
| G30/G31                   | 28-30/37mbar | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      |
| G30                       | 50 mbar      | 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 |
| G20                       | 20mbar       | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  |
| <b>Ø BY-PASS (mm)</b>     |              |          |          |           |          |           |
| G30/G31                   | 28-30/37mbar | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G30                       | 50 mbar      | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G20                       | 20mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |

## ADAPTATION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

| ART.NO.          | COUNTRY OF DESTINATION | CATEGORY | GAS AND SUPPLY PRESSURE           |
|------------------|------------------------|----------|-----------------------------------|
| 426158<br>453969 | GB                     | I12H3+   | G30/G31=28-30/37mbar ; G20=20mbar |

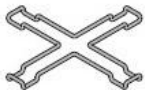
### Burners



- The gas burners are fitted a candle as flame failure device. If the burner flame is extinguished accidentally or unintentionally, e.g. when some liquid boils over or when there is draught in the room, gas supply is automatically cut off, thus preventing the gas from being emitted into the room.
- Gas burner cover should always be placed on the burner crown very carefully. Make sure the slots on the burner crown are never obstructed.

1. Burner crown cover
2. Burner crown with the support for the burner cover
3. Candle flame failure device
4. Ignition candle
5. Nozzle

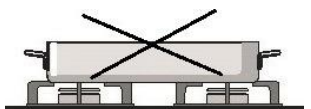
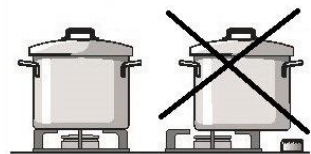
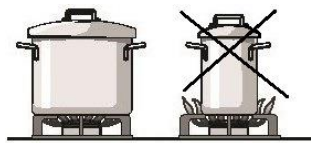
### Coffe reductor



(only available with some models)

Use the extension when using a pan of a smaller diameter.  
Place the extension on the grid above the auxiliary burner.

### Pans



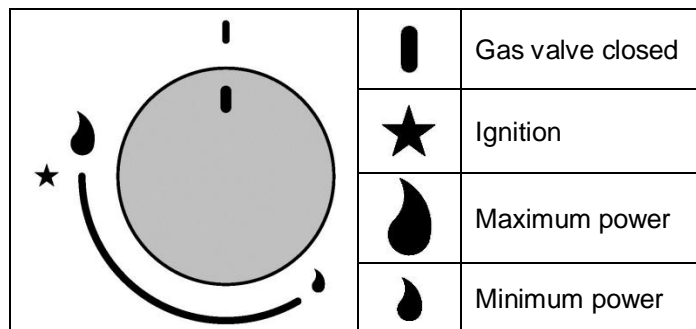
- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
- Use pans which have the right size for each burner.
- Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.
- For smaller diameter pots and pans (coffee and tea pots, etc.), the power of the burner being used has to be regulated in order to ensure that the flame laps the bottom of the pot without spilling over.
- For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, combustion effect is lesser.
- Do not use pots with concave or convex bottoms.
- Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.
- Place the pans on the pan supports, never directly on the burner. Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.
- Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.
- Never use two burners or heat sources to heat one single pan.
- Do not use cast iron plates, griddles, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power especially on crystal glass gas hobs.
- Pans should be placed on the hob carefully. Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.
- Stainless steel working table can burnish when subjected to excessive heat. Therefore we don't recommend prolonged cooking with soapstone, earthenware pans or cast iron plates. Avoid the use of aluminum foil to protect the working table during cooking operation.

- Don't use pan, pots, grills or grilled stones, of bigger size than the maximum specified for every single burner; in particular you must not cover more burners simultaneously. The accumulation of heat could damage the appliance.

| BURNER                    | A     | SR    | R     | MW    | TC    |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| MIN-MAX PAN DIAMETER (cm) | 12-18 | 18-22 | 22-24 | 22-24 | 22-26 |

## OPERATION

### Control knob



### Ignition and operation of the burners

#### **User's instructions**

This appliance must be used for the purpose it was designed for, i.e. domestic cooking. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous. The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper, incorrect or irrational use.

#### **Using the burners**

- If the burners are not used for several days, wait a few seconds before lighting them in order to release any air from the pipes.
- As the burners are fitted with an automatic ignition, to light them simply press and turn the handle to the small star. The appliance uses a spark ignition generator.
- If the flame does not ignite within five seconds, turn the knob back to the "Gas valve closed" position and repeat the procedure; if the electric ignition should not work due to a power failure or damp spark plugs, the gas can also be ignited using a match or a gas lighter.
- For models with a safety tap (which interrupt the gas flow should the flame accidentally go out) the burners are ignited as described above, but ensure **the knob is pressed in for 5 to 6 seconds after the flame has ignited**. After this time, which gives the safety device enough time to cut-in, the flame will be on permanently.
- The flame can then be set between the maximum and minimum level. Any setting between "Gas valve closed" and the large flame is not recommended, as the flame is not stable in this interval and may be extinguished.
- To extinguish the flame and close the burner gas supply, rotate the control knob to the "Gas valve closed" position.

**WARNING:** once the appliance has been cleaned, ensure that the burners are firmly in their seats and do not interfere with the igniter.

**WARNING:** if the burner flame is extinguished accidentally, turn off the knob and leave it for at least one minute before trying to re-ignite it.

**WARNING:** The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes 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.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

**Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach the electrical components and cause a short circuit.**

- The appliance should be cleaned regularly, preferably after each use, after cooling down.
- To avoid water marks and limescale deposits, use a soft cloth to dry surfaces that have been cleaned with water.
- Food that has boiled over can cause discolouration of the burner parts and the stainless steel cooktop. **Remove any soiling immediately.**

**To avoid damaging the outer surfaces of your appliance, do not use:**

- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- cleaning agents containing descaling agents
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- solvent-based cleaning agents
- dishwasher cleaner
- grill and oven cleaners
- glass cleaning agents
- hard, abrasive brushes or sponges, e.g. pot scourers, brushes or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents
- sharp pointed objects (these can damage the seal between the frame and the worktop).

### **Stainless steel surfaces**

Clean stainless steel surfaces using a microfibre cloth or with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. In the case of stubborn dried-on soiling, soak first.

Finally, dry with a soft cloth.

The stainless steel cooktop cleaner can be used to clean the frame when required. Apply with an even pressure following the direction of the "grain".

The care product for stainless steel can be used after cleaning to help keep your appliance looking good and to hinder resoiling.

Apply sparingly with a soft cloth following the instructions on the packaging.

### **Printed surfaces**

The printing can be damaged if soiling (e.g. food or fluids that contained salt, olive oil) is not removed immediately.

Remove any soiling immediately.

Do not use any stainless steel cleaner on printed surfaces. This would rub off the print.

### **Knob/s**

Remove the knob and clean it with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

### **Pan support/s**

Remove the pan support and clean it with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. Stubborn soiling should be soaked first and then any soiling can be removed using a soft brush.

After cleaning, let it dry completely.

**Do not clean the pan support in a dishwasher.**

### **Burner/s**

The burner should be dismantled and then cleaned by hand using a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge.

Parts of the burner that cannot be removed should be wiped clean with a damp cloth only.

The ignition candle and the candle flame failure device should be very carefully wiped clean using a well wrung out cloth.

Do not let the ignitor get wet. If it gets wet, it will not spark.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Make sure that the flame slits are clean and completely dry.

The surface of the burner crown cover will become more matt with time. This is quite normal and will not affect the operation of the cooktop.

**Do not clean any parts of the burner in a dishwasher.**

## Glass surface



Fig.1

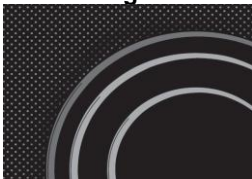


Fig.2

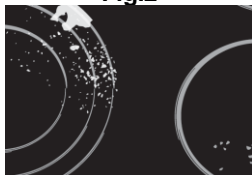


Fig.3



Fig.4

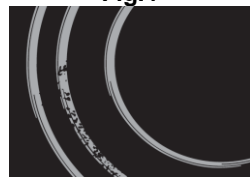


Fig.5

After each use of the glass surface, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass surface, use special conditioning agents that form a protective layer on the surface, shielding it from dirt.

Before each use wipe any dust or other particles from the surface and pan bottom as these could scratch the surface (Fig.1).

- steel wool;
  - abrasive sponges;
  - abrasive detergents;
  - aggressive sprays;
  - decalcification agents;
- can scratch the surface (Fig.1 and Fig.2).

Stubborn and burnt residues can be removed:

- using special agents and utensils for cleaning the glass surface. When using these products, follow the instructions provided by their respective manufacturers;
- using a scraper. Make sure the plastic part of the scraper does not come into contact with a hot cooking zone. Be careful not to cut yourself with the scraper!

Light stains can be removed by a damp soft cloth; then, wipe the surface dry (Fig.3).

Water stains can be removed using a mild solution of vinegar however, do not use this solution to clean the frame (only with some models), as it may become dull.

**WARNING:** Make sure any residues of cleaning agents are thoroughly removed, as they could damage the glass.

Sugar and sugar-laden food may permanently damage the glass surface (Fig.5); therefore, they should be removed from the glass surface as soon as possible, although the cooking zone may still be hot (Fig.4).

Signs and indications on the glass surface may be worn (Fig.2) if are used:

- aggressive cleaning aids;
- steel wool;
- pans with damaged bottom;

Any change in the color of the glass surface:

- does not affect its operation or the stability of the surface;
- is mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminum or copper;

**Warning:** All damages described above predominantly relates to the aesthetics, i.e. appearance of the appliance and do not affect its functionality directly and cannot be the subject of a warranty claim.

## **SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING**

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.
- Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

Following is some advice on rectifying some common problems.

| <b>PROBLEM</b>                                   | <b>POSSIBLE CAUSE</b>  | <b>ELIMINATION</b>   |
|--|--|--|
| The flame is uneven / unstable                   | Wrong gas power setting.   | Have an expert check the gas pipeline!   |
| The flame from the burners suddenly changes      | Wrongly assembled parts of the kitchen hob   | Assemble the burner correctly.   |
| Burner ignition takes more time                  | Wrongly assembled parts of the kitchen hob   | Assemble the burner correctly.   |
| The flame is extinguished shortly after ignition | Knob pressed too short or too weakly.  | Keep the knob depressed for a longer period of time. Before releasing it, press it harder. |
| The grid has discolored in the burner area       | This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature                               | Clean the grid with a metal care detergent.  |
| Electric power supply in general is interrupted  | The fuse may be blown  | Check the fuse in the fuse box and replace it if it is blown                               |
| Electric ignition of the burners no longer works | There are food or detergent residues between the spark plug and the burner                     | Open and carefully clean the opening between the spark plug and the burner                 |
| If the burner cover looks unappealing            | Regular dirt   | Clean the burner covers with a metal care detergent.                                       |
| Coffee reducer has changed color                 | This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature and has no effect on quality. | Use coffee reducer only on auxiliary burner and only when necessary                        |

If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician.

## **Chère Cliente, Cher Client,**

Cette table de cuisson encastrable à gaz est destinée à un usage ménager. L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés. Lorsque cet appareil sera parvenu en fin de vie et que vous ne l'utiliserez plus, veuillez à ce qu'il ne pollue pas l'environnement et remettez-le aux déchetteries ou aux services collectant les appareils ménagers usagés.

## **Notice d'utilisation**

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Elle est rédigée pour différents modèles, et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. En l'absence de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

## **Instructions de raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions de la notice jointe à l'appareil et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

## **Plaque signalétique**

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sur la face inférieure de la table de cuisson.

**Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.**

**Le fabricant s'efforce d'apporter des améliorations continues. C'est pourquoi le texte et les illustrations de cette notice peuvent être modifiés sans préavis.**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Consignes de sécurité             | 16 |
| Installation                      | 17 |
| Raccordement au réseau électrique | 19 |
| Raccordement à l'arrivée de gaz   | 20 |
| Caractéristiques techniques       | 21 |
| Fonctionnement                    | 23 |
| Nettoyage et entretien            | 24 |
| Garantie et dépannage             | 26 |



## CONSIGNES DE SECURITE

- L'appareil (Appareil de la classe 3) doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au gaz et au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- La table de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité. En cas d'utilisation prolongée ou intensive, il est recommandé de bien ventiler la pièce ou d'utiliser une hotte aspirante.
- N'utilisez jamais les brûleurs si la flamme est instable.
- Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou de la tuyauterie fixe, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes) et aérez la pièce. Ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz.
- Lorsque vous prévoyez de ne pas vous servir de votre appareil pendant un certain temps (départ en vacances par exemple), fermez l'arrivée principale du gaz.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.
- Ne laissez pas les jeunes enfants sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ils risqueraient de se brûler.
- **ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez-les en permanence (surtout les frites). Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.
- **ATTENTION** : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- Ne posez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles et objets similaires sur la table de cuisson, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Ne raccordez pas l'appareil au réseau électrique par l'intermédiaire d'une rallonge ou d'une multiprise, car elles n'offrent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe avec une prise multiple).
- Connectez l'appareil par un raccordement permanent.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Ne posez jamais de récipients vides sur les brûleurs.
- Vérifiez que tous les éléments des brûleurs sont correctement positionnés.
- N'utilisez pas la table de cuisson vitrocéramique comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Ne préparez jamais les aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les brûleurs chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. Si une fente apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, mettez immédiatement l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.
- Il n'est pas possible de mettre la table de cuisson en marche avec un programmateur externe ou une télécommande.
-  **N'utilisez pas de poêle, casserole, cocotte, gril ou plaque à griller de plus grande taille que le maximum recommandé pour chaque brûleur ; ne recouvrez surtout pas plusieurs brûleurs à la fois avec le même récipient car l'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.**



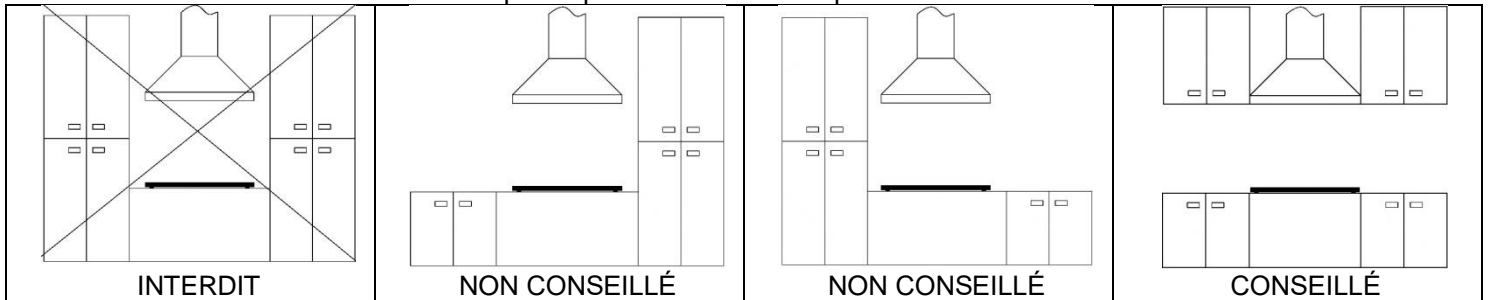
Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



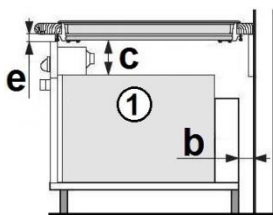
## INSTALLATION

### Consignes de sécurité

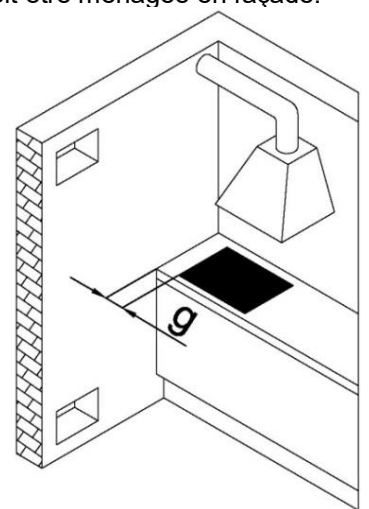
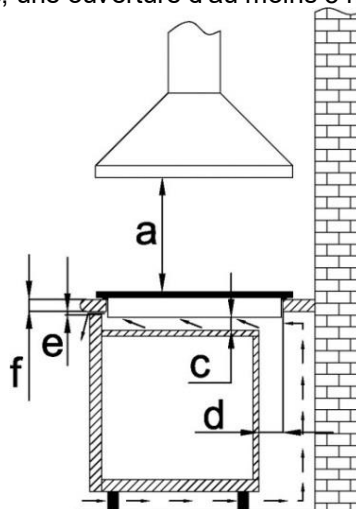
- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les placages et autres finitions du plan de travail doivent être assemblés avec un adhésif réfractaire (100°C), afin d'éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment.
- Idéalement, l'appareil doit être installé avec beaucoup d'espace de chaque côté. Étant donné sa classe de protection contre l'incendie, l'appareil peut être encastrée à côté d'un meuble plus haut que le plan de travail, mais dans ce cas, l'élément installé de l'autre côté ne doit pas dépasser la hauteur du plan de travail.



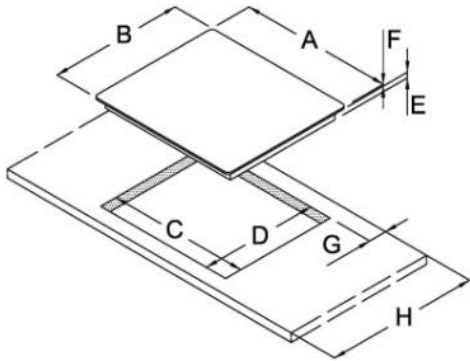
- Des profils de finition en bois massif ne peuvent être posés pas sur le plan de travail.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance entre ce meuble et l'appareil doit être au moins de 250mm.
- Toutes les dimensions et distances à prendre pour le bon fonctionnement de l'appareil sont indiqués dans les chiffres ci-dessous
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit comporter aucun tiroir. Si le meuble intègre une étagère, celle-ci doit être éloignée d'au moins 20 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas comme rangement.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés suffisamment haut pour ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être conforme aux instructions de montage de la hotte et ne pas être inférieure à 700 mm.
- Mettez en place les éléments muraux et la hotte aspirante avant d'installer l'appareil afin de ne pas l'endommager.
- Une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un réfrigérateur congélateur, d'un congélateur, d'un lave-linge, d'un lave-linge séchant ou d'un sèche-linge.
- **Seuls les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement ① peuvent être installés sous cette table de cuisson.**
- Avant d'encastrer un four, il convient de retirer le panneau arrière du meuble de cuisine sur toute la largeur de la découpe destinée à la table de cuisson. Par ailleurs, une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.



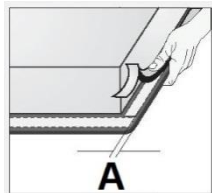
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 mm |
| b | ≥ 50 mm  |
| c | ≥ 20 mm  |
| d | ≥ 80 mm  |
| e | ≥ 5 mm   |
| f | 25-40 mm |
| g | ≥ 250 mm |



|   | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) | G (mm) | H (mm) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 567002-730852                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 5      | ≥ 50   | ≥ 600  |



**Pose du joint en mousse (Table de cuisson en verre)**



Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure du verre le joint en mousse fourni.

**N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !**

**Pour poser le joint, procédez de la façon suivante :**

- Retirez la bande adhésive qui protège le joint ;
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure du verre, à **A=2** ou 3 millimètres du bord. Le joint doit être collé sur tout le pourtour du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

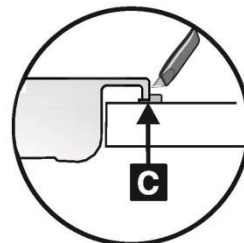
**Pose du joint d'étanchéité (pour appareils en inox)**

Pouse cuidadosamente a junta de impermeabilidade fornecida na extremidade exterior do corte do plano de trabalho como indicado no esquema abaixo; pressione-a com as duas mãos para que toda a sua superfície adira bem (respeite as dimensões indicadas no esquema).

Após ter embutido o aparelho no corte (ver "**Processo de instalação**") corte

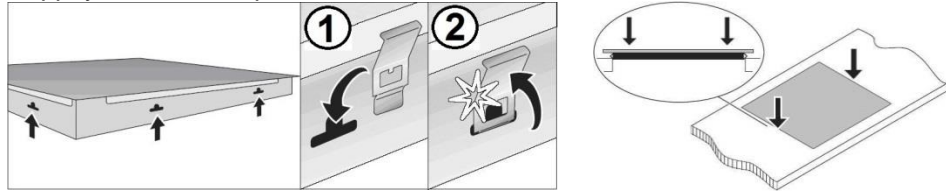
cuidadosamente a junta em excesso **C**. As dimensões indicadas no esquema são as do corte e **da extremidade exterior** da junta.

|   |      |
|---|------|
| X | 10mm |
| Y | 15mm |

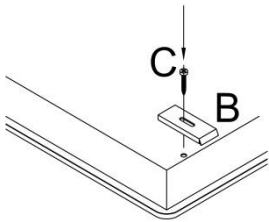


### Procédure d'installation (avec ressorts)

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau ;
- Protégez les surfaces découpées avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants;
- Mettez en place les ressorts fournis ;
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe;
- Insérez la table de cuisson dans la découpe ;
- Appuyez fortement par-dessus.



### Procédure d'installation (avec pattes de fixation)



- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau;
- Lubrifique as seções do corte com uma resina impermeabilizante para prevenir qualquer deformação do plano de trabalho devido à humidade. A resina deve resistir ao calor;
- Passe o cabo de ligação elétrica pelo corte;
- Insérez la table de cuisson dans la découpe;
- Centre o aparelho no corte.
- L'appareil est maintenue au plan de travail avec les pattes et éléments de fixation fournis. Des trous ont été percés sur la face inférieure de l'appareil pour que l'on puisse y insérer les vis **C** qui maintiennent les pattes **B** en place.

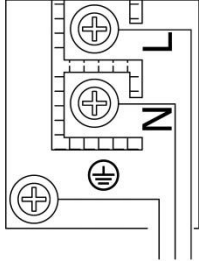
### RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être réalisé que par un professionnel qualifié.
- Le dispositif de protection du système doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez ou retirez les cache-bornes.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, intercalez un dispositif de sectionnement omnipolaire entre l'appareil et le départ du circuit. Ce dispositif devra ouvrir les contacts pour tous les pôles, permettant ainsi une coupure totale en cas de surtension de catégorie III.
- Les pièces conductrices et isolées doivent être protégées de façon à éviter tout contact accidentel.

#### **ATTENTION !**

- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Raccordez-le selon la tension du réseau et en observant le schéma de connexion électrique fourni. Raccordez le conducteur de terre à la borne repérée par le symbole standard de mise à la terre.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble qui le protège contre l'arrachement accidentel.
- Après avoir effectué le raccordement, allumez tous les brûleurs pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.
- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, en raison de la température élevée de ce dernier durant le fonctionnement.

## Schéma de connexion



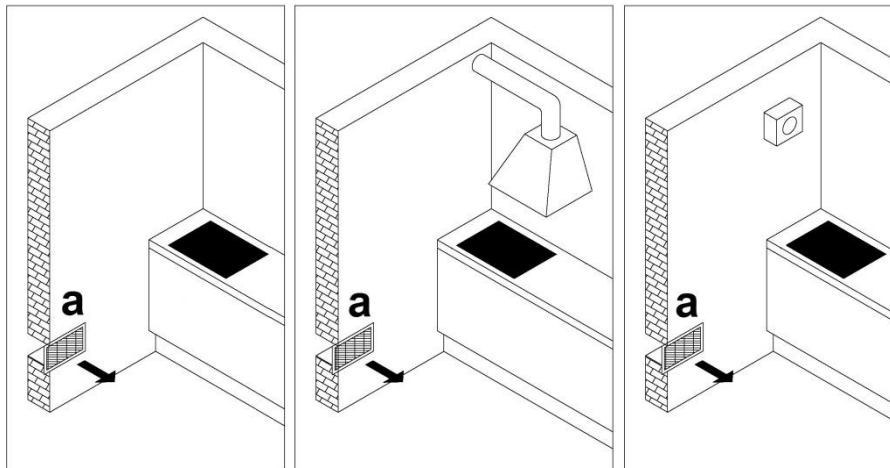
## Câbles appropriés au raccordement:

- H05RR-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H07RN-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H05V2V2-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>

|        |   |              |
|--------|---|--------------|
| PHASE  | L | MARRON       |
| TERRE  |   | JAUNE / VERT |
| NEUTRE | N | BLEU         |

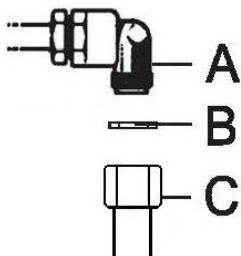
## RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DE GAZ

- Seul un professionnel agréé par la compagnie de distribution de gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à ces interventions!
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de l'habitation (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion.
- **ATTENTION** : Il est primordial d'assurer une aération suffisante ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). Les appareils de cuisson à gaz dégagent de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où ils sont installés. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service ; n'obstruez pas les grilles d'aération murales ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.



## Raccordement

- L'appareil est fourni avec un embout de flexible pour butane ou propane et un joint d'étanchéité non métallique (uniquement sur certains modèles).
- L'appareil est équipé, dans sa partie inférieure, d'un raccord fileté.
- Lors du raccordement, maintenez fermement le raccord coudé pour l'empêcher de tourner.
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agréés. Les joints non métalliques doivent être à usage unique. Leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25 %.
- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau flexible certifié.
- Le tuyau flexible de raccordement doit pouvoir bouger librement. Il ne doit pas être en contact avec le panneau inférieur de l'appareil ni avec des éléments mobiles des meubles adjacents ( tiroir, par exemple).
- **Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.**



- A Raccord ISO 228/1 R1/2
- B Joint non métallique de 2 mm d'épaisseur
- C Embout de flexible pour butane ou propane

**N'utilisez que des tuyaux et des joints d'étanchéité normalisés.** Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser une longueur déployée de 2000mm. Pour faciliter l'installation et prévenir les fuites de gaz, fixez d'abord le raccord tournant à l'appareil, puis à la conduite de gaz. Inverser cette séquence peut compromettre l'étanchéité aux gaz entre le tuyau et l'appareil.



Une fois l'installation terminée:

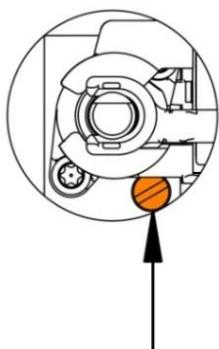
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme;
- Vérifiez également que le flexible n'entre pas en contact avec une pièce mobile (tiroir par exemple) et n'est pas dans une position où il pourrait être endommagé;
- Vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et de couleur bleue et verte au centre. Si la flamme n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti.

**Adaptation à un autre type de gaz (uniquement sur certains modèles)**



- Il n'est pas nécessaire de retirer l'appareil du plan de travail pour l'adapter à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Retirez la grille support, les couronnes et les chapeaux des brûleurs.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi selon la puissance nominale spécifiée (voir le tableau des injecteurs). Sur les brûleurs doubles, les éléments de réglage se trouvent derrière la plaque de protection de l'injecteur principal.
- En fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette par une nouvelle mentionnant les injecteurs mis en place.
- La catégorie et les types de gaz correspondant que l'on peut utiliser sont indiqués dans le Tableau 'Adaptation à un autre type de gaz'.

**Réglage du ralenti**



**Instructions pour le gaz de ville (G110, G120, G150.1) et le méthane (G20, G25)**

1. Allumez le brûleur et tournez la manette sur la puissance minimale.
2. Retirez les manettes, ainsi que leur joint d'étanchéité.
3. Retirez la manette et tournez la vis pointeau située sur le côté de la tige jusqu'à ce que la flamme soit réglée correctement sur la position minimale:
  - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le ralenti,
  - dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réduire,
4. Remontez la manette et vérifiez que la flamme est stable (elle ne doit pas s'éteindre lorsqu'on tourne brusquement le bouton de la position maximale vers la position minimale).
5. Répétez la même opération pour tous les brûleurs.

**Instructions pour le gaz liquéfié (butane - G30 et propane - G31)**

Tournez la vis pointeau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée à fond.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

|   |                            |                  |                                      |   |
|---|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|
|   | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 |
| A : Auxiliaire<br>SR : Semi-rapide<br>R : Rapide<br>MW : Mini-wok<br>TC : Triple couronne |                            |                  |                                      |   |
| Tension de service  | 220-240 V~ ; 50/60 Hz      |                  |                                      |   |
| Reglement pour le gaz   | G20=20mbar                 | G30=30mbar       | G30=30mbar                           | G30=30mbar  |
| Q <sub>NTOT</sub>   | 7500 W                     | 7800 W           | 11300 W                              | 11300 W   |

|   |                       |                                    |            |            |
|---|-----------------------|------------------------------------|------------|------------|
|   | 426147                | 426158 - 453969<br>453969 - 429255 | 439422     | 439421     |
| A : Auxiliaire<br>SR : Semi-rapide<br>R : Rapide<br>MW : Mini-wok<br>TC : Triple couronne |                       |                                    |            |            |
| Tension de service  | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                                    |            |            |
| Reglement pour le gaz   | G30=30mbar            | G20=20mbar                         | G20=13mbar | G20=13mbar |
| Q <sub>NTOT</sub>   | 7500 W                | 11300 W                            | 7500 W     | 7800 W     |



|   | 426159                | 426149     | 439427<br>439425 | 663459 - 663463 |
|---|-----------------------|------------|------------------|-----------------|
| A : Auxiliaire<br>SR : Semi-rapide<br>R : Rapide<br>MW : Mini-wok<br>TC : Triple couronne |                       |            |                  |                 |
| Tension de service  | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |            |                  |                 |
| Reglement pour le gaz   | G20=20mbar            | G20=20mbar | G20=13mbar       | G30=50mbar      |
| Q <sub>NTOT</sub>   | 11300 W               | 7500 W     | 7500 W           | 11300 W         |

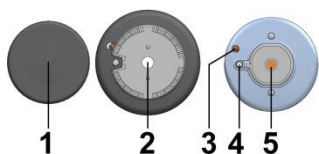
## TABLEAU DES INJECTEURS

| Brûleur                 |               | A        | SR       | R         | MW       | TC        |
|-------------------------|---------------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Puissance nominale (kW) |               | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      |
| Puissance réduite (kW)  |               | 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      |
| <b>Ø INJECTEUR (mm)</b> |               |          |          |           |          |           |
| G30/G31                 | 28-30/37 mbar | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      |
| G30                     | 50 mbar       | 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 |
| G20                     | 20 mbar       | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  |
| G25                     | 25 mbar       | 0,77-F3  | 0,95-Y   | 1,28-F3   | 1,38-F3  | 1,45-F3   |
| <b>Ø BY-PASS (mm)</b>   |               |          |          |           |          |           |
| G30/G31                 | 28-30/37 mbar | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G30                     | 50 mbar       | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G20                     | 20 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |
| G25                     | 25 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |

## ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ

| ART.NO           | Pays de destination | Catégorie | Gaz et pression d'approvisionnement         |
|------------------|---------------------|-----------|---|
| 426152<br>426158 | BE                  | II2E+3+   | G20/G25=20/25 mbar<br>G30/G31=28-30/37 mbar |

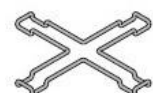
### Avertissement important



- Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme. Celui-ci coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme, liquides qui débordent de la casserole, courant d'air, etc., et empêche le gaz de se répandre dans la pièce.
- Le chapeau du brûleur doit toujours être positionné avec précaution sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.

1. Chapeau du brûleur
2. Couronne du brûleur avec coupelle
3. Dispositif de sécurité de flamme
4. Bougie d'allumage
5. Injecteur

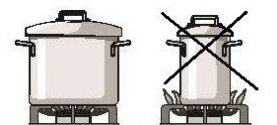
### Grille réductrice



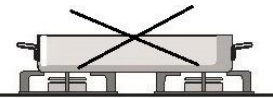
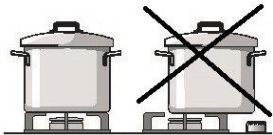
(disponible uniquement sur certains modèles)

Mettez en place l'extension lorsque vous utilisez des récipients de petit diamètre. Positionnez l'extension sur la grille standard au-dessus du brûleur auxiliaire.

### Batterie de cuisine



- Les récipients aux dimensions adéquates vous garantissent une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Utilisez des récipients à fond bien plat dont le diamètre est adapté à la taille du brûleur choisi.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée.
- Pour les récipients de petite taille (cafetière, théière, etc.) la puissance du brûleur doit être réglée de façon à ce que la flamme frôle le fond sans déborder.



- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les récipients sont trop grands, l'oxygène de l'air parvient difficilement au brûleur et il en résulte un rendement réduit.
- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.
- Placez toujours les casseroles juste au-dessus du brûleur, sans les décaler sur le côté, sinon elles pourraient se renverser.
- Placez les récipients sur la grille support, jamais directement sur les brûleurs. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la grille support et le chapeau du brûleur sont positionnés correctement.
- Ne placez pas les grands récipients sur les brûleurs à côté des manettes, car elles pourraient être endommagées par la très haute température.
- N'utilisez jamais deux brûleurs ou deux sources de chaleur pour chauffer un seul récipient.
- N'utilisez pas de plats en fonte, grilloirs, récipients en terre cuite, etc. pour une cuisson longue à la puissance maximale, surtout sur une table de cuisson en verre.
- Posez les récipients avec précaution sur la table de cuisson. Ne la heurtez pas et ne lui faites pas supporter un poids excessif.
- Les plans de travail en inox peuvent brunir s'ils sont exposés à une chaleur excessive. Nous déconseillons par conséquent d'utiliser des récipients en stéatite, terre cuite ou fonte pour les cuissons longues. Évitez de poser une feuille d'aluminium sur le plan de travail pour le protéger durant la cuisson.
- Ne préparez jamais les aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- **N'utilisez pas de poêle, casserole, cocotte, gril ou plaque à griller de plus grande taille que le maximum recommandé pour chaque brûleur ; ne recouvrez surtout pas plusieurs brûleurs à la fois avec le même récipient car l'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.**

| BRULEUR                      | A     | SR    | R     | MW    | TC    |
|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| DIAMETRE DES RECIPIENTS (cm) | 12-18 | 18-22 | 22-24 | 22-24 | 22-26 |

## FONCTIONNEMENT

### Commandes

|  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
|  |  | Arrivée de gaz fermée |
|  |  | Allumage              |
|  |  | Puissance maximale    |
|  |  | Puissance minimale    |

### Allumage et fonctionnement des brûleurs

#### **Recommandations destinées à l'utilisateur**

Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour l'usage auquel il est destiné, c'est à dire la cuisson des aliments dans un ménage. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent présente des risques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou irrationnelle.

#### **Utilisation des brûleurs**

- Si vous n'avez pas utilisé les brûleurs depuis plusieurs jours, attendez quelques secondes avant d'enclencher l'allumeur afin d'évacuer l'air qui se trouve dans les tuyaux.
- Les brûleurs sont équipés d'un allumeur électrique automatique et d'un générateur d'étincelles ; pour les allumer, il suffit d'appuyer sur la manette tout en la tournant sur la position « étoile ».
- Si le gaz ne s'enflamme pas au bout de cinq secondes, tournez la manette sur la position Arrêt et recommencez. Si l'allumeur électrique ne fonctionne pas (panne de courant ou bougie d'allumage humide), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.
- Sur les modèles avec dispositif de sécurité (qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme) les brûleurs s'allument comme indiqué ci-dessus, mais il faut **appuyer 5 à 6 secondes sur la manette après l'inflammation du gaz** pour que la sécurité ait le temps de se désactiver et que la flamme se stabilise.
- Vous pouvez ensuite régler le brûleur entre la position maximale et la position minimale. Les réglages entre 0 et le maximum sont déconseillés, car la flamme serait instable et pourrait s'éteindre.

- Pour éteindre la flamme et couper l'alimentation en gaz, tournez la manette sur la position « Arrivée de gaz fermée ».

**ATTENTION** : après avoir nettoyé la table de cuisson, vérifiez que les brûleurs sont bien en place sur leur embase et n'interfèrent pas avec l'allumeur.

**ATTENTION** : si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez la manette en position Arrêt, puis attendez au moins une minute avant de le rallumer.

**ATTENTION** : les appareils de cuisson à gaz dégagent de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où ils sont installés. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service ; n'obstruez pas les grilles d'aération murales ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**Ne nettoyez pas la table de cuisson avec un appareil à vapeur, car les gouttelettes d'eau pourraient atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.**

- La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, lorsqu'elle a refroidi.
- Pour éviter les taches d'eau et dépôts calcaires, essuyez avec un chiffon doux les surfaces que vous avez nettoyées à l'eau.
- Les aliments qui débordent peuvent décolorer les chapeaux des brûleurs et le plan de cuisson en inox. **Éliminez immédiatement les souillures.**

**Pour ne pas abîmer les surfaces extérieures de votre appareil, n'utilisez pas :**

- des détergents contenant de la soude, des produits alcalins, de l'ammoniaque, des acides ou du chlore ;
- des détergents contenant des agents détartrants ;
- des détachants ou produits antirouille ;
- des détergents abrasifs en poudre ou crème ;
- des détergents à base de solvants ;
- des détergents pour lave-vaisselle ;
- des détergents pour gril ou four
- des détergents pour le verre ;
- des brosses dures, des éponges grattantes ou des tampons à récurer, ou encore des brosses ou éponges utilisées précédemment avec des détergents abrasifs ;
- des objets pointus (ils peuvent endommager le joint entre le cadre et le plan de travail).

### **Surfaces en inox**

Nettoyez les surfaces en inox avec un chiffon en microfibres ou une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans l'eau. Humidifiez auparavant les taches desséchées.

Essuyez ensuite avec un chiffon doux.

Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le cadre avec un détergent spécial inox. Appliquez en frottant régulièrement dans le sens du traitement de surface. Vous pouvez utiliser ce produit après avoir nettoyé la table de cuisson, afin de donner belle apparence à votre appareil et lui éviter de se resaler. Appliquez parcimonieusement avec un chiffon doux en suivant les instructions figurant sur l'emballage.

### **Surfaces sérigraphiées**

La sérigraphie peut être endommagée si vous n'enlevez pas immédiatement les salissures (aliments ou liquides contenant du sel ou de l'huile d'olive).

Essuyez immédiatement les taches.

N'utilisez pas de détergent spécial inox sur les sérigraphies, car vous les effaceriez.

### **Manettes**

Enlevez les manettes. Nettoyez les manettes avec une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans de l'eau chaude. Humidifiez auparavant les taches desséchées.

Après nettoyage, essuyez toutes les surfaces avec un torchon propre.

### **Grille**

Enlevez la grille. Nettoyez la grille avec une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans de l'eau chaude. Humidifiez auparavant les taches desséchées.

Après nettoyage, essuyez toutes les surfaces avec un torchon propre.

**Ne nettoyez pas la grille dans le lave-vaisselle.**

### **Brûleurs**

**Ne nettoyez pas les pièces des brûleurs dans le lave-vaisselle.**

Démontez les brûleurs et nettoyez-les à la main avec une éponge douce et un peu de liquide à vaisselle dilué dans de l'eau chaude.

Les pièces du brûleur qui ne se démontent pas doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon humide.



Nettoyez avec précaution la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité de flamme à l'aide d'un chiffon bien essoré.

Ne mouillez pas l'allumeur ; s'il est humide, il ne produira pas d'étincelle.

Après nettoyage, séchez toutes les surfaces avec un torchon propre.

Veillez à ce que les orifices de la couronne soient propres et parfaitement secs.

Avec le temps, les chapeaux des brûleurs perdent leur brillant. C'est tout à fait normal et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson.

## Surface en verre



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

Après chaque utilisation de la surface en vitro, attendez qu'elle refroidisse puis nettoyez-la, sinon le moindre résidu se carbonisera lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien courant de l'appareil, utilisez des produits de nettoyage spécialement conçus pour le vitro: ils forment une couche protectrice.

Avant chaque utilisation, essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitro du fond des récipients, car ils pourraient rayer la surface (Fig.1).

- les tampons métalliques ;
  - les éponges abrasifs ;
  - les détergents abrasifs ;
  - les produits agressifs ;
  - les produits anticalcaires ;
- peuvent rayer la surface (Fig.1 et Fig.2).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide :

- de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique ; lorsque vous utilisez ces produits, suivez les instructions du fabricant ;
- d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (Fig.4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide (Fig.3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer le cadre de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant).

**Attention :** Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface en vitrocéramique.

Le sucre et les aliments sucrés peuvent détériorer irrémédiablement le vitro (Fig.5). Il faut donc enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la surface, même si le vitro est encore chaud (Fig.4).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer :

- si vous utilisez des éponges abrasifs ;
- si vous utilisez des détergents abrasifs ;
- si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Le changement de couleur de la surface en vitro :

- n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil ;
- provient le plus souvent de taches carbonisées ou d'une batterie de cuisine inadaptée en aluminium ou en cuivre.

**Attention :** les imperfections décrites ci-dessus n'affectent que l'aspect esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

- Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.
- Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon secteur.
- Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque de choc électrique ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.
- En cas de défauts ou problèmes mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.
- Si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement non conforme ou à une utilisation incorrecte, l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

Voici quelques conseils qui vous permettront de résoudre les petits problèmes les plus courants.

| PROBLEME  | CAUSE PROBABLE   | SOLUTION  |
|---|--|---|
| La flamme est irrégulière/instable.                     | L'arrivée du gaz est mal réglée.   | Un professionnel doit procéder au réglage correct de l'injecteur.   |
| La flamme du brûleur change tout à coup.                | Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.  | Remettez correctement en place les pièces du brûleur.   |
| L'allumage du brûleur est très lent.                    | Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.  | Remettez correctement en place les pièces du brûleur.   |
| La flamme s'éteint après s'être allumée.                | Vous n'avez pas appuyé assez longtemps ou assez fort sur la manette.                         | Appuyez plus longtemps sur la manette. Avant de la relâcher, appuyez fermement dessus.                    |
| La grille porte-casserole a changé de couleur.          | C'est un phénomène normal en raison des températures élevées.                                | Nettoyez la grille support avec un produit d'entretien pour le métal.                                     |
| L'alimentation électrique générale ne fonctionne pas.   | Le fusible est peut-être hors service.   | Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.   |
| L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus.  | Des résidus de nourriture ou de détergent se sont incrustés entre la bougie et le brûleur.   | Démontez le brûleur et nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie.               |
| Les chapeaux des brûleurs sont sales.                   | Ces salissures sont normales.  | Nettoyez les chapeaux avec un produit d'entretien pour le métal.  |
| La grille réductrice pour cafetière a changé de couleur | C'est un phénomène habituel qui résulte de la haute température et n'affecte pas la qualité. | Utilisez la grille réductrice uniquement sur le brûleur auxiliaire et seulement lorsque c'est nécessaire. |

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez un technicien du service après-vente.

## **Шановний покупець**

Ця газова поверхня із електропідпалом створена для використання в домашніх умовах. Наша техніка упакована в екологічно чисті матеріали, які можна перероблювати або знищити без шкоди для навколишнього середовища. Такі матеріали відповідно марковані. Після завершення експлуатації приладу, переконайтеся у тому, аби не завдати шкоди довкіллю, відвезіть його до уповноваженої установи зі збору старих побутових приладів.

## **Інструкція з експлуатації**

Ця інструкція розроблена спеціально для користувача, і містить опис приладу та способу його експлуатації. Інструкція призначена для кількох моделей, тому ви можете знайти опис деяких функцій, яких немає у вашого приладу.

Ці інструкції дійсні лише для країни, символ якої, відображено на пристрої. Якщо на приладі немає жодного символу країни, необхідно дотримуватися технічних інструкцій, щоб переконатися у відповідності приладу до вимог і правил з використання електроприладів у вашій країні.

## **Інструкція з підключення приладу**

Підключення слід проводити у суворій відповідності до інструкції, що додається, та у відповідності до діючих стандартів. Підключення має проводити тільки кваліфікований фахівець.

## **Таблиця даних**


Таблиця даних з основною технічною інформацією прикріплена до дна варильної поверхні.

**Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, ; якщо Ви передасте прилад третій особі, ці інструкції також мають передані разом із ним.**

**Виробник прагне до постійного вдосконалення. З цієї причини, текст та ілюстрації в цій книзі, можуть бути змінені без попереднього повідомлення.**

|  |    |
|--|----|
| Важливі застереження                                     | 28 |
| Установка  | 29 |
| Підключення приладу до електромережі                     | 31 |
| Підключення газової варильної поверхні до газопостачання | 32 |
| Технічна інформація                                      | 33 |
| Робота   | 35 |
| Чищення і догляд за приладом                             | 36 |
| Спеціальні попередження та повідомлення про несправність | 38 |

## **ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

- Установка приладу (Клас монтажу:3) у робочу поверхню кухні та його підключення до електромережі та газопостачання має проводити тільки кваліфікований фахівець
- Під час роботи приладу виділяється додаткове тепло та волога. Якщо прилад використовується довгий час на високій потужності, у кімнаті, де встановлено прилад необхідно забезпечити належну вентиляцію чи використовувати кухонну витяжку.
- Не користуйтеся конфорками, якщо полум'я нестабільне.
- Якщо Ви відчули запах газу в кімнаті, негайно перекрийте газовий кран(або на приладі, або на трубі подачі газу), погасіть весь відкритий вогонь (в тому числі, сигарету), ретельно провітрити кімнату. Не включайте електричні прилади і терміново викличте фахівця служби газу!
- Газовий кран має бути перекритим, якщо Ви не користуєтесь приладом протягом тривалого часу (напр., відпустка).
- Прилад та його доступні частини розігріваються під час роботи. Будьте обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Тримайте дітей, молодих 8 років, подалі від приладу, а у разі наближення – під постійним наглядом.
- Не залишайте без нагляду маленьких дітей, коли прилад увімкнено. Ризик опіків!
- Цей прилад може використовуватися дітьми, старшими 8 років, а також особами із обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, особами із браком досвіду або знань, якщо вони знаходяться під наглядом відповідальної особи або отримали від неї інструкції щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють загрози, які виникають під час користування приладом. Діти не повинні грати із приладом. Діти можуть мити та здійснювати користувацький догляд за приладом лише під наглядом.
- **УВАГА:** Увімкнена поверхня із жиром чи олією, залишена без нагляду, може бути небезпечною та спричинити пожежу. Забезпечуйте постійний нагляд за приладом при готуванні таких страв (картопля фрі та ін.). В жодному разі не намагайтеся загасити полум'я водою! Спершу вимкніть прилад із розетки, а потім накрийте полум'я, наприклад кришкою чи цупкою вологою тканиною.
- **УВАГА:** Небезпека займання: не використовуйте поверхню приладу для зберігання будь-яких речей.
- Ніколи не кладіть на варильну поверхню під час її роботи металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки каструль і сковорідок і т.д., бо вони можуть сильно розігрітися.
- Не підключайте варильну поверхню до електромережі через подовжувач чи розетку із кількома гніздами, бо вони не забезпечують необхідної безпеки (напр. ризик перегріву розетки із кількома гніздами).
- Підключайте прилад до постійного стаціонарного джерела струму.
- Не використовуйте прилад для опалення приміщення.
- Не ставте на поверхню пустий посуд.
- Переконайтеся, що деталі конфорок установлені правильно.
- Склокерамічні поверхні не призначені для використання як робочі поверхні. Гострі об'єкти можуть спричинити подряпини.
- Не готуйте їжу у посуді із тонкого алюмінію чи пластику на гарячій склокерамічній поверхні. Не кладіть пластикові предмети чи алюмінієву фольгу на склокерамічну поверхню.
- Якщо неподалік від приладу розташована розетка електромережі і в неї увімкнено інший прилад, переконайтеся, що кабель живлення не торкається гарячої поверхні чи полум'я.
- Не зберігайте предмети, матеріали чи речовини, чутливі до високої температури під варильною поверхнею, наприклад, мийні засоби, спреї і т.д.
- Не використовуйте склокерамічну поверхню, якщо вона тріснула чи має подряпини. У разі виявлення видимих тріщин, негайно відключіть його від електромережі, щоб уникнути ризику враження струмом.
- У разі виявлення несправності приладу, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру.
- Не використовуйте парові очищувачі чи очищувачі високого тиску для чистки варильної поверхні, це може призвести до ураження струмом.
- Даний прилад виготовлений відповідно до діючих вимог стандартів безпеки.
- З часом, після тривалого використання чавунних конфорок, поверхня та краї конфорки можуть втратити колір. На усунення подібних наслідків експлуатації приладу гарантія не поширюється.
- Не використовуйте зовнішні таймери чи дистанційне керування для управління газовою поверхнею.
-  **Не використовуйте сковороди, каструлі, решітки або каміння для грилю, розмір яких перевищує дозволений для окремої конфорки. Зокрема, не накривайте кілька конфорок одночасно: накопичення тепла може пошкодити пристрій.**

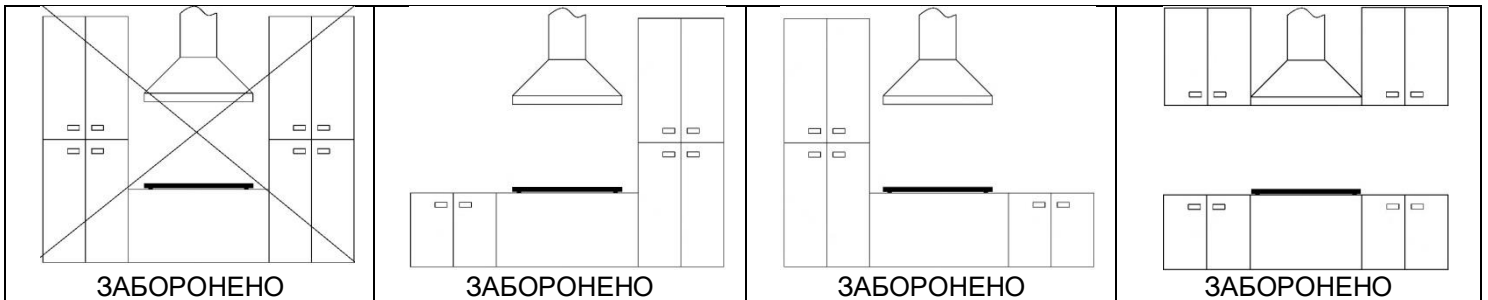


Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежної утилізації цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до місцевої адміністрації, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

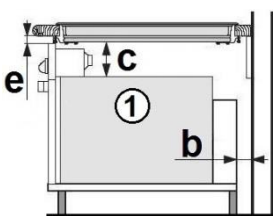
## УСТАНОВКА

### Важливі застереження

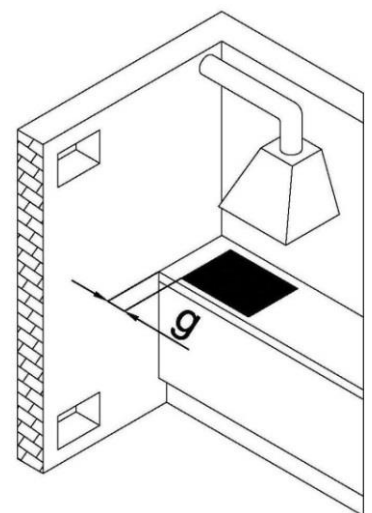
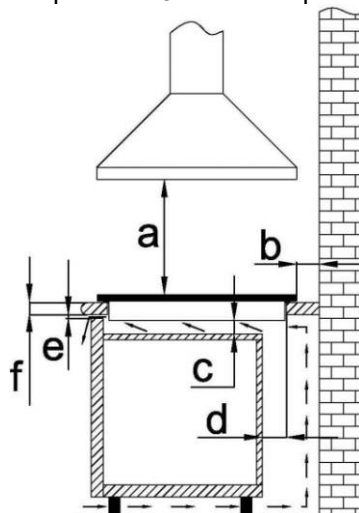
- Установку приладу у робочу поверхню повинен проводити лише кваліфікований фахівець.
- Шпон або будь-який інший оздоблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде встановлена варильна поверхня, має бути стійким до впливу високих температур (100°C), у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися.
- Ідеальне рішення — встановити пристрій так, щоб з обох сторін залишалася багато вільного місця. Позаду може бути стіна, а з однієї сторони — високий кухонний блок або стіна. З іншого боку не має бути жодних блоків або роздільників, вищих за варильну поверхню.



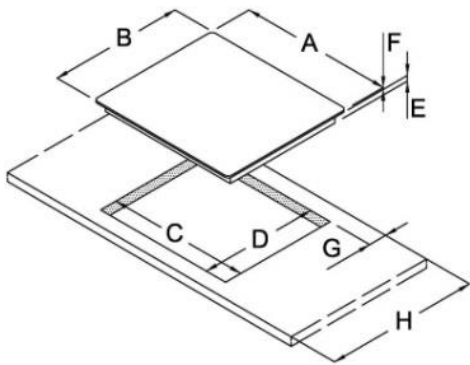
- Масивні дерев'яні декоративні панелі на робочій поверхні за вбудованою варильною поверхнею не можна використати, при дотриманні мінімальної відстані, яка зазначена на малюнках, що стосуються установки.
- Відстань між краєм приладу та розташованим поруч високим елементом кухонних меблів має складати не менше, ніж 250 мм
- На цих зображеннях наведено всі розміри й відстані, дотримання яких забезпечить належне функціонування пристрою.
- Елемент кухонних меблів, розташований нижче варильної поверхні, не повинен мати шухляду. Якщо елемент кухонних меблів використовується як перегородка, він має бути встановлений не менше ніж за 20 см від найнижчої площини варильної поверхні. Простір між перегородкою та варильною поверхнею має бути вільним — там не можна розмішувати будь-які предмети.
- Кухонні елементи, закріплені на стіні, мають бути розташовані на такій висоті, щоб вони не заважали під час готування.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою повинна бути не менше, ніж зазначено в інструкціях з установки кухонної витяжки. Детальну інформацію можна знайти в інструкції виробника з експлуатації та встановлення витяжки. Якщо у вас немає цієї інструкції або якщо біля пристрою є займісті предмети, як-от рейки для кухонного приладдя тощо, найменша вертикальна відстань має складати 800 мм.
- Змонтуйте настінні блоки та витяжку перед встановленням приладу, щоб не пошкодити його.
- Передня частина повинна мати отвір не менше між 5 мм.
- Прилад не слід встановлювати над холодильником, холодильником із морозильною камерою, морозильною камерою, посудомийною, пральною, прально-сушильною або сушильною машиною.
- Тільки духовки, **обладнані вентилятором охолодження** ①, можна встановлювати під цю варильну поверхню.
- Перед установкою духовки задню стінку фрагменту кухонних меблів, у який буде встановлена варильна поверхня, треба зняти. З передньої сторони треба залишити проміжок 5 мм завширшки.



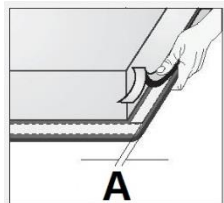
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 мм |
| b | ≥ 50 мм  |
| c | ≥ 20 мм  |
| d | ≥ 80 мм  |
| e | ≥ 5 мм   |
| f | 25-40 мм |
| g | ≥ 250 мм |



|   | A (мм) | B (мм) | C (мм) | D (мм) | E (мм) | F (мм) | G (мм) | H (мм) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 567002-730852                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 5      | ≥ 50   | ≥ 600  |



**Установка пінного ущільнювача (для скляних приладів)**



Перед тим, як розмістити прилад у отворі робочої поверхні, необхідно приклеїти пінний ущільнювач, що входить у комплект, до нижньої сторони склокерамічної варильної поверхні.

**Не установлюйте прилад без пінного ущільнювача!**

**Приклеїти ущільнювач до поверхні необхідно наступним способом:**

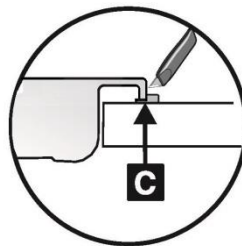
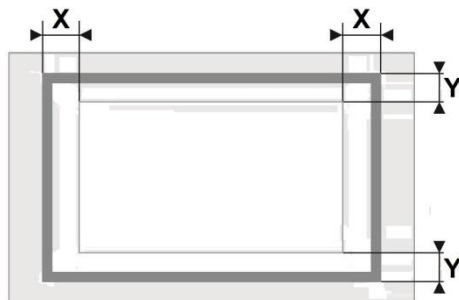
- Зніміть з ущільнювача захисну плівку.
- Потім приєднайте ущільнювач до нижньої сторони поверхні, приблизно за **A=2-3** мм від краю. Ущільнювач необхідно приклеїти по всій довжині скляного краю та уникати перекривання у кутках.
- Коли установлюєте ущільнювач, переконайтеся, що скло не контактує із жодними гострими предметами.

**Установіть ізоляційний ущільнювач (для приладів із нержавіючої сталі)**

Зверху, навколо зовнішнього краю отвору, обережно встановіть ізоляційний ущільнювач, як показано нижче, притискаючи його руками, щоб щільно притулити всією поверхнею (дотримуйтеся зазначених розмірів).

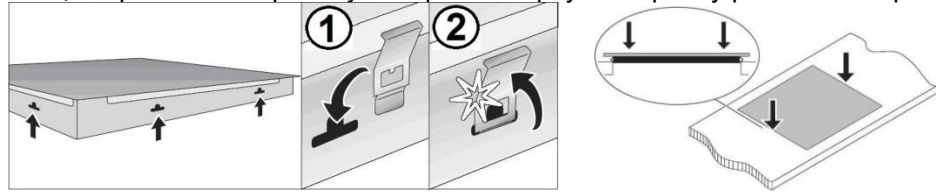
Прикріпивши прилад до верхньої частини (див. розділ «**Установлення**»), обережно обріжте надлишки ущільнювача **C**. Розміри на кресленні нижче наведено для отвору та **зовнішнього краю** ущільнювача.

|          |       |
|----------|-------|
| <b>X</b> | 10 мм |
| <b>Y</b> | 15 мм |

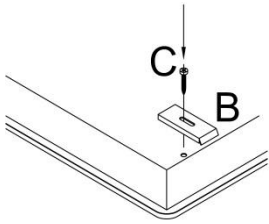


### Процедура установки (із заціпками)

- Робоча поверхня має бути установлена суворо горизонтально;
- Ущільніть поверхні зрізу відповідним герметиком, щоб попередити розбухання внаслідок потрапляння вологи. Герметик має бути жаростійким;
- Вставте спеціальні заціпки, о входять у комплект, на місце;
- Протягніть мережевий кабель униз через виріз;
- Вставте поверхню в отвір для вбудовування;
- Міцно притисніть варильну поверхню зверху в напрямку робочої поверхні.



### Процедура установки (зі скобами кріплення)



- Робоча поверхня має бути установлена суворо горизонтально;
- Ущільніть поверхні зрізу відповідним герметиком, щоб попередити розбухання внаслідок потрапляння вологи. Герметик має бути жаростійким;
- Протягніть мережевий кабель униз через виріз;
- Вставте поверхню в отвір для вбудовування;
- Розташуйте пристрій у центрі вирізу;
- Варильна поверхня кріпиться до робочої поверхні за допомогою скоб та аксесуарів, що входять у комплект. На дні поверхні є отвори, в які вставляються для гвинта **С**, яким кріпиться скоба **В**.

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

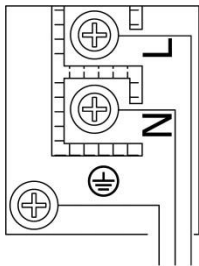
- Підключення повинен проводити тільки кваліфікований фахівець.
- Захист електромережі має відповідати діючим вимогам та нормам.
- З'єднувальні кліпси можуть доступні тільки після того, як кришки кліпсів відкриті /зняті.
- Перед підключення приладу переконайтеся, що напруга вказана на фірмовій табличці, відповідає напрузі у електромережі вашого помешкання. Напруга підключення має бути перевірена кваліфікованим фахівцем за допомогою відповідного вимірювального пристрою!
- Фірмова табличка з основною інформацією закріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- В електромережі має бути установлений комутаційний пристрій, який відокремлює прилад від електромережі на усіх полюсах, забезпечуючи повне від'єднання приладу у випадку перенапруги категорії III.
- Електропроводка та ізольовані частини мають бути захищені від можливості прямого контакту.

### **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!**

- Перед будь-яким втручанням відключіть прилад від електромережі. Підключайте прилад відповідно до наданих схем підключення; перевірте напругу електромережі!
- Дріт заземлення має бути приєднаний до кліпси, що має відповідний символ заземлення.
- Основний кабель має бути підключений через фіксуючу кліпсу, яка захистить його від небажаного витягування.
- Після підключення приладу увімкніть усі конфорки / нагрівачі приблизно на три хвилини, щоб переконатися, що вони працюють належним чином.
- Неправильне підключення може пошкодити частини приладу, внаслідок чого усі гарантійні зобов'язання анулюються.
- Кабель, що знаходиться позаду приладу не повинен торкатися задньої стінки приладу, оскільки вона нагрівається під час роботи.



## Схема підключення



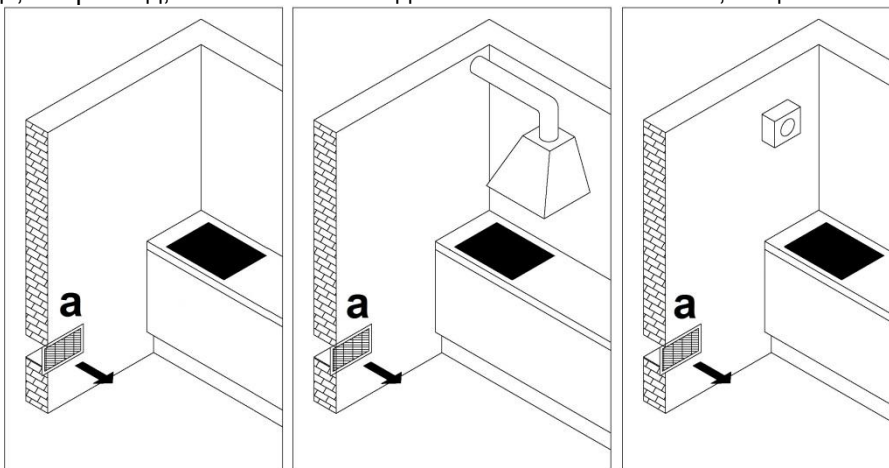
При підключенні можна користуватися:

- H05RR-F , 3x0,75мм<sup>2</sup>
- H07RN-F , 3x0,75 мм<sup>2</sup>
- H05V2V2-F , 3x0,75 мм<sup>2</sup>

|              |   |               |
|--------------|---|---------------|
| ПІД НАПРУГОЮ | L | КОРИЧНЕВИЙ    |
| ЗАЗЕМЛЕННЯ   |   | ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ |
| НУЛЬОВИЙ     | N | БЛАКИТНИЙ     |

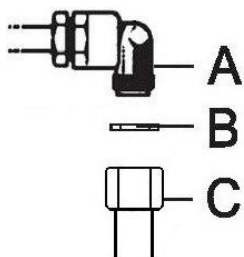
## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОПОСТАЧАННЯ

- Прилад необхідно підключити відповідно до діючих норм та стандартів, ним можна користуватися тільки у приміщенні, яке добре провітрюється. Перед підключенням та користуванням приладом уважно прочитайте інструкції. Застереження: цю процедуру може проводити лише кваліфікований спеціаліст, уповноважений газовою компанією чи авторизованим сервісним центром! Основна інформація щодо приладу вказана на фірмовій таблиці.
- Перед підключенням переконайтеся, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу.
- Цей прилад не можна приєднувати до установок для відводу продуктів згоряння (напр., димоходів/витяжок).
- **УВАГА:** Особливу увагу треба звернути на циркуляцію повітря ( $a = \text{мін. } 100 \text{ см}^2$ ). Використання газової варильної поверхні може викликати підвищення температури, вологості та рівня продуктів згоряння у приміщенні, де її встановлено. Забезпечте хорошу вентиляцію кухні, особливо під час роботи поверхні: відкрийте призначені для цього вентиляційні отвори, чи встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку). Довге інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкритого вікна, або збільшення потужності вентиляції, наприклад, збільшенням швидкості механічної витяжки, якщо така використовується.



## Підключення

- Прилад також оснащений адаптером для зрідженого газу та неметалевим ущільнювачем (деякі моделі).
- На нижній стороні варильна поверхня обладнана підводом для газу із зовнішньою різьбою.
- Під час підключення підвід треба міцно тримати, щоб він не перевертався.
- Для з'єднання вузлів використовуйте неметалеві ущільнювачі.
- Ущільнювачі можуть використовуватися тільки один раз. При використанні деформація неметалевого ущільнювача не повинна перевищувати 25%.
- При підключенні приладу до газової мережі користуйтеся тільки протестованим гнучким шлангом.
- Шланг має вільно рухатися. Він не повинен торкатися рухомих частин кухонних меблів (шухляд) та нижньої частини варильної поверхні.
- Після підключення газової плити необхідно перевірити щільність з'єднань.



- A ISO7-1 R1/2 патрубок
- B Неметалевий ущільнювач 2мм завтовшки
- C Патрубок для зрідженого газу (в залежності від моделі).

