

Plaque de cuisson gaz
Gaskookplaat
Placa de cocina de gas

GGH 4 VET 954120

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	36
MANUAL DEL USUARIO	70



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Votre satisfaction étant notre priorité, nous vous proposons de donner
votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes
afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	18	Description de l'appareil
		19	Tableau des injecteurs
C	Utilisation de l'appareil	21	Installation
		29	Utilisation des brûleurs à gaz
D	Informations pratiques	32	Service après-vente et transport
		33	Nettoyage et entretien
		35	Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes, où chaque produit a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires à l'installation et à l'utilisation de votre nouvelle plaque de cuisson.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre appareil. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre appareil vous-même.



ATTENTION

Votre plaque de cuisson est dorénavant équipée d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs.

Il s'agit de la sécurité thermocouple, qui répond à une nouvelle réglementation sur les brûleurs à gaz.

Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée de gaz au niveau de chaque brûleur : par exemple, si la flamme s'éteint, en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur, en cas de courant d'air, ou si la manette est tournée accidentellement.

Pour allumer un brûleur :

Tournez la manette du brûleur à gaz sur la position maximum.

Allumez le gaz à l'aide d'une allumette, ou à l'aide du bouton d'allumage si votre plaque en est équipée, et maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes (maximum 10 secondes).

Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé.

Si votre brûleur ne reste pas allumé, attendez quelques instants (environ 40 secondes) et répétez la procédure.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre plaque de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

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

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des risques. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-même les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre type d'appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil.

Français

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre plaque de cuisson n'est garantie que si celle-ci est branchée à une alimentation électrique avec mise à la terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.

**ATTENTION**

Votre plaque de cuisson est conçue exclusivement pour la cuisson d'aliments. Elle est réservée à un usage domestique.

**ATTENTION**

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans

surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée du four.

- Cette plaque de cuisson n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences relatives à la ventilation.

- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays où vous vous situez se trouve sur votre appareil. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre plaque de cuisson, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires pour les conditions d'utilisation particulières.

- L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être

maintenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.

**ATTENTION**

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre plaque de cuisson deviennent chauds, et gardent une température élevée pendant un certain temps, même lorsque l'appareil est éteint.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de la plaque de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

- Ne laissez pas votre plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer des matières grasses ou des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie.

- N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'un récipient contenant de l'huile en feu ; éteignez votre plaque de cuisson et couvrez le récipient avec un couvercle afin d'étouffer la flamme.

- Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile.

- Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre plaque de cuisson lorsqu'elle fonctionne.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

**ATTENTION**

R i s q u e d'incendie : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun récipient pressurisé (tel que des aérosols) ou matériau inflammable (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson.

- Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

- Si votre appareil est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les manettes sur « 0 » pour éviter tout choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif de couper immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Ne déposez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

- Après utilisation, arrêtez la plaque de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.

Français

- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance. Votre plaque de cuisson ne doit jamais être branchée sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite, un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher votre plaque de cuisson de basculer, il convient d'installer des fixations de stabilisation. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir les explications dans la notice).
- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la plaque de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées de casseroles peuvent devenir chaudes, veillez à ce que les enfants ne puissent pas les attraper.
- Faites attention aux manettes de commande de la plaque de cuisson, qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil et pendant un certain temps après son utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer de quelconques éléments de votre plaque de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces

en verre ou la destruction d'autres éléments de votre appareil. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

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

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires ou de monter dessus (dans le cas d'une intervention au-dessus de votre plaque de cuisson).

- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer l'ampoule.



ATTENTION

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (si votre appareil en est équipé) lors de l'installation de votre plaque de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre plaque de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine.

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.

- Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre plaque de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre plaque.

Avertissements d'installation

- Attendez que l'installation soit terminée avant d'utiliser votre plaque de cuisson.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre plaque de cuisson, vérifiez soigneusement que celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs de recyclage spécifiques).

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

- Les matériaux des meubles entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

- Les conditions de raccordement au gaz de votre plaque de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz et mixtes).
- Si vous utilisez votre plaque de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit obligatoirement être installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson dans le four ou les en retirer.
- Ne laissez pas votre plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer des matières grasses ou des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'un récipient contenant de l'huile en feu ; éteignez votre plaque de cuisson et couvrez le récipient avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre plaque de cuisson lorsqu'elle fonctionne.

Lors de l'utilisation

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

- Posez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Pour les surfaces de type vitrocéramique et induction, ne coupez pas de pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme plan de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager.

Essuyez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les plaques vitrocéramiques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les plaques à induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat adaptés à l'induction (voir l'indication du fabricant sous l'ustensile).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit lors de la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les porteurs de pacemaker doivent conserver la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Assurez-vous que les manettes de commande de votre plaque de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce où l'appareil est installé.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre plaque de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de la débrancher de l'alimentation électrique. Pour les plaques de cuisson à gaz, veuillez également à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, huilez-les afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

**ATTENTION**

Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque la plaque de cuisson fonctionne ; n'obstruez pas les ouvertures ou installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante mécanique). Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre plaque de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique, le cas échéant.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Éteignez toujours votre plaque de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en la débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre plaque de cuisson.

AFIN DE GARANTIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIÈCES D'ORIGINE ET DE CONTACTER NOS REPRÉSENTANTS EN CAS DE BESOIN.

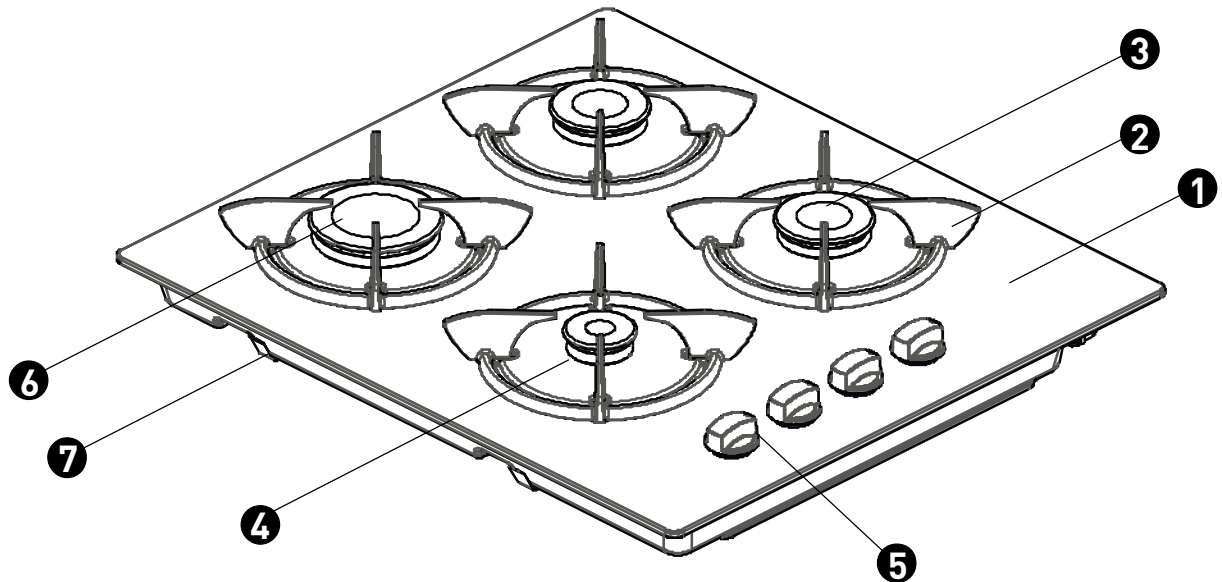
Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation UE65-2014/UE66-2014

Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par exemple, la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément aux indications du guide d'utilisation, que la pièce où l'appareil est installé est suffisamment aérée et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour toute opération d'entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au guide d'utilisation.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

Description de l'appareil



❶ Verre Securit

❷ Support de casserole

❸ Chapeau de brûleur

❹ Brûleur

❺ Manette de réglage

❻ Brûleurs à gaz

❼ Plaque inférieure



ATTENTION

Cette notice concerne plusieurs modèles d'appareils de cuisson.

Tableau des injecteurs

Marque		
Modèle	CGH 4 VET	
Type de plaque de cuisson	Gaz	
Nombre de zones de cuisson	4	
Zone de cuisson 1		
Technologie de chauffage	Gaz	
Taille	Auxiliaire	
Efficacité énergétique	%	Non disponible
Zone de cuisson 2		
Technologie de chauffage	Gaz	
Taille	Semi-rapide	
Efficacité énergétique	%	59,0
Zone de cuisson 3		
Technologie de chauffage	Gaz	
Taille	Semi-rapide	
Efficacité énergétique	%	59,0
Zone de cuisson 4		
Technologie de chauffage	Gaz	
Taille	Rapide	
Efficacité énergétique	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,3

Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1.

G30 28-30 mbar
 7,5 kW 545 g/h
 II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Classe :
 3

G20/G25
 20/25 mbar

G30/G31
 28/30-37 mbar

BRÛLEUR RAPIDE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (kW)	3	3
Débit nominal	285.7 l/h	218,1 g/h

BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE

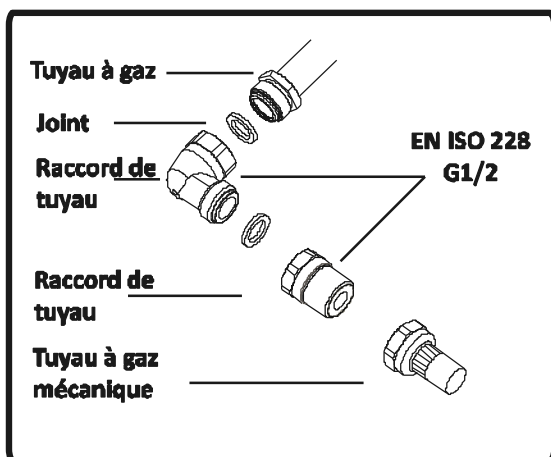
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1,75	1,75
Débit nominal	166.7 l/h	127,2 g/h

BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1.75	1.75
Débit nominal	166.7 l/h	127.2 g/h

BRÛLEUR AUXILIAIRE

Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance nominale (kW)	1	1
Débit nominal	95.2 l/h	72,7 g/h



Conseils en matière d'économie d'énergie :

Plaque de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Installation

Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs matériaux et pièces, saura répondre à tous vos besoins. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les meilleurs résultats.

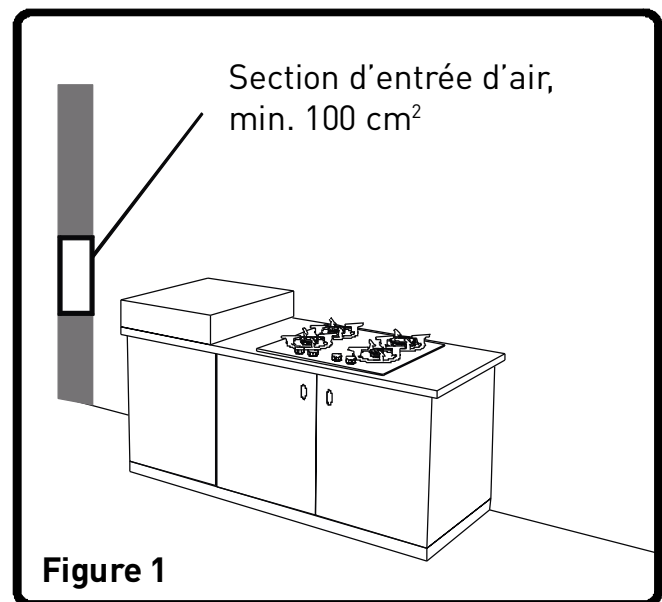
Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes afin d'éviter tout problème ou toute situation dangereuse. La notice doit aussi être lue par le technicien qui doit installer la plaque de cuisson.

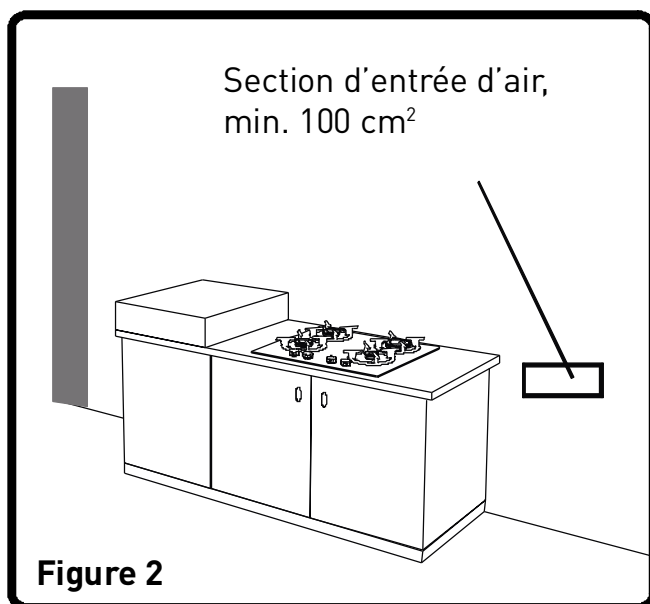
Faites appel à un service agréé pour installer votre plaque de cuisson. Après avoir sorti la plaque de cuisson et ses accessoires de l'emballage, vérifiez que la plaque ne présente aucun défaut. Si vous soupçonnez l'existence d'un défaut, n'utilisez pas la plaque et contactez immédiatement un technicien qualifié ou le magasin auprès duquel l'achat a été effectué. Cette plaque a été conçue afin d'être encastrée dans un plan de travail. Elle doit être reliée à une source électrique à l'aide du câble prévu à cet effet. L'utilisateur de cet appareil est également responsable de l'installation et de la mise en marche, conformément à cette notice et selon les normes de sécurité en vigueur.

Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit disposant en permanence d'une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installé l'appareil de cuisson doit être suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (reportez-vous au dessin ci-dessous).

- Pendant son fonctionnement, cette plaque de cuisson nécessite 2 m³/h d'air par kW.



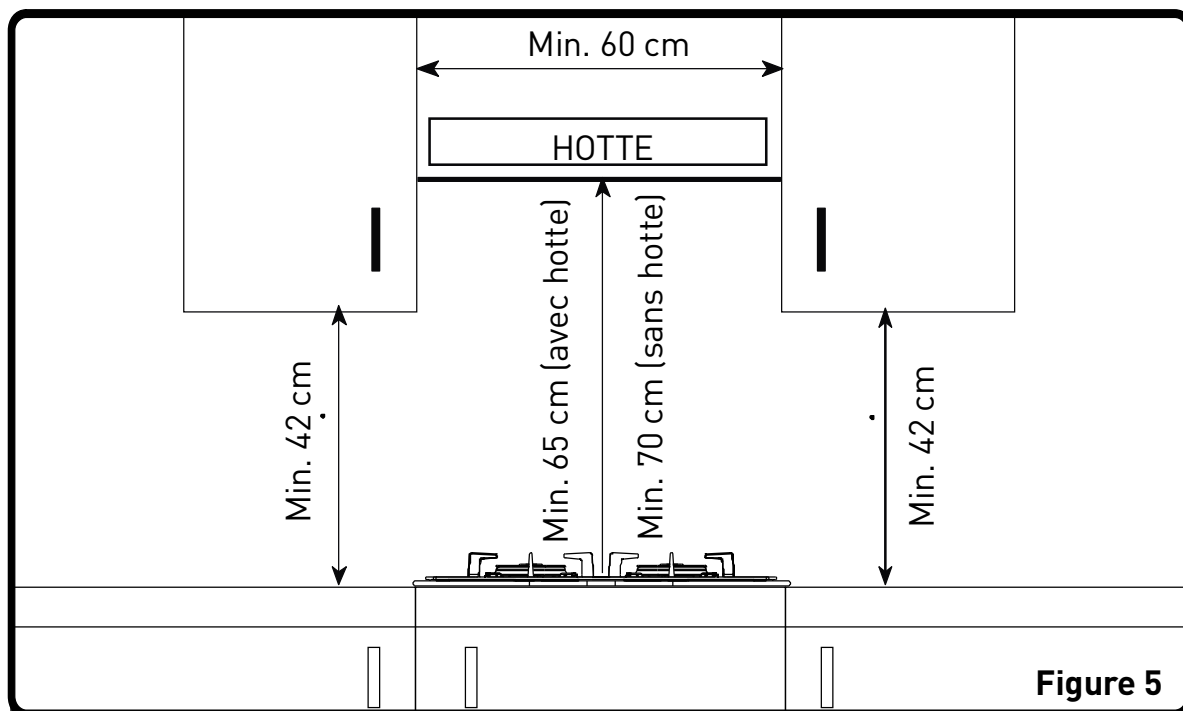
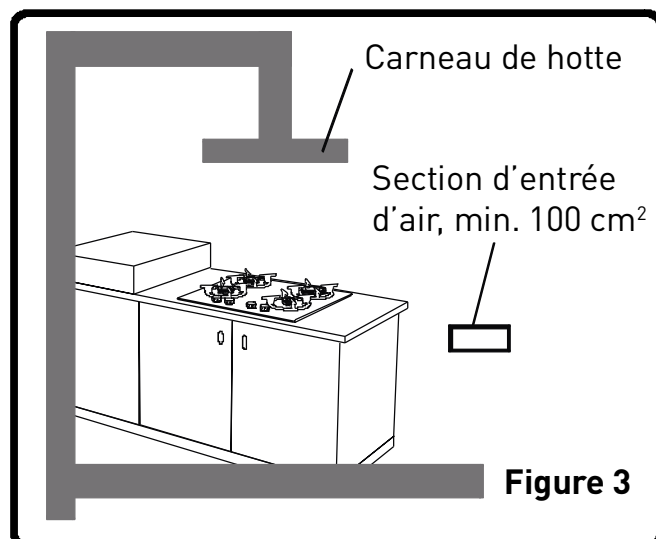


• Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm²) et sortir par le haut (au minimum 100 cm²). Ces ventilations doivent donc présenter une surface minimum de 100 cm², pour permettre une bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air, reportez-vous aux figures 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés résultant de la cuisson (pour l'évacuation), c'est-à-dire à 1,50 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur dans la pièce où la plaque est

installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit, à condition que cet endroit soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Évacuation des gaz brûlés

• Il est conseillé d'installer soit une hotte d'évacuation reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure.