**Використовуйте трубки, ущільнювачі та пломби, що відповідають діючим стандартам.** Такі трубки повинні бути змонтовані так, щоб при повному розмотуванні, їх довжина не перевищує 2000 мм. Для полегшення установки і запобігання витоку газу, спочатку приєднайте шарнірне з'єднання до варильної поверхні, а потім до труби



газопроводу. Приєднання може у зворотному порядку може пошкодити ущільнювач між трубою і плитою.

**⚠ Після завершення установки та підключення:**

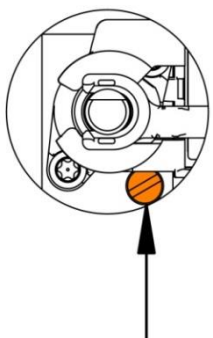
- перевірте надійність усіх з'єднань за допомогою мильного розчину. Ні в якому разі не використовуйте у цих цілях відкритий вогонь;
- Також переконайтеся, що гнучкий шланг не торкається жодних рухомих частин кухонних меблів (напр. шухляди) та знаходиться у місці, де він не може бути випадково пошкоджений;
- перевірте роботу конфорок полум'я має бути чутким, в центрі – блакитного і зеленого кольору. Якщо полум'я нестабільне, збільште мінімальну потужність.

### Підключення до іншого типу газу (деякі моделі)



- Для підключення приладу до іншого типу газу не потрібно виймати прилад із ніші.
- Перед початком процедури відключіть прилад від електромережі і перекрийте подачу газу.
- Зніміть решітки конфорок, а також кришки і корони.
- Замініть встановлені форсунки на форсунки, розроблені для типу газу, що приєднується (див. таблицю). У подвійних конфорках елемент регулювання доступний позаду захисної пластини головної форсунки.
- Після того, як заміну зроблено, наклейте нову таблицю даних з параметрами встановленого газу зверху старої.
- Категорії з відповідними типами газу, які можна використовувати, представлені в "Підключення до іншого типу газу" Таблиці.

### Регулювання мінімального газового потоку



### **Інструкції для централізованого газопостачання (G110, G120, G150.1) та природного газу (G20, G25)**

1. Увімкніть конфорку та встановіть мінімальну потужність.
2. Зніміть перемикачі управління разом із ущільнювачами.
3. Зніміть перемикач управління та поверніть регульовальний гвинт збоку перемикача:
  - проти годинникової стрілки, щоб збільшити мінімальний потік
  - за годинниковою стрілкою, щоб зменшити мінімальний потік, поки не досягнете бажаного.
4. Встановіть перемикач управління на місце та перевірте стабільність полум'я конфорки (при швидкому повороті перемикача від максимальної до мінімальної позиції полум'я не повинно гаснути).
5. Повторіть процедуру для кожної газової конфорки.

### **Інструкції для зрідженого газу (G30, G31)**

Затягніть гвинт збоку перемикача повністю за годинниковою стрілкою.

## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

|                           | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 |
|---------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|
|                           |                            |                  |                                      |   |
| Робоча напруга та частота | 220-240 В~ ; 50/60 Гц      |                  |                                      |   |
| Давление газа             | G20=20мбар                 | G30=30мбар       | G30=30мбар                           | G30=30мбар  |
| QnTOT                     | 7500 Вт                    | 7800 Вт          | 11300 Вт                             | 11300 Вт  |

A: Мала конфорка  
SR: Середня конфорка  
R: Велика конфорка  
MW: Мала подвійна конфорка  
TC: Потрійна конфорка

|                           | 426147                | 426158 - 453969<br>453969 - 429255 | 439422     | 439421     |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------------|------------|------------|
|                           |                       |                                    |            |            |
| Робоча напруга та частота | 220-240 В~ ; 50/60 Гц |                                    |            |            |
| Давление газа             | G30=30мбар            | G20=20мбар                         | G20=13мбар | G20=13мбар |

A: Мала конфорка  
SR: Середня конфорка  
R: Велика конфорка  
MW: Мала подвійна конфорка  
TC: Потрійна конфорка

|                   |         |          |         |         |
|-------------------|---------|----------|---------|---------|
| Q <sub>пTOT</sub> | 7500 Вт | 11300 Вт | 7500 Вт | 7800 Вт |
|-------------------|---------|----------|---------|---------|

|   |                       |               |                          |                          |
|---|-----------------------|---------------|--------------------------|--------------------------|
|   | <b>426159</b>         | <b>426149</b> | <b>439427<br/>439425</b> | <b>663459<br/>663463</b> |
| A: Мала конфорка<br>SR: Середня конфорка<br>R: Велика конфорка<br>MW: Мала подвійна конфорка<br>TC: Потрійна конфорка |                       |               |                          |                          |
| Робоча напруга та частота   | 220-240 В~ ; 50/60 Гц |               |                          |                          |
| Давление газа   | G20=20мбар            | G20=20мбар    | G20=13мбар               | G30=50мбар               |
| Q <sub>пTOT</sub>   | 11300 Вт              | 7500 Вт       | 7500 Вт                  | 11300 Вт                 |

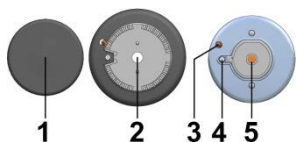
## ТАБЛИЦЯ ФОРСУНОК

| Конфорка                              |                | A        | SR       | R         | MW       | TC        |
|---------------------------------------|----------------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Номінальне теплове навантаження (кВт) |                | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      |
| Знижена ставка (кВт)                  |                | 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      |
| <b>Ø Впорскувач (мм)</b>              |                |          |          |           |          |           |
| G30/G31                               | 28..30/37 мбар | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      |
| G30                                   | 50 мбар        | 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 |
| G20                                   | 20 мбар        | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  |
| <b>Ø Обвод (мм)</b>                   |                |          |          |           |          |           |
| G30/G31                               | 28..30/37 мбар | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G30                                   | 50 мбар        | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G20                                   | 20 мбар        | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

| АРТИКУЛ                              | КРАЇНА ПРИЗНАЧЕННЯ | КАТЕГОРІЯ | ГАЗО- І ТИСКАХ          |
|--------------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------|
| 426149<br>426152                     | UA                 | -         | G30=30mbar ; G20=20mbar |
| 439425<br>439427<br>439421<br>439422 | UA                 | -         | G20=13mbar              |

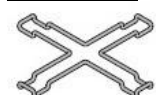
### Важливі застереження



- Газові конфорки обладнано термоелементом подібним до свічки. Якщо полум'я випадково погасло, перелив рідини, протяг, ін., газ автоматично перекривається і вже не може потрапити до кімнати.
- Кришку конфорки слід класти на корону конфорки дуже обережно. Завжди перевіряйте чи отвори у короні конфорки нічим не заблоковані.

1. Кришка конфорки
2. Корона конфорки з утримувачем кришки конфорки
3. Термоелемент
4. Свічка запалювання
5. Форсунка

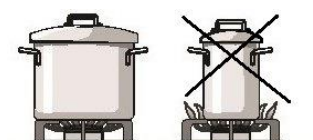
### Маленька підставка для кави



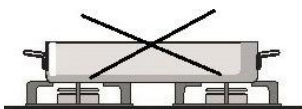
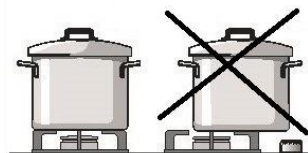
(комплектуються деякі моделі)

Використовуйте дану підставку, коли користуєтесь посудом малого діаметру. Розмістіть дану підставку над найменшою конфоркою на решітку.

### Посуд



- Вибір підходящого посуду забезпечує оптимальний час приготування і споживання газу. Діаметр посуду є найважливішим параметром.
- Для найкращої роботи конфорок використовуйте каструлі із плоским дном та відповідним діаметром.
- Полум'я, сягаючи за край посуду з маленьким діаметром може зіпсувати посуд в той час, як споживання газу збільшується.
- Для посуду малого діаметру необхідно регулювати потужність горіння так, щоб полум'я торкалося дна посуду, але не перетікало за краї.



- Для горіння газу потрібен кисень. У випадку з надто великим діаметром посуду доступ кисню обмежений і відповідно зменшується потужність.
- Не користуйтеся посудом із вигнутим чи увігнутим дном..
- Завжди розташовуйте сковорідку безпосередньо над конфоркою, а не збоку, інакше вона може перекинутися.
- Розташовуйте сковорідки на спеціальних підставках. Ніколи не ставте їх прямо на конфорку. Перед використанням пристрою перевірте, що сковорідка знаходиться на підставці, а кришки конфорок правильно розташовані.
- Не ставте великі сковорідки на конфорки біля регуляторів. Великі температури можуть їх пошкодити.
- Ніколи не використовуйте дві конфорки або два джерела тепла для нагрівання однієї сковорідки.
- Не використовуйте чавунні пластини, деко, керамічні каstrулі для запікання тощо протягом довгого періоду часу на максимальній потужності, особливо на скляних варильних поверхнях газових плит.
- Сковорідки слід обережно розташувати на варильній поверхні. Не бийте по варильній поверхні й не розташовуйте на ній надмірну вагу.
- Під впливом високих температур поверхня робочого столу з нержавіючої сталі може стиратися та блищати. Тож ми не рекомендуємо використовувати тальковий камінь, керамічні сковорідки або чавунні пластини протягом тривалого приготування. Крім того, не користуйтеся алюмінієвою фольгою, щоб захистити робочий стіл під час приготування. Не використовуйте посуд із тонкого алюмінію чи пластика. Не кладіть на склокерамічну поверхню пластикові предмети чи алюмінієву фольгу.
- **Не використовуйте сковороди, каstrулі, решітки або каміння для грилю, розмір яких перевищує дозволений для окремої конфорки. Зокрема, не накривайте кілька конфорок одночасно: накопичення тепла може пошкодити пристрій.**

| КОНФОРКИ                     | A     | SR    | R     | MW    | TC    |
|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| МІН-МАКС ДІАМЕТР ПОСУДУ (см) | 12-18 | 18-22 | 22-24 | 22-24 | 22-26 |

## РОБОТА

### Елементи управління

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
|  |  | Подача газу перекрита  |
|  |  | Підпал                 |
|  |  | Максимальна потужність |
|  |  | Мінімальна потужність  |

### Підпал та робота конфорок

#### **Інструкції для користувача**

Цей прилад має використовуватися виключно за призначенням, для якого його було спроектовано, тобто для готування їжі у домашніх умовах. Будь-яке інше використання вважається неналежним, а тому небезпечним.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки чи пошкодження, викликані неналежним, неправильним чи нераціональним використанням приладу.

#### **Користування конфорками**

- Якщо конфорками не користувалися протягом кількох днів, зачекайте кілька секунд перед тим, як запалювати їх, щоб випустити повітря із труб.
- Конфорки обладнані автоматичним електропідпалом, щоб їх запалити, просто натисніть та поверніть ручку в позицію із маленькою зірочкою. Прилад обладнано генератором іскри запалювання.
- Якщо полум'я не загорається протягом 5 секунд, поверніть ручку перемикача назад у початкову позицію та повторіть процедуру; якщо електропідпал не працює через відсутність електроживлення чи вологу свічку запалювання, газ можна запалити за допомогою сірників чи запальнички.
- У моделях із газконтролем (який перекриває газ у разі згасання полум'я) конфорки запалюються як описано вище, однак після того, як полум'я загорілося, **необхідно потримати перемикач натиснутим протягом 5-6 секунд**. Після закінчення цього часу, достатнього для термоелемента, щоб увімкнутися, полум'я горітиме постійно.

- Після цього можна регулювати потужність конфорки від мінімальної до максимальної. Встановлювати регулятор у положення між 0 та великим полум'ям не рекомендовано, бо у цьому інтервалі полум'я не стабільне та може згаснути.
- Щоб загасити вогонь та перекрити подачу газу, поверніть ручку перемикача у позицію 'Подача газу перекрита'.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Після чищення поверхні, переконайтеся, що всі конфорки встановлено на свої місця, а також, що вони не контактують із запалювачем.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** якщо полум'я випадково згасло, поверніть ручку регулятора у позицію 0 та залиште принаймні на 1 хвилину до того, як спробувати запалити її знову.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Використання газової варильної поверхні може викликати підвищення температури, вологості та рівня продуктів згорання у приміщенні, де її встановлено. Забезпечте хорошу вентиляцію кухні, особливо під час роботи поверхні: відкрийте призначені для цього вентиляційні отвори, чи встановіть механічний вентиляційний прилад (механічну витяжку). Довге інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкритого вікна, або збільшення потужності вентиляції, наприклад, збільшенням швидкості механічної витяжки, якщо така використовується.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

**Не використовуйте пароочисники для чищення цього приладу. Пара може викликати коротке замикання електричних елементів.**

- Регулярно очищуйте прилад від бруду, бажано після кожного використання після того, як поверхня охолоне.
- Щоб уникнути плям від води та вапняного нальоту, використовуйте м'яку тканину щоб витерти поверхню, що була помита водою.
- Їжа, що перекипіла через край, може викликати знебарвлення частин конфорки та сталевих поверхні. **Одразу ж видаляйте усі забруднення**

**Щоб уникнути пошкодження поверхні Вашого приладу, не користуйтеся наступним:**

- мийними засобами, що містять соду, луги, аміак, кислоти та хлориди.
- мийними засобами, що містять засоби для видалення накипу
- засобами для видалення плям та іржі
- абразивними мийними засобами, наприклад, порошкові чи кремові мийні засоби
- мийними засобами, що містять розчинник
- мийними засобами для посудомийних машин
- мийними засобами для грилів та духовок
- мийними засобами для скла
- жорсткими, абразивними щітками чи губками, наприклад, щітки або губки, що використовувалися із абразивними мийними засобами
- гострі предмети (це може пошкодити ущільнювач між рамкою та робочою поверхнею).

### Поверхні із нержавіючої сталі

Поверхню із нержавіючої сталі мийте ганчіркою із мікрофібри чи слабким розчином рідкого мийного засобу із м'якою губкою. Перші ніж очистити стійкі засохлі плями, розмочіть їх.

Вкінці протріть насухо м'якою тканиною.

Мийний засіб для нержавіючої сталі можна за потреби використовувати для чищення рамки приладу. Застосовуйте рівномірно в напрямку «зернистості».

Засіб по догляду за нержавіючою сталлю можна використовувати після чищення, щоб допомогти зберегти привабливий вигляд Вашого приладу та зменшити забруднення у майбутньому.

Застосувати помірно м'якою тканиною, дотримуючись інструкції на упаковці.

### Написи та візерунок на поверхні

Написи та візерунок на поверхні можуть бути пошкоджені якщо забруднення (напр., їжа чи рідини, що містять сіль, оливкову олію) не видалити одразу.

Будь-яке забруднення видаляйте одразу.

Не використовуйте сталеві губки чи щітки на поверхні із написами чи візерунками. Вони можуть стерти надруковані символи.

### Ручки перемикачів

Зніміть ручки перемикачів. Помийте ручки перемикачів слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою. Сстійке забруднення спочатку відмочіть. Після чищення витріть усю поверхню насухо м'якою тканиною.

## Решітка

Зніміть решітку. Помийте решітку слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою. Стійке забруднення спочатку відмочіть.

Після чищення витріть усі поверхні насухо м'якою тканиною.

**Не мийте решітку у посудомийній машині.**

## Конфорки

**Не мийте жодних частин конфорки у посудомийній машині.**

Конфорки мають бути розібрані та вимиті вручну слабким теплим розчином рідкого мийного засобу та м'якою губкою.

Не зйомці частини конфорки можна чистити лише мокрою ганчіркою.

Свічка запалювання та термоелемент треба обережно протирати сильно віджатою ганчіркою.

Не мочіть запальник. Мокрий запальник не дає іскру.

Після чищення витріть усі поверхні насухо м'якою тканиною.

Переконайтеся, що отвори для полум'я чисті та повністю сухі.

Поверхня кришки конфорки із часом стане більш матовою. Це нормально та не впливає на роботу конфорки.

## Скло поверхні



Рис.1

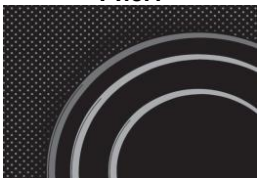


Рис.2

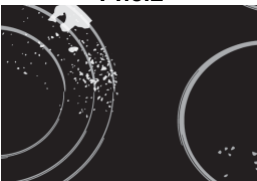


Рис.3



Рис.4



Рис.5

Скло поверхню можна чистити тільки, якщо вона повністю холодна, бажано після кожного використання, в іншому випадку навіть маленькі плями, що залишилися після готування, можуть залишитись на поверхні назавжди.

Для регулярного догляду за скло керамічною поверхнею використовуйте спеціальні засоби, розроблені таким чином, що залишають після себе тонку плівку.

Перед кожним використанням витирайте поверхню від пилу – він може залишити подряпини (Рис.1).

- абразивних мочалок;
  - металевої щітки;
  - агресивних мийних;
  - агресивними спреями;
  - засоби для видалення накипу;
- засобів спричиняє подряпини (Рис.1 і 2).

«Складні» плями видаляються:

- спеціальними засобами для чищення скла. Дотримуйтесь інструкцій виробника засобу;
- спеціальним скребком для скла. Пильнуйте, щоб ручка скребка не торкалась конфорок (Рис. 4). Поводьтесь із скребком обережно, щоб не поранитись!

Маленькі плями можна усунути вологою м'якою ганчіркою, потім поверхню слід витерти насухо (Рис.3).

Плями від води видаляються слабким розчином оцту, але ним не можна чистити рамку поверхні (тільки окремі моделі) – вона може втратити блиск.

**БУДЬТЕ УВАЖНИМИ:** не залишайте частинок мийних засобів на поверхні, інакше вони нагріються під час готування і можуть ушкодити поверхню (Рис. 3).

Цукор і їжа, що містить цукор становить загрозу для скло поверхні (Рис. 5), отже залишки цукру або плями від їжі, що містить цукор слід відразу видаляти, коли конфорки все ще теплі (Рис. 4).

Позначки зон можуть стиратись (Рис.2).від використання:

- агресивних мийних;
- абразивних мочалок;
- ушкодженого дна посуду;

Знебарвлення скло поверхні :

- не впливає на якість її функціонування або міцність;
- В більшості випадків це є наслідком пригорання частинок їжі або результатом пересування посуду (особливо з алюмінієвим або мідним дном) по поверхні. Таке знебарвлення тяжко усунути.

**Примітка:** Всі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню.



## **СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНІСТЬ**

- Протягом гарантійного періоду лише авторизований виробником сервісний центр може здійснювати ремонт.
- Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі.
- Будь-які некваліфіковані спроби та/або ремонт можуть спричинити коротке замикання або удар струмом. Щоб уникнути цього, не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. Зверніться до фахівця авторизованого сервісного центру..
- У випадку невеликих збоїв чи проблем у роботі приладу, перевірте таблицю нижче, щоб перевірити, чи можете Ви самостійно усунути причину збою.
- Усунення будь-яких неполадок чи звернення про ремонт під час гарантійного строку, які стали наслідком неправильного підключення або використання приладу не покривається гарантією. У таких випадках ремонт проводиться за рахунок користувача.

Поради щодо усунення звичайних проблем.

| ПРОБЛЕМА   | МОЖЛИВА ПРИЧИНА   | УСУНЕННЯ   |
|--|---|--|
| Полум'я нестабільне.                                       | Неправильне підключення газу.   | Фахівець повинен правильно підключити газ!   |
| Миттєва зміна полум'я.                                     | Неправильно складені компоненти конфорки.   | Розберіть конфорку і складіть її правильно!  |
| Підпалення конфорок триває надто довго                     | Неправильно складені компоненти конфорки.   | Розберіть конфорку і складіть її правильно!  |
| Полум'я гасне після підпалу                                | Рано відпустили ручку конфорки. Ручку недостатньо натиснуто.  | Утримуйте ручку натиснутою довше. Перед тим, як її відпустити, натисніть її ще раз ретельно. |
| Змінився колір решітки конфорки.                           | Нормальна ситуація, спричинена високою температурою   | Чищення спеціальними засобами для чищення металу.  |
| Не спрацьовують електричні операції.                       | Згорів запобіжник.  | Перевірте запобіжник і замініть його, якщо це необхідно.                                     |
| Не функціонує електропідпал.                               | Частинки їжі або детергенту заблокували контакт між запалювальним пристроєм конфоркою.                  | Розберіть конфорку і почистіть отвір   |
| Кришка конфорки виглядає жакливо.                          | Звичайне забруднення  | Почистіть кришку засобом для чищення металу.   |
| Додаткова решітка для посуду малого діаметру змінила колір | Це звичайне явище, що виникає внаслідок дії високої температури, але жодним чином не впливає на якість. | Використовуйте додаткову решітку тільки на найменшій із конфорок та лише за потреби          |

Якщо Вам не вдалося усунути проблему самостійно, слідуючи інструкціям вище, зверніться до авторизованого сервісного центру.

## Уважаемый покупатель!

Данная газовая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве.  
Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.  
Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

## Инструкция по эксплуатации

Для пользователя подготовлена инструкция по эксплуатации, где описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по настройке прибора в соответствии с требованиями вашей страны.

## Инструкция по подключению

Подключение производится согласно прилагаемой инструкции по подключению и действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.


**Производитель стремится к постоянному совершенствованию своей продукции, поэтому текст и иллюстрации в этой брошюре могут быть изменены без предварительного уведомления.**

**Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.**

|   |    |
|---|----|
| Важные предостережения                                    | 40 |
| Установка   | 41 |
| Подключение к электросети                                 | 43 |
| Подключение к газовой сети                                | 44 |
| Техническая информация                                    | 45 |
| Операция  | 47 |
| Моющие и чистящие средства                                | 48 |
| Специальные предостережения и оповещение о неисправностях | 50 |

## ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Встраивать прибор (класс прибора: 3) в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и источнику газа может только квалифицированный специалист.

- Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.
- Не пользуйтесь газовыми горелками, если пламя горит нестабильно.
- Если вы почувствовали запах газа в помещении, перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, погасите любой огонь, в том числе табачные изделия, не включайте электроприборы и освещение, хорошо проветрите помещение (откройте окна!), немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.
- Перекрывайте газ вентилем, если вы не будете пользоваться газовыми горелками длительное время (например, при отъезде в отпуск).
- Перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, если планируете длительное отсутствие (например, при отъезде в отпуск).
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет не находились вблизи прибора или постоянно находились под присмотром!
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!
- Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы, например, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут нагреться.
- Не подсоединяйте варочную панель к источнику питания с помощью удлинителя или удлинителя с многоместными розетками, поскольку они не обеспечивают достаточную безопасность (например, удлинитель с многоместными розетками может перегреться).
- Обеспечьте постоянное подключение прибора.
- Прибор не предназначен для обогрева помещения.
- Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Следите, чтобы детали горелок были правильно собраны и установлены.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Присоединительные кабели соседних электроприборов не должны касаться горячих конфорок.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Прибор изготовлен в соответствии со стандартами по безопасности.
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок, металлические кольца вокруг конфорок и варочная поверхность вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру или блоку дистанционного управления.
-  **Размер посуды, решеток и пластин для гриля не должен превышать максимальный размер, указанный для каждой конфорки, также запрещается перекрывать одной посудой несколько конфорок одновременно. В противном случае накопление тепла может привести к повреждению прибора.**



Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



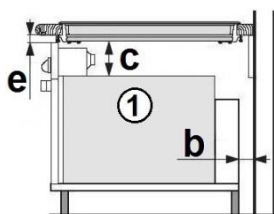
## УСТАНОВКА

### Важные предостережения

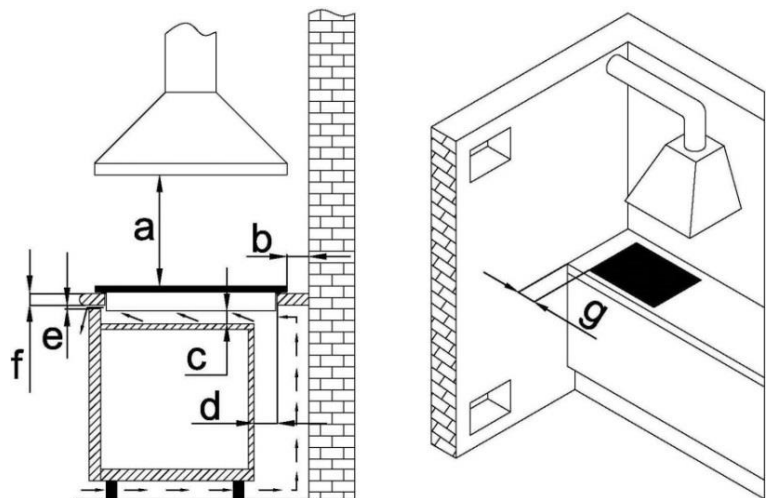
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в который встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Желательно, чтобы после установки по обе стороны прибора оставалось свободное пространство. С задней стороны прибора может находиться стена, с одного бока стена или высокий кухонный шкаф, а с другого только элемент (кухонный шкаф и т. п.) высотой, не превышающий уровень варочной поверхности.



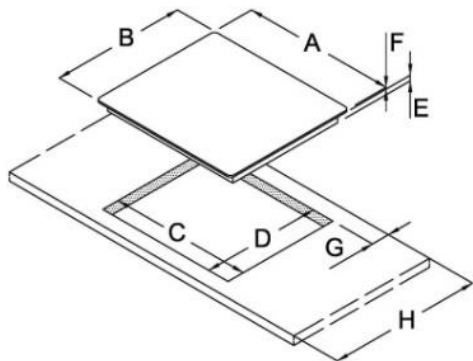
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели это невозможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 250 миллиметров.
- Все размеры и расстояния для обеспечения нормальной работы прибора показаны на рисунках ниже.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно находиться выдвижных ящиков. Если в кухонном шкафу установлена горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 20 миллиметров от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить предметы.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Подробную информацию смотрите в инструкции производителя по эксплуатации и установке вытяжки. Если отсутствуют указания производителя или если над прибором имеются легковоспламеняющиеся предметы (например, рейлинги для кухонных аксессуаров, навесные шкафчики и т. п.), минимальное расстояние 800 миллиметров.
- Во избежание повреждения прибора произведите монтаж навесных шкафчиков и кухонной вытяжки до монтажа прибора.
- В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.
- Не устанавливайте прибор над холодильником, холодильником с морозильной камерой, морозильником, посудомоечной машиной, стиральной, стирально-сушильной или сушильной машиной.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором ①.
- При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 миллиметров по всей ширине шкафа.



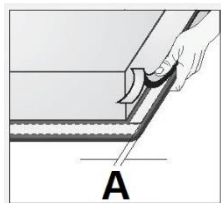
|   |          |
|---|----------|
| a | ≥ 800 мм |
| b | ≥ 50 мм  |
| c | ≥ 20 мм  |
| d | ≥ 80 мм  |
| e | ≥ 5 мм   |
| f | 25-40 мм |
| g | ≥ 250 мм |



|   | A (мм) | B (мм) | C (мм) | D (мм) | E (мм) | F (мм) | G (мм) | H (мм) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 567002-730852                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 5      | ≥ 50   | ≥ 600  |



### Наклейка вспененного уплотнителя (для приборов из стекла)



Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте.

**Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!**

**Чтобы наклеить уплотнитель:**

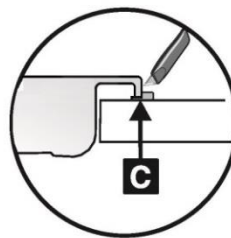
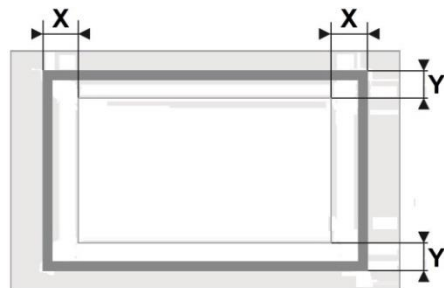
- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края  $A=2-3$  мм. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

### Установите изоляционную прокладку (для приборов из нержавеющей стали)

Аккуратно проложите уплотнитель, который прилагается в комплекте, вокруг внешнего края монтажного проема, как показано ниже. Прижмите уплотнитель руками к столешнице, чтобы он плотно к ней прилегал. Соблюдайте указанные размеры.

После закрепления прибора в столешнице (см. раздел **«Монтаж»**) аккуратно обрежьте излишки уплотнителя **C**. Размеры на схеме ниже показывают расстояние между монтажным проемом и **внешним краем** уплотнителя.

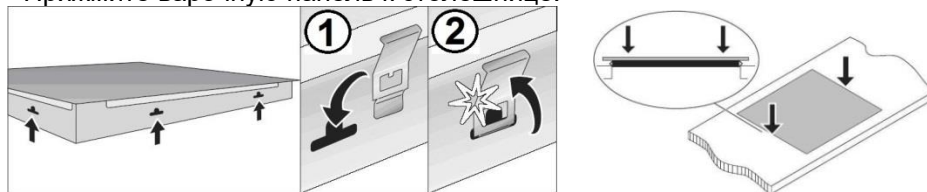
|   |       |
|---|-------|
| X | 10 мм |
| Y | 15 мм |



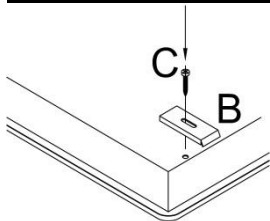
### Процесс монтажа (с помощью зажимов)

- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Установите зажимы в предусмотренные отверстия.
- Протяните соединительный кабель вниз через монтажный проем.
- Поместите варочную панель в монтажный проем.

- Прижмите варочную панель к столешнице.



### Процесс монтажа (с помощью скоб)



- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Протяните присоединительный кабель вниз через монтажный проем.
- Поместите варочную панель в монтажный проем.
- Поместите прибор в монтажный проем.
- Прижмите варочную панель к столешнице.
- Варочная панель крепится с помощью скоб и крепежных элементов, которые прилагаются в комплекте. В дне варочной панели предусмотрены отверстия для чтобы прикрутить винты **С** для крепления скоб **В**.

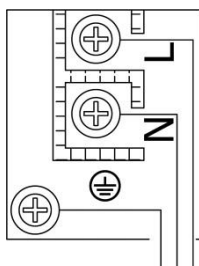
### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля **может** производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство с разомкнутыми контактами на всех полюсах. Уровень защитного устройства будет не ниже, чем уровень перенапряжения категории III.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

#### **ВНИМАНИЕ!**

- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме; убедитесь в наличии соответствующего напряжения в сети!
- Защитный провод заземления подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- После подключения включите все конфорки на 3 минуты, чтобы проверить их работу.
- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.

### Схема подключения



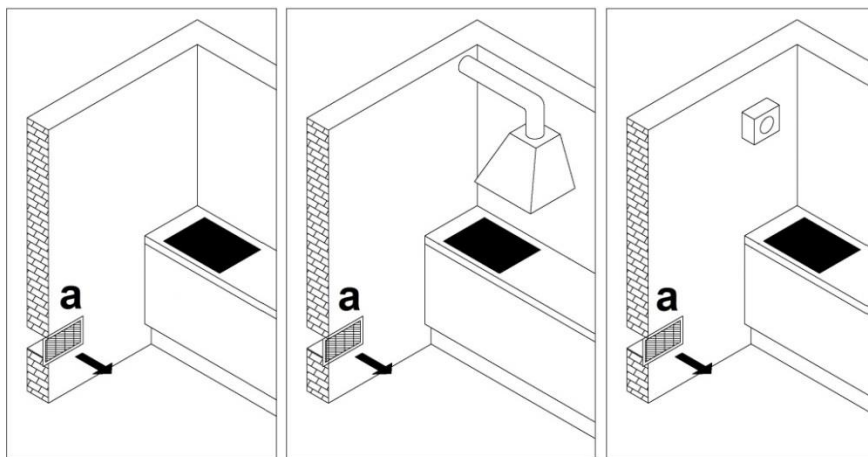
#### **Для подключения могут использоваться:**

- H05RR-F , 3x0,75мм<sup>2</sup>
- H07RN-F , 3x0,75 мм<sup>2</sup>
- H05V2V2-F , 3x0,75 мм<sup>2</sup>

|                |   |               |
|----------------|---|---------------|
| ПОД НАПРЖЕНИЕМ | L | КОРИЧНЕВЫЙ    |
| ЗАЗЕМЛЕНИЕ     |   | ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ |
| НУЛЕВОЙ        | N | СИНИЙ         |

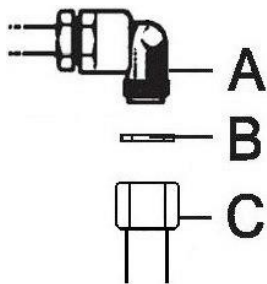
## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

- Данные действия может выполнять только квалифицированный специалист, уполномоченное лицо газоснабжающего предприятия или специалист авторизованного сервисного центра! Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход).
- **ВНИМАНИЕ!** Особое внимание необходимо обратить на требования к вентиляции помещений ( $a = \text{мин. } 100\text{см}^2$ ). Использование газового варочного прибора приводит к повышению температуры, влажности и концентрации продуктов сгорания в помещении, где установлен прибор. Во время работы прибора обеспечьте в кухне хорошую вентиляцию: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или включите устройство принудительной вентиляции (вытяжку). Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.



### Процесс подключения

- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа, конический переходной разъем с наружной резьбой и неметаллическая прокладка (в некоторых моделях).
- С нижней стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой.
- При подключении необходимо придерживать трубку, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации.
- Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга.
- Гибкий шланг должен проходить свободно. Шланг не должен касаться подвижных частей кухонного шкафа (например, ящика) и дна варочной панели.
- **После подключения прибора проверьте герметичность соединений.**



**A** ISO7-1 R1/2 Трубка газопровода

**B** Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм

**C** Переходник для сжиженного газа (зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны)

**Используйте только трубы и уплотнения, соответствующие стандартам.** Эти трубы должны быть установлены так, чтобы в полностью выдвинутом положении, их длина не превышала 2000 мм. Для облегчения установки и предотвращения утечки газа, сначала подключите поворотное соединение к варочной поверхности, а затем к трубе газопровода. Нарушение этой последовательности может затруднять газовое уплотнение между трубой и плитой.



**Когда установка будет завершена:**

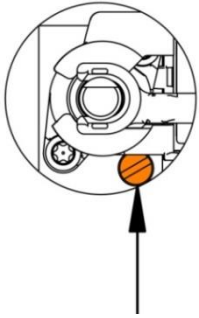
- Убедитесь, что все соединения полностью загерметизированы с помощью мыльного раствора. **Никогда не используйте пламя;**
- Также убедитесь, что гибкая труба не может вступать в контакт с любой движущейся частью варочной поверхности (например, ящиком), и что ее положение предотвращает ее повреждение;
- проверьте горелки предмет правильной работы. Пламя должно быть отчетливо видно, и оно должно быть синего и зеленого цвета в центре. Если пламя нестабильно, повысьте мощность.

## Настройка на другой вид газа (в некоторых моделях)



- Для настройки на другой вид газа не требуется извлекать варочную панель из столешницы.
- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу). Форсунка горелки двойной горелки находится под защитной пластинкой форсунки.
- После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора.
- Категории и типы газа, которые могут использоваться, приведены в "Настройка на другой вид газа" таблице.

## Регулировка малого расхода



### **Инструкции для городского газоснабжения (G110, G120, G150.1) и метана (G20, G25)**

1. Включите конфорку и установите ее в минимальное положение.
2. Снимите переключатели вместе с уплотнителями.
3. Снимите ручку управления газовым краном и поверните регулировочный винт на сторону стержня крана пока не будет получено регулярный минимальный пламя:
  - против часовой стрелки для увеличения расхода газа
  - по часовой стрелке для уменьшения расхода газа
4. Соберите ручку и проверьте стабильность пламени горелки (при быстром вращении руки от максимального до минимального положения пламя не должно гаснуть).
5. Повторите эту операцию для всех газовых кранов.

### **Инструкции для сжиженного газа (LPG: G30, G31)**

Затяните винт на стороне крана, полностью поверните шток по часовой стрелке.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

|   | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 |
|---|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|
| <b>A:</b> Малая горелка<br><b>SR:</b> Стандартная горелка<br><b>R:</b> Большая горелка<br><b>MW:</b> Мини-вок<br><b>ТС:</b> Трехконтурная |                            |                  |                                      |   |
| Рабочее напряжение  | 220-240 В~ ; 50/60 Гц      |                  |                                      |   |
| Давление газа   | G20=20мбар                 | G30=30мбар       | G30=30мбар                           | G30=30мбар  |
| Q <sub>пот</sub>  | 7500 Вт                    | 7800 Вт          | 11300 Вт                             | 11300 Вт  |

|   | 426147                | 426158 - 453969<br>453969 - 429255 | 439422     | 439421     |
|---|-----------------------|------------------------------------|------------|------------|
| <b>A:</b> Малая горелка<br><b>SR:</b> Стандартная горелка<br><b>R:</b> Большая горелка<br><b>MW:</b> Мини-вок<br><b>ТС:</b> Трехконтурная |                       |                                    |            |            |
| Рабочее напряжение  | 220-240 В~ ; 50/60 Гц |                                    |            |            |
| Давление газа   | G30=30мбар            | G20=20мбар                         | G20=13мбар | G20=13мбар |
| Q <sub>пот</sub>  | 7500 Вт               | 11300 Вт                           | 7500 Вт    | 7800 Вт    |



|  | 426159                | 426149     | 439427<br>439425 | 663459<br>663463 |
|--|-----------------------|------------|------------------|------------------|
| A: Малая горелка<br>SR: Стандартная горелка<br>R: Большая горелка<br>MW: Мини-вок<br>TC: Трехконтурная |                       |            |                  |                  |
| Рабочее напряжение   | 220-240 В~ ; 50/60 Гц |            |                  |                  |
| Давление газа  | G20=20мбар            | G20=20мбар | G20=13мбар       | G30=50мбар       |
| Q <sub>пTOT</sub>  | 11300 Вт              | 7500 Вт    | 7500 Вт          | 11300 Вт         |

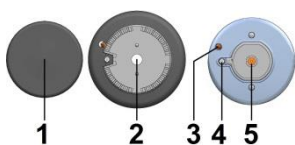
## ПЛИТА С ФОРСУНКАМИ

| Горелка                             |         | A        | SR       | R         | MW       | TC        |
|-------------------------------------|---------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Номинальная тепловая мощность (кВт) |         | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      |
| Пониженная ставка (кВт)             |         | 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      |
| <b>Ø ИНЖЕКТОР (мм)</b>              |         |          |          |           |          |           |
| G30                                 | 30 мбар | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      |
| G30                                 | 50 мбар | 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 |
| G20                                 | 20 мбар | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  |
| <b>Ø БАЙПАСС (мм)</b>               |         |          |          |           |          |           |
| G30                                 | 30 мбар | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G30                                 | 50 мбар | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G20                                 | 20 мбар | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |

## НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

| Apt.no.                              | СТРАНА НАЗНАЧЕНИЯ | КАТЕГОРИИ | ТИПЫ ГАЗА                            |
|--------------------------------------|-------------------|-----------|--------------------------------------|
| 426152                               | RU                | -         | G30=30mbar ; G20=20mbar              |
| 429253<br>429255<br>426159<br>429254 | RU                | -         | G30=30mbar ; G20=20mbar ; G20=13mbar |

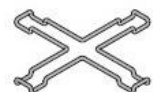
## Важные предостережения



- Прибор оборудован газовыми горелками с системой безопасности (далее— газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратиться. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.

1. Крышка горелки
2. Рассекатель горелки
3. Устройство газ-контроля
4. Свеча электроподжига
5. Форсунка

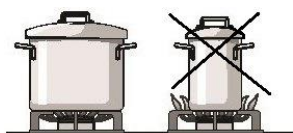
## Решетка-подставка под турку



(в некоторых моделях)

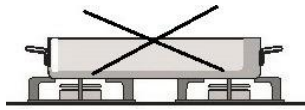
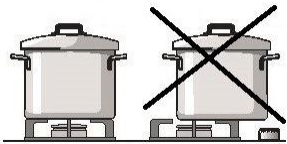
Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

## Посуда



- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Для наиболее эффективного использования горелок используйте посуду с плоским дном с диаметром, соответствующим используемой горелке.
- Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для кастрюль и сковородок меньшего диаметра (чайники для кофе и чая, и т.д.) мощность используемой горелки должна регулироваться, чтобы обеспечить, что пламя не выходит за пределы дна кастрюли.





- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается слишком большой посудой, также уменьшается эффективность сгорания.
- Не используйте кастрюли с вогнутым или выпуклым дном.
- Устанавливайте посуду по центру над горелкой, иначе посуда может перевернуться.
- Устанавливайте посуду на решетку, никогда не ставьте посуду непосредственно на горелку. Перед использованием прибора проверьте, что решетки для посуды и детали горелок правильно собраны и установлены.
- Не устанавливайте большую посуду на конфорки, расположенные близко к переключателям, так как переключатели могут повредиться.
- Не нагревайте одну посуду двумя горелками или источниками тепла одновременно.
- Не готовьте длительное время на максимальной мощности на чугунных пластинах, решетках, в глиняной посуде и под., особенно на стеклянной газовой варочной панели.
- Аккуратно устанавливайте посуду на варочную панель. Не бросайте посуду на варочную поверхность и не ставьте слишком тяжелую посуду.
- На рабочем столе из нержавеющей стали могут появиться блестящие пятна из-за воздействия высоких температур. Поэтому не рекомендуется длительное приготовление в каменной и глиняной посуде или на чугунных пластинах. Не рекомендуется использовать алюминиевую фольгу для защиты рабочего стола во время приготовления.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- **Размер посуды, решеток и пластин для гриля не должен превышать максимальный размер, указанный для каждой конфорки, также запрещается перекрывать одной посудой несколько конфорок одновременно. В противном случае накопление тепла может привести к повреждению прибора.**

| ГОРЕЛКИ                     | A     | SR    | R     | MW    | TC    |
|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| МИН-МАК ДИАМЕТР ПОСУДЫ (см) | 12-18 | 18-22 | 22-24 | 22-24 | 22-26 |

## ОПЕРАЦИЯ

### Элементы управления

|  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
|  |  | Газовый кран закрыт   |
|  |  | Розжиг                |
|  |  | Максимальная мощность |
|  |  | Минимальная мощность  |

### Розжиг и эксплуатация горелки

#### **Инструкция по эксплуатации**

Это устройство должно быть использовано по применению, т.е. для целей приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.

Изготовитель не несет ответственность за любые повреждения, вызванные неподходящим, неправильным или нерациональным использованием.

#### **Использование горелки**

- Если горелка не используется в течение нескольких дней, подождите несколько секунд, прежде чем зажечь их, для того, чтобы выпустить воздух из труб.
- Поскольку горелки варочной поверхности оснащены устройством автоматического розжига, чтобы зажечь их, просто нажмите и поверните ручку в стороны маленькой звездочки. В приборе используется генератор с искровым зажиганием.
- Если пламя не зажигается в течение пяти секунд, поверните ручку в положение 0 и повторите процедуру, если электрическое зажигание не применимо из-за сбоя питания или влаги в свечи зажигания, газ также может быть зажжен с использованием спички или газовой зажигалки.
- Для моделей с системой газ-контроля горелка зажигается способом, описанным выше, но вам необходимо **нажимать кнопка в течение от 5 до 6 секунд после**

**розжига пламени.** По истечении этого времени, предохранительному устройству достаточно времени для включения, и пламя будет гореть постоянно.

- Пламя может быть установлено на уровень между максимальным и минимальным. Не рекомендуется устанавливать мощность между 0 и максимальным пламенем: в данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.
- Для выключения горелки и закрытия клапана подачи газа поверните ручку управления на позицию "Газовый кран закрыт".

**Внимание!** После очистки поверхности убедитесь, что горелки стабильно установлены на своих местах и не мешают розжигу.

**Внимание!** Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

**Внимание!** Использование газового варочного прибора приводит к повышению температуры, влажности и концентрации продуктов сгорания в помещении, где установлен прибор. Во время работы прибора обеспечьте в кухне хорошую вентиляцию: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или включите устройство принудительной вентиляции (вытяжку). Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.

## ОЧИСТКА И УХОД

**Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.**

- Очищайте прибор регулярно, желательно после каждого использования, предварительно охладив его.
- Чтобы избежать водяных пятен и известковых отложений, используйте мягкую ткань для вытирания насухо поверхностей, которые были очищены водой.
- Убывшая пища может вызвать обесцвечивание элементов горелки и плиты из нержавеющей стали. Удалите все загрязнения незамедлительно.

**Во избежание повреждения внешних поверхностей вашего устройства не используйте:**

- чистящие средства, содержащие соду, щелочь, аммиак, кислоту или хлориды,
- чистящие средства, содержащие средства для удаления накипи,
- пятновыводители и средства для удаления ржавчины,
- абразивные чистящие средства, например, порошковые и кремниевые чистящие средства
- чистящие средства на основе растворителей,
- средство для посудомоечной машины,
- чистящее средство для гриля и духовки,
- средства для чистки стекла,
- жесткие, абразивные щетки или губки, например, мочалки для чистки горшков, щетки или губки, которые ранее использовались с абразивными чистящими средствами,
- острые колющие предметы (они могут повредить уплотнение между рамой и столешницей).

### Поверхности из нержавеющей стали

Очищайте поверхности из нержавеющей стали с использованием салфетки из микрофибры или раствора теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанося его при помощи мягкой губки. В случае трудновыводимых засохших загрязнений, замочите их в первую очередь.

Наконец, вытрите их насухо мягкой тканью.

При очистке рамки плиты из нержавеющей стали может быть использовано очищающее средство в случае необходимости. Наносить его необходимо равномерно по направлению "зерна".

После чистки можно использовать продукцию по уходу за нержавеющей сталью, чтобы помочь сохранить хороший внешний вид вашего прибора и препятствовать загрязнениям.

Применять умеренно при помощи мягкой ткани, следуя инструкциям на упаковке..

### Окрашенные поверхности

Окрашенные поверхности могут быть повреждены, если загрязнение (например, пищей или жидкостью, содержащей соль, оливковое масло) немедленно не удалить. Удалите все загрязнения незамедлительно.

Не используйте очищающие средства для нержавеющей стали с окрашенными поверхностями.

Это сможет стереть окраску.

### Ручки управления

Снимите ручки управления. Очистите ручку управления с раствором теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанося его при помощи мягкой губки. Трудновыводимые загрязнения следует замочить в первую очередь. После чистки протрите насухо все поверхности чистой тканью.

### Решетки

Снимите решетки. Очистите решетки с раствором теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанося его при помощи мягкой губки. Трудновыводимые загрязнения следует замочить в первую очередь. После чистки протрите насухо все поверхности чистой тканью.

**Не пользуйтесь посудомоечной машиной для мытья подставки.**

### Горелки

**Не пользуйтесь посудомоечной машиной для мытья любых частей горелки.**

Горелка должна быть демонтирована и затем очищена вручную, используя раствор теплой воды с небольшим количеством моющего средства, нанесенным при помощи мягкой губки.

Части горелки, которые не могут быть удалены, следует протирать только влажной тканью.

Свечи зажигания и устройство для отключения розжига должны очень тщательно протираться хорошо отжатой тканью.

Не позволяйте устройству розжига промокнуть. Если он намокнет, он не зажжется. После чистки вытрите все поверхности чистой тканью.

Убедитесь в том, что пламенное пространство чистое и абсолютно сухое.

Поверхность горелки станет более матовой со временем. Это вполне нормально и не будет влиять на работу варочной панели.

### Стекло поверхности



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4

Очищайте варочную поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Для регулярного ухода за стеклом поверхности используйте специальные средства, создающие на стекле защитную пленку.

Каждый раз перед использованием протирайте с варочной поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

- металлические губки;
  - абразивные губки;
  - абразивные чистящие средства;
  - агрессивные чистящие спреи;
  - декальцинирующие чистящие средства;
- могут поцарапать варочную поверхность (рис. 1 и 2).

Сильные загрязнения удаляются с:

- помощью специальных средств для ухода за стеклом поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств;
- помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности. Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск.

**ОСТОРОЖНО:** Проверьте, чтобы на стекле поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стекла поверхности (рис. 3).

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стекло поверхности (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

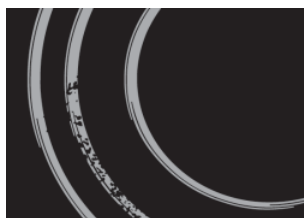


Рис.5

Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования (рис.2):

- металлические губки;
- агрессивных чистящие средства;
- посуды с поврежденным или грубым дном.

Изменение цвета стекло поверхности

- не влияет на работу прибора;
- чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды например, алюминиевой или медной.

**Предупреждение!** Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И ОПОВЕЩЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ

- В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).
- Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Ниже приводится несколько советов по исправлению некоторых общих проблем.

| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА   | УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ   |
|---|---|--|
| Пламя горелки неравномерно.                                 | Из-за неправильной настройки газа пламя неравномерное.                                | Специалист должен проверить настройку газа!  |
| Пламя горелок неожиданно изменилось.                        | Неправильно установлены детали горелки.   | Правильно установите детали горелки!   |
| Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой. | Неправильно установлены детали горелки.   | Правильно установите детали горелки!   |
| Пламя гаснет после розжига.                                 | Слишком короткое время или слабое нажатие на переключатель.                           | Держите переключатель нажатым дольше. Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него. |
| Изменился цвет решетки вокруг горелки.                      | Обычное явление из-за высокой температуры.  | Очистите решетку средством по уходу за металлами.  |
| Бытовая электропроводка постоянно отключается.              | Перегорел предохранитель.   | Проверьте предохранитель бытовой электропроводки и, если он перегорел, замените.                     |
| Не работает электроподжиг горелок.                          | Между свечой электроподжига и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства. | Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.     |
| Загрязнены крышки горелок.                                  | Обычное загрязнение.  | Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.   |

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

|        |        |
|--------|--------|
| 426152 | GGW600 |
| 426150 | GG600  |
| 426158 | GGW750 |
| 439192 | GGW750 |
| 426167 | GGW900 |
| 426166 | GGW900 |
| 439193 | GW600  |
| 426149 | GD600  |
| 450420 | GW750  |
| 426153 | GW750  |
| 453969 | GW750  |
| 426160 | GW900  |
| 426162 | GW900  |
| 567006 | GW900  |
| 439427 | GG600  |
| 429254 | GG600  |
| 429253 | GG600  |
| 439425 | GG600  |
| 426159 | GGW750 |
| 439422 | GD600  |
| 439421 | GW600  |
| 429255 | GW750  |
| 663459 | GW900  |
| 663463 | GW900  |
| 730852 | GGW900 |

Официальный импортер и уполномоченное лицо в  
РФ: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб.,  
4, стр. 1, Тел. 8 800 700 05 15

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, black, sans-serif font. The 'E' and 'A' are connected at the top, and the 'C' is positioned to the right of the 'A'.





## **Geachte cliënt!**

Dit elektrisch geïntegreerd gasstel is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Onze toestellen zijn verpakt in milieuvriendelijke materialen die kunnen worden gerecycled, gestort of vernietigd zonder gevaar voor het milieu. Dergelijke verpakkingsmaterialen zijn ook dienovereenkomstig geëtiketteerd. Zorg ervoor dat, als de levenscyclus van uw apparaat teneinde is, u het milieu niet vervuult maar het afdankte apparaat aflevert op een inzamelpunt voor afgedankte huishoudelijke apparaten.

## **Instructies voor gebruik**

Deze instructies voor gebruik zijn bestemd voor de gebruiker en beschrijven het apparaat en de manier waarop het moet worden behandeld. Deze instructies zijn bestemd voor verschillende uitvoeringen van het apparaat, waardoor u een aantal beschrijvingen van functies kunt tegenkomen die uw toestel niet bezit.

Deze instructies zijn alleen geldig, indien het symbool van het land op het apparaat is aangegeven. Als er GEEN landsymbool op het apparaat is aangebracht, moeten de technische instructies in acht worden genomen voor de aanpassing van het toestel om te voldoen aan de eisen en voorschriften voor gebruik in uw land.

## **Instructies voor de aansluiting**

Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de bijgaande instructies en met de van toepassing zijnde voorschriften en normen. De aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman.

## **Typeplaatje**

Het typeplaatje met de basisgegevens van het apparaat is bevestigd aan de onderzijde van het kooktoestel.

**De fabrikant streeft naar constante verbeteringen. Daarom zijn de tekst en illustraties in dit boekje onderhevig aan veranderingen zonder voorafgaande kennisgeving.**

**Bewaar deze instructies op een plaats waar zij altijd gemakkelijk toegankelijk zijn. Als het apparaat door iemand anders wordt overgenomen geef dan ook de instructies mee.**

|  |    |
|--|----|
| Belangrijke waarschuwingen               | 54 |
| Installatie                              | 55 |
| Verbinding met het net                   | 57 |
| Verbinding met de gasleiding             | 58 |
| Technische gegevens                      | 59 |
| Operatie                                 | 61 |
| Reiniging en onderhoud                   | 62 |
| Speciale waarschuwingen en foutoplossing | 64 |

## **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

- De installatie van het apparaat in een keukenblad en de aansluiting op het elektriciteitsnet en de gastoevoer mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Installatieklasse: 3
- Wanneer het apparaat in gebruik is, worden extra warmte en vocht afgegeven in de ruimte. Wanneer het apparaat voor een langere tijd wordt gebruikt op een hoog prestatieniveau, is intensieve ventilatie of gebruik van een afzuigkap vereist in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd.
- Gebruik de gasbranders niet als de vlam onstabiel lijkt.
- Als u gas ruikt in de ruimte, sluit dan onmiddellijk de gaskraan op de gasfles of in de gasleiding af, doe alle bronnen van open vuur uit (ook sigaretten), ventileer de ruimte, doe geen elektrische apparaten aan en roep een gasfitter.
- De hoofdgaskraan dient ook te worden gesloten als het kooktoestel voor langere tijd buiten gebruik is (bijvoorbeeld wanneer u op vakantie gaat).
- Het apparaat en sommige toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens de werking erg heet worden, vermijdt dus elk contact met de verwarmingselementen. Kinderen, jonger dan 8 jaar mogen niet in de nabijheid van het toestel komen, tenzij ze onder voortdurende toezicht staan.
- Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of met gebrekkige kennis van de werking mogen dit apparaat alleen bedienen onder juist toezicht of als ze adequate instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren, verbonden aan het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen en mogen het apparaat niet reinigen en onderhoudstaken uitvoeren zonder adequaat toezicht.
- **WAARSCHUWING!** Ongecontroleerd koken of bakken met het gebruik van olie of andere vetten kan gevaarlijk zijn omdat het oververhitte vet op de kookplaat gemakkelijk vlam kan vatten en brand kan veroorzaken, zodat u dergelijke voedselbereiding (bijv. het frituren van patat frites) constant in het oog moet houden. Probeer niet om vuur te blussen met water, maar zet eerst het apparaat uit, dek dan het vuur af met een geschikt deksel of een vochtige doek.
- **LET OP! Brandgevaar!** Op de kookplaat geen voorwerpen plaatsen.
- Plaats op het oppervlak van de kookplaat geen metalen voorwerpen, zoals messen, lepels, vorken, deksels en dergelijke, omdat deze erg heet kunnen worden.
- Sluit het kooktoestel niet aan op het elektriciteitsnet met behulp van een verlengsnoer met meerdere stopcontacten, aangezien dit niet voldoende veiligheid biedt (het verlengsnoer met meerdere stopcontacten kan oververhit raken en brand veroorzaken).
- Sluit het apparaat aan op de netspanning met een permanente aansluiting.
- Plaats geen lege pannen op het gasstel.
- Verzeker uzelf ervan, dat de delen van de branders juist zijn aangebracht / geïnstalleerd.
- Glas-keramische kooktoestellen mogen niet als werkblad worden gebruikt. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Het bereiden van voedsel in dunne aluminium of plastic containers op hete kookzones is niet toegestaan. Plaats geen kunststof voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Als er een stopcontact in de buurt van de kookplaat zit en een ander apparaat is hierop aangesloten, zorg er dan voor dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete kookzones.
- Bewaar geen hittegevoelige voorwerpen, materialen of stoffen, bijv. detergents, sprays, etc., onder de kookplaat.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als hij gebarsten of gebroken is. Bij een eventuele zichtbare barst onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Koppel in geval van een storing in de werking het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet en neem contact op met het servicecentrum.
- Gebruik geen stoom of hogedruk om de kookplaat te reinigen, aangezien dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de desbetreffende van kracht zijnde veiligheidsnormen.
- Na langdurig gebruik van gietijzeren platen, kan de oppervlakte van de plaat en de rand van de kookzone verkleuren. Reparatieservice wordt niet gedekt door de garantie.
- De kookplaat kan niet door externe timers of afstandsbedieningssystemen worden geactiveerd.

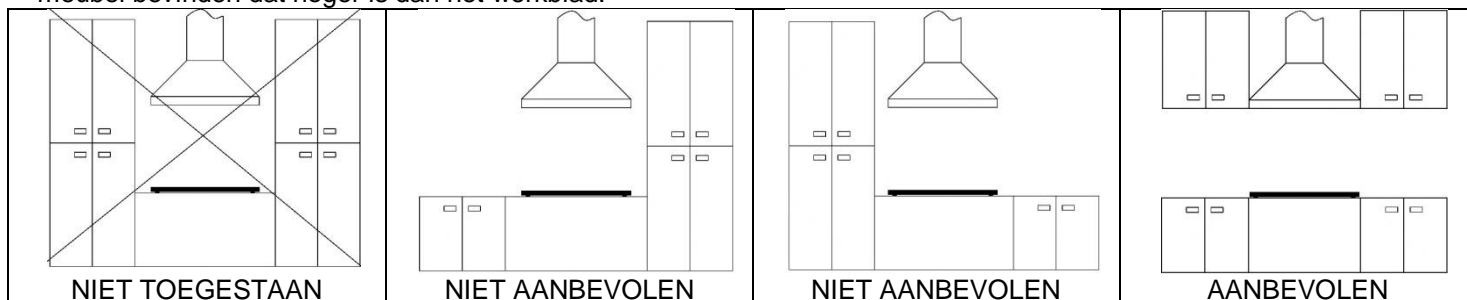


**Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet mag worden behandeld als gewoon huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking, te vermijden. Neem voor meer gedetailleerde informatie over recycling van dit product, contact op met uw gemeentelijke dienst, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.**

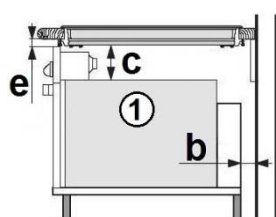
## INSTALLATIE

### Belangrijke waarschuwingen

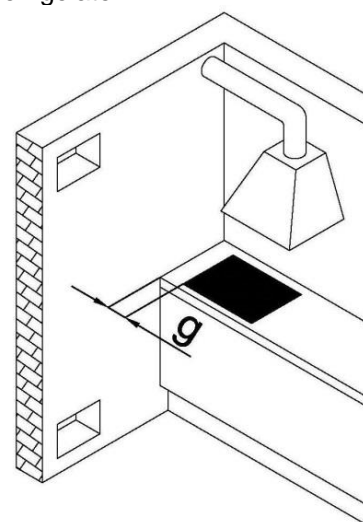
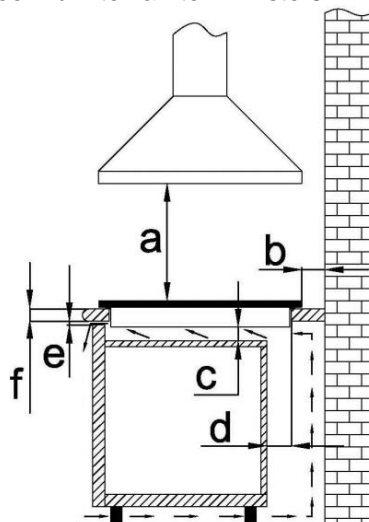
- De inbouw van het apparaat in een keukenblad mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
- Fineer of andere afwerking van het element van het keukenblok, waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 ° C), anders kan het bovenblad verkleuren of vervormen.
- In het ideale geval moet het apparaat worden geïnstalleerd met veel ruimte aan beide zijden. Er kan zich een wand aan de achterzijde en een hoge kast of wand aan een zijde bevinden. Aan de andere kant mag zich echter geen wand of meubel bevinden dat hoger is dan het werkblad.



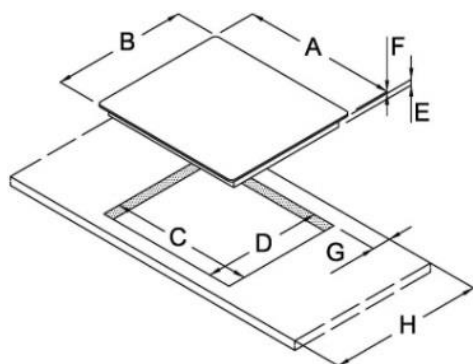
- Het gebruik van massief houten decoratie panelen of platen op de werkbladen achter de apparaat is niet toegestaan.
- De afstand tussen de rand van het kooktoestel en het aangrenzende hoge keukenelement mag niet minder dan 250 mm bedragen.
- Alle maten en afstanden die moeten worden aangehouden staan aangegeven in de afbeeldingen hieronder.
- Het keukenelement onder de kookplaat mag niet zijn uitgerust met een lade. Als het keukenelement voorzien is van een horizontale scheidingswand, mag deze niet minder dan minimaal 20 mm onder het oppervlak van het werkblad geplaatst. De ruimte tussen de scheidingswand en het kooktoestel moet leeg zijn, er mogen geen voorwerpen in deze ruimte worden geplaatst.
- Aan de muur gemonteerde keukenelementen moeten hoog genoeg worden opgehangen om niet het werkproces te belemmeren.
- De afstand tussen het kooktoestel en de afzuigkap mag niet kleiner zijn dan in de instructies voor de afzuigkap installatie wordt aangegeven. Als de instructies van de fabrikant niet beschikbaar of, indien er sprake is van brandbare voorwerpen (rail voor keukengerei, wandrekken, kastjes enz.) boven het apparaat, de minimum afstand bedraagt 800 mm.
- Bevestig de wandeenheden en afzuigkap voor het aanbrengen van het apparaat om beschadiging te voorkomen.
- Het voorste gedeelte moet een opening hebben van niet minder dan 5 mm.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd boven een koelkast, koel-vriescombinatie, vriezer, vaatwasser, wasmachine, wasdroger of droger.
- **Alleen ovens uitgerust met een koelventilator ① kunnen onder deze kookplaat worden geïnstalleerd.**
- Voor de installatie van een oven moet de achterwand van het keukenelement achter de uitsparing van de kookplaat worden verwijderd. Voorts moet aan de voorzijde een ruimte van ten minste 5 mm worden gelaten.



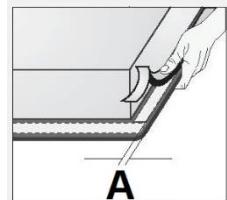
|   |             |
|---|-------------|
| a | min. 800 mm |
| b | min. 50 mm  |
| c | min. 20 mm  |
| d | min. 80 mm  |
| e | min. 5 mm   |
| f | 25-40 mm    |
| g | min. 250 mm |



|   | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) | G (mm) | H (mm) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 567002-730852                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 5      | ≥ 50   | ≥ 600  |



### **Aanbrengen van de schuimpakking (voor glas apparaten)**



Voordat u het apparaat in de opening in het keukenblad plaatst, moet de meegeleverde schuimrubber afdichting aan de onderzijde van het glas worden bevestigd.

**Installeer het apparaat niet zonder de schuimpakking!**

**De pakking moet als volgt aan het apparaat worden gehecht:**

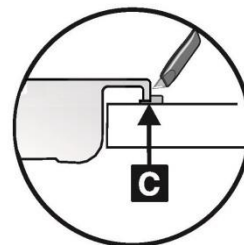
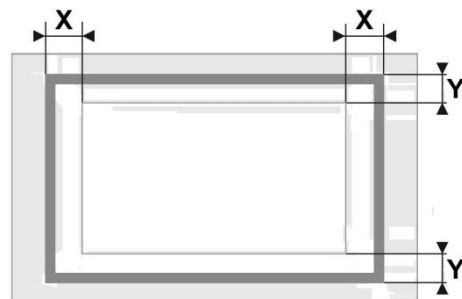
- Verwijder de beschermfolie van de strip.
- Plak de pakking aan de onderzijde van het glas, ongeveer **A=2-3 mm** vanaf de rand. De pakking moet worden bevestigd langs de gehele lengte van de glasrand en mag niet overlappen op de hoeken.
- Zorg ervoor dat bij het installeren van de pakking het glas niet in contact komt met scherpe voorwerpen.

### **Breng een isolerende pakking aan (voor roestvrijstalen apparaten)**

Plaats de bijgeleverde isolerende pakking zorgvuldig rond de buitenrand van het gat in het blad zoals onder aangegeven, druk hem naar beneden met beide handen, zodat hij goed aansluit op de gehele oppervlakte (volg de aangegeven afmetingen).