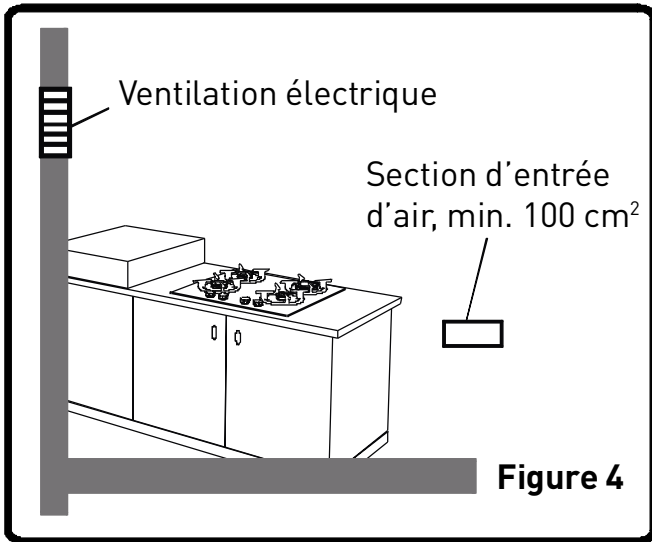
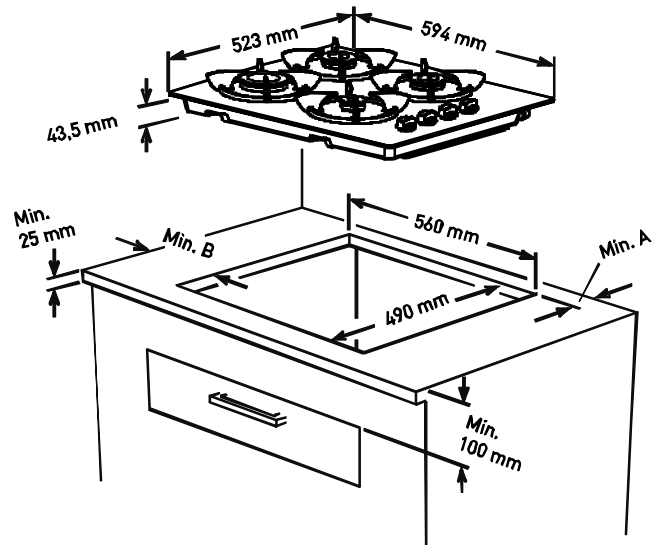


Figure 4

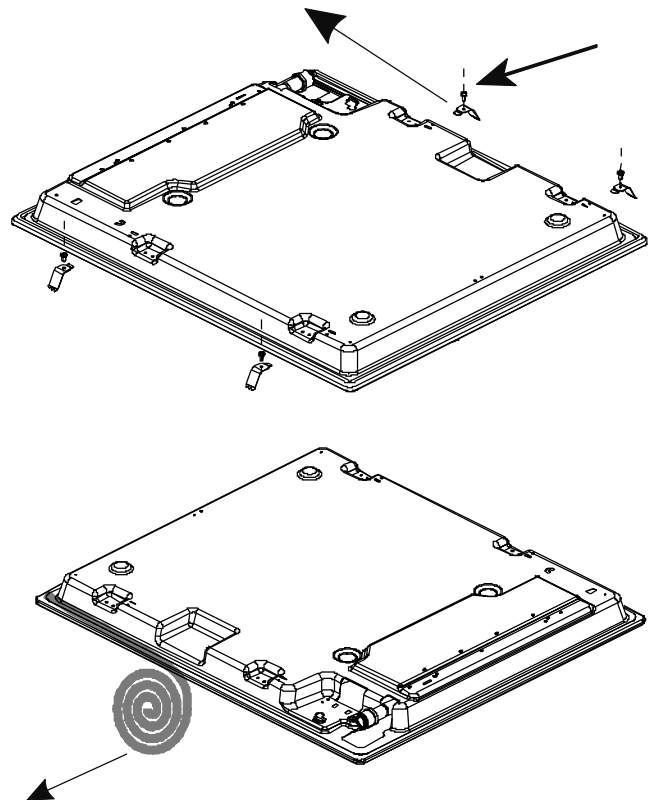
Découpe du plan de travail

• La plaque de cuisson est fournie avec un joint spécial destiné à empêcher toute infiltration de liquide sous le plan de travail. Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Appliquez le joint autoadhésif sur le pourtour de cette découpe, puis encastrez délicatement la plaque dans ce même espace, de façon à ce que les manettes soient du bon côté. Fixez correctement en serrant les pattes de fixation, comme indiqué sur le schéma. L'épaisseur du plan de travail doit être conforme aux dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous. Si l'épaisseur est inférieure aux « 20 mm » indiqués, il est possible d'insérer des entretoises en bois entre les fixations et le dessous du plan de travail. Si l'épaisseur du dessus est supérieure aux « 50 mm » indiqués, il faudra tailler le plan de travail afin que les pattes de fixation puissent s'y loger.



Murs situés près de la plaque A (mm) B (mm)

Combustible	60	150
Non combustible	40	50



- Il est impératif de laisser un espace entre la plaque de cuisson et les éléments indiqués ci-dessous :
 - 10 cm entre les cotés de la plaque et tout matériau combustible ;
 - 70 cm entre la plaque et les placards ou étagères situés en hauteur ;
 - 65 cm entre la plaque et la hotte aspirante.

- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) doit être d'au moins 65 cm. S'il n'y a pas de hotte, le meuble situé au-dessus de la plaque de cuisson ne doit pas se trouver à une hauteur inférieure à 70 cm.

- Les meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

- Veillez à ne pas placer votre plaque de cuisson près d'un réfrigérateur, et à ce qu'il n'y ait pas de matières qui puissent prendre feu, notamment des rideaux, chiffons, etc. Il est essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la plaque de cuisson et un éventuel tiroir en dessous.

Raccordement au gaz et vérification des fuites

- Le branchement au gaz de la plaque de cuisson doit également être fait par un technicien qualifié selon les normes en vigueur (conformément à l'article 10 de l'arrêté du 02/08/1977 et à la norme D.T.U 61-1, imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la plaque n'est pas utilisée).
- Vérifiez tout d'abord le type de gaz utilisé par la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (la plaque de cuisson est équipée d'origine d'injecteurs prévus pour le gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des spécifications techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces

valeurs ou variable, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement au gaz butane (G30) - propane (G31)

- Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage du gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être réalisée avec un tuyau de gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible à embout mécanique) conforme aux normes « produits encastrables » (XPD 36-112 ou NFD 36-125).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est très important de contrôler la date de péremption indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir une sécurité optimale.

Branchement au gaz naturel (G20/G25)

- Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) conformément aux normes en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

- Depuis juillet 1996

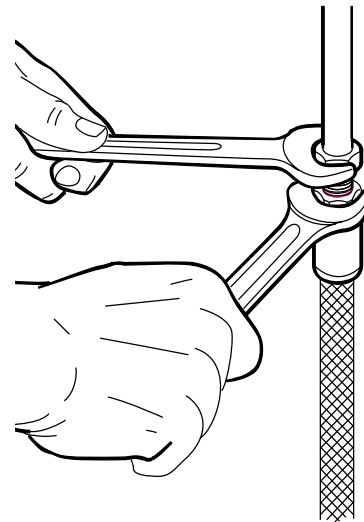
Pour toute nouvelle installation (logement neuf) ou rénovation (remplacement du robinet d'arrêt de gaz), et quelle que soit la plaque de cuisson (encastrée ou non), l'utilisation d'un tube souple est interdite. Le raccordement doit être réalisé avec un tuyau flexible (TFEM) ou rigide en cuivre (article II II b°).

- Depuis septembre 1996

Les tubes souples sont interdits pour le raccordement d'un appareil encastré. Il est obligatoire d'utiliser un tuyau flexible ou rigide en cuivre (article II II b°).

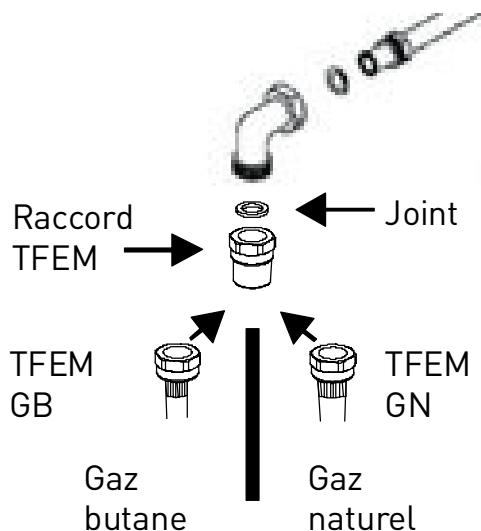
- Depuis le 1^{er} juillet 1997

Les nouvelles installations de gaz alimentées à partir d'un réseau de canalisations et réalisées dans des bâtiments neufs ou existants doivent être munies d'un dispositif de déclenchement assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz des appareils de cuisson en cas de sectionnement ou de débranchement du tuyau flexible alimentant lesdits appareils. Cette prescription s'applique également aux modifications ou compléments d'installations existantes lors du remplacement du robinet de commande d'un appareil de cuisson. Ces dispositifs satisfont aux prescriptions de l'article 4 du présent arrêté (article 10-IV).



ATTENTION

Le tuyau de gaz flexible ne doit en aucun cas passer derrière un four, ni entrer en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.



Points à respecter lors de la connexion du tuyau d'alimentation en gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux, ni entrer en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et recommencez le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
- Le tuyau doit être vérifiable sur toute sa longueur.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.



ATTENTION

N'utilisez jamais de briquet ou d'allumettes pour contrôler les fuites de gaz.

Changement de gaz



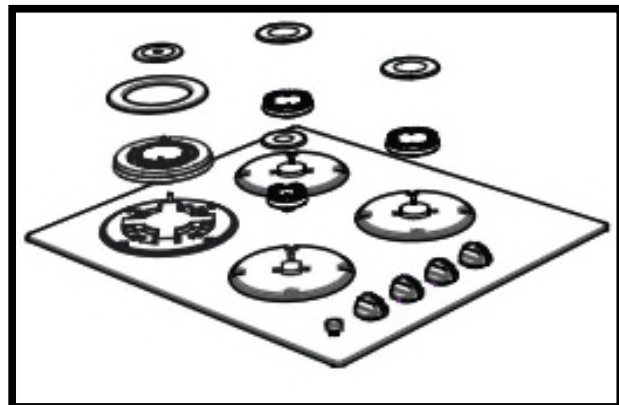
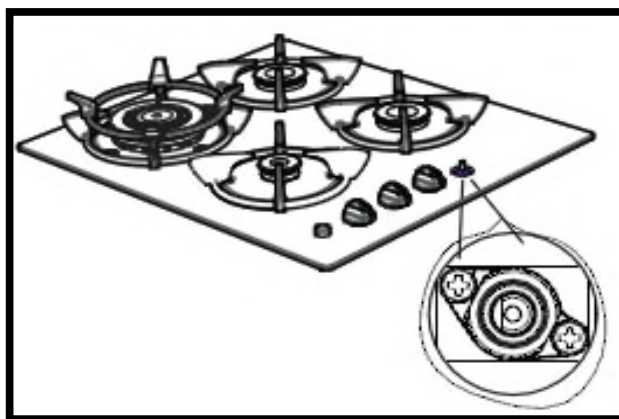
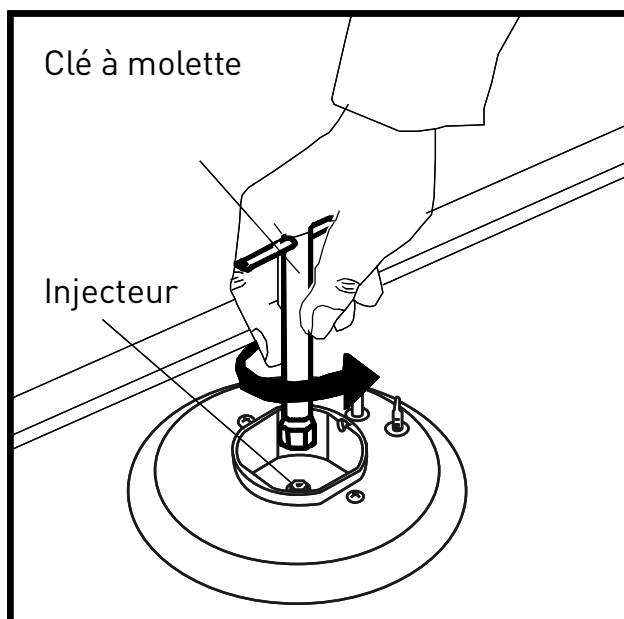
ATTENTION

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre plaque de cuisson a été conçue pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale en fonction du gaz utilisé. Les étapes ci-après doivent alors être suivies :

Changement des injecteurs :

- Coupez l'alimentation de gaz principale et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 10).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 11).
- Placez les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient bien vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support, qui devra alors être changé (non couvert par la garantie).



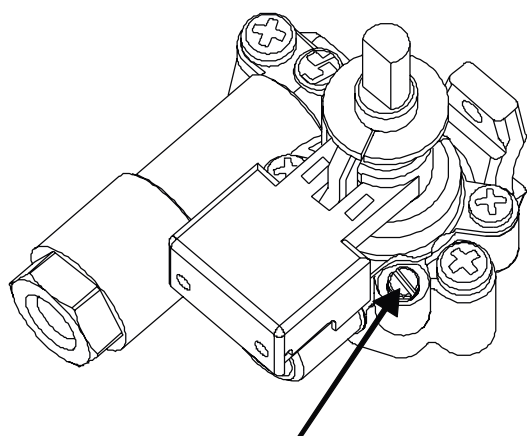
Réglage de la hauteur de flamme avec le robinet en position minimum

- En cas de changement de gaz (injecteurs), vous devez vérifier et régler la flamme en plaçant le robinet de gaz en position minimum. Assurez-vous que la plaque de cuisson est débranchée de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et

mettez-les en position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. À l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage (suivant les robinets, voir figures 12, 13 et 14), afin que la flamme du brûleur soit bien positionnée sur le minimum.

- Lorsque la flamme atteint une hauteur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

Robinet avec thermocouple



Vis de dérivation

Figure 12

Robinet avec thermocouple

Vis de dérivation

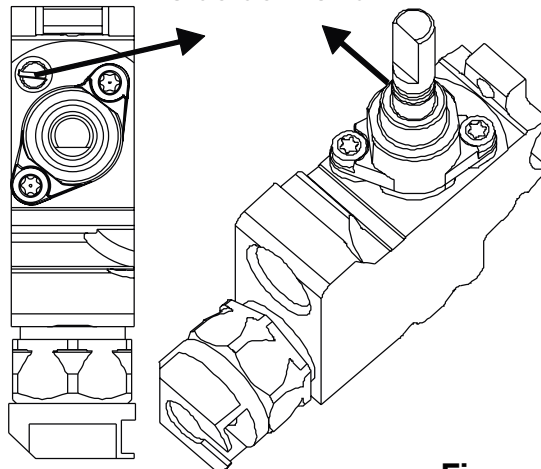


Figure 13

Robinet avec thermocouple

Vis de dérivation (à l'intérieur du trou)

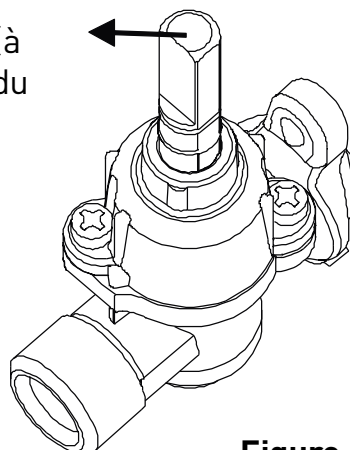


Figure 14

- En cas de changement de gaz, la vis de dérivation devra être desserrée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que la plaque de cuisson est débranchée de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.

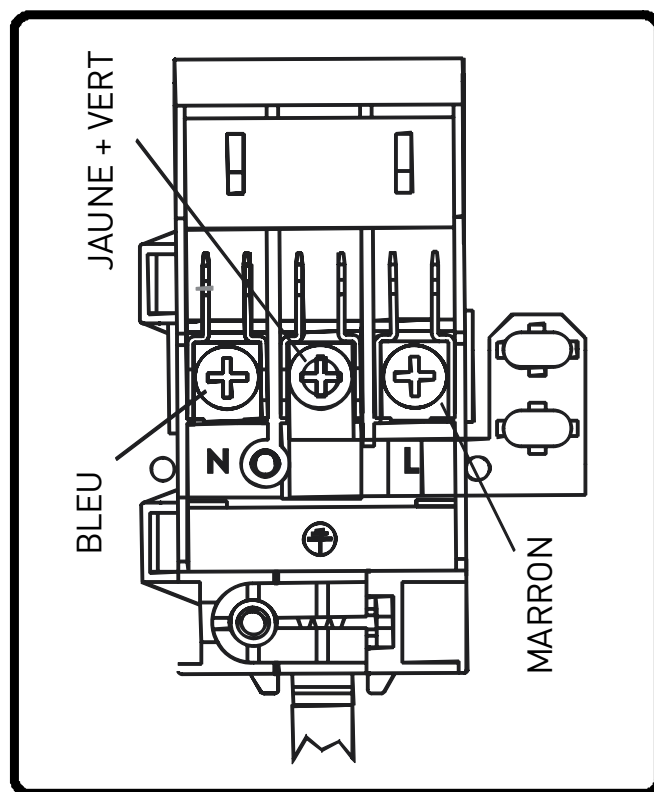
Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

- Reportez-vous au chapitre « Raccordement au gaz et vérification des fuites ».