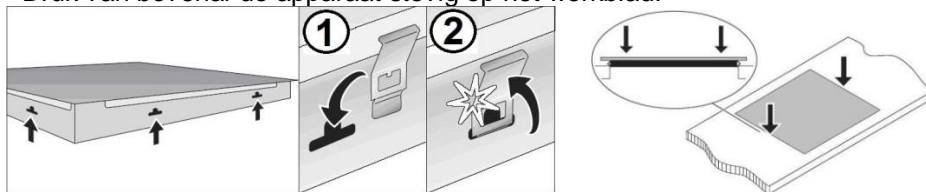
Verwijder na bevestiging van het apparaat op het blad (zie de "**Installatie procedure**") zorgvuldig het overgebleven deel van de pakking **C**. De aangegeven afmetingen in de figuur geven de maten weer van het gat en de buitenrand van de pakking.

|          |       |
|----------|-------|
| <b>X</b> | 10 mm |
| <b>Y</b> | 15 mm |

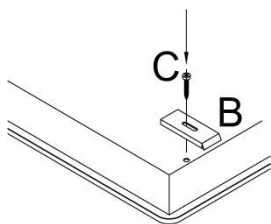


### Installatieprocedure (met veren)

- Werkblad moeten absoluut horizontaal worden geplaatst;
- Dicht de snijvlakken met een geschikte kit om te voorkomen dat opzwellen van het blad ontstaat door vocht. De kit moet hittebestendig zijn;
- Doe de meegeleverde veren op hun plaats;
- Leid de aansluitkabel naar beneden door de uitgezaagde opening;
- Plaats de apparaat in de uitgesneden opening;
- Druk van bovenaf de apparaat stevig op het werkblad.



### Installatieprocedure (met beugels)



- Werkblad moeten absoluut horizontaal worden geplaatst.
- Dicht de snijvlakken met een geschikte kit om te voorkomen dat opzwellen van het blad ontstaat door vocht. De kit moet hittebestendig zijn.
- Leid de aansluitkabel naar beneden door de uitgezaagde opening.
- Plaats de apparaat in de uitgesneden opening.
- Centreer het apparaat in de uitsparing.
- De apparaat wordt aan het element bevestigd met behulp van de beugels en de bijgeleverde accessoires. Er bevinden zich gaten in de bodem van de lade waarin aangebracht dat u de schroeven C de steunen B op hun plaats kunt bevestigen.

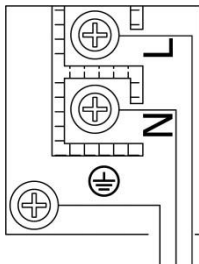
### VERBINDING MET HET NET

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkend vakman .
- Het elektrische beveiligingssysteem moet voldoen aan alle van toepassing zijnde voorschriften .
- De aansluiten kunnen worden bereikt wanneer het aansluitingsdeksel wordt geopend / verwijderd .
- Zorg er voor aansluiting van het apparaat voor dat de spanning op het typeplaatje in overeenstemming is met de spanning van het net. De aansluitspanning moet worden gecontroleerd door een erkend vakman met een professioneel meetinstrument!
- Het typeplaatje met basisinformatie bevindt zich aan de onderzijde van het kooktoestel.
- Om een vaste aansluiting te maken met het lichtnet, plaatst u een meerpolige stroomonderbreker tussen het apparaat en het stopcontact. Deze inrichting zorgt voor een contactonderbreking op alle polen en zorgt voor volledige onderbreking in geval van overspanning onder voorwaarden van categorie III.
- De stroomvoerende en geïsoleerde delen moeten worden beschermd tegen elke mogelijkheid van direct contact.

#### **WAARSCHUWING!**

- Voor elke werkzaamheid, dient het apparaat losgekoppeld te worden van het elektriciteitsnet. Sluit het apparaat aan in overeenstemming met het bijgeleverde schema voor de elektrische aansluitingen, zorg er voor dat de desbetreffende netspanning in acht wordt genomen!
- De aarddraad worden aangesloten op de klem, aangegeven met het aardingsymbool.
- De voedingskabel dient te worden geleid door de bevestigingsclip die het beschermt tegen per ongeluk uittrekken.
- Zet nadat u het apparaat hebt aangesloten alle kookzones / verwarmers drie minuten aan om uzelf te overtuigen van de correcte werking.
- Verkeerde aansluiting kan onderdelen van het toestel vernietigen, waardoor de garantie vervalt.
- De aansluitkabel moet zodanig langs de achterkant van het apparaat worden geleid dat hij niet in aanraking komt met de achterwand van het apparaat, aangezien dit gedeelte zeer heet kan worden tijdens het gebruik.

## Aansluiting



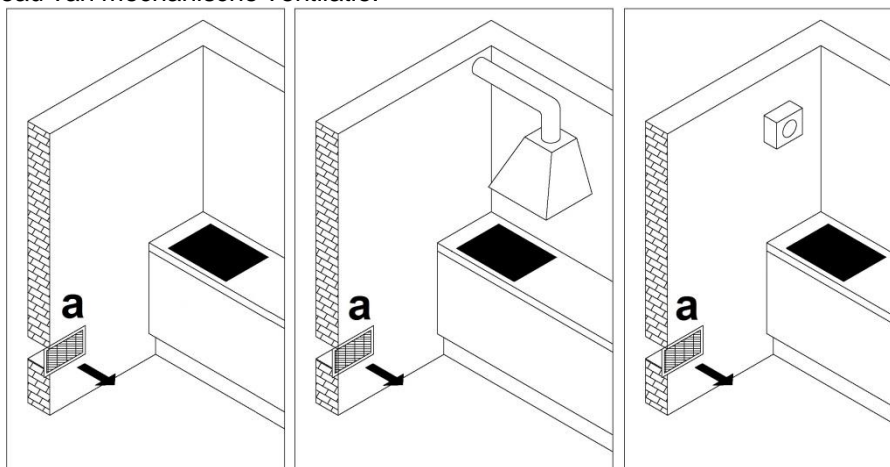
## Het volgende kan worden gebruikt voor de aansluiting:

- H05RR-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H07RN-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H05V2V2-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>

|       |   |              |
|-------|---|--------------|
| LIJN  | L | BRUIN        |
| AARDE | ⊕ | GEEL / GROEN |
| NUL   | N | BLAUW        |

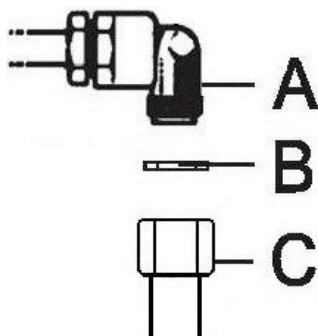
## VERBINDING MET DE GASLEIDING

- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met alle van toepassing zijnde voorschriften. Deze taken kunnen alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman van het gasbedrijf of van een gemachtigde technische dienst.
- Zorg voor de installatie en aansluiting ervoor dat het lokale aardgasnet en verbinding (type gas en druk), compatibel zijn met de uitvoering van uw apparaat. De uitvoering van dit apparaat staat aangegeven op het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet geschikt voor aansluiting op luchtafvoersystemen voor open vuur (bijv. een schoorsteen).
- **WAARSCHUWING:** Speciale zorg moet worden besteed aan voldoende ventilatie / beluchting (**a** = min. 100 cm<sup>2</sup>). Het gasstel produceert bij gebruik hitte, vochtig en verbrandingsproducten in de ruimte waar hij is geplaatst. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: zorg voor natuurlijke ventilatie of installeer een mechanisch ventilatie-apparaat (afzuigkap of ventilator). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het openen van een raam, of effectievere ventilatie, bijvoorbeeld zo mogelijk het verhogen van het niveau van mechanische ventilatie.



## Aansluiting

- Ook is het apparaat uitgerust met een verloopstuk voor vloeibaar gas, een tapse mannelijke draad en een niet-metalen pakking (alleen bij sommige modellen).
- Aan de onderzijde is de apparaat voorzien van een gasaansluiting met een draad.
- Bij de aansluiting moet de knie stevig worden vastgehouden om draaien te voorkomen.
- Gebruik voor het afdichten van de aansluitverbindingen goedgekeurde niet-metalen pakkingen en goedgekeurde kit.
- De pakkingen mogen slechts eenmaal worden gebruikt. De dikte van de platte niet metalen pakkingen mag niet meer dan 25 procent worden vervormd.
- Gebruik voor de aansluiting op de gastoevoer een geteste en gecertificeerde flexibele gas slang.
- De flexibele aansluitslang moeten vrij kunnen bewegen en mag niet in contact komen met de verplaatsbare delen van het keukenblok of de onderkant van de apparaat.
- **Controleer na aansluiting van het gasstel de aansluitingen op lekken.**



A ISO7-1 R1/2 aansluitfitting

B Niet-metalen pakking met een dikte 2 mm

C Verloopstuk voor vloeibaar gas (afhankelijk van het model)

**Gebruik alleen leidingen en pakkingen in overeenstemming met de normen.** Deze leidingen moeten zo zijn aangebracht dat de volle lengte de 2000 mm niet te boven mag gaan. Bevestig voor een eenvoudigere bevestiging en ter voorkoming van gaslekken eerst de draaikoppeling aan het gasstel en sluit daarna de slang pas aan op de gastoevoer. Omkering van deze volgorde kan de afdichting tussen de slang en het gasstel belemmeren.





**Wanneer de installatie is voltooid:**

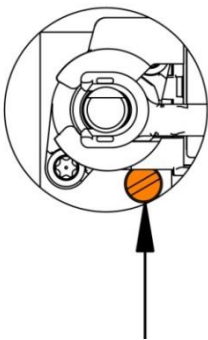
- Controleer of alle koppelingen met behulp van een zeepoplossing of alle koppelingen volledig zijn afgedicht. Gebruik hiervoor nooit een vlam.
- Zorg er ook voor dat de flexibele gas slang niet in contact kan komen met enig bewegend deel van het keukenelement (bv. lade) en zich niet in een positie bevindt, waarin hij kan worden beschadigd.
- Controleer of de branders correct functioneren. De vlammen moeten duidelijk zichtbaar zijn en moeten blauw en groen zijn in het centrum. Verhoog, als de vlam onstabiel brandt, de minimumstand.

**Aanpassing aan een andere gassoort (alleen bij sommige modellen)**



- Voor de procedure van aanpassing van het gasstel aan een ander gastype hoeft het gasstel niet uit het werkblad genomen te worden.
- Koppel voor de aanpassing het apparaat los van het elektriciteitsnet en sluit de gaskraan.
- Verwijder het pannenrooster en branderdeksels met de respectievelijke kronen.
- Vervang de bestaande spuitstukken voor nominale thermische belasting door de bijbehorende en bijgeleverde spuitstukken voor het andere gastype (zie tabel hieronder). Bij dubbele branders zijn de bedieningselementen bereikbaar achter de beschermplaat van het hoofdspruitstuk.
- Vervang na het beëindigen van deze procedure, het oude instellingslabel met het nieuwe, geleverd met de nieuwe injectoren.
- De categorie met de te gebruiken gassoorten zijn opgenomen in tabel "Aanpassing aan een andere gassoort".

**Minimale gastoevoer instelling**



**Instructies voor stadsgas (G110, G120, G150.1) en metaan (G20, G25)**

1. Steek de brander aan en zet hem in de laagste stand.
2. Verwijder de bedieningsknoppen, met inbegrip van de pakkingen.
3. Verwijder de knop van de gaskraan en verdraai de stelschroef aan de zijkant van de stang van de knop tot een regelmatige minimumvlam wordt verkregen:
  - linksom om de gasstroom te verhogen
  - met de klok mee om de gasstroom te verminderen
4. Doe de knop terug en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (bij een snel met de hand draaien van maximum naar minimum stand mag de vlam niet doven).
5. Herhaal de handeling voor alle knoppen.

**Instructies voor vloeibaar gas (LPG: G30, G31)**

Draai de knop aan de zijkant van de stang van de knop geheel met de klok mee.

**TECHNISCHE GEGEVENS**

|   | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 | 426149     |
|---|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|------------|
| A: Aanvullende brander<br>SR: Halfsnelle brander<br>R: Snelle brander<br>MW: Mini-Wok<br>TC: Drievoudige kroonbrander |                            |                  |                                      |   |            |
| Werkspanning  | 220-240 V~ ; 50/60 Hz      |                  |                                      |   |            |
| Reglementering voor gas   | G20=20mbar                 | G30=30mbar       | G30=30mbar                           | G30=30mbar  | G20=20mbar |
| Q <sub>NTOT</sub>   | 7500 W                     | 7800 W           | 11300 W                              | 11300 W   | 7500 W     |

|  |                       |  |               |               |                                |
|--|-----------------------|--|---------------|---------------|--------------------------------|
|  | <b>426147</b>         | <b>426158 - 453969</b><br><b>453969 - 429255</b> | <b>439422</b> | <b>439421</b> | <b>439427</b><br><b>439425</b> |
| <b>A:</b> Aanvullende brander<br><b>SR:</b> Halfsnelle brander<br><b>R:</b> Snelle brander<br><b>MW:</b> Mini-Wok<br><b>TC:</b> Drievoudige kroonbrander |                       |  |               |               |                                |
| Werkspanning   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |  |               |               |                                |
| Reglementering voor gas  | G30=30mbar            | G20=20mbar                                       | G20=13mbar    | G20=13mbar    | G20=13mbar                     |
| QnTOT  | 7500 W                | 11300 W  | 7500 W        | 7800 W        | 7500 W                         |

|  |                       |                        |
|--|-----------------------|------------------------|
|  | <b>426159</b>         | <b>663459 - 663463</b> |
| <b>A:</b> Aanvullende brander<br><b>SR:</b> Halfsnelle brander<br><b>R:</b> Snelle brander<br><b>MW:</b> Mini-Wok<br><b>TC:</b> Drievoudige kroonbrander |                       |                        |
| Werkspanning   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                        |
| Reglementering voor gas  | G20=20mbar            | G30=50mbar             |
| QnTOT  | 11300 W               | 11300 W                |

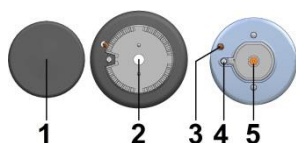
## SPRUITSTUK TABEL

| Brander                            |               | A        | SR       | R         | MW       | TC        |
|------------------------------------|---------------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Nominaal warmtevermogen (kW)       |               | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      |
| Verminderd thermisch vermogen (kW) |               | 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      |
| <b>Ø INJECTOR (mm)</b>             |               |          |          |           |          |           |
| G30/G31                            | 28-30/37 mbar | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      |
| G30                                | 50 mbar       | 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 |
| G20                                | 20 mbar       | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  |
| G25                                | 25 mbar       | 0,77-F3  | 0,95-Y   | 1,28-F3   | 1,38-F3  | 1,45-F3   |
| <b>Ø BY-PASS (mm)</b>              |               |          |          |           |          |           |
| G30/G31                            | 28-30/37 mbar | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G30                                | 50 mbar       | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G20                                | 20 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |
| G25                                | 25 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |

## AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

| Art.no.          | Land van bestemming | Categorie | Gas en levering van druk                    |
|------------------|---------------------|-----------|---|
| 426152<br>426158 | BE                  | II2E+3+   | G20/G25=20/25 mbar<br>G30/G31=28-30/37 mbar |

## Belangrijke waarschuwingen

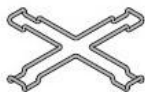


- De gasbranders zijn voorzien van een element voor vlambeveiliging. Als de vlam van de brander per ongeluk of onbedoeld wordt gedoofd (bijv. als vloeistof overkookt of bij tocht in de ruimte) wordt de gastoevoer automatisch afgesloten, waardoor het ontsnappen van gas in de ruimte voorkomen wordt.
- Het deksel van de gasbrander moet altijd zeer zorgvuldig op de branderkroon zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de sleuven op de branderkroon nooit belemmerd raken.

1. Branderkroondeksel
2. Branderkroon met steun voor de branderdekseel
3. Vlambeveiliging
4. Ontstekingsbougie

## 5. Spruitstuk

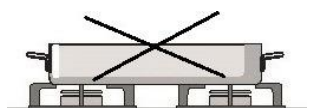
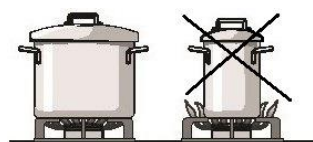
### Verkleinrooster voor koffie



### **(alleen beschikbaar bij sommige modellen)**

Gebruik het verkleinrooster bij pannen met een kleinere diameter. Plaats het opzetstuk op het rooster boven de hulpbrander.

### Kookgerei



- Correct gekozen kookgerei maakt een optimale bereidingstijd en gasverbruik mogelijk. De doorsnede van de pan is hierbij de belangrijkste faktor.
- Gebruik om het beste uit de branders te halen, pannen met een platte bodem en een doorsnede aangepast aan de brander.
- Vlammen die langs de rand van een te kleine pan reiken, kunnen de pan beschadigen, bovendien is het gasverbruik in dergelijke gevallen hoger.
- Voor potten en pannen met een kleinere diameter (koffie en thee potten enz.) dient het vermogen van de brander zodanig te worden afgesteld, dat de vlam niet om de bodem van de pan lekt.
- Voor de verbranding heeft gas zuurstof nodig. Als een pan te groot is, is de luchttoevoer naar de brander onvoldoende, waardoor het verbrandingseffect vermindert.
- Gebruik geen potten of pannen met holle of bolle bodems.
- Plaats de pan altijd de pan recht boven op de brander, niet aan één kant, de pan zou om kunnen vallen.
- Plaats de pannen op de pan steunen, nooit rechtstreeks op de brander. Zorg voor het gebruik van het apparaat. er voor dat de pan goed ondersteund wordt en de brander kappen correct geplaatst zijn.
- Plaats geen grote pannen op de branders naast de bedieningsknoppen. Deze kunnen beschadigen door de zeer hoge temperaturen.
- Gebruik nooit twee branders of warmtebronnen om één pan te verwarmen.
- Gebruik geen gietijzeren platen, bakroosters of -platen, aardewerk stoofschotels, enz. gedurende een langere periode op maximaal vermogen vooral niet op kristallen glazen gaskookplaten.
- Pannen moeten voorzichtig op de kookplaat worden geplaatst. Stoot ze niet op de kookplaat en plaats er geen overmatig gewicht op.
- Het roestvrijstalen werkblad kan inbranden als het wordt blootgesteld aan extreme hitte. Daarom is koken met speksteen, aardewerk pannen of gietijzeren platen niet aan te bevelen. Gebruik geen aluminiumfolie om het werkblad te beschermen tijdens het koken.
- **Gebruik geen (braad)pannen, grill of stenen om te grillen, waarvan de grootte de voorgeschreven maximum grootte van de afzonderlijke brander overschrijdt. Vooral mag u niet meerdere branders met een pan bedekken, aangezien de warmte die zich hierdoor ontwikkelt het apparaat kan beschadigen.**

| BRANDER            | A     | SR    | R     | MW    | TC    |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| DOORSNEDE PAN (cm) | 12-18 | 18-22 | 22-24 | 22-24 | 22-26 |

## OPERATIE

### Bedieningselementen

|  |  |                     |
|--|--|---------------------|
|  |  | Gasventiel gesloten |
|  |  | Ontsteking          |
|  |  | Maximum vermogen    |
|  |  | Minimum vermogen    |

### Ontsteking en werking van de branders

#### **Gebruiksaanwijzingen**

Dit apparaat mag slechts worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen, dwz. voor thuis koken. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan dus gevaar opleveren.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade, veroorzaakt door oneigenlijk, verkeerd of irrationeel gebruik.

### **Gebruik van de branders**

- Als de branders een aantal dagen niet worden gebruikt, dient u een paar seconden te wachten voor het aansteken om eventuele lucht uit de leidingen te laten.
- Als de branders zijn uitgerust met een automatische ontsteking, druk dan gewoon op de knop en draai de knop op de kleinste stand. Het apparaat maakt gebruik van een elektrische ontsteking.
- Als de vlam niet binnen vijf seconden wordt ontstoken, zet dan de knop terug op de 0 positie en herhaal de procedure. Indien de elektrische ontsteking niet zou werken als gevolg van een stroomstoring of vochtige bougies, kan het gas ook worden ontstoken met een lucifer of een gasaansteker.
- Voor modellen met een veiligheidsventiel (die de gasstroom onderbreekt als de vlam toevallig uit mocht gaan) ontsteekt u de branders zoals hiervoor beschreven, maar houdt gedurende 5 tot 6 seconden de knop ingedrukt nadat de vlam ontstoken. Na deze tijd, waarin het veiligheidsventiel voldoende tijd heeft gehad om te activeren, zal de vlam permanent blijven branden.
- De vlam kan ingesteld worden tussen het maximale en minimale niveau.
- Elke instelling tussen 0 en de grootste vlam wordt niet aanbevolen, omdat de vlam in dit gebied niet stabiel is en kan uitgaan.
- Draai om de vlam te doven aan de knop van de gastoevoer van de desbetreffende de brander, u draait de bedieningsknop op de stand ' Gasventiel gesloten '.

**WAARSCHUWING:** zorg ervoor, dat als het gasstel eenmaal gereinigd is, de branders goed op hun plaats zitten en niet de ontsteking in de weg zitten.

**WAARSCHUWING:** Als de vlam van de brander per ongeluk uitgaat, zet dan de knop uit en laat hem minstens een minuut uit, voordat u probeert om het gas opnieuw aan te steken.

**WAARSCHUWING:** Het gasstel produceert bij gebruik hitte, vochtig en verbrandingsproducten in de ruimte waar hij is geplaatst. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: zorg voor natuurlijke ventilatie of installeer een mechanisch ventilatie-apparaat (afzuigkap of ventilator). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het openen van een raam, of effectievere ventilatie, bijvoorbeeld zo mogelijk het verhogen van het niveau van mechanische ventilatie.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

**Gebruik geen stoomreiniger om het toestel schoon te maken. De stoom zou in de elektrische onderdelen kunnen komen en kortsluiting veroorzaken.**

- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, bij voorkeur na elk gebruik, na afkoeling.
- Gebruik om watervlekken en kalkaanslag te voorkomen, een zachte doek voor het drogen oppervlakken, die gereinigd zijn met water.
- Eten dat is overgekookt kan verkleuring veroorzaken aan de onderdelen van de brander en de RVS kookplaat. Verwijder vuil onmiddellijk.

Om beschadigingen aan de buitenkant van het apparaat te voorkomen, gebruik geen:

- reinigingsmiddelen met soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor
- schoonmaakmiddelen met ontkalkingsmiddelen
- beits of roestverwijderaars
- schurende reinigingsmiddelen in de vorm van poeder of creme
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddel voor de vaatwasser
- grill en oven reinigers
- glas reinigingsmiddelen
- harde, schurende borstels of sponzen, bijv. pannensponsjes, borstels of sponzen die eerder zijn gebruikt met schuurmiddelen.
- scherpe puntige voorwerpen (deze kunnen de dichtingen tussen het frame en het werkblad beschadigen).

### **Roestvrij stalen oppervlakken**

Reinig roestvrij stalen oppervlakken met een microvezel doek of met een oplossing van warm water en een beetje afwasmiddel aangebracht met een zachte spons. In het geval van hardnekkig opgedroogde vuil eerst in laten weken.

Droog het oppervlak tenslotte met een zachte doek.

Een reinigingsmiddel voor de roestvrijstalen kookplaat kan worden gebruikt om het frame te reinigen indien nodig. Breng een gelijkmatige druk aan in de richting van de "neff".

Een verzorgingsmiddel voor roestvast staal kan worden gebruikt na reiniging om ervoor te zorgen, dat uw apparaat er weer goed uitziet en opnieuw vervuilen belemmert.

Breng dit middel spaarzaam met een zachte doek aan. volgens de instructies op de verpakking.

### **Opdruk op het oppervlak**

Opdruk kan worden beschadigd door verontreiniging (bv. etensresten of vloeistoffen die zout, olijfoliebevatten) en niet onmiddellijk wordt verwijderd.  
Verwijder vuil onmiddellijk.  
Gebruik geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal met opdruk.  
Dit kan de opdruk doen slijten.

### **Bedieningsknop**

Verwijder het bedieningsknop. Reinig de bedieningsknop met een oplossing van warm water en een beetje afwasmiddel, aangebracht op een zachte spons. Hardnekkig vuil moet eerst worden geweekt. Droog na het reinigen alle oppervlakken met een schone doek.

### **Pannerooster**

Verwijder het pannerooster. Reinig het rooster met een oplossing van warm water en een beetje afwasmiddel, aangebracht op een zachte spons. Hardnekkig vuil moet eerst worden geweekt. Droog na het reinigen alle oppervlakken met een schone doek.  
**Reinig het pannerooster niet in de vaatwasser.**

### **Branders**

#### **Reinig geen onderdelen van de brander in een vaatwasser.**

De brander moet gedemonteerd en vervolgens met de hand gereinigd worden met een oplossing van warm water en een beetje afwasmiddel aangebracht op een zachte spons. Delen van de brander die niet kunnen worden verwijderd moet worden schoongeveegd met alleen maar een vochtige doek.  
De ontstekingbougie en de bougie voor de vlambeveiliging moeten zeer zorgvuldig worden gereinigd met een goed uitgewrongen doek.  
Laat de ontsteker niet nat. Als hij nat wordt, zal hij niet vonken.  
Droog na het reinigen alle oppervlakken met een schone doek.  
Zorg ervoor dat de sleuven van de brander schoon en volledig droog zijn.  
Het oppervlak van het branderdekseel zal met de tijd iets matter worden. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het gasstel.

### **Glas oppervlak**



Fig.1

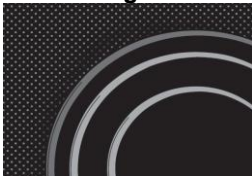


Fig.2

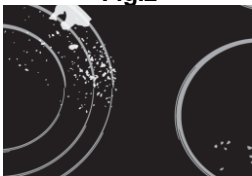


Fig.3



Fig.4



Fig.5

Wacht na ieder gebruik van de glas oppervlak , tot hij is afgekoeld en maak hem meteen daarna schoon, zelfs het kleinste voedselrest zal inbranden op het hete oppervlak, de eerstvolgende keer als u het apparaat gebruikt.

Gebruik voor regelmatige reiniging en onderhoud van de glas oppervlak speciale conditionerende middelen die een beschermende laag op het oppervlak aanbrengen en het beschermen tegen vuil.

Veeg eventueel voor ieder gebruik stof of andere deeltjes van het apparaat en de panbodem want deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak ( figuur 1 ).

- staalwol;
  - schuursponsjes;
  - schuurmiddelen;
  - agressieve sprays;
  - ontkalkings- middelen;
- kunnen krassen op de apparaatveroorzaken. (Figuur 1 en Figuur 2).

Hardnekkige en verbrande resten kunnen worden verwijderd:

- met behulp van middelen en voorwerpen, speciaal voor het reinigen van het glas oppervlak. Volg bij het gebruik van deze producten de instructies van de respectievelijke fabrikanten;
- met een schraper. Zorg ervoor dat het plastic gedeelte van de schraper niet in contact komt met een hete kookzone. Wees voorzichtig, snij jezelf niet met de schraper!

Kleine vlekken kunnen worden verwijderd met een zachte, vochtige doek, veeg het oppervlak daarna droog (Figuur 3) .

Watervlekken kunnen worden verwijderd met een milde oplossing van azijn. Gebruik deze oplossing echter niet om het frame te reinigen (alleen bij sommige modellen) , aangezien het mat kan worden.

**WAARSCHUWING:** Zorg er voor dat alle resten van schoonmaakmiddelen grondig worden verwijderd.

Suiker en voedselresten met suiker kunnen het glas oppervlak ( figuur 5) permanent beschadigen en dienen daarom zo snel mogelijk van het glas oppervlak te worden verwijderd, hoewel de kookzone nog heet kan zijn (figuur 4).

Tekens en aanduidingen op de apparaat kunnen slijten (Figuur 2) door het gebruik:

- van agressieve schoonmaakmiddelen;
- staalwol;

- als u pannen met een beschadigde bodem gebruikt.

Elke verandering van de kleur van het glas oppervlak:

- heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak;
- dergelijke verkleuringen zijn meestal een gevolg van verbrande resten of het gebruik van kookgerei gemaakt van materialen zoals aluminium of koper, deze vlekken zijn moeilijk te verwijderen .

**Waarschuwing:** Alle schade, zoals hierboven zijn beschreven, heeft voornamelijk betrekking op het aanzicht, dat wil zeggen op het uiterlijk van het toestel en heeft niet rechtstreeks invloed op de functionaliteit. Dergelijke fouten kunnen niet aanleiding geven voor een garantieclaim.

## **SPECIALE WAARSCHUWINGEN EN FOUTOPLOSSING**

- Gedurende de garantieperiode mogen reparaties alleen uitgevoerd worden door een door de fabrikant gemachtigd servicecentrum.
- Zorg ervoor dat, alvorens eventuele reparaties uit te voeren, het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet, hetzij door het verwijderen van de zekering of door de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Ongeoorloofde en ondeskundige reparaties aan het kooktoestel kunnen leiden tot elektrische schokken of kortsluiting, probeer daarom nooit eventuele reparaties zelf uit te voeren, maar laat dergelijke taken over aan een deskundige of een gemachtigde service.
- Volg in geval van kleine storingen of problemen met de werking van het apparaat, de volgende instructies om te zien of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.
- Verwijdering van eventuele fouten of garantieclaims die voortkomen uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat valt niet onder onze garantie. In dergelijke gevallen komen de kosten van de reparatie voor rekening van de gebruiker.

Hieronder volgt een aantal adviezen over het oplossen van een aantal veel voorkomende problemen.

| PROBLEEM   | MOGELIJKE OORZAAK   | OPLOSSING  |
|--|---|--|
| De vlam is ongelijk/ onstabiel                             | Verkeerde instelling van het gasvermogen.   | Laat een vakman de gastoevoer checken!   |
| De vlam van de brander verandert plotseling.               | Verkeerd samengestelde delen van het kooktoestel.   | Monteer het toestel op de juiste manier.   |
| Ontsteking van de brander duurt te lang.                   | Verkeerd samengestelde delen van het kooktoestel.   | Monteer het toestel op de juiste manier.   |
| De vlam gaat uit, kort na de ontsteking.                   | De knop wordt te kort of te zwak ingedrukt.   | Houd de knop voor langere tijd ingedrukt en druk er harder op alvorens hem los te laten. |
| Het rooster is verkleurd bij de brander.                   | Dit is een gewoon verschijnsel en ontstaat door hoge temperaturen.                              | Reinig het rooster met een middel voor metaalverzorging.                                 |
| De stroomtoevoer is weggevallen-                           | De zekering kan stuk zijn.  | Controleer de zekering in het zekeringkastje en vervang hem zo nodig.                    |
| De elektrische ontsteking van de branders werkt niet meer. | Er zitten etensresten of schoonmaakmiddel tussen de bougie en de brander.                       | Maak de opening tussen bougie en brander voorzichtig schoon.                             |
| Als het branderdekseel er niet goed uitziet.               | Gewoon vuil   | Reinig de branderdekseels met een reinigingsmiddel voor metaal.                          |
| Het verkleinrooster voor de koffie verandert van kleur.    | Dit is een gewoon verschijnsel door de hoge temperaturen en heeft geen invloed op de kwaliteit. | Gebruik het verkleinrooster alleen op de hulpbrander en alleen als nodig.                |

Indien ondanks het in acht nemen van de bovenstaande instructies het probleem aanhoudt, bel dan een erkende onderhoudsmonteur.



## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Dieser elektrische integrierte Gasherd ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Zum Verpacken unserer Geräte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet. Sobald die Lebensdauer Ihres Geräts abgelaufen ist, sorgen Sie dafür, dass die Umwelt mit dem ausgedienten Gerät nicht belastet wird und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte.

## Gebrauchsanleitung

Die Gebrauchsanleitung ist für den Benutzer bestimmt und beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Diese Anleitung wurde für verschiedene Gerätetypen verfasst, deswegen können auch einige Funktionen beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht enthält.

Diese Gebrauchsanleitung gilt nur, wenn das Symbol des jeweiligen Landes auf dem Gerät angebracht ist. Falls das entsprechende Ländersymbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, müssen Sie die technischen Hinweise für den Umbau des Geräts gemäß den Vorschriften des Landes berücksichtigen, in welchem das Gerät betrieben wird.

## Anschlusshinweise

Der Anschluss des Geräts ist in Einklang mit den beigelegten Hinweisen und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften und Normen durchzuführen. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

## Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten des Geräts ist auf der Unterseite der Kochmulde angebracht.

**Der Hersteller bemüht sich um kontinuierliche Verbesserungen. Aus diesem Grund können Text und Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.**

**Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanleitung bei.**

|   |    |
|---|----|
| Wichtige Hinweise                               | 66 |
| Installation                                    | 67 |
| Anschluss an das<br>Stromversorgungsnetz        | 69 |
| Anschluss an das<br>Gasversorgungsnetz          | 70 |
| Technische Daten                                | 71 |
| Betrieb   | 73 |
| Reinigung und Pflege                            | 74 |
| Besondere Warnhinweise und<br>Störungsmeldungen | 76 |

## **WICHTIGE HINWEISE**

- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte und der Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Installationsklasse: 3
- Beim Gebrauch des Geräts werden im Raum zusätzliche Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Bei lang andauerndem Gebrauch des Geräts auf hoher Leistungsstufe ist im Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, eine intensive Belüftung oder Verwendung einer Dunstabzugshaube erforderlich.
- Verwenden Sie die Kochbrenner nicht, wenn das austretende Gas mit instabiler Flamme brennt.
- Wenn Sie im Raum Gasgeruch bemerken, schließen Sie sofort die Gaszufuhr (Hauptventil der Gasflasche oder Gasinstallation), machen Sie offenes Feuer aus (auch Zigaretten) und belüften Sie sofort den Raum. Schalten Sie keine Elektrogeräte ein und rufen Sie einen Fachmann für Erdgas.
- Das Hauptventil der Gasinstallation sollten Sie auch schließen, wenn Sie die Kochbrenner für einen längeren Zeitraum nicht benutzen (z.B. Urlaub).
- Das Gerät und seine frei zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß, deswegen sollten Sie das Berühren der Heizelemente vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, es sei denn, sie sind die ganze Zeit unter der Aufsicht von Erwachsenen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sollen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.
- **HINWEIS!** Unbeaufsichtigtes Kochen oder Braten mit Öl oder Fett kann gefährlich sein, weil sich überhitztes Fett auf dem Kochfeld plötzlich entzünden und einen Brand verursachen kann, deswegen sollten Sie die Zubereitung von solchen Speisen (z.B. pommes frites) ständig beaufsichtigen. Versuchen Sie nicht, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie die Kochzone sofort aus und bedecken Sie die Brandstelle mit einem Topfdeckel von entsprechender Größe oder mit einer feuchten Plane.
- **HINWEIS!** Brandgefahr! Auf dem Kochfeld keine Gegenstände aufbewahren.
- Auf dem Kochfeld keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Gabeln, Topfdeckel und Ähnliches) stellen, weil diese sehr heiß werden können.
- Das Kochfeld nicht mit Verlängerungskabeln mit mehreren Steckdosen an das Stromversorgungsnetz anschließen, weil diese keine entsprechende Sicherheit gewährleisten (es kann zur Überhitzung des Verlängerungskabels kommen).
- Schließen Sie das Gerät mit einem fixen Anschluss an das Stromversorgungsnetz an.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht zur Beheizung des Raumes.
- Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/Kochstellen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile der Kochbrenner richtig positioniert bzw. aufgestellt sind.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.
- Die Zubereitung von Speisen in dünnen Aluminium- und Kunststoffbehältern auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochzone stellen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel dieser Geräte nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände, Materialien oder Stoffe wie z. B. Reinigungsmittel, Sprays u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls im Kochfeld Risse oder Sprünge sichtbar sind, müssen Sie sofort die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Netz trennen und den nahegelegenen Kundendienst anrufen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Nach längerer Verwendung von Gusseisenplatten, können sich die Kochmulde und der Rand der Kochzone verfärben. Ein diesbezüglicher Eingriff des Kundendienstes wird nicht durch die Garantie gedeckt.
- Das Kochfeld kann nicht durch externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme aktiviert werden.

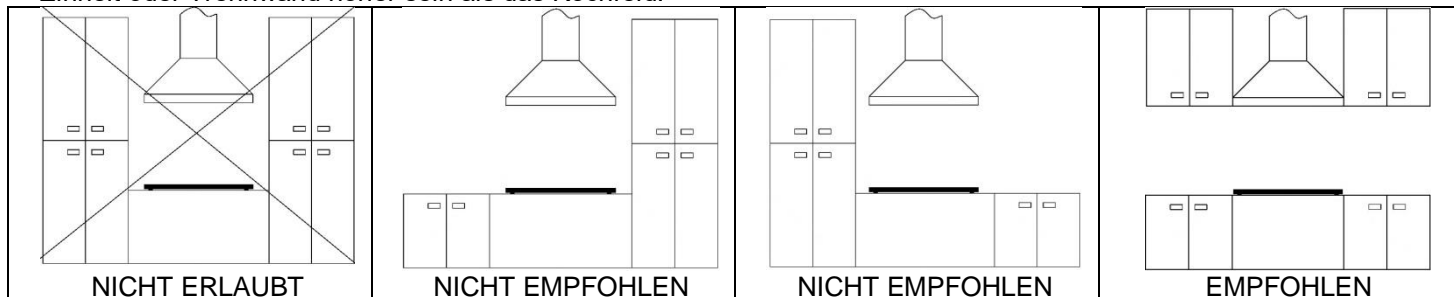


**Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausgediente Gerät muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produktes helfen Sie mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.**

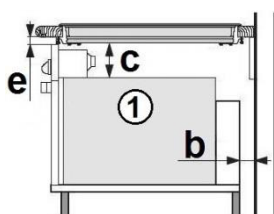
## EINBAU

### Wichtige Hinweise

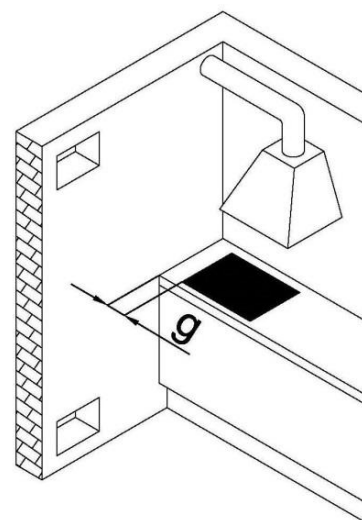
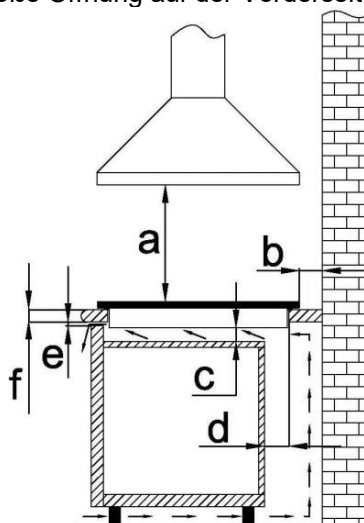
- Der Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beschichtung der Küchenmöbel, in welche die Kochmulde eingebaut werden soll, müssen mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit der Materialien zu Farb- und Formänderungen kommen.
- An jeder Seite des Geräts soll genug freier Platz zur Verfügung stehen. An der Rückseite des Geräts kann eine Wand sein, an einer Seite des Geräts kann eine Wand oder ein Küchenhochschrank sein. Auf der anderen Seite sollte keine Einheit oder Trennwand höher sein als das Kochfeld.



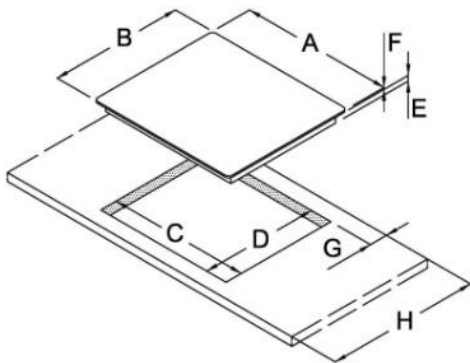
- Die Verwendung von Dekorplatten oder Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nicht zulässig.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement soll mindestens 250 mm betragen.
- Alle Dimensionen und Abstände, die für eine störungsfreie Funktion des Geräts notwendig sind, sind auf den Abbildungen unten dargestellt.
- Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Falls das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 20mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Falls die Anweisungen des Herstellers nicht verfügbar sind oder brennbare Gegenstände (z. B. Schienen für Utensilien, Hängeschränke usw.) oberhalb des Geräts angebracht sind, der Mindestabstand beträgt 800 mm.
- Installieren Sie Hängeschränke oder eine Dunstabzugshaube vor der Montage des Geräts, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Auf der Vorderseite muss ein mindestens 5 mm großer Spalt freigelassen werden.
- Das Gerät darf nicht, über einem Kühlschrank, einer Kühl-Gefrierkombination, einem Gefrierschrank, Geschirrspüler, einer Waschmaschine oder Waschmaschine-/Trockner-Kombination oder Wäschetrockner installiert werden.
- **Unter der Kochmulde dürfen nur mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen eingebaut werden ①.**
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 5 mm große Öffnung auf der Vorderseite freigelassen werden.



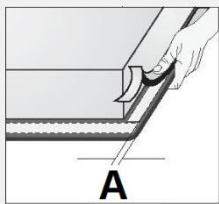
|   |             |
|---|-------------|
| a | min. 800 mm |
| b | min. 50 mm  |
| c | min. 20 mm  |
| d | min. 80 mm  |
| e | min. 5 mm   |
| f | 25-40 mm    |
| g | min. 250 mm |



|   | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) | G (mm) | H (mm) |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        | 600    | 510    | 560    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        | 750    | 510    | 720    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 | 585    | 510    | 560    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426166-426167                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 | 880    | 510    | 860    | 480    | 45     | 3      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 439192-426158<br>426159                         | 750    | 510    | 720    | 480    | 40     | 9      | ≥ 50   | ≥ 600  |
| 567002-730852                                   | 885    | 510    | 860    | 480    | 40     | 5      | ≥ 50   | ≥ 600  |



### Montage der Schaumdichtung (für Glas-Geräte)



Vor dem Einbau des Geräts in die Öffnung der Küchenplatte, muss auf die Unterseite der Glas die dem Gerät beigelegte Schaumdichtung geklebt werden.

**Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

**Montieren Sie die Dichtung auf die Kochmulde wie folgt:**

- Schutzfolie von der Dichtung abziehen.
- Dichtung auf die Unterseite der Kochmulde kleben und zwar **A**=2 bis 3 mm vom Rand entfernt; die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken.
- Bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glaskeramikoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

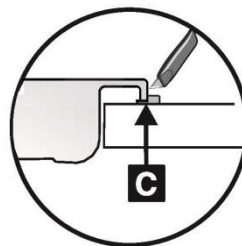
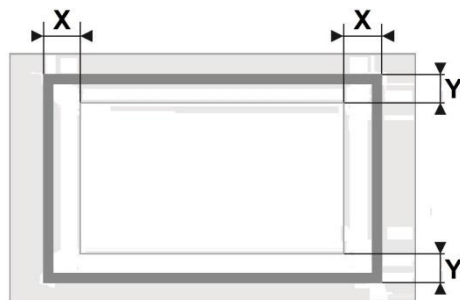
### Montieren Sie die Dämm-Dichtung (nur bei Edelstahl-Geräten)

Montieren Sie vorsichtig die mitgelieferte Dämm-Dichtung um den äußeren Rand des Ausschnitts oben, wie unten dargestellt, indem Sie diese mit beiden Händen nach unten drücken, sodass die gesamte Oberfläche eng anliegt (beachten Sie die angeführten Maße).

Schneiden Sie nach der Befestigung des Geräts (siehe „Installation“) die übermäßige

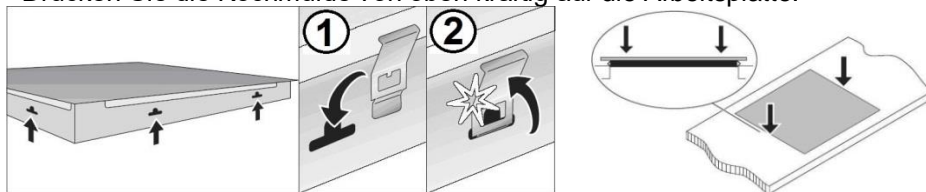
Dichtung ab **C**. Die Dimensionen in der Zeichnung unten beziehen sich auf den Ausschnitt und **die Außenkante** der Dichtung.

|          |      |
|----------|------|
| <b>X</b> | 10mm |
| <b>Y</b> | 15mm |

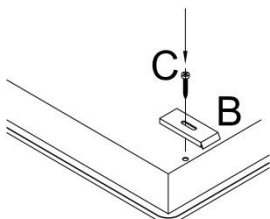


## Einbau (mit Federn)

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert sein;
- Versiegeln die Schnittflächen mit einem geeigneten Dichtstoff, um ein Aufquellen wegen Feuchtigkeit zu vermeiden. Der Dichtstoff muss hitzebeständig sein;
- Stecken Sie die beigelegten Federn auf die vorgesehenen Stellen;
- Führen Sie das Anschlusskabel nach unten durch den Ausschnitt;
- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung;
- Drücken Sie die Kochmulde von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.



## Einbau (mit Befestigungselementen)



- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert sein.
- Versiegeln die Schnittflächen mit einem geeigneten Dichtstoff, um ein Aufquellen wegen Feuchtigkeit zu vermeiden. Der Dichtstoff muss hitzebeständig sein.
- Führen Sie das Anschlusskabel nach unten durch den Ausschnitt.
- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung.
- Zentrieren Sie das Gerät in den Ausschnitt.
- Die Kochmulde wird mit den beigelegten Halterungen und Befestigungselementen auf die Küchenplatte befestigt. An der Unterseite der Kochmulde befinden sich Öffnungen, diese Plättchen werden mit Schrauben C befestigt und halten die Befestigungsklammern B fest.

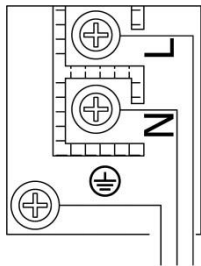
## ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

- Der Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzvorrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung der Hausinstallation übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung ist von einem qualifizierten Fachmann mit einem Messinstrument zu überprüfen!
- Das Typenschild mit allen Daten ist auf der unteren Seite der Kochmulde angebracht.
- Bei einer festen Verbindung des Geräts mit dem Stromnetz, ist eine allpolige Trennvorrichtung zwischen Gerät und Stromversorgungsnetz zu installieren. Diese Trennvorrichtung muss über eine Kontakttrennung an allen Polen verfügen und bei Vorfällen der Überspannungskategorie III die volle Trennung vom Netz gewährleisten.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor direktem Kontakt geschützt sein.

### **HINWEIS!**

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz ist gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchzuführen; vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit den Daten der Hausinstallation übereinstimmen!
- Der Schutzleiter ist an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anzuschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor ungewolltem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss das Gerät ca. drei Minuten lang alle Kochzonen/Kochbrenner ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.
- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden, in einem solchen Fall verliert die Garantie ihre Gültigkeit.
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts ist so zu verlegen, dass es die Hinterseite der Kochmulde nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.

## Anschluss



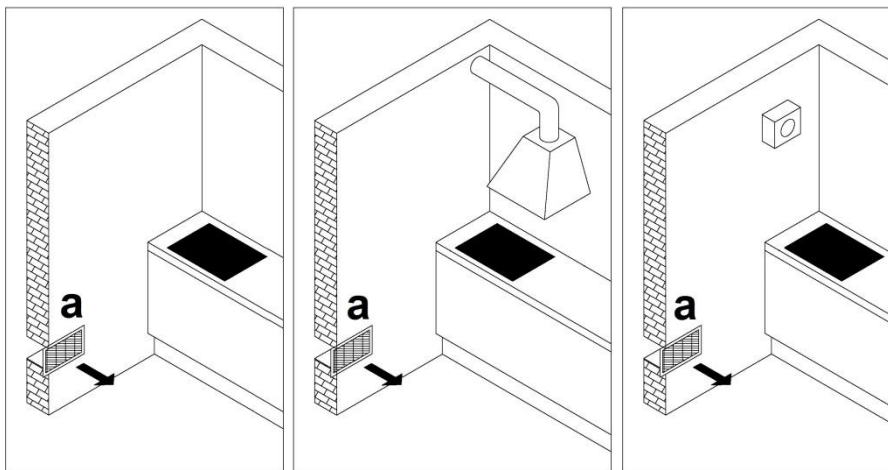
Zum Anschluss können folgende Anschlusskabel verwendet werden:

- H05RR-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H07RN-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>
- H05V2V2-F , 3x0,75mm<sup>2</sup>

|           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| LINIE     | L | BRAUN       |
| ERDLEITER | ⊕ | GELB / GRÜN |
| NEUTRAL   | N | BLAU        |

## ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS GASVERSORGUNGSNETZ

- Hinweis: diese Arbeiten dürfen nur von einem qualifizierten, vom Gasversorgungsunternehmen autorisierten Techniker oder einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden! Das Gerät muss gemäß den gültigen Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden.
- Vergewissern Sie sich vor Aufstellung und Anschluss des Geräts, dass die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen Ihrer Kochmulde übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist zum Anschluss an einen Rauchfang (z.B. Schornstein) nicht geeignet.
- **VORSICHT:** Besonderes Augenmerk gilt der ausreichenden Ent- und Belüftung ( $a = \text{min. } 100 \text{ cm}^2$ ). Beim Gebrauch der Gaskochmulde werden im Raum zusätzliche Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte freigesetzt. Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut belüftet wird, wenn das Gerät in Betrieb ist: öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube. Bei intensivem und lang andauerndem Gebrauch des Geräts müssen Sie für zusätzliche Belüftung sorgen, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Dunstabzugshaube einschalten.



## Anschluss

- Dem Gerät sind auch ein Adapter für Flüssiggas und eine nichtmetallische Dichtung beigelegt (nur bei bestimmten Modellen).
- Die Kochmulde ist an der Unterseite mit einem Gasanschluss mit einem Gewinde ausgerüstet.
- Beim Anschließen müssen Sie das Winkelstück festhalten, damit es sich nicht verdreht.
- Zum Abdichten der Anschlüsse sind nichtmetallische attestierte Dichtungen und attestierte Dichtungsmittel zu verwenden.
- Die Dichtungen sind nur zum einmaligen Abdichten zu verwenden. Die nichtmetallische Dichtung darf sich in der Dicke bis maximal 25% deformieren.
- Das Gerät darf nur mit einem attestierten Gasschlauch an das Gasversorgungsnetz angeschlossen werden.
- Der Schlauch muss frei beweglich sein. Der Gasschlauch darf mit den beweglichen Teilen der Kuchenelemente nicht in Berührung kommen (z.B. Ablagefach), ebenso darf er den Boden der Kochmulde nicht berühren.
- **Nach dem Anschluss das Gerät muss die Dichtheit der Verbindungen überprüft werden.**

A ISO7-1 R1/2 Anschluss-Stück

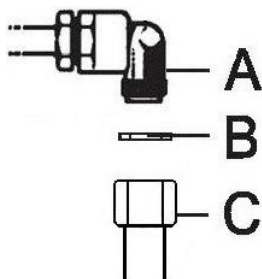
B Nichtmetallische Dichtung der Dicke 2 mm

C Adapter für Flüssiggas (vom Modell abhängig)

**Verwenden Sie nur Gasschläuche, die den vorgeschriebenen Normen entsprechen.**

Die Länge des angeschlossenen Gasschlauchs darf nach der Installation 2000 mm nicht überschreiten. Um die Installation einfach durchzuführen und Gasaustritt zu verhindern,



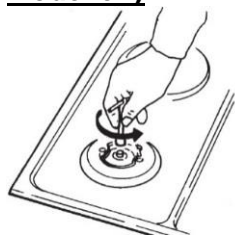


befestigen Sie das Anschluss-Stück zuerst an das Gerät und danach an das Gasversorgungsrohr. Wenn Sie die Reihenfolge umdrehen, kann dies die Dichtigkeit der Verbindung zwischen dem Gasversorgungsrohr und das Gerät beeinträchtigen.

**⚠ Überprüfen Sie nach dem Anschluss unbedingt:**

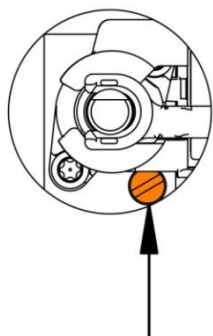
- Überprüfen Sie nach Abschluss der Installation mit einer Seifenlösung, ob alle Anschluss-Stücke gut dichten. Verwenden Sie dazu niemals eine offene Flamme;
- Stellen Sie außerdem sicher, dass der Gasschlauch nicht in Berührung mit einem beweglichen Teil der Kochmulde kommt (z.B. Schublade) und dass er nicht in einer solchen Position installiert ist, in der er beschädigt werden kann;
- Die ordnungsgemäße Funktion der Brenner. Jeder Brenner muss regelmäßig und mit gut sichtbarer blau-grüner Flamme brennen. Falls die Flamme instabil ist, erhöhen Sie die minimale Durchflussmenge.

**Umstellung der Brenner auf eine andere Gasart (nur bei bestimmten Modellen)**



- Zur Umstellung der Brenner auf eine andere Gasart muss die Kochmulde nicht aus der Arbeitsplatte herausgenommen werden.
- Bevor Sie die Gaskochmulde auf eine andere Gasart umstellen, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz und schließen Sie das Ventil der Gaszufuhr.
- Nehmen Sie den Topfträger und die Brennerdeckel samt Brennerkelchen ab.
- Tauschen Sie die eingebauten Düsen durch die entsprechenden Düsen (siehe Düsentabelle unten) für die neue Gasart aus. Bei Doppelbrennern sind die Einstellelemente hinter dem Schutzschild der Hauptdüse zugänglich.
- Nach dem Austausch das alte Typenschild entfernen und das aktuelle Typenschild mit den Daten über die neuen Düsen anbringen.
- Die Kategorien mit den entsprechenden Gasarten finden Sie in der Tabelle "Conversion to another type of gas".

**Einstellung des minimalen Durchflusses**



**Hinweise für Stadtgas (G110, G120, G150.1) und Methangas (G20, G25)**

1. Kochbrenner anzünden und auf minimale Leistung stellen.
2. Nehmen Sie die Bedienungsknebel samt Dichtungen ab.
3. Bedienungsknebel entfernen und die Einstellschraube neben dem Knebelstift drehen:
  - gegen den Uhrzeigersinn, um den Durchfluss zu vergrößern;
  - im Uhrzeigersinn, bis Sie eine minimale Flamme erhalten;
4. Bedienungsknebel wieder einbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen (beim schnellen Verdrehen des Knebels von der Position Maximum zur Position Minimum darf die Flamme nicht ausgehen).
5. Wiederholen Sie den Vorgang bei allen Brennern.

**Hinweise für Flüssiggas (LPG: G30, G31)**

Im Uhrzeigersinn die Schraube neben dem Knebelstift bis zum Anschlag festziehen.

**TECHNISCHE DATEN**

|   | 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 | 426149     |
|---|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|------------|
| A: Aanvullende brander<br>SR: Halfsnelle brander<br>R: Snelle brander<br>MW: Mini-Wok<br>TC: Drievoudige kroonbrander |                            |                  |                                      |   |            |
| Betriebsspannung  | 220-240 V~ ; 50/60 Hz      |                  |                                      |   |            |
| Kategorie   | G20=20mbar                 | G30=30mbar       | G30=30mbar                           | G30=30mbar  | G20=20mbar |
| Gasverbrauch  |                            |                  |                                      |   |            |
| QnTOT   | 7500 W                     | 7800 W           | 11300 W                              | 11300 W   | 7500 W     |

|  |                       |  |               |               |                          |
|--|-----------------------|--|---------------|---------------|--------------------------|
|  | <b>426147</b>         | <b>426158 - 453969<br/>453969 - 429255</b> | <b>439422</b> | <b>439421</b> | <b>439427<br/>439425</b> |
| <b>A:</b> Aanvullende brander<br><b>SR:</b> Halfsnelle brander<br><b>R:</b> Snelle brander<br><b>MW:</b> Mini-Wok<br><b>TC:</b> Drievoudige kroonbrander |                       |  |               |               |                          |
| Betriebsspannung   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |  |               |               |                          |
| Kategorie  | G30=30mbar            | G20=20mbar                                 | G20=13mbar    | G20=13mbar    | G20=13mbar               |
| Gasverbrauch   |                       |  |               |               |                          |
| Q <sub>nTOT</sub>  | 7500 W                | 11300 W                                    | 7500 W        | 7800 W        | 7500 W                   |

|  |                       |                        |
|--|-----------------------|------------------------|
|  | <b>426159</b>         | <b>663459 - 663463</b> |
| <b>A:</b> Aanvullende brander<br><b>SR:</b> Halfsnelle brander<br><b>R:</b> Snelle brander<br><b>MW:</b> Mini-Wok<br><b>TC:</b> Drievoudige kroonbrander |                       |                        |
| Betriebsspannung   | 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                        |
| Kategorie  | G20=20mbar            | G30=50mbar             |
| Gasverbrauch   |                       |                        |
| Q <sub>nTOT</sub>  | 11300 W               | 11300 W                |

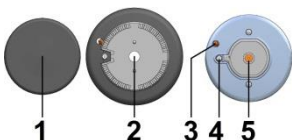
## DÜSENTABELLE

| Brenner                       |               | A        | SR       | R         | MW       | TC        |
|-------------------------------|---------------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Nennwärmeleistung (kW)        |               | 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      |
| Reduzierter Gasdurchsatz (kW) |               | 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      |
| <b>Ø INJECTOR (mm)</b>        |               |          |          |           |          |           |
| G30/G31                       | 28-30/37 mbar | 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      |
| G30                           | 50 mbar       | 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 |
| G20                           | 20 mbar       | 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  |
| G25                           | 25 mbar       | 0,77-F3  | 0,95-Y   | 1,28-F3   | 1,38-F3  | 1,45-F3   |
| <b>Ø BY-PASS (mm)</b>         |               |          |          |           |          |           |
| G30/G31                       | 28-30/37 mbar | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G30                           | 50 mbar       | 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      |
| G20                           | 20 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |
| G25                           | 25 mbar       | REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      |

## UMSTELLUNG DER BRENNER AUF EINE ANDERE GASART

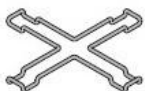
| CODE ARTIKEL     | BESTIMMUNGSLAND | KATEGORIE | GAS UND VERSORGUNGSDRUCK                    |
|------------------|-----------------|-----------|---|
| 426152<br>426158 | BE              | I 2E+3+   | G20/G25=20/25 mbar<br>G30/G31=28-30/37 mbar |

## Wichtige Hinweise



- Die Brenner sind mit thermoelektrischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Falls die Flamme erlischt, z.B. wenn Flüssigkeit überkocht oder Zugluft im Raum herrscht, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen, dadurch wird das Ausströmen von Gas in den Raum verhindert.
  - Stellen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei sind.
1. Deckel des Brennerkelches
  2. Brennerkelch mit Deckelträger
  3. Thermoelektrische Sicherheitsvorrichtung
  4. Zündelektrode
  5. Düse

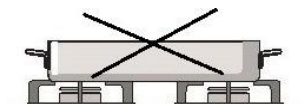
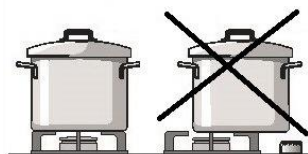
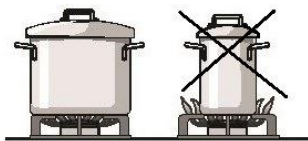
## Aufsatz zum Kaffeekochen



### **(nur bei bestimmten Modellen)**

Verwenden Sie diesen Aufsatz, wenn Sie Kaffee in einer Kasserolle mit kleinem Durchmesser kochen möchten. Stellen Sie den Aufsatz auf das Gitter über dem Hilfsbrenner.

## Kochgeschirr



- Das richtige Kochgeschirr gewährleistet eine optimale Kochzeit und einen niedrigen Gasverbrauch. Am wichtigsten ist der Durchmesser des Kochtopfes.
- Um die besten Ergebnisse zu erhalten, verwenden Sie Töpfe mit ebenen Böden und mit einem für den Brenner geeigneten Durchmesser.
- Flammenzungen, die über den Kochtopfrand eines zu kleinen Kochtopfes brennen, können den Kochtopf beschädigen. Auch der Gasverbrauch ist höher.
- Für Töpfe und Pfannen mit kleineren Durchmessern (Kaffee-, Teetöpfe, usw.), sollten Sie die Leistung des Brenners so verringern, dass die Flamme an den Durchmesser des Topfbodens angepasst ist.
- Das Gas benötigt zum Brennen Luft. Ist der Kochtopf zu groß, bekommt der Brenner zu wenig Luft; das Ergebnis ist ein schlechterer Nutzeffekt der Verbrennung.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit konkaven oder konvexen Böden.
- Stellen Sie die Pfanne/den Kochtopf immer direkt auf den Brenner, nicht auf dessen Seite. Im Gegenfall kann die Pfanne/der Kochtopf umkippen.
- Stellen Sie die Pfanne/den Kochtopf immer auf den Topfträger, nie direkt auf den Gasbrenner. Achten Sie darauf, dass die Topfträger und Brennerkappen immer richtig positioniert sind, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Große Pfannen/Kochtöpfe nicht in der Nähe der Bedienungsknebel stellen. Die Bedienungsknebel können bei Kontakt mit dem heißen Topf wegen der hohen Temperatur beschädigt werden.
- Verwenden Sie niemals zwei Brenner oder Wärmequellen, um einen einzigen Kochtopf zu erhitzen.
- Heizen Sie keine Platten aus Gusseisen, Backbleche, Auflaufformen aus Steingut usw. über einen langen Zeitraum hinweg auf maximaler Kochstufe, insbesondere auf Gas-Kochfeldern aus Kristallglas.
- Stellen Sie Kochtöpfe/Pfannen vorsichtig auf das Kochfeld. Stoßen Sie die Pfanne/den Kochtopf nicht und stellen Sie auf diese kein großes Gewicht.
- Arbeitsplatten aus Edelstahl können brünnieren wenn sie großer Hitze ausgesetzt werden. Daher empfehlen wir Ihnen, nicht zu lange mit Speckstein, Steingut-Töpfen oder gusseisernen Platten zu kochen. Vermeiden Sie die Verwendung von Alufolie, um den Arbeitstisch während des Kochbetriebs zu schützen.
- **Verwenden Sie zur Zubereitung von Grillgerichten keine Töpfe, Pfannen, Grills oder Steine, deren Größe die maximale vorgeschriebene Größe der einzelnen Brenner überschreitet. Insbesondere dürfen nicht mehrere Brenner gleichzeitig abgedeckt werden, da der Wärmestau das Gerät beschädigen könnte.**

| BRENNERTYP                  | A     | SR    | R     | MW    | TC    |
|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| DURCHMESSER DES TOPFES (cm) | 12-18 | 18-22 | 22-24 | 22-24 | 22-26 |

## BETRIEB

### Bedienelemente

|  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
|  |  | Gasventil geschlossen |
|  |  | Zündelektrode         |
|  |  | Maximale Leistung     |
|  |  | Minimale Leistung     |

### Anzünden und Betrieb der Kochbrenner

#### **Bedienung der Kochbrenner**

Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Jede andere Verwendung wird als nicht zweckgemäße Verwendung betrachtet und kann gefährlich sein.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missachtung der Hinweise aus dieser Gebrauchsanleitung entstehen.

#### **Gebrauch der Kochbrenner**

- Falls die Brenner mehrere Tage nicht verwendet wurden, warten Sie ein paar Sekunden, bevor Sie das Gas anzünden, damit eventuell angesammelte Luft aus der Leitung entweicht.
- Da die Kochbrenner mit einer automatischen Zündung ausgestattet sind, müssen Sie nur den Bedienungsknebel drücken und bis zum kleinen Stern drehen, damit das Gas gezündet wird. Das Gerät verwendet einen Zündfunkengenerator.
- Falls das Gas nicht innerhalb von fünf Sekunden gezündet wird, drehen Sie den Knebel wieder auf die Position 'Gasventil geschlossen' und wiederholen Sie den Vorgang. Falls die Taktfunkenzündung aufgrund eines Stromausfalls oder wegen feuchter Zündkerzen nicht funktionieren sollte, können Sie das Gas auch mit einem Streichholz oder einem Gasanzünder anzünden.
- Bei Modellen mit Sicherheitsbrennern (die den Gasfluss unterbrechen, falls die Flamme versehentlich ausgehen sollte) werden die Brenner wie oben beschrieben gezündet, **Sie müssen jedoch den Knebel 5 bis 6 Sekunden lang gedrückt gehalten, nachdem das Gas angezündet wurde.** Nach dieser Zeit, in der die Sicherheitsvorrichtung anspricht, brennt die Flamme stabil.
- Sie können die Flamme des Kochbrenners zwischen den Positionen Maximum und Minimum einstellen. Einstellungen zwischen 'Gasventil geschlossen' und Großflamme sind nicht empfehlenswert, da die Flamme in diesem Intervall nicht stabil brennt und ausgehen kann.
- Um die Flamme zu löschen und die Gasversorgung zu schließen, drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Position 'Gasventil geschlossen'.

**HINWEIS:** Nachdem Sie das Kochfeld gereinigt haben, überprüfen Sie, ob die Brenner richtig montiert sind und die Züdelektroden nicht behindert werden.

**HINWEIS:** Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienungsknebel auf die Position 'Gasventil geschlossen' und lassen Sie den Kochbrenner mindestens eine Minute lang ausgeschaltet, bevor Sie ihn wieder einschalten.