Branchements électriques et sécurité

Vous devez impérativement respecter les instructions ci-dessous relatives au branchement électrique de la plaque. Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée, selon les normes en vigueur.

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée via un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être réalisé sur une prise avec terre. Si vous ne disposez pas d'une prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être approprié et doit être convenablement isolé durant le branchement. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, ce qui risquerait d'endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou d'entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La plaque de cuisson est prévue pour un branchement électrique en 220-240 volts. Si votre réseau électrique ne correspond pas à cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et de pertes entraînés par le non-respect de ces instructions de sécurité.



- Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type suivant : 3 x 0,75 mm², H05V V-F. Le câble de mise à la terre doit être connecté à une vis portant le symbole .
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Après avoir installé la plaque, vérifiez que la manette de commande est en position arrêt « 0 », puis effectuez le branchement. Débranchez toujours votre appareil avant tout entretien.

Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

- Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position des brûleurs.

Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre plaque de cuisson n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

- Les plaques de cuisson équipées d'une sécurité avec thermocouple minimisent le danger lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette enfoncée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché la manette, recommencez la procédure. Lorsque la flamme s'éteint, le système thermocouple ferme l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évite toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes au minimum avant de rallumer un brûleur à gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électrique des brûleurs à gaz

- Certaines plaques possèdent une fonction d'allumage automatique des brûleurs, soit par bouton-poussoir, soit par un système d'allumage automatique intégré aux manettes.

Allumage à l'aide d'un bouton-poussoir :

- Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage et, en même temps, tournez la manette du brûleur concerné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si l'allumage n'intervient pas aussitôt, fermez la manette et attendez quelques instants.

- Recommencez ensuite l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (absence d'étincelle au niveau du brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez la présence de gaz en vous servant d'une allumette, vérifiez l'alimentation électrique et appelez le Service après-vente en cas de panne avérée. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

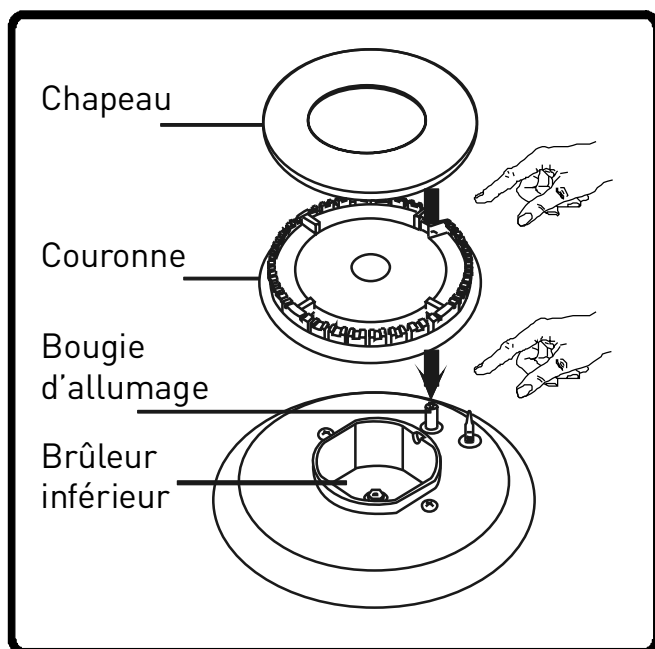
Allumage à l'aide d'un système d'allumage automatique intégré :

- Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur que vous souhaitez allumer. Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Le micro-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Maintenez la pression sur la manette jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Explication du dispositif de sécurité thermocouple :

- Un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient le gaz ouvert. Si la flamme disparaît, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

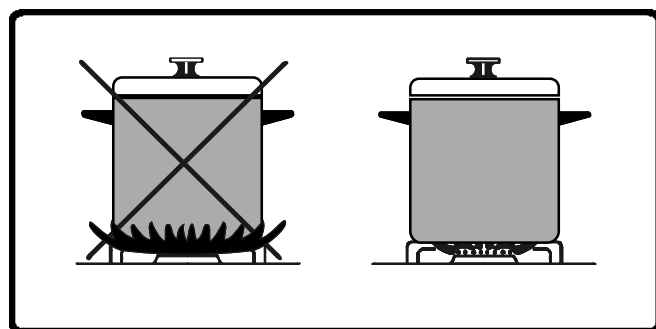
Il existe 3 positions pour les manettes de commande de la plaque de cuisson : Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position « Maxi », comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la hauteur de la flamme entre les positions « Maxi » et « Mini ». Évitez de placer la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».



- Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet de gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés. Attention, ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine et attendez au minimum 90 secondes avant de rallumer le brûleur. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 ».

- Votre plaque de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin de garantir l'efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergie. Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la flamme. Si vous utilisez des ustensiles aux dimensions inférieures à celles qui sont précisées ci-après, cela entraînera une déperdition d'énergie. Pour utiliser le gaz de la manière la plus économique possible, réglez la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint.

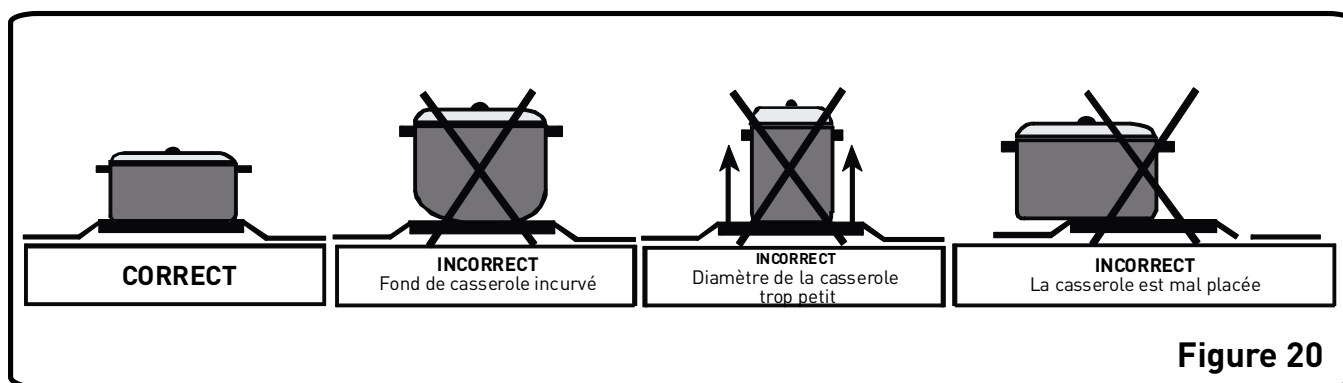
- Nous vous recommandons de couvrir systématiquement vos ustensiles de cuisson.



Brûleur rapide/Wok : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm



- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine qui débordent de la plaque de cuisson et risquent d'entraîner une surchauffe des manettes de commande.

- Si vous n'utilisez pas votre plaque pendant une période prolongée, fermez systématiquement le robinet d'arrivée du gaz.



AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur les brûleurs.

- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.

- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.

- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente :

Si la plaque ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la plaque de cuisson est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que la prise fonctionne.

Si les brûleurs de la plaque de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez que les éléments du brûleur ont bien été remis en place (surtout après le nettoyage ou l'installation).
- Il est possible que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les plaques qui fonctionnent avec des bouteilles GPL (butane ou propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après-vente.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait qu'aucune garantie ne pourra être appliquée :

- Si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou résultent du non-respect des consignes d'installation ou d'utilisation indiquées dans la notice d'utilisation, d'une fausse manœuvre, d'une négligence, d'une installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'électricité.
- Si l'utilisateur a apporté des modifications à l'appareil ou enlevé les marques ou numéros de série.
- Si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le fabricant ou le vendeur.

Informations relatives au transport :

- Si vous devez transporter la plaque de cuisson, conservez son emballage d'origine et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles des brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport, ou mieux, mettez ces éléments dans un carton distinct.

En l'absence de l'emballage d'origine, prenez les mesures appropriées afin de protéger la plaque contre les coups éventuels, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes).

Nettoyage et entretien



REMARQUE

**D é b r a n c h e z
toujours la prise
électrique avant
de commencer le
nettoyage.**

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques électriques

- Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et à ce que la plaque de cuisson soit froide avant de les nettoyer.
- Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laine d'acier épaisse ou d'outils durs, pour éviter d'endommager les surfaces. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ils ne doivent pas rester mouillés). Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir correctement remis en place les pièces.
- Évitez de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

- Pendant le nettoyage de la plaque de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs, pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées ou en acier inoxydable

- Afin de les conserver comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou de matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées ou en acier inoxydable : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface en acier inoxydable.

Autres contrôles

- Contrôlez régulièrement la date de péremption du tuyau d'arrivée de gaz. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite.

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs (par exemple, manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole , apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be

A Alvorens het toestel te gebruiken

39 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel51 Beschrijving van het toestel
52 Tabel van de injectoren**C Gebruik van het toestel**54 Installatie
62 Gebruik van de gasbranders**D Praktische informatie**65 Klantendienst en transport
66 Reiniging en onderhoud
68 Afdanken van uw oude toestel

Beste klant,

Het is ons doel u kwaliteitsproducten voor te stellen die beantwoorden aan uw verwachtingen, die vervaardigd worden in moderne fabrieken waar alle fornuizen aan kwaliteitstesten onderworpen worden.

Deze handleiding omvat alle informatie die nodig is voor de installatie en het gebruik van uw nieuwe kookplaat.

Alvorens van start te gaan met het gebruik van uw nieuwe kookplaat, raden wij u aan deze handleiding aandachtig te lezen, want deze bevat alle basisinlichtingen voor een correcte en betrouwbare installatie, een goed gebruik en een regelmatig onderhoud van uw toestel. Deze plaat mag enkel door een bekwaam vakman geïnstalleerd worden, in overeenstemming met de veiligheidsnormen en de wetten die van kracht zijn. Tracht uw toestel nooit zelf te herstellen.



OPGELET

Uw kookplaat wordt voortaan uitgerust met een veiligheidsvoorziening ter hoogte van elke brander.

Het is de thermokoppelveiligheid, die beantwoordt aan de nieuwe wetgeving inzake gasbranders.

Deze voorziening is een veiligheid die het mogelijk maakt de gastoevoer te onderbreken bij elke brander: Bijvoorbeeld wanneer de vlam dooft, bij het overlopen van een vloeistof op de brander, bij een luchtstroom of wanneer de hendel per ongeluk gedraaid wordt.

Om een brander te ontsteken:

Draai de hendel van de gasbrander op de maximumstand.

Ontsteek het gas met een lucifer of met een ontstekingsknop wanneer uw plaat ermee uitgerust is en houd de hendel gedurende enkele seconden (maximum 10 seconden) ingedrukt.

Laat de hendel los en vergewis u ervan dat de brander blijft branden.

Wanneer de brander niet blijft branden, wacht u enkele ogenblikken (ongeveer 40 seconden) en herhaalt u de procedure.

Veiligheidsinstructies

Lees deze volledige handleiding aandachtig alvorens uw kookplaat te gebruiken en bewaar deze om ze later te kunnen raadplegen.

Deze handleiding is ontworpen voor verschillende modellen. Uw kooktoestel is misschien niet voorzien van alle eigenschappen die in deze handleiding beschreven worden. Gelieve in de handleiding de eigenschappen te controleren in de paragrafen met afbeeldingen.

A l g e m e n e veiligheidsinstructies

- De vervaardiging van uw kooktoestel is in overeenstemming met alle nationale en internationale normen en reglementeringen die van kracht zijn op dit gebied.

- De onderhoudswerken mogen enkel uitgevoerd worden door bevoegde technici. Herstellings- en onderhoudswerken die uitgevoerd worden door niet bevoegde personen stellen u bloot aan risico's. Wijzig de specificaties van uw kooktoestel in geen enkel geval. Voer zelf geen herstellingen uit; u loopt het risico geëlektrocuteerd te worden.

- Vóór de installatie, vergewist u zich ervan of de lokale distributieomstandigheden (naargelang uw toestel: type en druk van het gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) compatibel zijn met de kenmerken die aangegeven worden op het identificatieplaatje van uw kooktoestel.

Bij schade die veroorzaakt wordt door een verkeerde aansluiting of niet aangepaste installatie zal de garantie niet geldig zijn.

- Voor elektrische toestellen: de elektrische veiligheid van uw kookplaat is enkel gegarandeerd indien ze aangesloten is op een elektrische voeding met aarding, conform de geldende normen inzake elektrische veiligheid. Indien u niet zeker bent dat uw elektrische installatie correct geaard is, dient u een erkend elektricien te raadplegen.



OPGELET

Uw kookplaat is exclusief ontworpen voor de bereiding van voedingsmiddelen. Deze is voorbehouden voor huishoudelijk gebruik.



OPGELET

Het toestel mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden, bijvoorbeeld in een commerciële omgeving of om een zaal te verwarmen. De fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade die het gevolg is van ongepast, verkeerd of onachtzaam gebruik.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een beperkte ervaring of kennis, wanneer deze personen begeleid worden of eerst instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van

dit toestel en wanneer ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen die reinigings- en onderhoudshandelingen uitvoeren dienen onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon.

- Probeer het toestel niet op te tillen of te verplaatsen door aan het handvat van de oven te trekken.

- Deze plaat is niet aangesloten op een afvoervoorziening voor verbrandingsproducten. Deze dient geïnstalleerd en aangesloten te worden in overeenstemming met de van kracht zijnde installatieregels. Bijzondere aandacht dient besteed te worden aan de voorschriften voor de ventilatie.

- Indien de gasbrander niet aangaat na 15 seconden, sluit

dan de brander in kwestie af, open de deur van de keuken en wacht minstens een minuut vooraleer u opnieuw probeert om de brander aan te steken.

- Deze instructies gelden enkel wanneer het symbool van het land op uw kooktoestelvoorkomt. Indien het symbool van het land niet op uw toestel voorkomt, dient u de technische instructies te raadplegen waar u de nodige informatie vindt inzake de bijzondere gebruiksvoorwaarden.

- Het toestel en de toegankelijke delen kunnen erg warm worden tijdens het gebruik. Let erop dat u de warm wordende elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, behalve wanneer ze voortdurend in de gaten worden gehouden.

**OPGELET**

T i j d e n s h e t
g e b r u i k w o r d e n
a l l e t o e g a n k e l i j k e
e l e m e n t e n v a n u w
k o o k p l a a t w a r m
e n b e h o u d e n d e z e
e e n b e p a a l d e
t i j d e e n h o g e
t e m p e r a t u u r , z e l f s
w a n n e e r h e t t o e s t e l
u i t g e s c h a k e l d i s .

- R a a k d e w a r m e
o p p e r v l a k k e n n i e t a a n (met
i n b e g r i p v a n d e b e d i e n i n g e n
e n h a n d v a t v a n d e o v e n) e n
h o u d k i n d e r e n j o n g e r d a n
8 j a a r u i t d e b u u r t v a n d e
k o o k p l a a t . W e r a d e n a a n o m
d e d e l e n d i e r e c h t s t r e e k s
a a n d e w a r m t e w o r d e n
b l o o t g e s t e l d t e l a t e n a f k o e l e n
v o o r a l e e r u z e a a n r a a k t .
- L a a t u w k o o k p l a a t n o o i t
o n b e w a a k t a c h t e r w a n n e e r
u o l i e , v l o e i b a r e o f v a s t e
v e t s t o f f e n v e r w a r m t . D e z e

stoffen kunnen bij hoge
temperatuur vuur vatten en
een brand veroorzaken.

- T r a c h t n o o i t v l a m m e n
u i t e e n k o m m e t b r a n d e n d e
o l i e t e b l u s s e n m e t w a t e r ;
s c h a k e l u w k o o k p l a a t u i t e n
z e t e e n d e k s e l o p d e k o m o m
d e v l a m t e v e r s t i k k e n .
- W a n n e e r u e e n d a m p k a p
h e b t , z e t u d e z e n o o i t
o n b e w a a k t i n w e r k i n g
w a n n e e r u o l i e l a a t
o p w a r m e n .
- L a a t g e e n o n t v l a m b a r e
s t o f f e n i n d e b u u r t v a n u w
k o o k p l a a t w a n n e e r d e z e i n
w e r k i n g i s .

**OPGELET**

R i s i c o o p b r a n d :
p l a a t s n o o i t
v o o r w e r p e n o p d e
k o o k p l a a t .



OPGELET



Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaat en bewaar geen enkel voorwerp onder druk (zoals spuitbussen) of brandbare materialen (voorwerpen in papier, plastic of stof) in de lade onder de oven of de kookplaat.

- Dit voorschrift geldt ook voor plastic keukengerei (alook voor de handvatten van keukengerei).

- Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Indien uw toestel uitgerust is met een glazen kookplaat (vitrokeramisch of inductie) en wanneer het oppervlak gebarsten is, zet u de bedieningen op '0' om een elke elektrische schok te voorkomen. Indien er barsten zitten in de elektrische platen dan dient de elektrische voeding onmiddellijk afgesloten te worden om zo elektrocutie te voorkomen.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, aangezien deze warm kunnen worden.

- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met de bedieningstoetsen; reken niet op de detector voor kookpotten.

- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ingeschakeld te worden. Uw kookplaat mag nooit aangesloten worden op een

verlengsnoer, een externe timer, een contactdoos, een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of elke andere voorziening die het toestel automatisch onder spanning brengt.

- Om te voorkomen dat uw kookplaat kantelt, wordt aangeraden de stabilisatie-elementen aan te brengen. Indien uw toestel op een sokkel geïnstalleerd werd, neemt u de noodzakelijke voorzorgen zodat het niet kan vallen. Deze stabiliseringsvoorziening moet aangebracht worden om te vermijden dat het toestel kantelt (zie uitleg in de handleiding).