**HINWEIS:** Beim Gebrauch der Gaskochmulde werden im Raum zusätzliche Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte freigesetzt. Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut belüftet wird, wenn das Gerät in Betrieb ist: öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube. Bei intensivem und lang andauerndem Gebrauch des Geräts müssen Sie für zusätzliche Belüftung sorgen, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Dunstabzugshaube einschalten.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf-Reinigungsgeräte. Der Dampf könnte die elektrischen Komponenten erreichen und einen Kurzschluss verursachen.

- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt werden, am besten nach jedem Gebrauch, nachdem es abgekühlt ist.
- Um Wasserflecken und Kalkablagerungen zu vermeiden, verwenden Sie ein weiches Tuch, um die mit Wasser gereinigten Oberflächen trocken zu wischen.
- Übergekochte Speisen können zu Verfärbungen der Brennerteile und der Edelstahlteile führen. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

Um Schäden an den Außenflächen des Geräts zu vermeiden, sollten Sie Folgendes nicht verwenden:

- Reinigungsmittel mit Soda, Laugen, Ammoniak, Säuren oder Chloriden
- Reinigungsmittel mit kalklösenden Substanzen
- Flecken- und Rostentferner
- scheuernde Reinigungsmittel wie z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinenreiniger
- Grill- und Backofenreiniger
- Glasreiniger
- harte, scheuernde Bürsten oder Schwämme, z.B. Topfbürsten oder Schwämme, die zuvor mit Scheuermittel verwendet wurden
- spitze Gegenstände (diese können die Dichtung zwischen dem Rahmen und dem Kochfeld beschädigen).

### **Edelstahlflächen**

Saubere Edelstahloberflächen mit einem Mikrofasertuch oder einer Lösung aus warmem Wasser und ein wenig Spülmittel mit einem weichen Schwamm reinigen. Hartnäckige und angetrocknete Verschmutzungen sollten sie zuerst einweichen.

Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen.

Bei Bedarf können Sie den Rahmen der Kochmulde mit einem Edelstahlreiniger reinigen. Reinigen Sie die Oberfläche mit gleichmäßigem Druck in Richtung der Körnung.

Nach dem Reinigen können Sie ein Pflegemittel für Edelstahl verwenden, damit Ihr Gerät gut aussieht und nicht zu schnell verschmutzt.

Das Mittel sparsam mit einem weichen Tuch auftragen (beachten Sie die Hinweise auf der Packung).

## Signaturen

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann beschädigt werden, wenn Schmutz (z.B. Speisen oder Flüssigkeiten, die Salz, Olivenöl usw. enthalten) nicht sofort beseitigt wird. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

Verwenden Sie keine Spezialreiniger für Edelstahl zum Reinigen der Signaturen. Diese können abgetragen werden.

## Bedienungsknebel

Entfernen Sie den Bedienungsknebel. Reinigen Sie Bedienungsknebel mit einer Lösung aus warmem Wasser und ein wenig Spülmittel mit einem weichen Schwamm. Hartnäckige und angetrocknete Verschmutzungen sollten sie zuerst einweichen.

Wischen Sie nach dem Reinigen die Oberflächen mit einem sauberen Tuch trocken.

## Topfträger

Entfernen Sie den Topfträger. Reinigen Sie Topfträger mit einer Lösung aus warmem Wasser und ein wenig Spülmittel mit einem weichen Schwamm. Hartnäckige und angetrocknete Verschmutzungen sollten sie zuerst einweichen.

Wischen Sie nach dem Reinigen die Oberflächen mit einem sauberen Tuch trocken.

**Reinigen Sie den Topfträger nicht im Geschirrspüler.**

## Brenner

Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Demontieren Sie den Brenner und reinigen Sie alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und etwas Spülmittel mit einem weichen Schwamm.

Wischen Sie Brennerteile, die sich nicht entfernen lassen, mit einem feuchten Tuch sauber. Die Zündelektrode und die thermoelektrische Sicherheitsvorrichtung sorgfältig mit einem gut ausgewrungenen Lappen abwischen.

Lassen Sie die Zündelektrode nicht nass werden. Eine nasse Zündelektrode kann keine Funken abgeben.

Wischen Sie nach dem Reinigen die Oberflächen mit einem sauberen Tuch trocken.

Sorgen Sie dafür, dass die Öffnungen am Brennerkelch immer frei und trocken sind.

Die Oberfläche des Brennerdeckels wird mit der Zeit matt. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Kochbrenners.

## Glas

Reinigen Sie das Glas nach jedem Gebrauch, nachdem diese abgekühlt ist; im Gegenfall werden beim nächsten Gebrauch auch die kleinsten Verunreinigungen auf der heißen Oberfläche festbrennen.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege das Glas spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jedem Gebrauch das Gerät Staub oder andere Fremdkörper von das Glas und vom Topfboden weg, damit das Glas nicht zerkratzt wird (Abb.1).



Abb.1



Abb. 2



Abb. 3

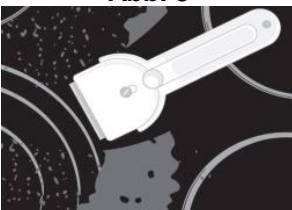


Abb. 4

- Stahlwolle;
  - Reinigungsschwämme;
  - Scheuernde Reinigungsmittel;
  - Aggressiven Spraymitteln;
  - Kalkentfernungsmittel;
- können das Glas zerkratzen (Abb.1 and Abb.2).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit:

- speziellen Reinigungsmitteln für Glas. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanleitung des Herstellers des Reinigungsmittels;
- einem Schaber. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!

Entfernen Sie leichte Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; Sie sollten jedoch den Rahmen des Geräts nicht damit abwischen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch seinen Glanz verliert (Abb.3).

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen das Glas beschädigen können. Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel können das Glas dauerhaft beschädigen (Abb. 5); deswegen müssen Sie Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glas-Oberfläche entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).



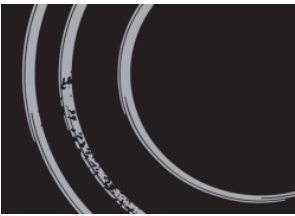


Abb. 5

Die Signatur auf das Glas kann durch den Gebrauch von beschädigt werden (Abb.2):

- Scheuernde Reinigungsmittel;
- Stahlwolle;
- Beschädigten Kochtopfböden;

Eventuelle Farbänderungen das Glas:

- Haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche;
- Meistens sind sie die Folge von festgebrannten Speiseresten bzw. können sie durch Kochtopfböden verursacht worden sein (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig vollständig zu entfernen ist;

**Hinweis:** Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung solcher Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.

## **BESONDERE HINWEISE UND FEHLERMELDUNGEN**

- Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromversorgungsnetz getrennt werden.
- Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie Reparaturarbeiten einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.
- Überprüfen Sie bei geringeren Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.
- Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

| WAS BEDEUTET ...  | MÖGLICHE URSACHE   | ABHILFE   |
|---|--|---|
| ... wenn die Flamme ungleichmäßig oder instabil ist?  | Die Flamme ist wegen falscher Gaseinstellung ungleichmäßig.  | Lassen Sie die Gaseinstellung von einem Fachmann überprüfen!  |
| ..... wenn sich die Flamme plötzlich verändert?   | Falsch aufgelegte Brennerteile   | Legen Sie die Brennerteile richtig auf.   |
| ..... wenn zum Anzünden der Brenner der Knopf der elektrischen Zündvorrichtung länger gedrückt werden muss? | Falsch aufgelegte Brennerteile   | Legen Sie die Brennerteile richtig auf.   |
| ..... wenn die Flamme nach dem Anzünden erlischt?   | Zu kurz oder zu leicht gedrückter Knopf des Gasanzünders   | Druckknopf etwas länger gedrückt halten. Druckknopf vor dem Loslassen kräftig drücken.              |
| ..... wenn der Topfträger im Bereich der Brenner verfarbt ist?  | Normale Erscheinung wegen der hohen Temperaturen   | Topfträger mit einem Metallpflegemittel reinigen.   |
| ... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?   | Die Sicherung hat angesprochen   | Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und tauschen Sie sie nach Bedarf aus.              |
| ... wenn die elektrische Taktfunkenzündung nicht mehr funktioniert?   | Zwischen Zündelektrode und Brenner befinden sich Speise- oder Reinigungsmittelreste.   | Den Spalt zwischen Zündelektrode und Brenner vorsichtig reinigen.                                   |
| ..... wenn die Brennerdeckel unansehnlich geworden sind?  | Normale Verschmutzung  | Brennerdeckel mit einem Metallpflegemittel reinigen.  |
| Die Farbe des Aufsatzes hat sich geändert.  | Es handelt sich um eine normale Erscheinung wegen der hohen Temperaturen, die jedoch keinen Einfluss auf die Qualität des Aufsatzes hat. | Verwenden Sie den Aufsatz nur auf dem Hilfsbrenner und nur dann, wenn dies unbedingt notwendig ist. |

Falls Sie die Störung trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an.





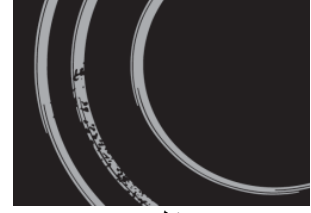


السكر والمواد الغذائية التي تحتوي على السكر يمكن أن تؤدي إلى تضرر سطح السيراميك الزجاجي (الخرزفي) بشكل دائم (شكل 5)، وبالتالي، يجب إزالتها عن سطح السيراميك الزجاجي (الخرزفي) في الحال، بالرغم من أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة (شكل 4).



شكل 4

- علامات ودلائل على الفرن ويمكن ارتداء (شكل 2) إذا تم استخدامها:
- يساعد التنظيف العدواني.
- الصوف الصلب؛
- المقالي مع أسفل التالفة.



شكل 5

أي تغيير في لون سطح السيراميك الزجاجي (الخرزفي):

- لا يؤثر على عمله أو على استقرار السطح.
- إن تغير كهذا في الألوان على العموم ناتج عن احتراق بقايا الطعام أو استخدام أواني الطهي المصنوعة من مواد مثل الألمنيوم أو النحاس، وهذه البقع من الصعب إزالتها.

**تحذير:** جميع الأضرار المذكورة أعلاه تتعلق غالباً بالشكل الجمالي، أي مظهر الجهاز والذي لا يؤثر مباشرة على وظائفه. مثل هذه الأخطاء لا يغطيها الضمان.

## تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال

- خلال فترة الضمان، يقوم بالإصلاحات فقط مركز خدمة معتمد من قبل الشركة المصنعة.
- قبل اتخاذ أي إصلاحات، تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي إما عن طريق إزالة الفيوز (المصهر) أو عن طريق فصل القابس الكهربائي من مقبس الحائط.
- العبث والإصلاحات بأجهزة المطبخ أو سطح الموقد الغير المسموحة يمكن أن تؤدي إلى صدمة كهربائية أو ماس كهربائي، وبالتالي، لا تحاول القيام بأية إصلاحات بنفسك. اترك مثل هذه المهام لخبير أو مركز خدمة معتمد.
- في حالة الاعطال البسيطة أو مشاكل في تشغيل الجهاز، تحقق من التعليمات التالية لمعرفة ما إذا كان يمكنك التغلب على الأسباب بنفسك.
- لا تغطي الكفالة إصلاح الأعطال أو الشكاوي الناتجة عن التركيب الخاطئ أو الاستخدام الغير السليم للجهاز. في مثل هذه الحالات، يتكفل المستهلك بدفع التكاليف المترتبة عليه.

فيما يلي بعض النصائح حول تصحيح بعض المشاكل الشائعة.

| المشكلة  | السبب المحتمل  | تصحيح الأعطال   |
|--|--|---|
| الشعلة غير متناسقة / غير مستقرة .              | خطأ في ضبط تدفق الغاز.   | اتصل بخبير للتحقق من أنابيب تمديد الغاز!  |
| تغير فجائي في شعلة الموقد.                     | خطأ في تركيب أجزاء الموقد.   | قم بتجميع أجزاء الموقد بشكل صحيح.   |
| تحتاج شعلة الموقد المزيد من الوقت للاشتعال.    | خطأ في تركيب أجزاء الموقد.   | قم بتجميع أجزاء الموقد بشكل صحيح.   |
| انطفاء الشعلة بعد فترة وجيزة من اشعالها.       | تم الضغط على المقبض مدة قصيرة أو بشكل ضعيف.                                    | استمر بالضغط على المقبض لفترة أطول. قبل تركه اضغط بشكل أقوى.                    |
| تغير لون الشبكة فوق الموقد.                    | هذه ظاهرة شائعة نتيجة لدرجة الحرارة العالية.                                   | قم بتنظيف الشبكة بمنظف العناية بالمعادن.  |
| تم انقطاع التيار الكهربائي الرئيسي بشكل عام.   | يمكن أن يكون الفيوز (المصهر) محترق.  | افحص الفيوز (المصهر) في علبة الفيوزات وقم باستبداله إذا كان محترقاً.            |
| مولد شرارة الاشعال الكهربائي للموقد لا يعمل.   | يوجد بقايا طعام أو مواد تنظيف بين شمعة الاشعال والموقد                         | قم بفتح وتنظيف الفتحة بين شمعة الاشعال والموقد بعناية                           |
| إذا كان غطاء الموقد يبدو غير مقبول             | أوساخ عادية  | قم بتنظيف أغطية الموقد بمنظف العناية بالمعادن                                   |
| لقد تغير لون القاعدة المصغرة لحمل ابريق القهوة | هذه ظاهرة طبيعية ناتجة عن درجات الحرارة العالية، وليس لها أي تأثير على الجودة. | استخدم القاعدة المصغرة لحمل ابريق القهوة فقط مع الموقد المساعد وعند الضرورة فقط |

إذا استمرت المشكلة على الرغم من اتباع النصائح المذكورة أعلاه، اتصل بفني الخدمة المعتمد.

## أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ (ستينلس ستيل)

قم بتنظيف الأسطح الفولاذية المقاومة للصدأ (ستينلس ستيل) باستخدام قطعة قماش ذات انسجة ناعمة أو محلول من الماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف مع قطعة اسفنج ناعمة. في حال البقع العنيدة الصعبة التنظيف، قم بنقعها أولاً. وأخيراً، جففها بقطعة قماش ناعمة.

يمكن استخدام منظفات أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ (الستينلس ستيل) لتنظيف الإطار عند الحاجة. أضفها واضغط بشكل طفيف باتجاه البقع.

يمكن استخدام منتجات العناية بأسطح الفولاذ المقاوم للصدأ (الستينلس ستيل) بعد التنظيف للمساعدة على إبقاء الجهاز بمظهر جيد وبعيق إعادة التلوث. أضفه باعتدال وباستخدام قطعة قماش ناعمة واتباع التعليمات على العبوة.

## ومقبض التحكم

لا تقم بإزالة مقابض التحكم كلياً عن لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية. قم بتنظيف ومقبض التحكم بمحلول من الماء الدافئ وقليلاً من سائل التنظيف وباستخدام اسفنج ناعمة. يجب نقع البقع العنيدة الصعبة التنظيف أولاً. بعد التنظيف، جفف الأسطح بالكامل بقطعة قماش نظيفة.

## منصب رؤوس الغاز

أزل منصب رؤوس الغاز. قم بتنظيف المنصب ومقبض التحكم بمحلول من الماء الدافئ وقليلاً من سائل التنظيف وباستخدام اسفنج ناعمة. يجب نقع البقع العنيدة الصعبة التنظيف أولاً.

بعد التنظيف، جفف الأسطح بالكامل بقطعة قماش نظيفة.  
**لا تقم بتنظيف منصب رؤوس الغاز في غسالة الأطباق.**

## الموقد

يجب تفكيك الموقد ومن ثم تنظيفه يدوياً باستخدام محلول من الماء الدافئ وقليلاً من سائل التنظيف وباستخدام اسفنج ناعمة.

أجزاء الموقد التي لا يمكن إزالتها يجب أن تنظفها بمسحها بقطعة قماش رطبة فقط. يجب تنظيف شمعات الاشعال و أداة التحكم بالشعلة بعناية بمسحهم بقطعة قماش رطبة (معصورة جيداً).

لا تسمح لمولد شرارة الاشعال (القادح) بالتبلل. إذا حصل وابتل ، فإنه لن يولد الشرارة. بعد التنظيف، جفف الأسطح بالكامل بقطعة قماش نظيفة.

تأكد من أن فتحات موزع اللهب نظيفة وجافة تماماً. سوف يصبح غطاء تاج الموقد غير أملس مع مرور الوقت. هذا أمر طبيعي ولن يؤثر على عمل سطح الموقد.

**لا تقم بتنظيف أي جزء من أجزاء الموقد في غسالة الأطباق.**

بعد كل استخدام للوحة السيراميكية الزجاجية (الخرزية)، انتظر حتى تبرد وقم بتنظيفها، وإلا فإن بقايا أجزاء الطعام ستحترق على السطح الساخن في المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز.

من أجل تنظيف وصيانة منتظمة لسطح السيراميك الزجاجي (الخرزي) ، استخدام وسائل تنظيف خاصة والتي تشكل طبقة واقية على السطح، وتحميه من الأوساخ.

**قلل كل استخدام، امسح أي غبار أو جزيئات أخرى عن سطح الموقد وأسفل الأوعية حيث يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح (شكل 1).**

. لليف المعدني؛

. الإسفنج الكاشط؛

. المنظفات الكاشطة؛

. بخاخ كاشط؛

. وسائل لإزالة التكلس؛

يمكن أن تخدش سطح الموقد (شكل 1 وشكل 2).

يمكن إزالة البقع الصعبة:

. باستخدام وسائل وأدوات تنظيف خاصة لتنظيف أسطح السيراميك الزجاجية (الخرزية). عند استخدام هذه المنتجات، اتبع الإرشادات المرفقة من قبل الشركات المصنعة لها؛

. باستخدام أداة كشط. تأكد من عدم ملامسة الجزء البلاستيكي من المنظف الكاشط لحقل الطهي الساخن. واحرص على ألا تؤذي نفسك بأداة الكشط!

يمكن إزالة البقع الخفيفة بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم، امسح السطح ليحف (شكل 3).

يمكن إزالة بقع الماء باستخدام محلول معتدل من الخل، ومع ذلك، لا تستخدم هذا المحلول لتنظيف الإطار (فقط مع بعض الموديلات)، حيث قد تصبح باهتة .

## السطح السيراميكي الزجاجي



شكل 1



شكل 2



شكل 3

**تحذير:** تأكد من إزالة أية بقايا لوسائل التنظيف تماماً، حيث يمكن أن تضر بسطح السيراميك الزجاجي (الخرفي) عندما ترتفع درجة حرارة حقول الطهي.

## الإشعال وتشغيل المواقد

### **تعليمات المستخدم**

يجب استخدام هذا الجهاز للغرض الذي صُمم من أجله، أي الطهي المنزلي. ويعتبر أي استخدام آخر غير صحيح هو خطير. الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام السيء، والغير الصحيح، أو الغير عقلاني.

### **استخدام المواقد**

- إذا لم يتم استخدام المواقد لعدة أيام، انتظر لبضع ثوان قبل إشعالها للسماح للهواء بالخروج من الأنابيب.
- بما أنه قد تم تجهيز المواقد للإشعال الأوتوماتيكي، فلاشعالهم أضغط وأدر المقبض إلى رمز النجمة الصغيرة. يستخدم الجهاز مولد شرارة إشعال.
- إذا لم يتم اشتعال اللهب في غضون خمس ثوان، أدر المقبض إلى الوضعية 0 وكرر الإجراء، إذا لم تعمل شرارة الإشعال بسبب انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة شمعات الإشعال، يمكن أيضاً إشعال الغاز باستخدام عود كيريت أو ولاعة غاز.
- بالنسبة للموديلات المزودة بصمام أمان (الذي يقطع تدفق الغاز في حال انطفأت الشعلة) يتم إشعال شعلة الموقد كما هو موضح أعلاه، ولكن تأكد أنه تم الضغط على مقبض التحكم لمدة 5 إلى 6 ثوان بعد اشتعال اللهب. بعد هذا الوقت، يعطي جهاز الأمان ما يكفي من الوقت للتوقف، وسوف يستمر اللهب بشكل دائم.
- وبعد ذلك يمكن أن يتم ضبط حجم الشعلة بين الحد الأقصى والحد الأدنى. لا ينصح بأي ضبط بين 0 والحد الأقصى للشعلة، لأن اللهب غير مستقر خلال هذه الفترة الزمنية ويمكن أن ينطفئ.
- لإطفاء اللهب وإغلاق إمدادات موقد الغاز، أدر مقبض التحكم إلى الوضعية " صمام الغاز مغلق " .

**تحذير:** في حال تم تنظيف لوحة الموقد، تأكد من أنه تم تثبيت المواقد في مكانها ولا تتداخل مع مولد شرارة الإشعال (القادح).

**تحذير:** إذا انطفأت شعلة الموقد من دون قصد، أغلق مقبض التحكم لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

**تنبيه:** قد ينجم عن استخدام موقد الغاز، حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد أنه تم تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: يجب الحفاظ على ثقب التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مروحة إضافية آلي). قد يستدعي الاستخدام المكثف للجهاز لفترة زمنية طويلة المزيد من التهوية، على سبيل المثال فتح إحدى النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال رفع درجة التهوية الآلية إن وجدت.

## التنظيف والصيانة

**لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز. يمكن أن يصل البخار إلى المكونات الكهربائية ويسبب ماس كهربائي.**

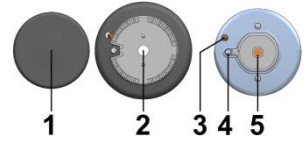
- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم، ويفضل بعد كل استخدام، وبعد أن يبرد.
- لتجنب بقع الماء ورواسب الجير، استخدم قطعة قماش ناعمة لتجفيف الأسطح التي تم تنظيفها بالماء.
- يمكن أن يتسبب غليان السوائل وانسكابها بفقدان لون أجزاء و سطح الموقد المقاوم للصدأ (ستينلس ستيل). قم بإزالة أي تلوث على الفور.

**لتجنب إتلاف الأسطح الخارجية للجهاز، لا تستخدم:**

- وسائل التنظيف التي تحتوي على الصودا، منظفات قلوية، والأمونيا، ومنظفات حامضية أو الكلور.
- وسائل التنظيف التي تحتوي على مواد مزيلة للترسبات.
- المواد المزيلة للبقع والصدأ.
- وسائل التنظيف الكاشطة، على سبيل المثال منظفات على شكل بودرة أو كريم.
- وسائل التنظيف المذيبة.
- وسائل تنظيف غسالة الأطباق.
- وسائل تنظيف الشواية والفرن.
- وسائل تنظيف الزجاج.
- الفراشي أو الإسفنج القاسي والكاشط، على سبيل المثال الإسفنج المعدني، والفراشي أو الإسفنج الذي استخدم سابقاً مع مواد التنظيف الكاشطة.
- العناصر الحادة المدببة (هذه يمكن أن تلحق الضرر بالحشية (الجوان) بين الإطار و سطح العمل).

## تحذيرات هامة

- تم تزويد موافد الغاز بأداة تحكم بالشعلة. في حال انطفأت شعلة الموقد عن قصد أو عن غير قصد، على سبيل المثال عند انسكاب السائل المغلي أو عندما يكون هناك رياح في الغرفة، يتم قطع إمدادات الغاز أوتوماتيكياً لمنع الغاز من التسرب في الغرفة.
- يجب أن يتم وضع أغطية موافد الغاز بحذر تام على تيجان الموقد. تأكد من عدم إعاقة فتحات توزيع الشعلة على تيجان الموقد.

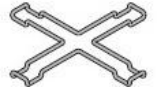


1. غطاء موزع الشعلة
2. موزع الشعلة مع داعم للغطاء
3. القطب الكهربائي الخاص بالاشتعال
4. شمعات الاشعال
5. الفالة

### (متوفر فقط في بعض الموديلات)

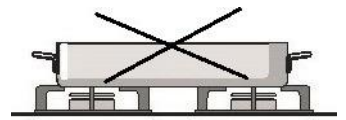
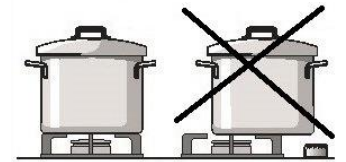
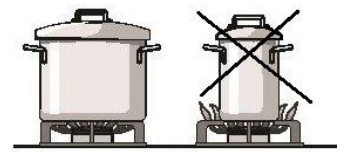
- استخدم الاكسسوار (الملحق) عند استخدام أنية بقطر أصغر.
- ضع الاكسسوار (الملحق) على الشبكة فوق الموقد المساعد.

### حامل ابريق القهوة



### أوعية الطهي

- لاختيار الصحيح لأوعية الطهي سيحقق وقت طهي واستهلاك غاز أفضل. قطر الوعاء هو العامل الأكثر أهمية.
- للحصول على الأداء الأفضل للموقد، استخدم أواني ذات قاع مسطح و قطر يتناسب مع الموقد المستخدم.
- اللهب الذي يتجاوز حواف الأوعية الصغيرة جداً، يمكن أن يلحق الضرر بأوعية الطهي، وعلاوة على ذلك، سيكون استهلاك للغاز أكثر في مثل هذه الحالات.
- الأواني ذات الأقطار الصغيرة (أواني القهوة والشاي، وما إلى ذلك)، يجب أن يتم ضبط حجم الشعلة المستخدمة وذلك للتأكد بأن اللهب لا يتجاوزه الجزء السفلي للأواني.
- يحتاج الغاز أيضاً إلى الهواء لإتمام عملية الاحتراق. إذا كانت الوعاء كبير جداً، وإمدادات الهواء إلى الموقد غير كافية، فبمجرد ذلك، تأثير احتراق أقل.
- لا تستخدم أواني مقعرة أو محدبة القاع.
- ضع الوعاء دائماً فوق الشعلة، وليس على جانب واحد. وإلا فيمكن أن ينقلب.
- ضع الأوعية فوق منبسط رؤوس الغاز، وليس فوق الشعلة مباشرة. تأكد من أنه تم وضع منبسط رؤوس الغاز وأغطية الموقد بشكل صحيح قبل استخدام الجهاز.
- لا تضع الأوعية الكبيرة على رؤوس الغاز بالقرب من مقابض التحكم. قد تتضرر هذه من درجات الحرارة العالية جداً.
- لا تستخدم مقلاة، وأواني، وشواريب أو حجارة شواء، بحجم أكبر من الحد الأقصى المحدد لكل موقد على حدى؛ بشكل خاص يجب ألا تغطي موافد أكثر بنفس الوقت. يمكن أن يؤدي تراكم الحرارة إلى تضرر الجهاز.
- لا تستخدم أواني الحديد الصلب، الشواريب، أطباق الخزف، وغيرها لفترة طويلة من الزمن على أقصى قدر من الطاقة وخاصة على موافد الغاز الزجاجية الكريستال.
- يجب وضع الأواني على الموقد بعناية. لا تطرق الموقد ولا تضع وزن زائد فوقه.
- يمكن أن يختفي لمعان لوحة العمل (الستينلس ستيل) الفولاذية المقاومة للصدأ عندما تتعرض للحرارة المفرطة. وبالتالي فإننا لا نوصي بالطهي لفترات طويلة بالحجر الأملس، الأواني الخزفية أو أواني الحديد الصلب. تجنب استخدام رفائق الألومنيوم لحماية لوحة العمل أثناء عملية الطهي.
- لا يسمح بإعداد الطعام في الألومنيوم الرقيق أو الأوعية البلاستيك على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي عناصر بلاستيكية أو رفائق ألومنيوم على لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية.
- لا تستخدم مقلاة، وأواني، وشواريب أو حجارة شواء، بحجم أكبر من الحد الأقصى المحدد لكل موقد على حدى؛ بشكل خاص يجب ألا تغطي موافد أكثر بنفس الوقت. يمكن أن يؤدي تراكم الحرارة إلى تضرر الجهاز.



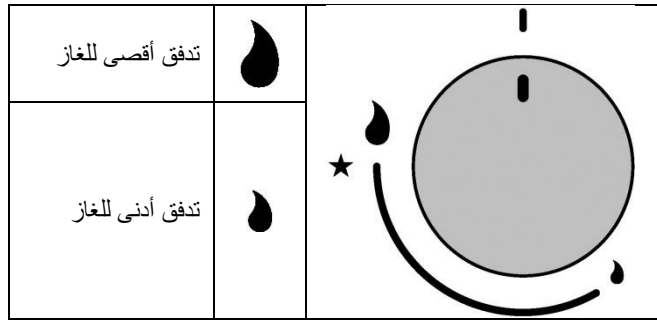
| نوع الموقد        | TC    | MW    | R     | SR    | A     |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| قطر المقلاة (ملم) | 22-26 | 22-24 | 22-24 | 18-22 | 12-18 |

## عملية

### عناصر التحكم

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| صمام الغاز مغلق | ● |  |
| اشعال           | ★ |  |





### جدول فالات موقد الغاز

| A        | SR       | R         | MW       | TC        | الموقد                         |         |
|----------|----------|-----------|----------|-----------|--------------------------------|---------|
| 1,00     | 1,75     | 3,00      | 3,30     | 3,80      | الطاقة الاسمية (كيلوواط)       |         |
| 0,45     | 0,70     | 1,00      | 1,50     | 1,80      | الطاقة انخفاض (كيلوواط)        |         |
| 73       | 130      | 218       | 238      | 276       | استهلاك الغاز G30 (غرام/ ساعة) |         |
|          |          |           |          |           | Ø قطر محقن الغاز (mm)          |         |
| 0,50     | 0,65     | 0,85      | 0,85     | 0,98      | 28-30/37mbar                   | G30/G31 |
| 0,43     | 0,58 - M | 0,80 - H6 | 0,80 - S | 0,77 - F4 | 50mbar                         | G30     |
| 0,72 - X | 0,97 - Z | 1,28 - H3 | 1,28 - T | 1,35 - K  | 20mbar                         | G20     |
|          |          |           |          |           | Ø BY-PASS (mm)                 |         |
| 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      | 28-30/37mbar                   | G30/G31 |
| 0,27     | 0,34     | 0,42      | 0,55     | 0,62      | 50mbar                         | G30     |
| REG.     | REG.     | REG.      | REG.     | REG.      | 20mbar                         | G20     |

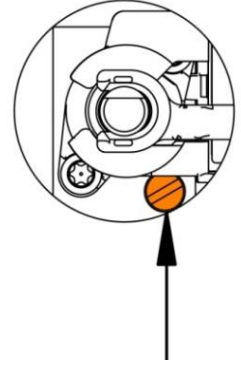
### التعديل للتكيف مع مختلف أنواع الغاز

| الغاز وإمدادات الضغوط    | الفئة              | بلد المقصد | رقم المقالة |
|--------------------------|--------------------|------------|-------------|
| G20=20mbar<br>G30=30mbar | II2H3B/P<br>II2H3+ | AE         | 426149      |
|                          |                    |            | 426150      |
|                          |                    |            | 426152      |
|                          |                    |            | 426153      |
|                          |                    |            | 426158      |
|                          |                    |            | 426160      |
|                          |                    |            | 426162      |
|                          |                    |            | 426166      |
|                          |                    |            | 426167      |
|                          |                    |            | 439192      |
|                          |                    | 439193     |             |
|                          |                    | 450420     |             |
|                          |                    | 567006     |             |
|                          |                    | 567002     |             |
|                          |                    | 730852     |             |
|                          |                    | IQ<br>EG   | 426149      |
|                          |                    |            | 426150      |
|                          |                    |            | 426152      |
|                          |                    |            | 426153      |
|                          |                    |            | 426158      |
| 426160                   |                    |            |             |
| 426162                   |                    |            |             |
| 426166                   |                    |            |             |
| 426167                   |                    |            |             |
| 439192                   |                    |            |             |
| 439193                   |                    |            |             |
| 450420                   |                    |            |             |
| 567006                   |                    |            |             |
| 730852                   |                    |            |             |
| 567002                   |                    |            |             |
| BH                       | 426166             |            |             |
|                          | 426167             |            |             |
|                          | 426160             |            |             |
|                          | 730852             |            |             |

|                          |        |  |                  |
|--------------------------|--------|--|------------------|
|                          |        | MA<br>JO<br>KW<br>DZ<br>OM<br>TN<br>LB | 730852           |
| G20=20mbar<br>G30=30mbar | I12H3+ | SA                                     | 567002           |
| G30=50mbar               | I3B/P  | SA                                     | 663459<br>663463 |

تعليمات لغاز المدينة (G110، G120، G150.1) وغاز الميثان (G20، G25)

تعديل تدفق الحد الأدنى للغاز



1. أشعل الموقد على الحد الأدنى.
2. أزل مقابض التحكم، بما في ذلك الحشوات (الجوان).
3. أزل مفتاح رأس الغاز وأدر برغي التعديل الموجود بجانب قضيب مفتاح رأس الغاز حتى يتم الوصول إلى الحد الأدنى النظامي للهب :  
• بعكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة تدفق الغاز  
• باتجاه عقارب الساعة لتقليل تدفق الغاز
4. أعد تجميع المقبض وتحقق من استقرار لهب الشعلة (عند تدوير المقبض بشكل فجائي من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى يجب ألا ينطفئ اللهب).
5. كرر العملية على جميع مفاتيح الغاز.

تعليمات حول الغاز السائل (G30: LPG، G31)

قم بإحكام تثبيت البرغي على جانب قضيب مفتاح رأس الغاز وأدره باتجاه عقارب الساعة.

### المعلومات الفنية

|                            |                  |                                      |   |  |
|----------------------------|------------------|--------------------------------------|---|--|
| 426150<br>429254<br>429253 | 439193<br>426152 | 426160<br>426167<br>439192<br>730852 | 426164 - 426162<br>426166 - 450420<br>426153 - 567006<br>567002 | <b>A:</b> الموقد الاحتياطي<br><b>SR:</b> الموقد النصف سريع<br><b>R:</b> الموقد السريع<br><b>MW:</b> موقد الـ Mini-Wok<br><b>TC:</b> الموقد الثلاثي الحلقات |
| SR SR<br>R A               | SR SR<br>MW A    | SR R<br>TC<br>A SR                   | SR R<br>TC<br>A SR  |  |
| 220-240 V~ ; 50/60 Hz      |                  |                                      |   | جهد العمل  |
| G20=20mbar                 | G30=30mbar       | G30=30mbar                           | G30=30mbar  | فئة الغاز المستخدمة  |
| 7500 واط                   | 7800 واط         | 11300 واط                            | 11300 واط   | إجمالي الطاقة  |

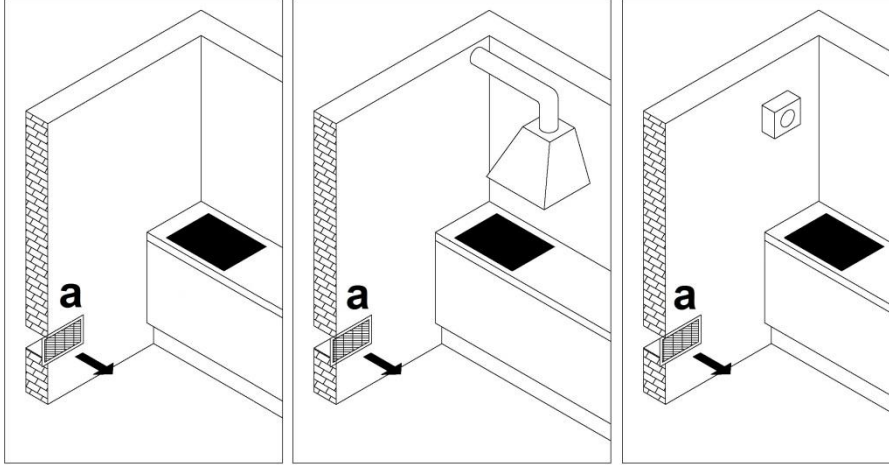
|                       |                                    |                 |               |  |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------|---------------|--|
| 426147                | 426158 - 453969<br>453969 - 429255 | 439422          | 439421        | <b>A:</b> الموقد الاحتياطي<br><b>SR:</b> الموقد النصف سريع<br><b>R:</b> الموقد السريع<br><b>MW:</b> موقد الـ Mini-Wok<br><b>TC:</b> الموقد الثلاثي الحلقات |
| SR SR<br>R A          | SR R<br>TC<br>A SR                 | R A<br>SR<br>SR | SR SR<br>MW A |  |
| 220-240 V~ ; 50/60 Hz |                                    |                 |               | جهد العمل  |
| G30=30mbar            | G20=20mbar                         | G20=13mbar      | G20=13mbar    | فئة الغاز المستخدمة  |
| 7500 واط              | 11300 واط                          | 7500 واط        | 7800 واط      | إجمالي الطاقة  |

|                    |                    |                 |                  |  |
|--------------------|--------------------|-----------------|------------------|--|
| 663459<br>663463   | 426159             | 426149          | 439427<br>439425 | <b>A:</b> الموقد الاحتياطي<br><b>SR:</b> الموقد النصف سريع<br><b>R:</b> الموقد السريع<br><b>MW:</b> موقد الـ Mini-Wok<br><b>TC:</b> الموقد الثلاثي الحلقات |
| SR R<br>TC<br>A SR | SR R<br>TC<br>A SR | R A<br>SR<br>SR | SR SR<br>R A     |  |

|                       |            |            |            |                     |
|-----------------------|------------|------------|------------|---------------------|
| 220-240 V~ ; 50/60 Hz | جهد العمل  |            |            |                     |
| G30=50mbar            | G20=20mbar | G20=20mbar | G20=13mbar | فئة الغاز المستخدمة |
| 11300 واط / 827 ز / ح | 11300 واط  | 7500 واط   | 7500 واط   | إجمالي الطاقة       |

## توصيل لوحة الموقد بأخذ الغاز

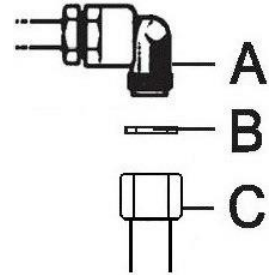
- يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للأنظمة المتداولة، يجب أن يقوم بهذه المهام فني مؤهل، معتمد من شركة توزيع الغاز أو مركز خدمة معتمد!
- قبل التركيب والتوصيل، تأكد من استيفاء مقاييس ضبط الجهاز لشروط التوزيع المحلية والتمديدات (نوع الغاز وضغطه) والتي تتطابق مع إصدار الجهاز. يشار إلى إصدار هذا الجهاز على لوحة التصنيف.
- هذا الجهاز غير مناسب للتوصيل إلى نظام عادم للدخان (على سبيل المثال مدخنة).
- تنبيه: يجب أن يتم تركيب وتوصيل الجهاز وفقاً لأنظمة التركيب المتداولة السارية المفعول. ويجب اتخاذ الحيطة لضمان التهوية الكافية ( $a = \min. 100\text{cm}^2$ ).
- قد ينجم عن استخدام موقد الغاز، حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد أنه تم تهوية المطبخ بشكل جيد وخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: يجب الحفاظ على ثقب التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية آلي (مروحة إضافية آلية). قد يستدعي الاستخدام المكثف للجهاز لفترة زمنية طويلة المزيد من التهوية، على سبيل المثال فتح إحدى النوافذ، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال رفع درجة التهوية الآلية إن وجدت.



كذلك تم تزويد الجهاز بمحول للغاز السائل، وتوصيلة مذكرة، وحشوات غير معدنية (فقط في بعض الموديلات).

### التوصيل

- على الجانب السفلي، تم تزويد لوحة الموقد بتوصيلة غاز ملولبة.
- عند التوصيل، يجب إحكام تثبيت مفصل الأنبوب لمنعه من الدوران.
- لإحكام ربط الوصلات مع بعضها، استخدم حشوات غير معدنية (جوان) ومانعات تسرب معتمدة.
- يجب أن تستخدم الحشوات (جوان) لمرة واحدة فقط. لا ينبغي أن تنتشوه الحشوات الغير المعدنية (جوان) المسطحة أكثر من 25 في المئة.
- لتوصيل الجهاز إلى مأخذ الغاز، استخدم خرطوم مرن معتمد ومجرب.
- يجب السماح لتوصيلة الخرطوم المرن التحرك بحرية. لا ينبغي أن تتلامس مع الأجزاء المتحركة من الأثاث أو مع الجزء السفلي من لوحة الموقد.
- بعد توصيل لوحة موقد الغاز، تحقق من أي تسرب عند الوصلات.



ISO7-1 R1/2 A مأخذ توصيل بحسب  
B طوق غير معدني (جوان) بسماكة 2 ملم  
C محول للغاز السائل (اعتماداً على الموديل)

استخدم فقط أنابيب وحشوات (جوان) وفقاً للمعايير. يجب أن يتم توصيل هذه الأنابيب، بحيث لا يتجاوز طولها الـ 2000 ملم، عند تمديدتها بشكل كامل. لسهولة التوصيل ومنع تسرب الغاز، قم بتوصيل الأنبوب إلى مأخذ لوحة الموقد أولاً، ثم إلى مأخذ الغاز الرئيسي. التوصيل بعكس تسلسل هذه الطريقة تعيق توصيل حشية الغاز (الجوان) بين مأخذ الغاز الرئيسي ومأخذ لوحة الموقد.

### ⚠ عند اكتمال عملية التوصيل:

- تأكد من أنه تم إحكام إغلاق جميع الوصلات تماماً باستخدام رغوة الصابون. لا تستخدم اللهب أبداً.
- وتأكد أيضاً من أن الأنابيب المرنة لا يمكن أن تتلامس مع أي جزء متحرك من لوحة الموقد (مثل الدرج) وأنها ليست في موضع يمكن أن تتضرر.
- تحقق من أن الموقد يعمل بشكل صحيح. يجب أن تكون اللهب مرنياً تماماً، وينبغي أن يكون أزرق اللون وأخضر في المركز. إذا كان اللهب غير مستقر، قم بزيادة الحجم الأدنى للهب.

• إجراءات أو تعديلات التكيف للطباخ مع نوع آخر من الغاز لا يتطلب إزالة الجهاز من سطح العمل.  
• قبل التحويل إلى نوع آخر من الغاز، قم على الفور بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي الرئيسي وقم بإغلاق صمام مأخذ الغاز.

### التعديل للتكيف مع مختلف

#### أنواع الغاز

#### (فقط في بعض الموديلات)

- أزل الشبكة الداعمة وأغطية الشعلات مع التيجان المرافقة لها.
- قم باستبدال فالات الجمل الحراري الموجودة بأخرى مطابقة لنوع الغاز الجديد والمزود المتوفر (انظر الجدول أدناه). في الشعلات المزودة، يمكن الوصول إلى عناصر التعديل خلف الفالة الرئيسية للوحة الواقية.

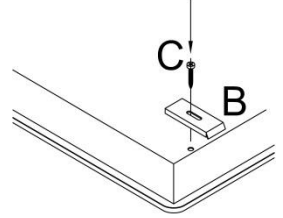
. بعد الانتهاء من هذا التسلسل، قم باستبدال ملصقة الإعدادات القديمة بأخرى جديدة مزودة من أجل المحقنة الجديدة.

. يتضمن الجدول "التعديل للتكيف مع مختلف أنواع الغاز" فئة، وأنواع الغاز المتداولة، التي يمكن استخدامها.



### إجراء التثبيت (مع تثبيت السناد)

- . يجب أن يتم تركيب سطح العمل أفقياً تماماً؛
- . ختم قطع الأسطح مع تسرب مناسبة لتجنب التورم الناجم عن الرطوبة. يجب أن يكون تسرب مقاومة للحرارة.
- . تغذية كابل اتصال أنابيب أسفل من خلال خفض التدرجي؛
- . أدخل لوحة الموقد في الفتحة المقصودة؛
- . قم بتثبيت الجهاز في وسط الفتحة المقصودة.
- . الجزء السفلي من الصفيحة مزود بثقوب حيث تم وضع بحيث يمكنك شد البراغي C التي تثبت السناد B في مكانها.



### توصيل الجهاز بالشبكة الرئيسية للتيار الكهربائي

- . يجب أن يتم توصيل الجهاز من قبل فني معتمد خبير..
- . يجب أن تتطابق حماية النظام الكهربائي مع جميع الأنظمة المتداولة.
- . يمكن الوصول إلى مشابك التوصيل عند فتح / إزالة أغطية مشابك التوصيل.
- . قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن جهد التيار الكهربائي المشار إليه على لوحة التصنيف متطابق مع جهد الدارة الكهربائية المنزلية. يجب أن يتم التحقق من جهد التيار الكهربائي من قبل فني مؤهل باستخدام جهاز قياس مناسب!
- . لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة بالجهاز على الجانب السفلي من الفرن.
- . من أجل توصيل ثابت إلى شبكة التيار الكهربائي الرئيسية، قم بتوصيل قاطع كهربائي لجميع أقطاب الدارة بين الجهاز والتيار الكهربائي الرئيسي. يجب أن يكون لهذا الجهاز توصيل منفصل لجميع الأقطاب، بحيث يؤمن قطع كامل تحت ظروف الفئة III للجهد الزائد.
- . يجب أن تكون الاجراءات الحالية والاجزاء المعزولة محمية من أي احتمال للتماس.

### تحذير!

- . قبل القيام بأية إجراءات، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. قم بتوصيل الجهاز وفقاً لمخطط توصيلات الكهرباء المزودة؛ تأكد من صحة جهد شبكة التيار الكهربائي المتداولة!
- . يجب توصيل سلك التأريض إلى المشبك المشار إليه برمز التأريض.
- . يجب تمرير كابل التوصيل الكهربائي الرئيسي عبر مشبك التثبيت الذي يحمي الشريط من السحب عن غير قصد.
- . بعد توصيل الجهاز، قم بتشغيل كافة حقول الطهي/ السخانات لحوالي ثلاث دقائق للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
- . التوصيل الغير الصحيح يمكن أن يؤدي إلى إتلاف أجزاء الجهاز، مما يجعل الضمان لاغياً.
- . يجب أن يتم تمرير كابل التوصيل الكهربائي بالجزء الخلفي من الجهاز بطريقة مناسبة بحيث لا يلامس الجدار الخلفي للجهاز، وهذا الجزء يمكن أن يسخن بشدة أثناء عمل الجهاز.

يمكن استخدام ما يلي للقيام بالتوصيل:

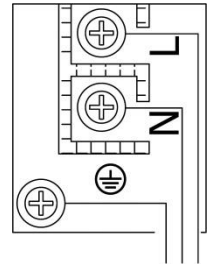
H05RR-F , 3x0,75 ملم<sup>2</sup>

H07RN-F , 3x0,75 ملم<sup>2</sup>

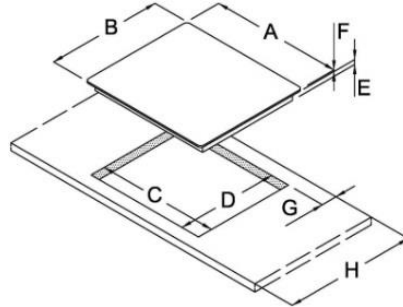
H05V2V2-F , 3x0,75 ملم<sup>2</sup>

| خط حامي  | L | بني         |
|----------|---|-------------|
| خط أرضي  | ⊕ | أصفر / أخضر |
| خط محايد | N | أزرق        |

### التوصيل



| H (ملم) | G (ملم) | F (ملم) | E (ملم) | D (ملم) | C (ملم) | B (ملم) | A (ملم) |   |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---|
| ≥ 600   | ≥ 50    | 3       | 45      | 480     | 560     | 510     | 600     | 426147-439193<br>426149-439421<br>439422        |
| ≥ 600   | ≥ 50    | 3       | 45      | 480     | 720     | 510     | 750     | 426153-450420<br>453969-429255<br>453969        |
| ≥ 600   | ≥ 50    | 9       | 40      | 480     | 560     | 510     | 585     | 426150-426152<br>439425-429253<br>439427-429254 |
| ≥ 600   | ≥ 50    | 9       | 40      | 480     | 860     | 510     | 885     | 426166-426167                                   |
| ≥ 600   | ≥ 50    | 3       | 45      | 480     | 860     | 510     | 880     | 426160-426164<br>426162-567006<br>663459-663463 |
| ≥ 600   | ≥ 50    | 9       | 40      | 480     | 720     | 510     | 750     | 439192-426158<br>426159                         |
| ≥ 600   | ≥ 50    | 5       | 40      | 480     | 860     | 510     | 885     | 567002-730852                                   |



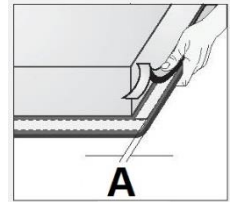
قبل إدخال الجهاز في فتحة سطح العمل في المطبخ، يجب وضع طوق من الحشية العازلة على الجانب السفلي من لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية.  
لا تقم بتثبيت الجهاز دون الحشية العازلة!

يجب إلصاق الحشية على الجهاز على النحو التالي:

- قم بإزالة الشريط الواقي عن الحشية.
- ثم ألصق الحشية على الجانب السفلي من الزجاج ، على مسافة  $A = 2-3$  ملم من الحافة تقريباً (كما هو موضح في الشكل). يجب أن يتم إلصاق الحشية على طول الحافة الزجاجية وألا تتداخل مع بعضها (تتجاوز السماكة) عند الزوايا.
- عند إلصاق الحشية، تأكد ألا يتلامس الزجاج مع أي جسم حاد.

تناسب بعناية طوقا العازلة المقدمة حول الحافة الخارجية للثقب المحرز في أعلى كما هو موضح أدناه، والضغط عليه بيديك بحيث سطحه بالكامل يلائم بشكل مريح (اتباع الأبعاد هو مبيّن).  
الأبعاد في تقليم بعناية قبالة تتجاوز طوقا **C** ("إجراء التثبيت" بعد إيزيم كوكتوب إلى الأعلى) انظر الرسم يشير أدناه إلى حفرة وإلى الحافة الخارجية للحشية

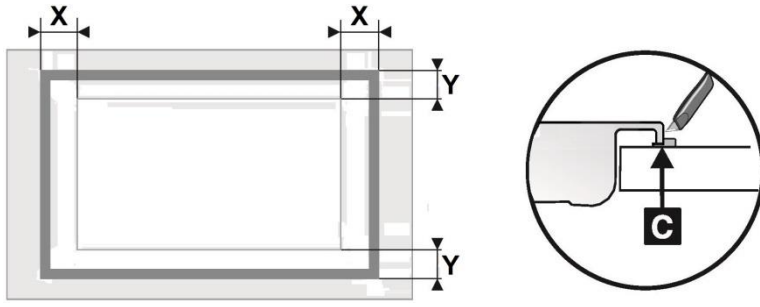
تثبيت رغوة الطوق  
(للأجهزة الزجاجية)



تركيب جلدة التثبيت  
(للسطح استينلس استيل)

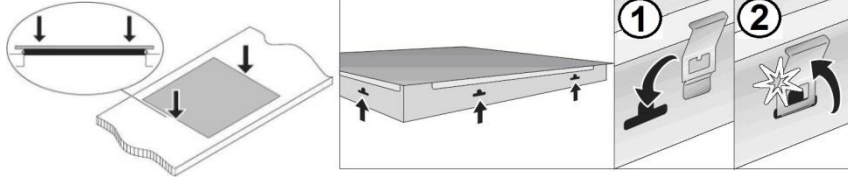
|   |       |
|---|-------|
| X | 10ملم |
| Y | 15ملم |





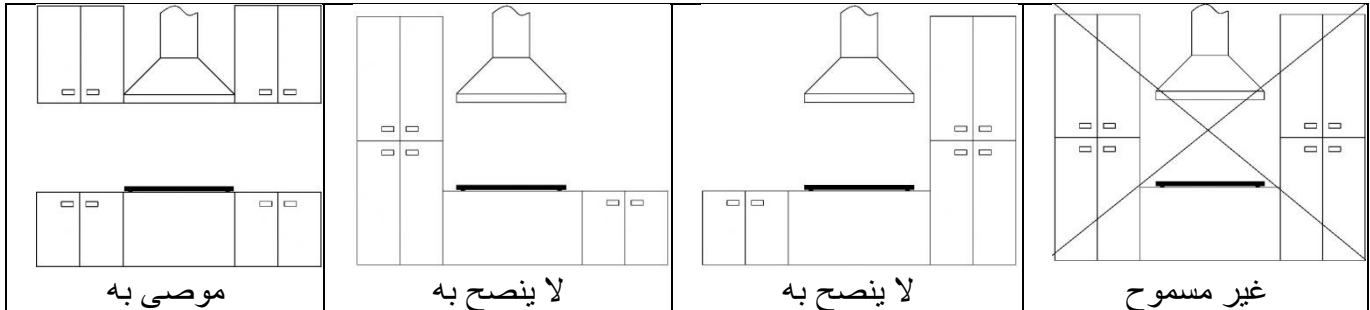
### إجراء التثبيت (مع النوايض)

- يجب أن يكون السطح أفقي تماما.
- تغطية قطع الأسطح بمادة مناسبة لتجنب الانتفاخ الناتج عن الرطوبة. يجب أن يكون المادة مقاومة للحرارة.
- ضع النوايض المتوفرة في مناطقهم.
- تغذية كابل اتصال أنابيب أسفل من خلال المدخل الخاص؛
- أدخل الجهاز في المدخل الخاص؛
- اضغط على الفرن بقوة نحو سطح العمل من الأعلى .



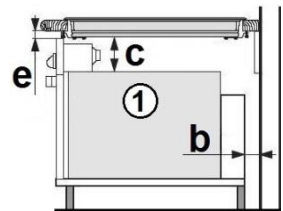
## التركيب تحذيرات هامة

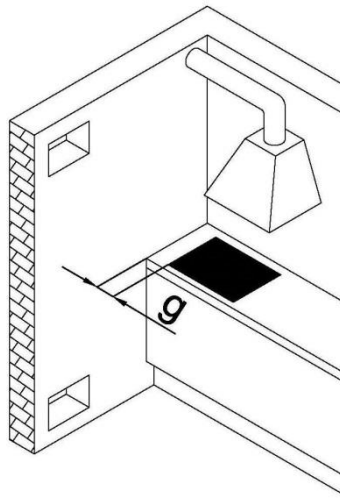
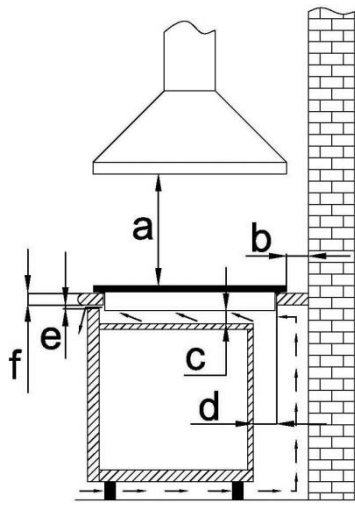
- يجب أن يقوم بتركيب الجهاز داخل سطح العمل في المطبخ الرئيسي فني مؤهل بشكل كاف.
- خشب القشرة أو أي أثاث مطبخر يجري تركيب الجهاز داخله، يجب أن يُعامل بمادة لاصقة ذو مقاومة كبيرة للحرارة (100 درجة مئوية)؛ وإلا فهناك احتمال تغيير لون أو تشوه سطح العمل.
- الشكل المثالي لتثبيت الجهاز يجب أن يكون بترك مسافة كافية على الجانبين. قد يتواجد جدار في الجهة الخلفية وخزانة طويلة أو جدار على جانب واحد. على الجانب الآخر، لا يجب أن يكون هناك خزانة أو فاصل أعلى من سطح الطهي.



- لا يسمح باستخدام لوحات أو ألواح ديكور خشبية على أسطح العمل خلف الجهاز.
- يجب أن تكون المسافة بين حافة الجهاز وأثاث المطبخ المجاور لا تقل عن 250 ملم.
- جميع الأحجام والمسافات التي يجب أخذها لعمل الجهاز بشكل جيد موضحة في الأشكال الواردة أدناه.
- لا ينبغي أن تكون قطعة أثاث المطبخ تحت لوحة الموقد مزودة بدرج. إذا كانت قطعة أثاث المطبخ هي جدار أفقي، ينبغي تثبيتها على ارتفاع لا يقل عن 20 ملم عن السطح السفلي لسطح العمل. يجب أن تكون هناك مسافة فارغة بين الجدار ولوحة الموقد، ولا يجب وضع أية عناصر في تلك الفجوة.
- إن تعليق، أو تثبيت قطع أثاث المطبخ على الحائط يجب أن يكون بعلو كافٍ حتى لا يتداخل مع سير العمل.
- يجب ألا تقل المسافة بين لوحة الموقد والشفاط عما هو مذكور في تعليمات تركيب شفاط المطبخ. الحد الأدنى للمسافة هو 800 ملم. انظر تعليمات تركيب وتشغيل الشركة المصنعة للوحة الموقد للحصول على التفاصيل.
- قم بتركيب خزانات الحائط وشفاط الطهي قبل تركيب الجهاز لتجنب إلحاق الضرر به.
- الحد الأدنى للمسافة بين لوحة الموقد المدمجة والجدار الخلفي موضحة في رسومات التركيب.
- يجب أن يكون الجزء الأمامي مزود بفتحة تهوية بحيث لا تقل عن 5 ملم.
- لا يجب تثبيت الجهاز فوق التلاجة، التلاجة-المجمدة، المجمدة، غسالة الأطباق، الغسالة، غسالة-نشافة أو النشافة.
- فقط الأفران المزودة بمروحة تبريد يمكن تركيبها تحت لوحة الفرن هذه ①
- قبل تركيب الفرن، يجب إزالة الجدار الخلفي من قطعة أثاث المطبخ في المكان الذي تم قصه لتركيب لوحة الموقد. كذلك، يجب ترك مسافة لا تقل عن 5 ملم من الجانب الأمامي.

|   |              |
|---|--------------|
| a | أدنى 800 ملم |
| b | أدنى 50 ملم  |
| c | أدنى 20 ملم  |
| d | أدنى 80 ملم  |
| e | أدنى 5 ملم   |
| f | 25-40ملم     |
| g | أدنى 250 ملم |





## تحذيرات هامة

- ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
- لا تترك الأطفال الصغار بدون مراقبة عندما يعمل الجهاز. هناك خطر التعرض للاحتراق أو السّمط.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز.
- يجب ألا يعيّن الأطفال بالجهاز.
- لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
- **تحذير:** عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.
- **تحذير:** لا تستخدم لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية) إذا كانت مشعورة أو مكسورة. إن لوحظت أية تشققات مرئية، قم على الفور بفصل الجهاز وقطع التيار الكهربائي لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف لوحة الموقد، لأن هذا قد يؤدي إلى صدمة كهربائية.
- لا ينبغي وضع العناصر المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.
- لا يمكن تشغيل لوحة الموقد من خلال أجهزة توقيت خارجية أو نظام التحكم عن بعد.
- لا تستخدم لوحة الموقد لتدفئة الغرفة.
- إذا كان هناك مقبس كهربائي على الجدار القريب من لوحة الموقد وتم توصيل أجهزة أخرى في ذلك المقبس، تأكد من عدم ملامسة كابل التيار الكهربائي مع مناطق الطهي الساخنة.
- لا تقم بتخزين أية عناصر حساسة للحرارة، أو مواد أو أدوات تحت لوحة الموقد، على سبيل المثال المنظفات، والبخاخات، وغيرها.
- في حالة تعطل الجهاز، قم بفصل الجهاز على الفور عن التيار الكهربائي الرئيسي واتصل بمركز الخدمة.
- الجهاز مُصنّع وفقاً للمعايير المثلى والمختصة بالسلامة.
- لا تقم بتوصيل لوحة لموقد لامدادات الطاقة باستخدام كابل تمديد كهربائي أو مأخذ متعددة، لأنها لا تضمن السلامة الكافية (مثل مخاطر ارتفاع درجة حرارة المأخذ المتعددة).
- قم بتوصيل الجهاز إلى توصيلات دائمة.
- إذا كان سلك التمديدات تالف يجب استبداله بسلك خاص او الحصول عليه من المصنّع الوكيل مقدم الخدمة.
- يجب أن يقوم بتركيب الجهاز داخل سطح العمل في المطبخ وتوصيلات الجهاز بالتيار الكهربائي الرئيسي وتوصيلات الغاز فني مؤهل بشكل كافٍ. (التركيب الفئة:3)
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، ستتشكل حرارة ورطوبة إضافية في الغرفة. عند استخدام الجهاز لفترة طويلة من الزمن بمستوى أداء عالي، التهوية المكثفة مطلوبة أو استخدام شفاط مطبخي في الغرفة حيث تم تركيب الجهاز.
- لا تستخدم موائد الغاز، إذا بدا اللهب غير مستقر.
- إذا شممت رائحة غاز في الغرفة، قم فوراً بإغلاق صمام مأخذ الغاز أو اسطوانة الغاز أو خط أنابيب الغاز، قم بإغلاق جميع مسببات الحريق (بما في ذلك السجائر)، قم بتهوية الغرفة، لا تقم بتشغيل أي جهاز كهربائي، واتصل بخبير الغاز الطبيعي.
- وينبغي أيضاً أن يتم إغلاق صمام مأخذ الغاز الرئيسي عند عدم استخدام موائد (رؤوس) الغاز لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال عند الذهاب في عطلة).
- لا تضع أو اني فارغة على لوحة الموقد.
- لا ينبغي استخدام لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية) كأسطح عمل. الأدوات الحادة قد تسبب خدوش.
- لا يسمح بإعداد الطعام في الألومنيوم الرقيق أو الأوعية البلاستيكية على مناطق الطهي الساخنة. لا تضع أي عناصر بلاستيكية أو رقائق ألومنيوم على لوحة الموقد السيراميكية الزجاجية (الخزفية).
- تأكد من أنه تم وضع/ تثبيت موائد (رؤوس) الغاز بشكل صحيح.
- بعد استعمال لوحات الحديد المطبقة لفترة طويلة، قد يحدث تغيير في لون لوحة وحواف منطقة الطهي. الضمان لا يغطي خدمات التصليح.
- **!** لا تستخدم مقلاة، وأواني، وشواريات أو حجارة شواء، بحجم أكبر من الحد الأقصى المحدد لكل موقد على حدى؛ بشكل خاص يجب ألا تغطي موائد أكثر بنفس الوقت. يمكن أن يؤدي تراكم الحرارة إلى تضرر الجهاز.

إن الرمز على المنتج أو على ملصقة التغليف يشير على أن هذا الجهاز مصمّم للاستخدام المنزلي فقط، فيرجى عدم استخدامه في أغراض أخرى. ولا تستخدمه كنفائية منزلية.

بل عوضاً عن ذلك يجب تسليمه إلى مراكز التجميع المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدّد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب الطريقة غير الصحيحة في التخلص من المنتج.

لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا المنتج.



تم تصنيع طباخ الغاز الكهربائي المدمج هذا للاستخدام المنزلي. أجهزتنا معبأة بمواد ملائمة للبيئة والتي يمكن إعادة تدويرها، يمكن إيداعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. كما أن مواد التعبئة والتغليف هذه مزودة بعلامة تحذيرية وفقاً لذلك. عند انتهاء دورة عمل الجهاز الخاص بك، احرص على عدم تلوث البيئة، وقم بتسليمه إلى مراكز تجميع النفايات المعتمدة للأجهزة المنزلية القديمة.

### **تعليمات الاستخدام**

تم إعداد تعليمات الاستخدام للمستخدم، حيث تصف الجهاز وطريقة استخدامه. هذه التعليمات معدة لأنواع متعددة من الأجهزة لذلك يمكن أن تجد بعض المواصفات لوظائف قد لا يمتلكها جهازك.

تصلح هذه التعليمات فقط لرمز الدولة المشار يمكن أن يقوم بتوصيل الجهاز إليه على الجهاز. إذا لم يكن هناك رمز للدولة على الجهاز، ينبغي مراعاة التعليمات الفنية لمطابقة الجهاز لمتطلبات وأنظمة الاستخدام في دولتكم.

### **تعليمات التركيب**

يجب أن يتم توصيل الجهاز وفقاً للتعليمات المرفقة به، وكذلك الالتزام بالأنظمة والمعايير وفقاً للأنظمة المتداولة. يجب أن تتم التوصيلات من قبل شخص مؤهل فقط.

### **لوحة التصنيف**

لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة بالجهاز على الجانب السفلي من الفرن.

يسعى المصنع للقيام بتعديل المنتج باستمرار. لهذا السبب، إن النص والرسوم التوضيحية في هذا الكتاب هي عرضة للتغيير دون إشعار.

احتفظ بهذه التعليمات في أماكن يسهل الوصول إليها؛ ويرجى إعطاء هذا الكتيب للمالك الجديد في حال قمت ببيعه.

|    |  |
|----|--|
| 4  | تحذيرات هامة                                   |
| 5  | التركيب  |
| 7  | توصيل الجهاز بالشبكة الرئيسية للتيار الكهربائي |
| 8  | توصيل لوحة الموقد بأخذ الغاز                   |
| 9  | المعلومات الفنية                               |
| 11 | عملية  |
| 12 | التنظيف والصيانة                               |
| 14 | تحذيرات خاصة والتبليغ عن الأعطال               |





تعليمات الاستخدام والتركيب

AR

**gorenje**

LIB30592