- Vergewis u ervan de handvatten van de kookpotten naar de binnenkant van de kookplaat te richten, om het eventuele vallen ervan te voorkomen. De handvatten van de kookpotten kunnen warm worden, let erop dat

kinderen ze niet kunnen vastgrijpen.

- Let op voor de bedieningen van de kookplaat, deze kunnen warm worden tijdens het gebruik van uw toestel en gedurende een bepaalde tijd na het gebruik.

- Gebruik geen schurende reinigingsproducten, bijtende crèmes, schuursponzen of metalen schrapers om de elementen van uw kookplaat (glas, email, inox, plastic en verf) schoon te maken, want deze kunnen het oppervlak bekrassen en kunnen leiden tot het barsten van de glazen oppervlakken of de beschadiging van de andere elementen van uw toestel. Gebruik geen bijtende onderhoudsproducten of staalwol om de glazen deur van de oven te reinigen, vermits dat het oppervlak zou kunnen krassen en een barst in het glas zou kunnen veroorzaken.

- Gebruik geen stoomreinigers om uw kooktoestel schoon te maken.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Om te voorkomen dat de glazen elementen breken, let u erop ze niet te bekrassen tijdens de reiniging. Vermijd ook tegen de glazen oppervlakken te stoten of er accessoires op te laten vallen en op de glazen oppervlakken te kruipen (wanneer u werken uitvoert boven uw kookplaat).

- Om elektrische schokken te voorkomen, trekt u de stekker van het toestel uit het stopcontact vóór u de lamp vervangt.



OPGELET

De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik.

We raden aan jonge kinderen uit de buurt te houden.

- Oefen geen enkele druk uit op het elektrisch snoer (indien uw toestel hiermee uitgerust is) bij de installatie van uw kookplaat. Controleer ook dat het snoer niet vast komt te zitten achter uw kookplaat. Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een snoer met dezelfde eigenschappen als het originele. Deze handeling dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus om elk gevaar te voorkomen.

- Wanneer u elektrische toestellen gebruikt in de buurt van uw kookplaat, dient u te controleren of de voedingskabel van deze toestellen niet in contact komt met de hete oppervlakken van uw plaat.

Installatiewaarschuwingen

- Wacht tot de installatie afgerond is alvorens het toestel te gebruiken.
- Uw kookplaat mag enkel geïnstalleerd en in bedrijf gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die resulteert uit het verkeerd plaatsen of het installeren van uw kooktoestel door een niet-erkend technicus.
- Nadat u uw kookplaat heeft uitgepakt, dient u zorgvuldig te controleren of deze niet beschadigd werd tijdens het transport. Bij twijfel gebruikt u de plaat best niet en dient u dadelijk contact op te nemen met uw verkoper. Verpakkingsmaterialen (piepschuim, nylon, nietjes, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verzamel ze en verwijder ze onmiddellijk (steek ze in containers die specifiek bestemd zijn voor het recyclen ervan).
- Bescherm uw toestel tegen de atmosferische effecten. Stel het toestel niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof, enz.
- De materialen rond het toestel (meubels) moeten in staat zijn om een minimale temperatuur van 100 °C te verdragen.

- De omstandigheden waarin uw toestel op de gasleiding aangesloten wordt, worden aangeduid op het etiket dat achteraan aangebracht werd (enkel voor de kooktoestellen op gas en de gemengde kooktoestellen).
 - Wanneer uw kookplaat op gasflessen met propaan werkt, dient de fles buiten het huis geïnstalleerd te worden (enkel voor kooktoestellen op gas). Wij raden u aan een rookdetector te installeren en een branddeken of brandblusser in de buurt van uw kooktoestel te bewaren.
 - Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt. Deze stoffen kunnen bij hoge temperatuur vuur vatten en een brand veroorzaken.
 - Tracht nooit vlammen uit een kom met brandende olie te blussen met water; schakel uw kookplaat uit en zet een deksel op de kom om de vlam te verstikken. Wanneer u een dampkap hebt, mag u deze nooit onbewaakt inschakelen wanneer u olie opwarmt. Laat geen ontvlambare stoffen in de buurt van uw kookplaat wanneer deze in werking is.
 - Plaats de kookpotten steeds in het midden van de kookzone en richt de handvatten zodat ze niet hinderlijk zijn en kinderen ze niet vast kunnen grijpen.
- Tijdens het gebruik**
- Plaats geen ontvlambare of brandbare materialen in de buurt van uw kookplaat tijdens de werking.
 - Gebruik steeds keukenhandschoenen om de kookplaten in de oven te zetten of ze eruit halen.

- Gebruik de kookzones niet wanneer er geen kookpot op staat of wanneer er een lege kookpot op staat.
 - Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem op de elektrische kookplaten.
 - Snijd geen brood op het glas van vitrokeramische en inductieplaten. De glazen plaat mag niet als werkblad gebruikt worden. Let erop geen kommen op deze oppervlakken te plaatsen die het glas zouden kunnen beschadigen. Kommen met scherpe randen kunnen het glazen oppervlak bekrassen en beschadigen.
- Veeg de onderkant van de kookpotten steeds schoon met een doek vooraleer u ze op het glazen oppervlak zet. Hierdoor kunnen de micropartikels onder de kom, die het glas zouden kunnen bekrassen verwijderd worden.
- Gebruik enkel kookgerei met een platte bodem op de vitrokeramische oppervlakken.
 - Gebruik op de inductieplaten enkel kookgerei met een platte bodem dat geschikt is voor inductie (zie indicatie van de fabrikant onder het kookgerei).
 - Het is mogelijk dat u een geluidje hoort bij de inwerkingstelling van een kookzone.
 - Gebruikers met een pacemaker dienen hun bovenlichaam minstens 30 cm van de ingeschakelde inductiekookzone te houden.
 - Indien u uw kookplaat gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te halen. Voor kookplaten op gas dient u er

ook op te letten de gaskraan dicht te draaien wanneer u het toestel niet gebruikt.

- Wanneer u uw platen bepaalde tijd niet gebruikt, moet u er een beetje olie op doen om te voorkomen dat ze gaan roesten (gietijzeren platen).
- Vergewis u ervan dat de bedieningsknoppen van uw kookplaat steeds op '0' staan wanneer uw kooktoestel niet gebruikt wordt.



OPGELET

Let erop dat de keuken goed geventileerd is wanneer de kookplaat in werking is; verstopt de openingen niet of installeer een mechanische ventilatie (bijvoorbeeld een mechanische dampkap). Bij elektrische kooktoestellen veroorzaakt het koken ook vocht en geuren. U dient een mechanisch ventilatietoestel te installeren.



OPGELET

Het gebruik van een kooktoestel op gas wekt warmte, vocht, geuren en gasverbrandingsproducten op in de kamer waar het kooktoestel geïnstalleerd werd.

- Langdurig gebruik van uw kookplaat kan een extra verluchting vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam of het verhogen van de mechanische ventilatie, indien geïnstalleerd.

Tijdens de reiniging en het onderhoud

- Schakel uw kookplaat steeds uit vóór de reiniging of het onderhoud, door de stekker uit het stopcontact te trekken of de hoofdschakelaar uit te zetten. Verwijder nooit de bedieningsknoppen om het bedieningspaneel schoon te maken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om de onderdelen van uw kookplaat schoon te maken.

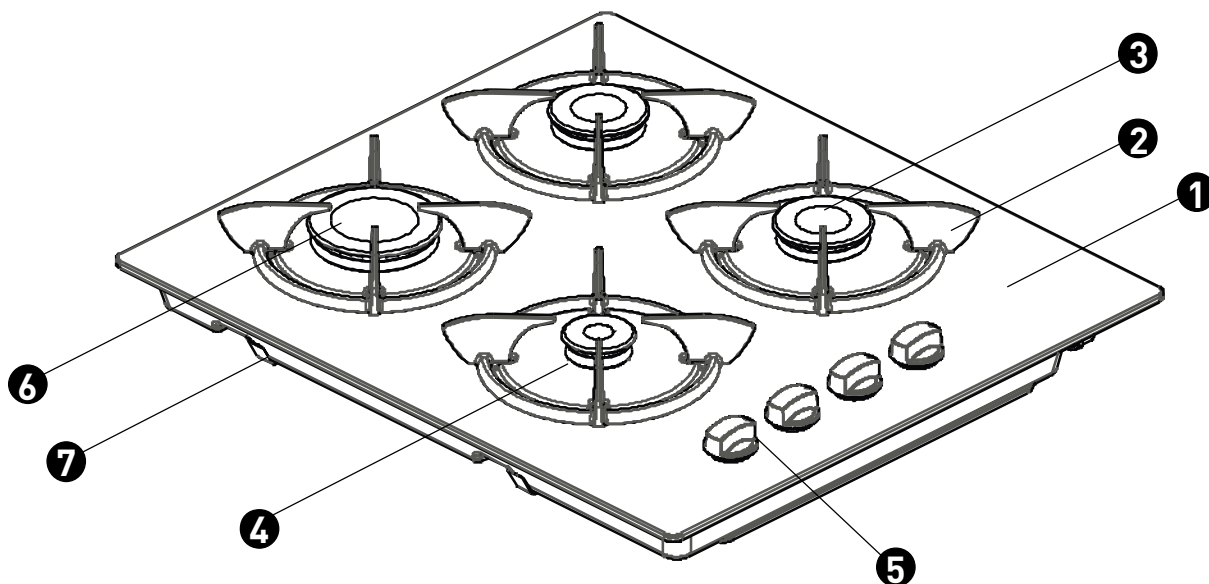
OM DE DOELTREFFENDHEID EN DE VEILIGHEID VAN UW TOESTEL TE GARANDEREN, RADEN WIJ U AAN STEEDS ORIGINELE WISSELSTUKKEN TE GEBRUIKEN EN INDIEN NODIG CONTACT OP TE NEMEN MET ONZE VERTEGENWOORDIGERS.

Waarden getest en berekend conform verordening EU65-2014/EU66-2014

Om de globale impact van het bereidingsproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte waar het toestel zich bevindt, voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan om de motor uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Voor elke onderhoudshandeling: gelieve erop te letten de overeenkomstige onderdelen in overeenstemming met de handleiding te demonteren. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel aan het einde van zijn levensduur.

Beschrijving van het toestel



1 Veiligheidsglas

2 Kookpothouder

3 Branderdeksel

4 Brander

5 Bedieningsknop

6 Gasbranders

7 Onderste plaat

**OPGELET**

Deze handleiding gaat over verschillende modellen kooktoestellen.

Tabel van de injectoren

Merk		
Model	CGH 4 VET	
Type kookplaat	Gas	
Aantal bereidingszones	4	
Kookzone 1		
Verwarmingstechnologie	Gas	
Omvang	Hulpbrander	
Energetische doeltreffendheid	%	Niet beschikbaar
Kookzone 2		
Verwarmingstechnologie	Gas	
Omvang	Semisnel	
Energetische doeltreffendheid	%	59,0
Kookzone 3		
Verwarmingstechnologie	Gas	
Omvang	Semisnel	
Energetische doeltreffendheid	%	59,0
Kookzone 4		
Verwarmingstechnologie	Gas	
Omvang	Snel	
Energetische doeltreffendheid	%	57,0
Energetische doeltreffendheid van de kookplaat	%	58,3

Deze kookplaat is in overeenstemming met de norm EN 30-2-1.

G30 28-30 mbar
7,5 kW 545 g/u
II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Klasse:
3

G20/G25
20/25 mbar

G30/G31
28/30-37 mbar

SNELLE BRANDER

Merkteken injector (1/100 mm)	115	85
Nominaal vermogen (Kw)	3	3
Nominaal debiet	285.7 l/u	218,1 g/u

MIDDELSTE BRANDER

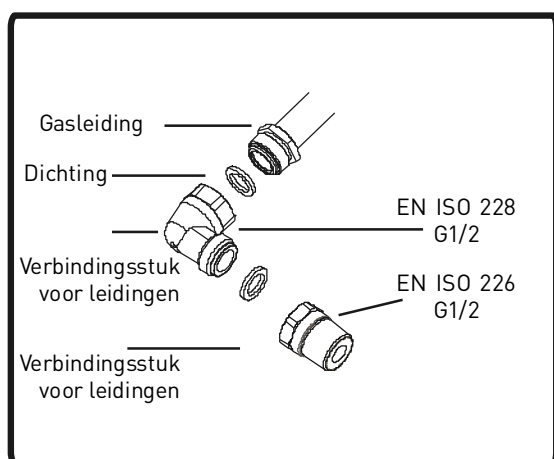
Merkteken injector (1/100 mm)	97	65
Nominaal vermogen (Kw)	1,75	1,75
Nominaal debiet	166.7 l/u	127,2 g/u

MIDDELSTE BRANDER

Merkteken injector (1/100 mm)	97	65
Nominaal vermogen (Kw)	1.75	1.75
Nominaal debiet	166.7 l/u	127.2 g/u

HULPBRANDER

Merkteken injector (1/100 mm)	72	50
Nominaal vermogen (Kw)	1	1
Nominaal debiet	95.2 l/u	72,7 g/u



Advies inzake energiebesparing:

Kookplaat

- Gebruik enkel potten en pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik enkel potten en pannen met een passende omvang.
- Gebruik potten en pannen met deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistoffen of vetten.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u het vermogen.

Installatie

Deze moderne, handige en praktische plaat, die vervaardigd werd met de beste onderdelen en materialen, zal in alle opzichten aan uw verwachtingen beantwoorden. Lees deze handleiding aandachtig om alle functies te kennen en de best mogelijke resultaten te verkrijgen, alvorens uw kookplaat te gebruiken.

Houd voor een correcte installatie rekening met volgende aanbevelingen om elk probleem of elke gevaarlijke situatie te voorkomen. De handleiding dient ook gelezen te worden door de technicus die de plaat moet installeren.

Doe een beroep op een erkende dienst voor het installeren van uw kookplaat.

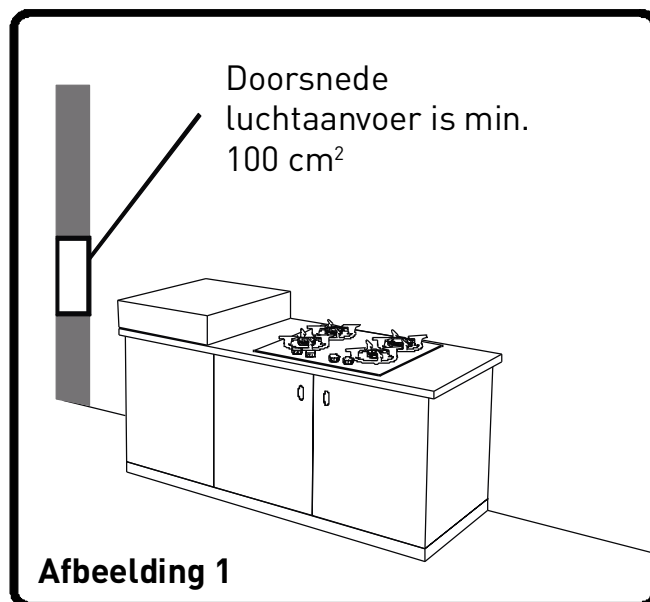
Controleer nadat u de kookplaat en de accessoires uit de verpakking heeft gehaald, of deze geen defect vertonen. Gebruik de plaat niet wanneer u vermoedt dat ze defect is en contacteer onmiddellijk een erkend technicus of de winkel waar u het toestel aangekocht hebt. Deze kookplaat werd ontworpen om ingebouwd te worden in een werkblad. Ze dient aangesloten te worden op een stroombron via de kabel die hiervoor voorzien werd. De gebruiker van dit toestel is eveneens verantwoordelijk voor de installatie en in de inbedrijfstelling, conform deze handleiding en in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen.

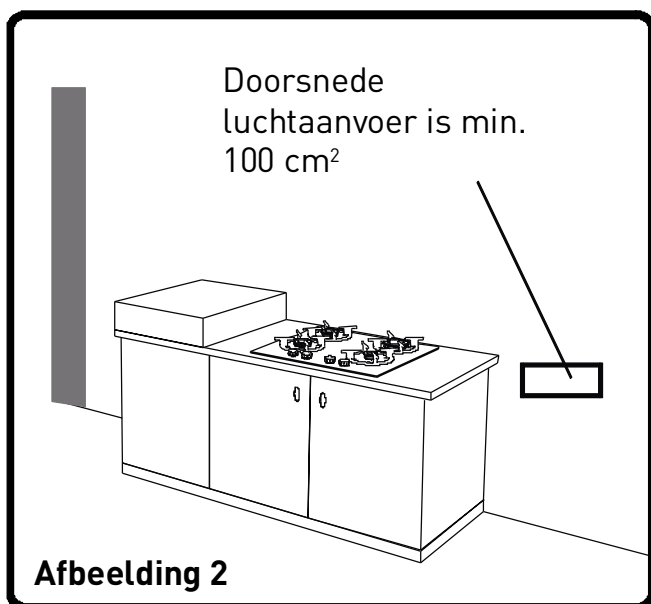
Omgeving waar uw kookplaat geïnstalleerd wordt

- Uw kookplaat dient geïnstalleerd en gebruikt te worden in een ruimte die over voldoende ventilatie beschikt. De verbranding van het gas is mogelijk dankzij de zuurstof in de lucht. Deze lucht dient vernieuwd te worden en de

verbrandingsproducten moeten afgevoerd worden conform de geldende wetgeving. De natuurlijke ventilatie van de kamer waar het kooktoestel geïnstalleerd wordt, dient voldoende te zijn opdat het gas in deze omgeving gebruikt kan worden. De gemiddelde luchttoevoer dient via de ventilatie in de muren die rechtstreeks in contact staan met buiten te gebeuren (raadpleeg onderstaande tekening).

- Tijdens de werking heeft deze kookplaat 2 m³ lucht per uur per kW nodig.



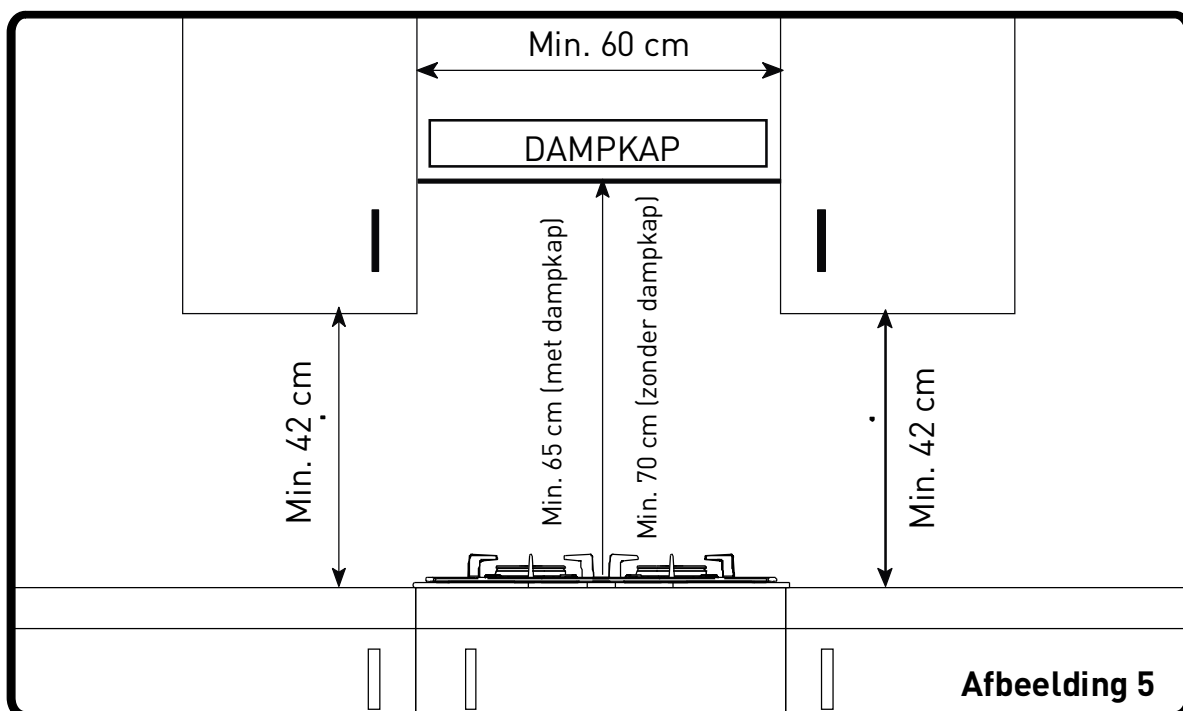


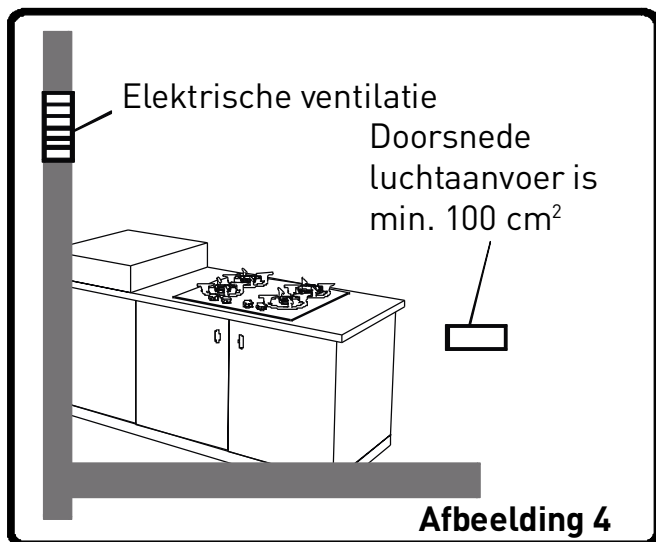
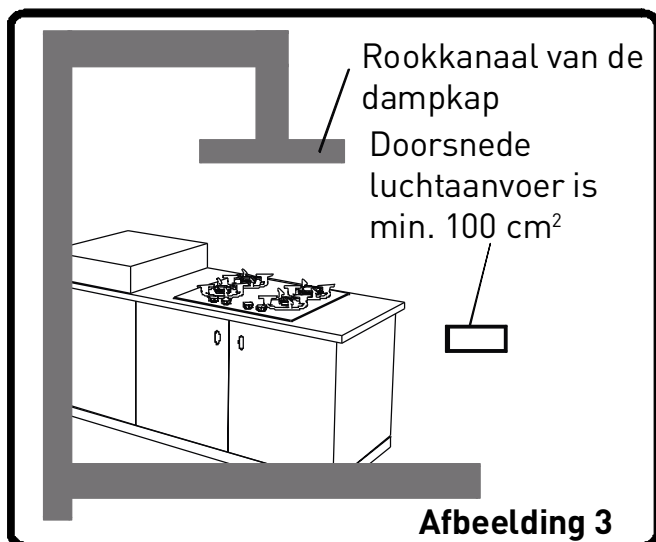
- De luchtstroom dient onderaan aangevoerd (minimum 100 cm²) en bovenaan afgevoerd te worden (minimum 100 cm²). Deze ventilaties dienen dus een minimumoppervlakte te hebben van 100 cm², om zo een goede luchtcirculatie toe te laten. Deze ventilaties dienen open te zijn en mogen nooit verstopt zitten. Ze dienen zich bij voorkeur vlakbij de achterkant van de kookplaat te bevinden (raadpleeg afbeeldingen 1 en 2 voor de luchttoevoer) en tegenover de door het

toestel verbrande gassen (voor de afvoer), met name minstens 1,50 m boven de grond. Indien het onmogelijk is om deze ventilaties naar buiten te openen in de ruimte waar de kookplaat geïnstalleerd is, kan de nodige lucht ook van een andere plek komen op voorwaarde dat deze ruimte correct geventileerd wordt en dat het niet om een slaapkamer of een gevaarlijke plaats gaat.

Afvoeren van verbrande gassen

- We raden aan ofwel een dampkap die rechtstreeks aangesloten is op een leiding die rechtstreeks naar buiten loopt (afb. 3), ofwel een elektrische ventilator te installeren op het venster of de buitenmuur (afb. 4) om de verbrande gassen rechtstreeks naar buiten te kunnen afvoeren. Het vermogen van de elektrische ventilator dient berekend te worden om de lucht in de keuken 4 tot 5 keer te kunnen vernieuwen per uur, met het eigen luchtvolume per uur.

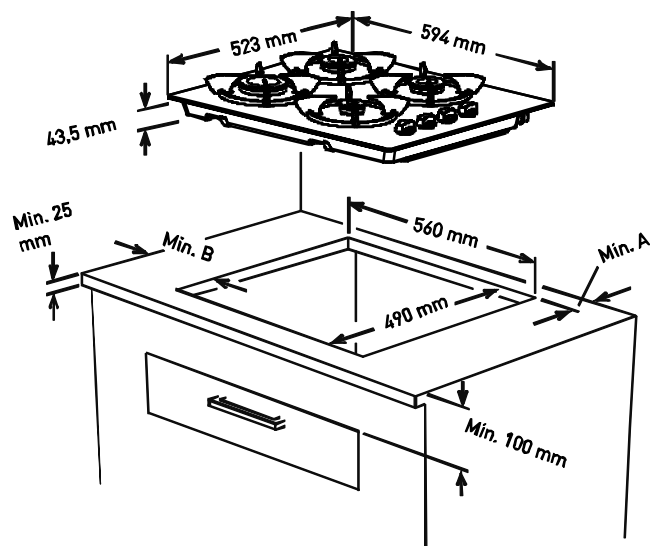




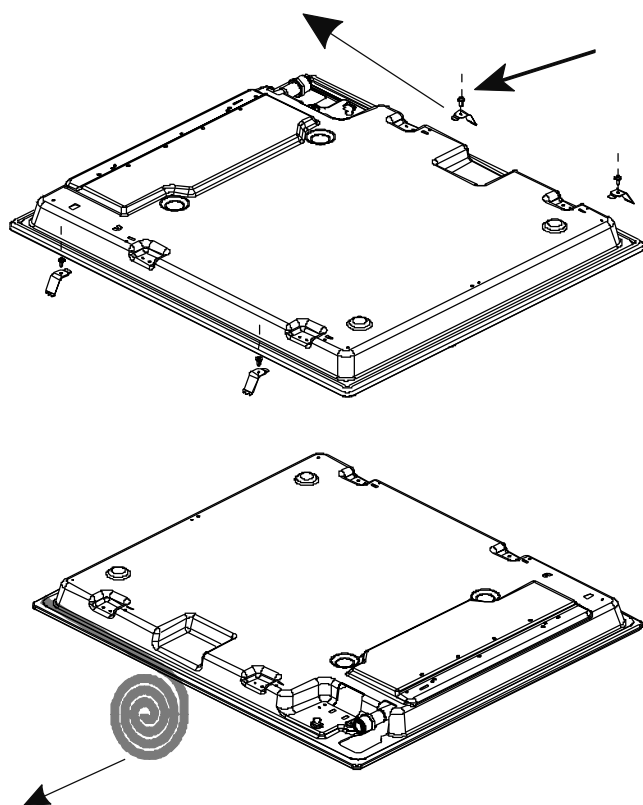
Uitsparing van het werkblad

• Uw kookplaat wordt geleverd met een bijzondere dichting bestemd om infiltratie van vloeistof onder het werkblad te vermijden. Zaag het werkblad volgens de afmetingen die in het schema aangeduid zijn. Breng de zelfhechtende dichting aan op de omtrek van deze uitsnijding en bouw vervolgens voorzichtig de plaat in de dezelfde ruimte in, zodat de bedieningshendels aan de juiste kant zitten. Bevestig correct door de bevestiging aan te draaien zoals op het schema aangegeven wordt. De dikte van het werkblad moet conform de op het onderstaande schema aangeduide afmetingen zijn. Bij een dikte kleiner dan '20 mm' kunnen er houten spieën tussen de bevestiging en de onderkant van het

werkblad geplaatst worden. Indien de dikte van de bovenkant groter is dan '50 mm', dient het werkblad zodanig gezaagd te worden dat de bevestiging er in past.



Muren in de buurt van de kookplaat	A (mm)	B (mm)
Brandbaar	60	150
Niet-brandbaar	40	50



- Er dient ruimte gelaten te worden tussen de kookplaat en de onderstaande elementen:
 - 10 cm tussen de plaat en elk brandbaar materiaal;
 - 70 cm tussen de plaat en de kasten en rekken erboven;
 - 65 cm tussen de plaat en de dampkap.
- De hoogte tussen de kookplaat en de dampkap (of de wandelementen) dient minstens 65 cm te zijn. Wanneer er geen dampkap is, mag het meubel boven de kookplaat zich niet op een hoogte van minder dan 70 cm bevinden.

- De meubels errond dienen vervaardigd te worden uit een materiaal dat bestand is tegen een temperatuur van 100 °C.

- Let erop dat u uw kookplaat niet vlakbij een koelkast plaatst en dat er geen materialen vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.

Het is van essentieel belang dat u een scheiding plaatst tussen de kookplaat en een eventuele lade eronder.

Aansluiting op de gasleiding en controle op lekken

- De gasaansluiting van de kookplaat dient ook door een erkend technicus te gebeuren volgens de van kracht zijnde normen (volgens artikel 10 van het besluit van 02/08/1977 en de regels van de norm D.T.U 61-1 die opleggen dat op het uiteinde van de leiding een bedieningskraan voor aardgas aanwezig is met een reduceerklep-ontspanner conform norm NF D 36-303. Deze bedieningskraan laat toe de gastoevoer te onderbreken wanneer de kookplaat niet gebruikt wordt.
- Controleer eerst het type gas dat door de kookplaat gebruikt wordt. Deze informatie wordt aangeduid op het etiket dat aan de achterkant van de kookplaat gekleefd wordt (de kookplaat is oorspronkelijk voorzien van injectoren die voorzien zijn voor aardgas). U vindt er de informatie met betrekking tot het

soort gas en de injectoren in de tabel met technische specificaties. Controleer of de druk van de gastoevoer conform is met de waarden die aangeduid zijn in de tabel met technische specificaties om zo een optimale efficiëntie en een minimum gasverbruik te garanderen. Indien de druk van het gebruikte gas verschilt van deze waarden of variabel is, dient u een drukregelaar op de aanvoerleiding te installeren. We raden u aan de klantendienst te contacteren om deze metingen en afstellingen uit te voeren.

Aansluiting voor butaan (G30) – propaan (G31)

- De technicus dient eerst de afstelling van het gas van uw kookplaat te controleren. Wanneer deze op aardgas werkt, dienen de injectoren (zie hieronder) vervangen te worden om de kookplaat te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie dient verplicht te gebeuren met een specifiek voor gas voorziene TFEM butaan-/propaanleiding (leiding met mechanisch opzetstuk) conform de normen voor 'inbouwbaar producten' (XPD 36-112 of NFD 36-125). De maximaal toegestane lengte bedraagt 1,5 m. Het is zeer belangrijk de vervaldatum, die aangegeven wordt op de leiding, in de gaten te houden en de leiding te vervangen vóór deze datum om de veiligheid te garanderen.

Aansluiting op aardgas (G20/G25)

- De technicus moet een leiding met mechanisch opzetstuk (TFEM) plaatsen, conform de geldende normen (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).
- Sinds juli 1996
Voor elke nieuwe installatie (nieuwbouw) of verbouwing (vervanging van de gastoevoerkraan) en ongeacht de kookplaat (inbouw of niet), is het gebruik van een soepele leiding verboden. De aansluiting moet met een flexibele leiding (TFEM) of harde leiding in koper gebeuren (artikel II b°).

- Sinds september 1996

Soepele leidingen zijn verboden voor het aansluiten van een inbouwtoestel. Verplicht gebruik van een flexibele of harde leiding in koper (artikel II II b°).

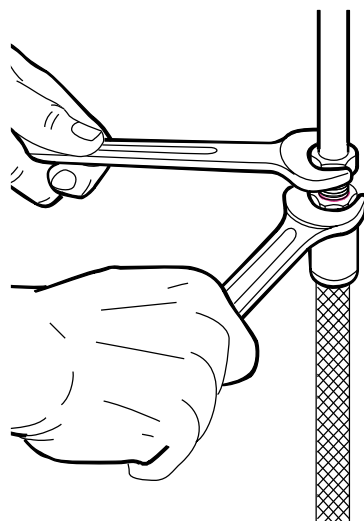
- Sinds 1 juli 1997

De nieuwe gasinstallaties die gevoed worden via een netwerk van leidingen in nieuwe of bestaande gebouwen dienen voorzien te worden van een inschakelsysteem dat de automatische onderbreking van de gastoevoer naar de kooktoestellen onderbreekt wanneer ze doorgesneden of losgekoppeld worden van de flexibele leiding die voormelde toestellen voedt. Dit voorschrift is eveneens van toepassing op aanvullingen op bestaande installaties bij het vervangen van een bedieningskraan van een kooktoestel. Deze voorzieningen voldoen aan de voorschriften van artikel 4 van dit besluit (artikel 10-IV).



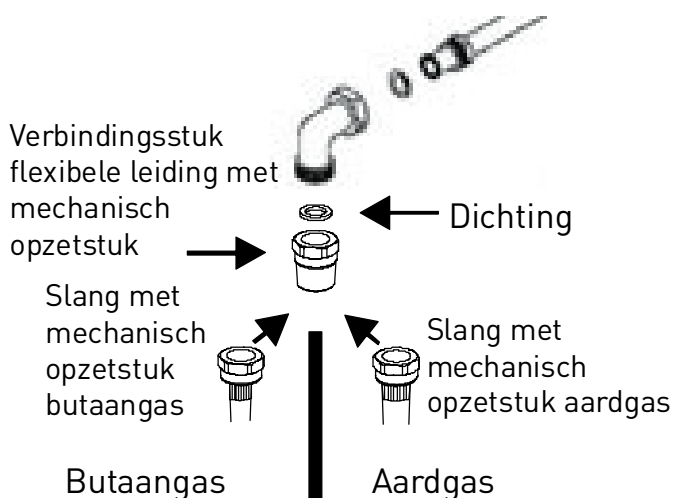
OPGELET

De flexibele gasleiding mag in geen geval achter een oven lopen en niet in contact komen met voorwerpen die verbranding zouden kunnen veroorzaken.



Punten om na te leven tijdens de aansluiting van de leiding op de gastoevoer:

- Geen enkel deel van de leiding mag in contact staan met een oppervlak dat warmer wordt dan 90 °C. De minimumafstand tussen de leiding en de warme delen dient 20 mm te bedragen.
- de lengte van de leiding mag niet langer zijn van 1,5 m.
- De leiding mag niet gesneden, geklemd of geplooid worden.
- De leiding mag niet defect zijn en mag niet in contact staan met scherpe of snijdende randen of met bewegende voorwerpen.
- Vóór de installatie dient de leiding volledig gecontroleerd te worden om na te gaan of deze geen fabricagefout vertoont.
- Wanneer het gas aangesloten is, dient de dichtheid van de leiding gecontroleerd te worden met een specifiek product met luchtballen door een erkend technicus. Er mogen geen luchtballen verschijnen. Wanneer er luchtballen verschijnen, controleert u de aansluitingspakking en hervat u de test. Gebruik tijdens deze controle nooit een aansteker, lucifer...
- De leiding dient over de volledige lengte gecontroleerd te worden.
- De geldigheidsdatum van de leiding dient regelmatig gecontroleerd te worden.



**OPGELET**

Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

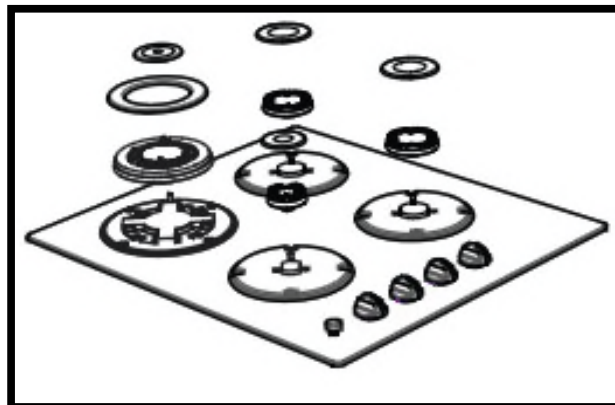
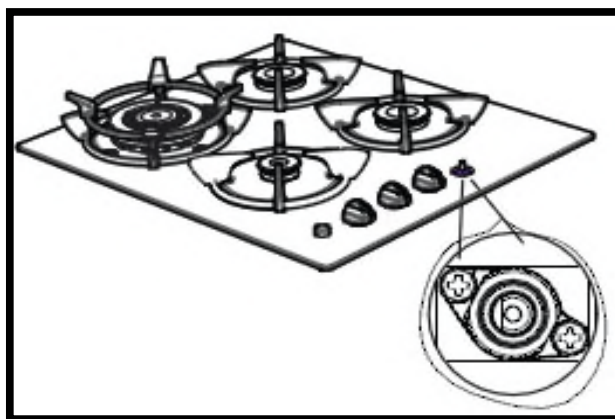
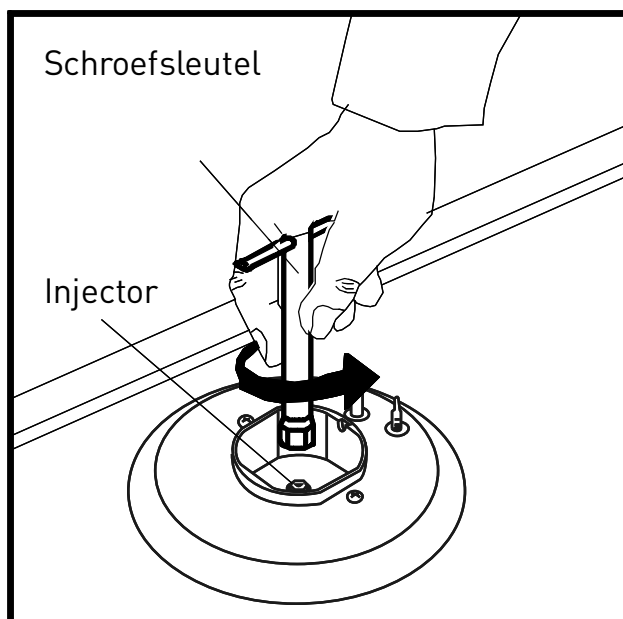
Verandering van gas**OPGELET**

De volgende procedures dienen uitgevoerd te worden door een erkend technicus.

Uw kookplaat werd ontworpen om met LPG/AARDGAS te werken. De branders kunnen aangepast worden aan het type gas door de overeenkomstige injectoren te vervangen en door de minimumlengte van de vlam van elke brander af te stellen. Volgende stappen dienen verplicht uitgevoerd te worden:

Vervanging van de injectoren:

- Onderbreek de hoofdgastoevoer en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het branderdekseel en de bovenste brander (afbeelding 10).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een sleutel van 7 mm (Afbeelding 11).
- Plaats de nieuwe injectoren in overeenstemming met het te gebruiken type gas, volgens de tabel met de technische specificaties. Let erop dat de nieuwe injectoren recht vastgeschroefd worden. Wanneer u ze schuin monteert, kan het steunnet beschadigd worden en dient dit vervangen te worden (niet gedekt door de garantie).

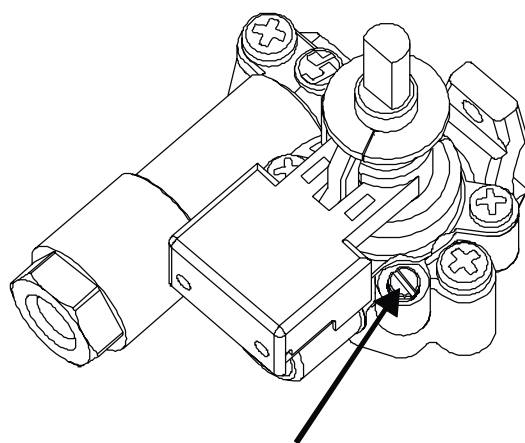
**Instelling van de hoogte van de vlam met kraan in minimumpositie**

- Bij gaswijziging (injectoren), dient u de vlam te controleren en af te stellen terwijl de gaskraan in de minimumpositie staat. Controleer of de stekker van de kookplaat niet in het stopcontact zit en dat de gasvoeding geopend is. Steek de branders één voor één aan en zet ze op

minimumpositie. Verwijder de hendels om toegang te hebben tot de schroeven. Met behulp van een erg dunne schroevendraaier, schroeft u de stelschroef losser of vaster (volgens de kranen, zie afbeelding 12, 13 en 14) zodat de vlam van de brander goed op de minimumpositie staat.

- Wanneer de vlam een hoogte van ten minste 4 mm bereikt, is de instelling correct. Controleer of de vlam niet dooft wanneer u van de maximumstand naar de minimumstand gaat. Creëer een kunstmatige wind met uw hand in de richting van de vlam om te zien of deze stabiel is.

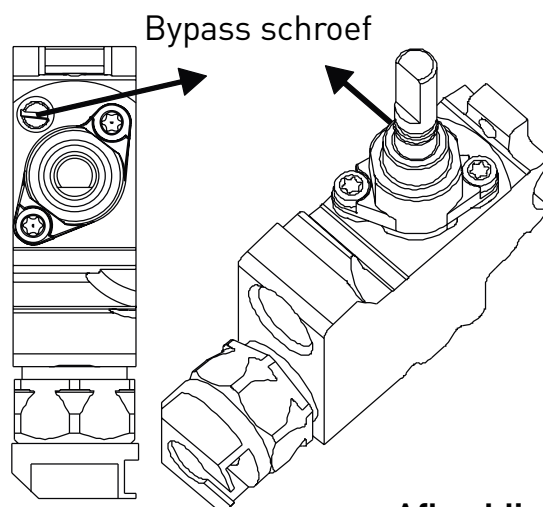
Kraan met thermokoppelvoorziening



Bypass schroef

Afbeelding 12

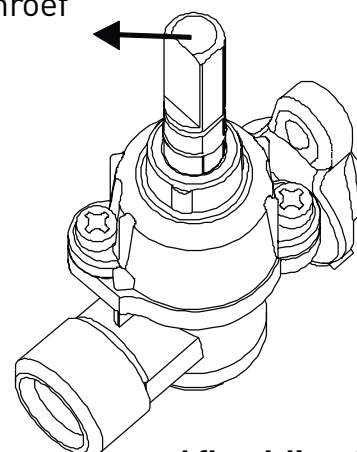
Kraan met thermokoppelvoorziening



Afbeelding 13

Kraan met thermokoppelvoorziening

Bypass schroef
(in het gat)



Afbeelding 14

- Bij verandering van gas, zal de bypass schroef aangespannen worden tijdens de omschakeling van LPG op aardgas. Bij de overstap van aardgas op LPG dient dezelfde schroef maximaal los gezet te worden. Vergewis u ervan dat de stekker van de kookplaat niet in het stopcontact zit en dat de gastoevoer geopend is.

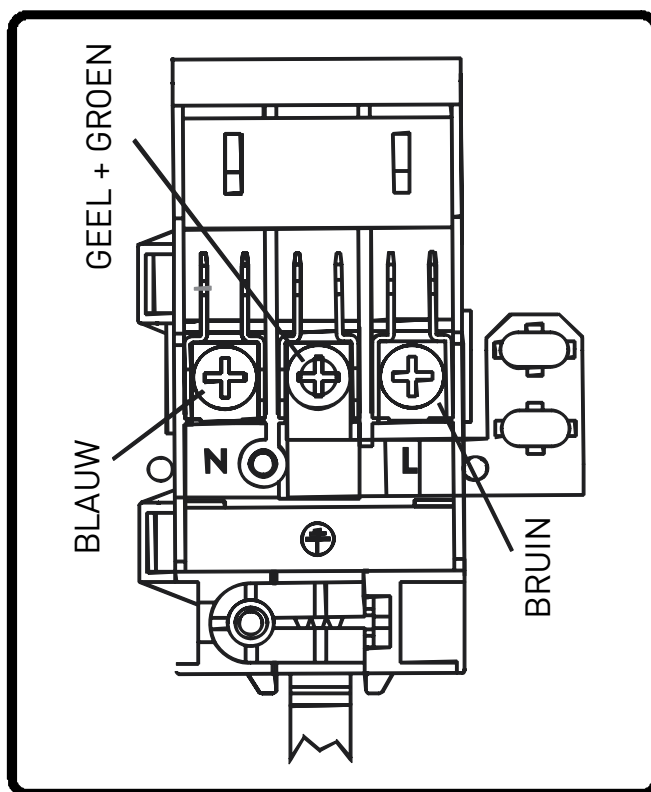
Vervanging van de leiding voor de gastoevoer:

- Ga naar het hoofdstuk 'Aansluiting op het gas en controle op lekken'.

Elektrische aansluitingen en veiligheid

U dient onderstaande instructies met betrekking tot de elektrische aansluiting van de plaat verplicht na te leven. De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een bevoegd persoon, in overeenstemming met de geldende normen.

- De kookplaat is ontworpen om aangesloten te worden via een permanente aansluiting op het elektriciteitsnet.
- De aansluiting dient te gebeuren op een stopcontact met aarding. Raadpleeg een erkend installateur indien u niet over een conform de wetgeving geaard stopcontact beschikt.
- Het voedingssnoer dient correct te zijn en dient passend geïsoleerd te worden bij de aansluiting. Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of gelijkaardig bevoegde personen om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Waak erover dat het voedingssnoer de warme oppervlakken van de kookplaat niet raakt, waardoor de kabel of de kookplaat beschadigd zou kunnen worden, of waardoor een kortsluiting zou kunnen ontstaan.
- Een slechte elektrische aansluiting riskeert uw kookplaat te beschadigen. Dergelijke schade wordt niet door de garantie gedekt.
- De kookplaat is voorzien voor een elektrische aansluiting van 220-240 volt. Wanneer uw elektrisch netwerk niet overeenkomt met deze waarde, neem dan onmiddellijk contact op met een erkend technicus.
- De fabrikant ziet af van enige aansprakelijkheid bij schade en verliezen die veroorzaakt worden door het niet naleven van deze veiligheidsinstructies.



- U dient een voedingskabel van het volgende type te gebruiken: 3 x 0,75 mm², H05V V-F. De aardingskabel dient aangesloten te worden op een schroef met het symbool $\oplus$. Indien het elektriciteits snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, een erkend vakman of een gelijkaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.
- Na het installeren van de plaat, controleert u of de bedieningshendel in de stopstand '0' staat, daarna voert u de aansluiting uit. Trek vóór het onderhoud van uw toestel steeds de stekker uit het stopcontact.

Gebruik van de gasbranders

Inschakeling van branders

- De symbolen van de hendels op het bedieningspaneel geven de positie van de brander aan.

Handmatige inschakeling van de gasbranders

Wanneer uw kookplaat niet uitgerust is met een elektrische ontsteking of wanneer er een panne is aan het elektriciteitsnet dient u de onderstaande procedures na te leven:

- De kookplaten uitgerust met een veiligheid met thermokoppel beperken het gevaar wanneer de vlam per ongeluk dooft. Om deze reden houdt u tijdens de handmatige ontsteking de hendel ingedrukt tot er stabiele vlammen zijn. Wanneer de vlammen onstabiel blijven nadat u de hendel heeft losgelaten, hervat u de procedure. Wanneer de vlam dooft, dan sluit het thermokoppelsysteem de gastoevoer van de betreffende kraan naar de brander en wordt zo de ophoping van onverbrand gas verhinderd. U bent verplicht ten minste 90 seconden te wachten alvorens de gasbrander na een automatische onderbreking opnieuw in te schakelen.

Elektrische inschakeling van gasbranders

- Bepaalde kookplaten beschikken over een automatische functie voor het ontsteken van de branders, hetzij via drukknop, hetzij via automatische ontsteking geïntegreerd in de hendels.

Ontsteking met behulp van een drukknop:

- Om de brander te ontsteken, gebruikt u de ontstekingsknop en draait u tegelijkertijd aan de hendel van de gewenste brander in tegenwijzerzin. Wanneer de ontsteking niet dadelijk tot stand komt, de hendel sluiten en enkele ogenblikken wachten.

- Hervat vervolgens de handeling. Wanneer er nog steeds geen ontsteking plaatsvindt (geen vonk bij de brander), sluit u de hendel. Controleer de aanwezigheid van gas met een lucifer, controleer de elektrische voeding en bel de klantendienst bij een panne. Om de brander uit te schakelen, draait u de hendel in wijzerzin tot op de stand '0'.

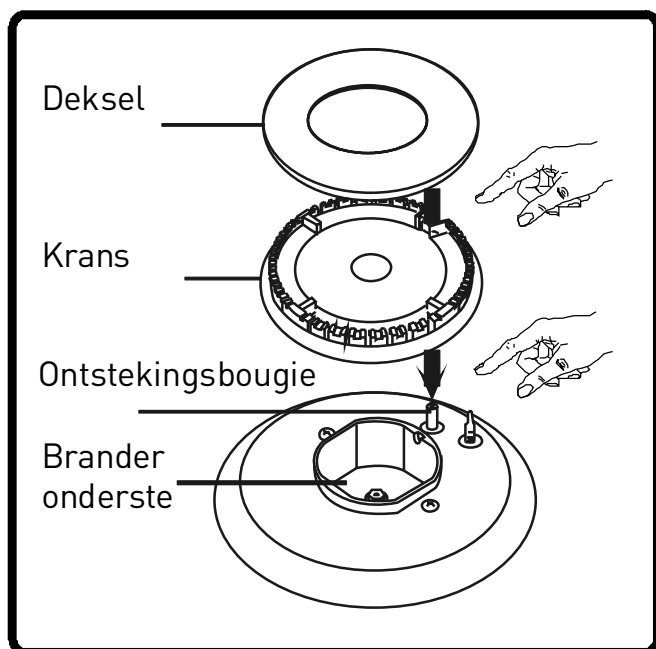
Ontsteking met behulp van een geïntegreerd automatisch ontstekingsstelsel:

- Druk op de hendel van de kraan die overeenkomt met de brander die u wenst in te schakelen. Draai het handvat in tegenwijzerzin.
- De microschakelaar onder de hendel zal automatisch vonken opwekken bij de ontstekingskraan van de brander. Houd de druk op de hendel tot wanneer u een stabiele vlam ziet op de brander. Om de brander uit te schakelen, draait u de hendel in wijzerzin tot op de stand '0'.

Uitleg van de veiligheidsvoorziening thermokoppel:

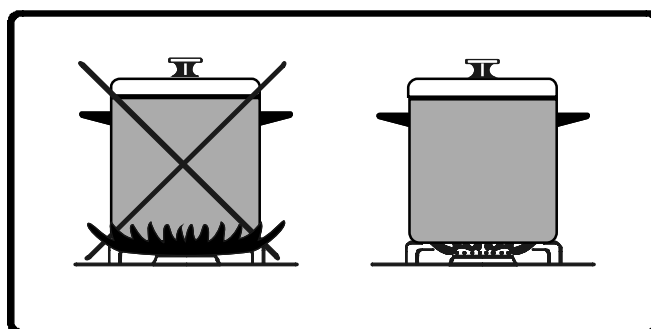
- een thermisch onderdeel detecteert de vlam van de brander en houdt de gaskraan open. Wanneer de vlam verdwijnt, zal het thermisch element het warmteverlies detecteren en zal deze de gastoevoer van de kraan onderbreken.

Er bestaan 3 posities voor de bedieningshendels van de kookplaat: Stop (0), Maxi (symbool met grote vlam) en Mini (symbool met kleine vlam). Nadat u de brander heeft ingeschakeld op de stand 'Maximum' zoals hierboven uitgelegd, heeft u de mogelijkheid om de hoogte van de vlam in te stellen tussen de standen 'Maxi' en 'Mini'. Zet de hendel liever niet tussen de standen 'Maximum' en 'stop'.



garanderen, dient u te letten op de omvang van de kookpotten die op de branders geplaatst worden en gebruikt u perfect vlakke kookpotten. Gebruik geen kookpotten met een bolle of holle bodem om energieverlies te vermijden. Gebruik kookpotten waarvan de grootte aan de vlam aangepast is. Wanneer u kookgerei gebruikt met afmetingen die kleiner zijn dan deze die hierna gegeven worden, zal dit tot energieverandering leiden. Om het gas op de meest zuinige manier te gebruiken, stelt u de vlam in op de minimumstand zodra het kookpunt bereikt wordt.

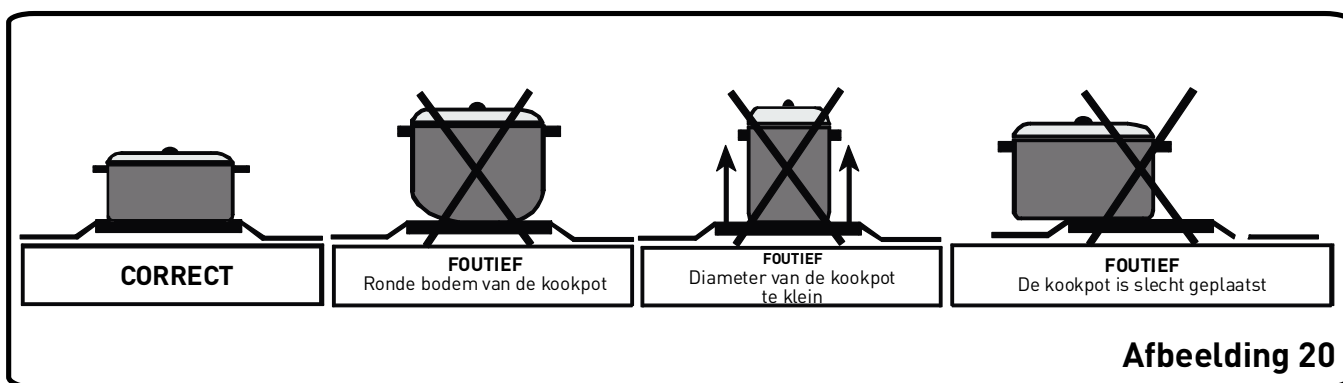
- We raden u aan uw kookpotten systematisch af te dekken.



Snelle brander/wok: 22-26 cm
Semi snelle brander: 14-22 cm
Hulpbrander: 12-18 cm

- Na de inschakeling gaat u over tot de visuele controle van de vlammen. Wanneer u een gele punt ziet of sputterende of onstabiele vlammen, sluit u de gaskraan en controleert u of de deksels en de kronen goed geplaatst werden. Opgelet, deze elementen zijn er warm; wacht tot ze afgekoeld zijn zodat u zich niet verbrandt. Waak erover dat er geen vloeistof in de branders loopt. Wanneer er per ongeluk vlammen uit de brander ontsnappen, draait u de kranen dicht, verlucht u de keuken met verse lucht en wacht ten minste 90 seconden alvorens de brander opnieuw in te schakelen. Om de bereiding te stoppen, draait u de hendel van de brander in wijzerzin tot wanneer de markering van de hendel tegenover het punt '0' staat.

- Uw kookplaat is uitgerust met branders met verschillende diameters. Om de doeltreffendheid van de branders te



- Gebruik geen kookgerei dat voorbij het werkblad uitsteekt en waarbij de heften zouden kunnen oververhitten.

- Wanneer u uw kookplaat voor lange periodes niet gebruikt, sluit u systematisch de gastoevoerkraan.



WAARSCHUWING:

- Gebruik enkel kookpotten met een vlakke en vrij dikke bodem.

- Let erop dat de onderkant van de kookpot droog is alvorens deze op de branders te plaatsen.

- De temperatuur van de aan de vlam blootgestelde delen kan erg hoog oplopen tijdens het gebruik. Dit is de reden waarom het verplicht is kinderen en dieren buiten het bereik van de branders te houden tijdens en na de bereiding.

- Na het gebruik blijft de kookplaat een lange tijd erg warm. Raak de kookplaat niet aan en zet er geen voorwerpen op.

- Leg geen messen, vorken, lepels en deksel op de kookplaat omdat ze warm zullen worden en ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

Klantendienst en transport

Alvorens contact op te nemen met de klantendienst:

Wanneer de plaat niet werkt:

- Controleer of de kookplaat goed aangesloten is.
- Controleer of er geen stroomonderbreking is en of het stopcontact werkt.

De branders van de kookplaat werken niet correct:

- Controleer of de elementen van de brander opnieuw op hun plaats staan (vooral na de reiniging of installatie).
- Het is mogelijk dat de gastoevoerdruk te klein of te groot is. Voor de fornuizen die werken met LPG-flessen (butaan of propaan) controleert u of de flessen niet leeg zijn.

Neem contact op met de klantendienst, indien het probleem blijft bestaan, zelfs nadat u bovenstaande controles heeft uitgevoerd.

Voorbehoud:

We vestigen uw aandacht op het feit dat er geen garantie toegepast kan worden:

- Wanneer de beschadigingen het gevolg zijn van een oorzaak die vreemd is aan het toestel (schokken, abnormale variaties van de elektrische spanning...) of bij niet-naleving van de installatie- of gebruiksvoorwaarden aangegeven in de gebruikshandleiding, verkeerde bediening, verwaarlozing, verkeerde installatie of installatie die niet in overeenstemming met de regels is en voorschriften opgelegd door de organisme van de elektriciteitsdistributie.
- Wanneer de gebruiker wijzigingen heeft aangebracht aan het toestel of merken of serienummers verwijderd heeft.
- Wanneer een herstelling werd uitgevoerd door een persoon die niet erkend wordt door de constructeur of de verkoper.

Informatie over het transport:

- Wanneer u de kookplaat moet transporteren, bewaart u de originele verpakking en transporteert u deze hierin. Leef de instructies voor transport die op de verpakking staan na. Plak de branders en de branderroosters vast zodat niets kan bewegen tijdens het transport of nog beter, leg deze elementen in een afzonderlijke doos.

Wanneer u niet meer over de originele verpakking beschikt, neemt u passende maatregelen om de plaat te beschermen tegen vallen, in het bijzonder de buitenste oppervlakken (in glas en lak).

Reiniging en onderhoud



OPMERKING

Trek de stekker steeds uit het stopcontact alvorens van start te gaan met de reiniging.

- Let erop dat alle hendels van de branders en bedieningen uitgeschakeld zijn en dat de kookplaat koud is alvorens deze te reinigen.

- Controleer of de reinigingsproducten aangepast zijn en aanbevolen worden door de fabrikant alvorens ze te gebruiken. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende reinigingsmiddel, schuursponsjes, staalwol of hard gereedschap om schade aan de oppervlakken te voorkomen.

Reinig de vloeistoffen die overliepen onmiddellijk met een passend product.

Reiniging van de gasbranders en de platen

- Verwijder de geëmailleerde roosters, de branderdeksels en de bovenste branders. Reinig ze nauwgezet met zeephoudend water.

- Spoel ze en droog ze af met een zachte doek (ze mogen niet nat blijven). Na het reinigen zorgt u ervoor de onderdelen correct terug te plaatsen.

- Reinig de kookplaat niet met een stalen sponsje. Dit zou het oppervlak kunnen krassen.

- De bovenste oppervlakken van de geëmailleerde roosters kunnen na verloop van tijd veranderen door het feit van hun gebruik en de vlammen van de branders. Deze delen zullen niet aangetast worden door roest en dit is geen defect dat verband houdt met de productie.

- Tijdens de reiniging van de kookplaat waakt u erover dat het water niet in de branders loopt om te voorkomen de injectoren te verstopen.

Geëmailleerde onderdelen of onderdelen in roestvrij staal

- Reinig deze regelmatig met lauwe zeepsop en droog ze af met een droge vdo om ze als nieuw te houden. Was ze niet wanneer ze nog warm zijn en gebruik nooit poeders of schurende reinigingsmiddelen.

De volgende elementen niet langdurig in contact laten komen met de geëmailleerde onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, deze riskeren het roestvrijstaal oppervlak onherroepelijk te beschadigen.

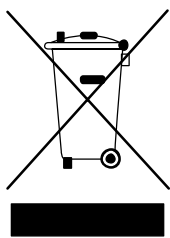
Andere controles

- Controleer regelmatig de geldigheidsdatum van de gastoeverslang. Vervang de slang zo snel mogelijk wanneer deze gaat vervallen.

Gelieve contact op te nemen met de klantendienst bij problemen tijdens het gebruik van de bedieningsknoppen van de branders en de oven (bijvoorbeeld knoppen die moeilijk verdraaien).

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van elektrische en elektronische toestellen volgens welbepaalde regels verlopen en dat vraagt de betrokkenheid van iedereen, zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het typeplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, prestaciones fiables y una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es

A Antes de utilizar el aparato

73 Instrucciones de seguridad

B Descripción del aparato

86 Descripción del aparato

87 Tabla de los inyectores

C Utilización del aparato

89 Instalación

97 Utilización de los quemadores de gas

D Información práctica

100 Servicio de postventa y transporte

101 Limpieza y mantenimiento

103 Cómo desechar su antiguo aparato

Estimado/a cliente:

Nuestro objetivo es proponerle siempre productos de calidad que satisfagan sus expectativas, fabricados en instalaciones modernas en las que cada producto se somete a rigurosas pruebas de calidad.

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación y utilización de su nueva placa de cocina.

Antes de utilizar su placa de cocina nueva, le recomendamos que lea atentamente este manual, puesto que contiene toda la información necesaria para una correcta y fiable instalación, un uso adecuado y un mantenimiento regular de su producto. Esta placa de cocina debe instalarla únicamente un profesional cualificado según las normas de seguridad y las leyes vigentes. No intente nunca reparar su electrodoméstico usted solo.



ADVERTENCIA

Su placa de cocina viene ahora con un dispositivo de seguridad en cada uno de los quemadores.

Se trata de un sistema de seguridad termopar, que responde a una nueva reglamentación sobre los quemadores de gas.

Este dispositivo de seguridad corta la entrada de gas en cada quemador: por ejemplo, si la llama se apaga, en caso de que algún líquido se derrame sobre un quemador, por una corriente de aire, o si se gira el botón accidentalmente.

Para encender un quemador:

Gire el botón del quemador de gas hacia la posición de máximo.

Encienda el quemador de gas con una cerilla, o con el botón de encendido si su placa lo trae, y mantenga el botón pulsado durante algunos segundos (máximo 10 segundos).

Suelte el botón y asegúrese de que el quemador se queda encendido.

Si su quemador no se queda encendido, espere algunos segundos (aproximadamente 40 segundos) y repita el procedimiento.

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente todo el manual antes de utilizar su placa de cocina y consérvelo para poder consultarlo posteriormente.

Este manual se ha redactado para varios modelos. Por lo tanto, su aparato de cocina puede no estar equipado con todas las funcionalidades descritas en este manual. Compruebe las características de su aparato en los párrafos que contienen imágenes.

Instrucciones de seguridad generales

- La fabricación de su aparato de cocina respeta todas las normas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes respectivamente.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos cualificados. Los trabajos de reparación y de mantenimiento realizados por personas no cualificadas pueden provocar situaciones de peligro. No modifique, bajo ningún concepto, las especificaciones de su aparato de cocina. No realice usted mismo las reparaciones ya que podría exponerse a una descarga eléctrica.

- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (en función del tipo de aparato: naturaleza y presión del gas, tensión y frecuencia de la red eléctrica) sean compatibles con las características indicadas en la placa de características de su aparato.

Español

En caso de daños provocados por una conexión incorrecta o una instalación inadecuada, la garantía no será válida.

- Para los aparatos eléctricos: la seguridad eléctrica de su placa de cocina solo está garantizada si su aparato está conectado a una red de alimentación eléctrica con puesta a tierra, según las normas de seguridad eléctrica vigentes. Si no está completamente seguro(a) de que su instalación eléctrica disponga de conexión a tierra, consulte a un electricista cualificado.

**ADVERTENCIA**

Su placa de cocina se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos. Está reservada para un uso doméstico.

**ADVERTENCIA**

Este aparato no debe nunca usarse con otros fines, por ejemplo en un entorno comercial o para calentar una sala. El fabricante no se hará responsable en caso de daños relacionados con un uso inadecuado, incorrecto o negligente.

- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios para poder utilizar este aparato sin riesgos, a menos que alguien los vigile o hayan sido informados para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.

Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión por parte de una persona responsable.

- No intente levantar o desplazar el aparato utilizando el tirador del horno.

- Esta cocina no está conectada a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Se debe prestar una especial atención a las exigencias relativas a la ventilación.

- Si el quemador de gas no se ha encendido después de 15 segundos, ponga el botón del quemador en posición de apagado, abra la puerta de la cocina y espere al menos un minuto antes de volver a intentar encenderlo de nuevo.

- Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país figura en su aparato. Si el símbolo del país no figura en su placa de cocina, debe consultar las instrucciones técnicas que proporcionan la información necesaria relativa a las condiciones de utilización particulares.

- El aparato y sus elementos accesibles pueden calentarse mucho durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados del aparato a los niños menores de 8 años o vigílelos constantemente.

**ADVERTENCIA**

Durante su utilización, todos los elementos accesibles de su placa de cocina se ponen calientes y mantienen una temperatura elevada durante un cierto tiempo, incluso cuando el aparato ya está apagado.

- No toque las superficies calientes (botones y tiradores del horno incluidos) e impida que los niños menores de 8 años se aproximen a la placa de cocina. Se recomienda dejar enfriar las partes directamente expuestas al calor antes de tocarlas.

- No deje su placa de cocina sin vigilancia cuando caliente materias grasa o aceites líquidos o sólidos. Estas sustancias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio.

- No intente nunca apagar con agua las llamas procedentes de un recipiente que contenga aceite; apague su placa de cocina y cubra el recipiente con una tapadera para sofocar la llama.

- Si tiene una campana extractora, no la ponga nunca en funcionamiento sin vigilancia mientras calienta aceite.

No deje sustancias inflamables cerca de su placa de cocina mientras que esté en funcionamiento.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio: no coloque nunca objetos sobre la placa de cocina.

- Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio: no coloque objetos en las superficies de cocción y no ponga ningún objeto que contenga productos presurizados, como aerosoles, ni materiales inflamables como objetos de papel, de plástico o de tejido en el cajón situado bajo el horno o bajo la placa de cocina.

- Si su aparato de cocción viene con una placa de cocina de cristal (vitrocerámica o inducción) y la superficie está agrietada, ponga los botones en «0» para evitar una posible descarga eléctrica. De igual modo, si aparecen fisuras en las placas eléctricas, se debe cortar inmediatamente el suministro eléctrico para evitar una posible descarga eléctrica.

No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas en la placa de cocina ya que podrían calentarse.

- Estas instrucciones también son aplicables a los utensilios de cocina de plástico (así como a los mangos de los utensilios).

- Después de usarla, apague la placa de cocina con los botones y no confíe solo en el detector de cacerolas.

- El aparato no ha sido diseñado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto. Su placa de cocina no debe conectarse nunca a una alargadera, un temporizador externo, una toma múltiple, un sistema de mando a distancia distinto al suyo o cualquier otro dispositivo que lo haga funcionar automáticamente.
- Para impedir que su placa de cocina se vuelque, se recomienda colocar soportes de estabilización. Si su aparato está instalado sobre una base, tome las precauciones necesarias para que no se caiga. Este dispositivo de estabilización se debe colocar para evitar que el aparato se vuelque (véanse las explicaciones en el manual).
- Asegúrese de girar las asas de las cacerolas hacia el interior de la placa de cocina para evitar que se puedan caer. Las asas de las cacerolas pueden ponerse muy calientes, asegúrese de que los niños no puedan alcanzarlas.
- Preste atención a los botones de control de la placa de cocina, que pueden ponerse muy calientes mientras que usa el aparato y durante un tiempo tras haberlo utilizado.

- No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, estropajos abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar los elementos de su aparato de cocina (cristal, esmalte, acero inoxidable, plástico y pintura), ya que podría rayar las superficies y podría provocar roturas en las superficies de cristal o en otros elementos de su aparato de cocina. No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, podrían arañar la superficie y romper el cristal.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor para limpiar su aparato de cocina.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Para evitar romper los elementos de cristal, debe procurar no rayarlos cuando los limpie. No golpee tampoco estas superficies de cristal, no deje caer utensilios sobre ellas ni se monte encima (en el caso en el que tenga que montar algo o hacer alguna obra por encima de su aparato de cocina).
- Asegúrese de haber desenchufado el aparato de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA**

**L a s p a r t e s
accesibles pueden
ponerse calientes
d u r a n t e e l
funcionamiento.**

**S e r e c o m i e n d a
mantener alejados
a los niños.**

- No haga presión sobre el cable eléctrico (si su aparato tiene uno) durante la instalación de su placa de cocina. Compruebe también que el cable no se quede pillado detrás de su placa de cocina. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable de las mismas características que el original. Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.

- Si utiliza otros aparatos eléctricos cerca de su placa de cocina, compruebe que el cable de alimentación de estos aparatos no esté en contacto con la superficie caliente de su placa.

Advertencias de instalación

- Termine de instalar primero su placa antes de usarla.
- Su aparato de cocina debe ser instalado y puesto en funcionamiento por un técnico cualificado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por cualquier daño causado por una colocación incorrecta o por una instalación realizada por un técnico no cualificado.
- Después de haber desembalado su placa de cocina, compruebe que no se haya estropeado durante el transporte. No utilice el aparato si estuviese dañado y contacte inmediatamente con su vendedor.

Los materiales de embalaje (poliestireno, nailon, grapas, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, agrúpelos y tírelos inmediatamente (póngalos en los contenedores específicos para su reciclaje).

- Proteja su aparato de cocina contra los efectos atmosféricos. No lo exponga al sol, a la lluvia, a la nieve, al polvo, etc.

- Los materiales de los muebles situados alrededor del aparato deben poder soportar una temperatura mínima de 100 °C.

- Las condiciones para la conexión al gas de su placa de cocina están indicadas en una etiqueta pegada en la parte trasera del aparato (únicamente para los aparatos de cocina de gas y mixtos).

- Si utiliza su placa de cocina con una bombona de gas propano, la bombona debe estar instalada obligatoriamente en el exterior de la casa (únicamente para los aparatos de cocina de gas). Le recomendamos que instale un detector de humo en su hogar y que tenga una manta ignífuga o un extintor cerca de su aparato de cocina.

Durante su utilización

- No coloque materiales inflamables o combustibles cerca de su placa de cocina mientras esté en funcionamiento.

- Use siempre guantes de cocina para meter las fuentes de cocción en el horno o para sacarlas.

- No deje su placa de cocina sin vigilancia cuando caliente materias grasas o aceites líquidos o sólidos.

Español

Estas sustancias, a altas temperaturas, pueden provocar un incendio.

- No intente nunca apagar con agua las llamas procedentes de un recipiente que contenga aceite ardiendo; apague su placa de cocina y cubra el recipiente con una tapadera para sofocar la llama. Si tiene una campana extractora, no la ponga nunca en funcionamiento sin vigilancia mientras caliente aceite. No deje sustancias inflamables cerca de su placa de cocina mientras que esté en funcionamiento.

- Coloque siempre los recipientes de cocina en el centro de la zona de cocción con las asas hacia el interior para que no molesten y para que los niños no puedan cogerlas.

- No utilice las zonas de cocción sin ollas encima o con ollas vacías.

- En las placas eléctricas, utilice solo recipientes de fondo llano.

- No corte pan sobre el cristal de las superficies de vitrocerámica e inducción. La encimera de cristal no debe usarse como superficie de trabajo. Tenga la precaución de no colocar en estas superficies recipientes que pudiesen estropear el cristal. Los recipientes con los bordes afilados pueden rayar la superficie de cristal y estropearla.

Seque de forma sistemática la base de las ollas con un paño antes de colocarlas en la superficie de cristal. De esta manera, podrá eliminar las micropartículas de debajo del recipiente que podrían rayar el cristal.

- En las placas de vitrocerámica, utilice solo utensilios de base plana.

- Sobre las placas de inducción, solo utilice recipientes de fondo llano especiales para inducción (véase la indicación del fabricante bajo el utensilio).
- Es posible que escuche un pequeño ruido cuando se pone en marcha una zona de cocción.
- Las personas que utilicen un marcapasos deben mantener la parte superior de su cuerpo a una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción encendidas.
- Si no va a utilizar su placa de cocción durante un largo periodo de tiempo, le aconsejamos desenchufarlo de la red eléctrica. Si se trata de una placa de cocina con gas, cierre también la llave del gas cuando no vaya a utilizar el aparato.
- Si no va a utilizar las placas eléctricas durante un largo periodo de tiempo, será necesario poner un poco de aceite sobre ellas para evitar que se oxiden (placas de fundición).
- Compruebe que los botones de su placa de cocción estén siempre en la posición «0» cuando no utilice el aparato.



ADVERTENCIA

Utilizar un aparato de cocina de gas implica calor, humedad, olores y productos procedentes de la combustión del gas en la habitación en la que se haya instalado el electrodoméstico.

**ADVERTENCIA**

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mientras que la placa de cocina esté en funcionamiento; no obstruya los orificios o instale un dispositivo de ventilación mecánica (por ejemplo, una campana extractora). En el caso de aparatos de cocción eléctricos, la cocción generará también humedad y olores. Deberá por consiguiente instalar un dispositivo de ventilación mecánica.

- El uso prolongado de su placa de cocina puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abra las ventanas o aumente el nivel de ventilación mecánica si estuviese instalada.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre su placa de cocina antes de la limpieza o el mantenimiento y desenchúfela de la red eléctrica o apague el interruptor general. No retire nunca los botones para limpiar el panel de control.
- No utilice nunca un aparato de limpieza con vapor para limpiar su placa de cocina.

PARA GARANTIZAR LA EFICACIA Y LA SEGURIDAD DE SU APARATO, LE RECOMENDAMOS UTILIZAR SIEMPRE PIEZAS ORIGINALES Y CONTACTAR CON NUESTROS REPRESENTANTES SI LO CONSIDERA NECESARIO.

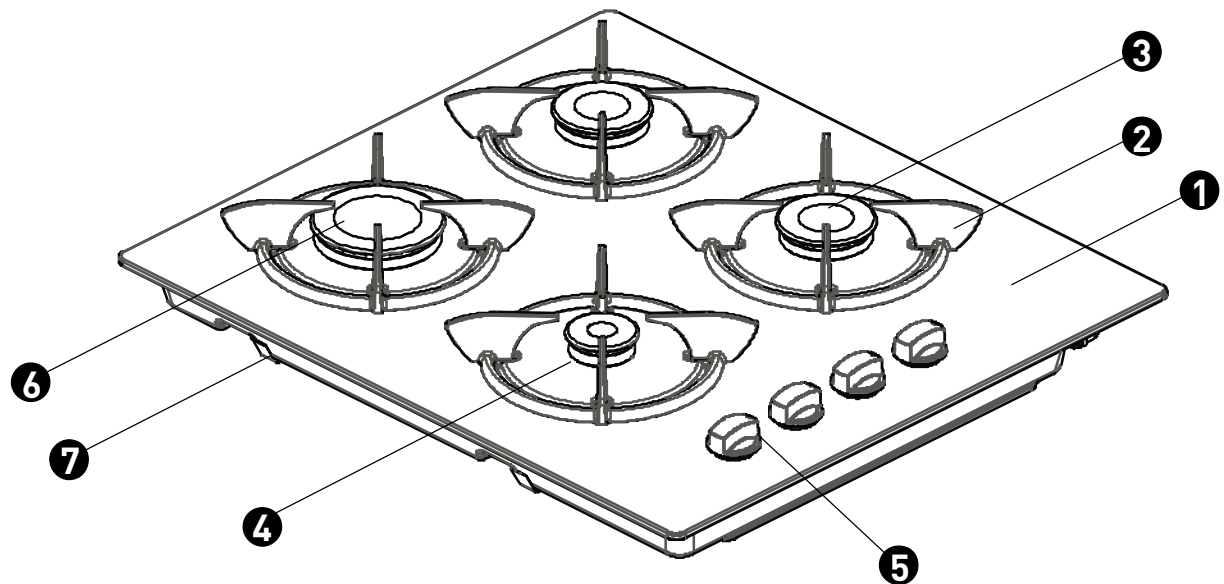
Valores probados y calculados de conformidad con la normativa EU65-2014/EU66-2014

Con objeto de reducir el impacto global en el medio ambiente (por ejemplo, el consumo energético) del proceso de cocción, asegúrese de que su producto esté instalado según el manual del usuario, de que el espacio, en el que el aparato está instalado, esté suficientemente ventilado y de que el tubo de evacuación esté lo más recto y corto posible.

Para los productos que funcionen de forma manual, le sugerimos que apague el motor 10 minutos más tarde de haber terminado de cocinar. Para cualquier operación de mantenimiento: desmonte las piezas correspondientes según el manual del usuario.

Para obtener información relativa al reciclaje, a la valorización y a la eliminación al final de la vida útil del aparato, póngase en contacto con su municipio.

Descripción del aparato



❶ Vidrio de seguridad

❺ Botón de ajuste

❷ Soporte de cacerola

❻ Quemadores de gas

❸ Casquillo de quemador

❼ Placa inferior

❹ Quemador

**ADVERTENCIA**

Este manual afecta a varios modelos de aparatos de cocina.

Tabla de los inyectores

Marca		
Modelo	CGH 4 VET	
Tipo de placa de cocina	Gas	
Número de zonas de cocción	4	
Zona de cocción 1		
Tecnología de calefacción	Gas	
Tamaño	Auxiliar	
Eficiencia energética	%	No disponible
Zona de cocción 2		
Tecnología de calefacción	Gas	
Tamaño	Semirrápido	
Eficiencia energética	%	59,0
Zona de cocción 3		
Tecnología de calefacción	Gas	
Tamaño	Semirrápido	
Eficiencia energética	%	59,0
Zona de cocción 4		
Tecnología de calefacción	Gas	
Tamaño	Rápido	
Eficiencia energética	%	57,0
Eficiencia energética de la placa de cocina	%	58,3

Esta placa de cocción cumple con la norma EN 30-2-1.

G30 28-30 mbar
7,5 kW 545 g/h
II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Clase: 3

G20/G25
20-25 mbar

G30/G31
28/30-37 mbar

QUEMADOR RÁPIDO

Señal del inyector (1/100 mm)	115	85
Potencia nominal (kW)	3	3
Flujo nominal	285.7 l/h	218,1 g/h

QUEMADOR INTERMEDIO

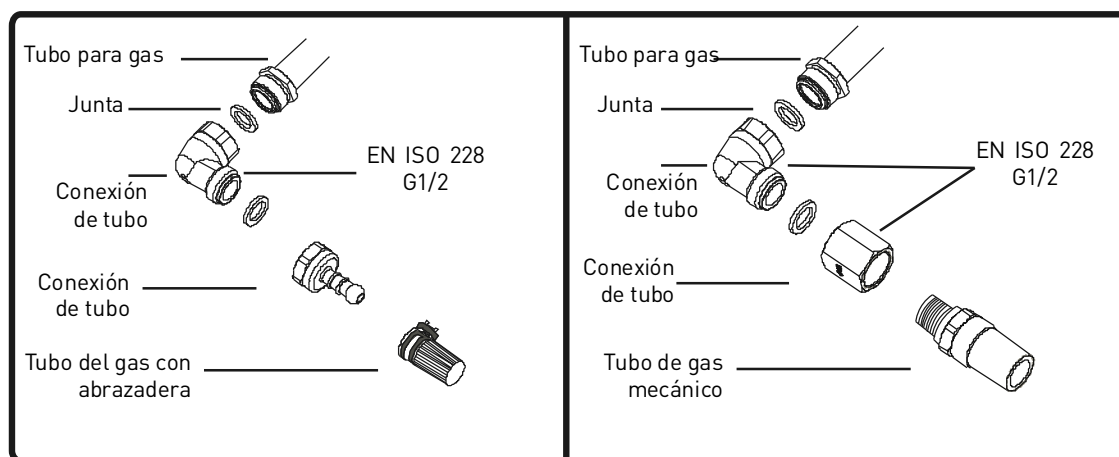
Señal del inyector (1/100 mm)	97	65
Potencia nominal (kW)	1,75	1,75
Flujo nominal	166.7 l/h	127,2 g/h

QUEMADOR INTERMEDIO

Señal del inyector (1/100 mm)	97	65
Potencia nominal (kW)	1.75	1.75
Flujo nominal	166.7 l/h	127.2 g/h

QUEMADOR AUXILIAR

Señal del inyector (1/100 mm)	72	50
Potencia nominal (kW)	1	1
Flujo nominal	95.2 l/h	72,7 g/h



Consejos para el ahorro de energía:

Placa de cocina

- Utilice recipientes de cocina de fondo plano.
- Utilice recipientes del tamaño adecuado.
- Utilice recipientes con tapa.
- Reduzca la cantidad de líquidos o de grasa.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la potencia.

Instalación

Esta placa de cocina moderna, funcional y práctica, fabricada con los mejores materiales y piezas, sabrá satisfacer todas sus necesidades. Antes de utilizar su placa de cocina, lea cuidadosamente este manual para conocer todas sus funciones y conseguir los mejores resultados.

Para una instalación correcta, tenga en cuenta las recomendaciones siguiente para evitar cualquier problema o cualquier situación peligrosa. El técnico que vaya a instalar la placa debe leer también estas instrucciones.

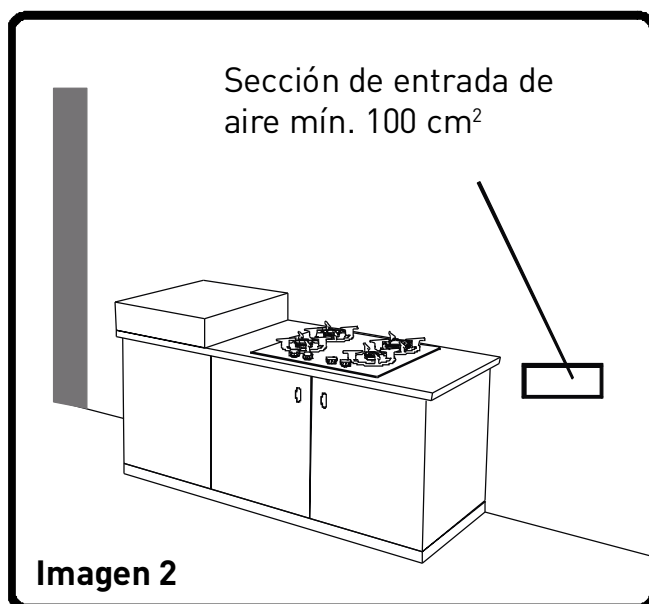
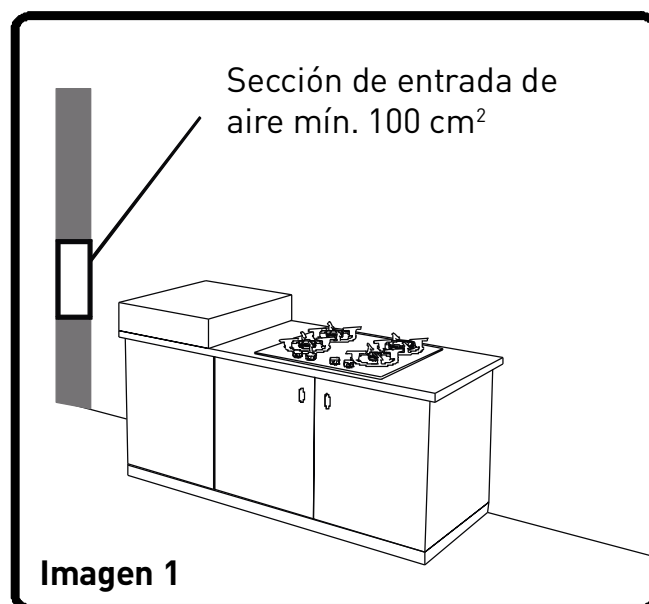
Llame a un servicio autorizado para instalar su placa de cocina. Después de haber sacado la placa de cocina y sus accesorios del embalaje, compruebe que la placa no tenga ningún defecto. En caso de sospecha, no utilice la placa y contacte inmediatamente a un técnico cualificado o la tienda en la que ha comprado el aparato. Esta placa ha sido diseñada para ser encastrada en una encimera. Debe estar conectada a una fuente de alimentación eléctrica mediante el cable suministrado para ello. El usuario de este aparato es responsable de su instalación y su puesta en funcionamiento conforme a este manual, según las normas de seguridad vigentes.

Entorno de instalación de su placa de cocina

- Su placa de cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar que disponga de una ventilación eficaz permanentemente. La combustión del gas es posible gracias al oxígeno que está en el aire. Este aire se debe renovar y los productos de la combustión se deben evacuar conforme a la reglamentación vigente. La ventilación

natural en la habitación donde se instale el aparato de cocción debe ser suficiente para que pueda utilizarse gas en este entorno. El flujo de aire medio debe entrar a través de las rejillas de ventilación instaladas en las paredes en contacto directo con el exterior (véase el siguiente dibujo).

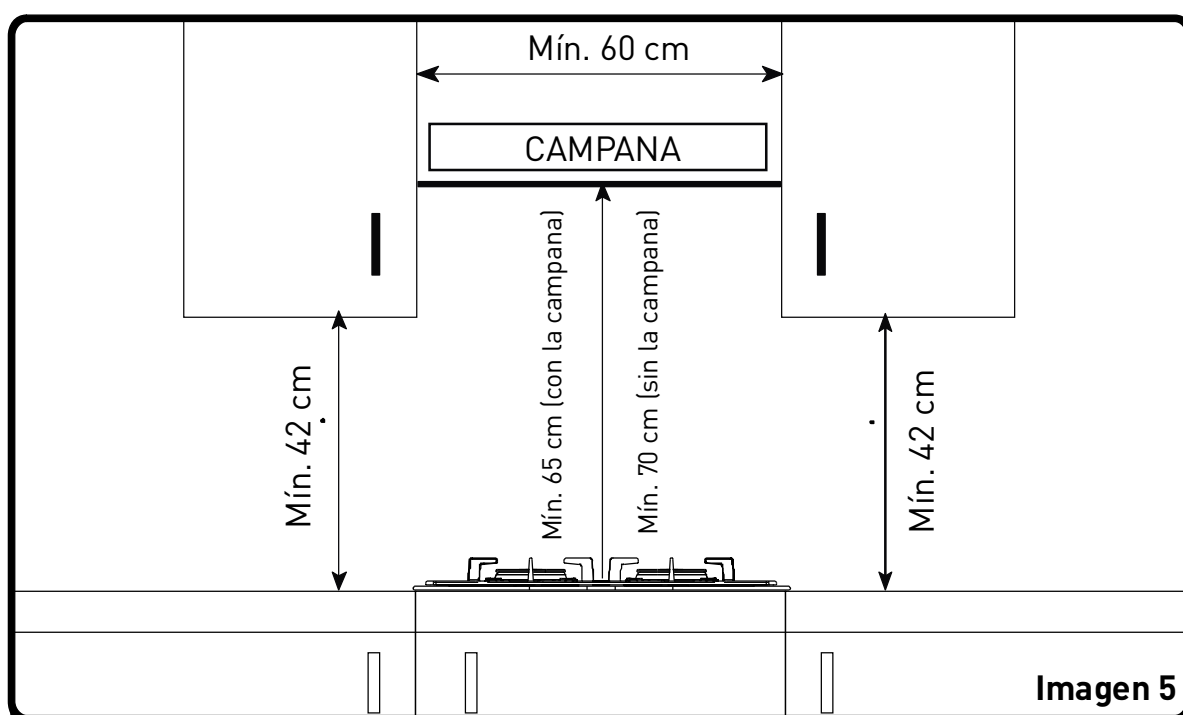
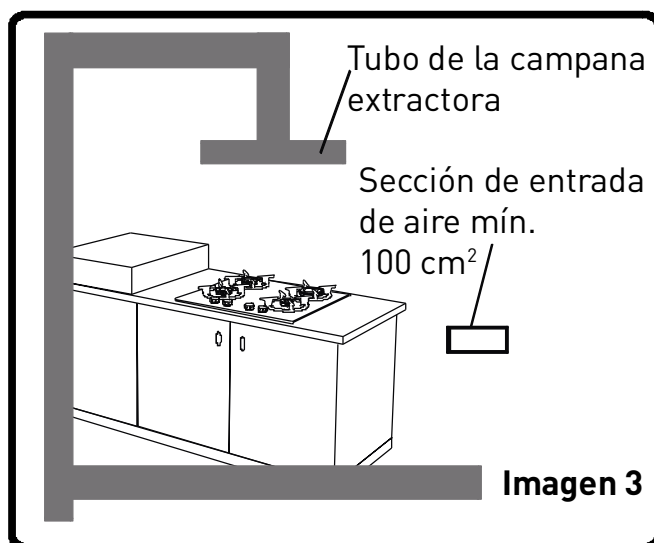
- Para su correcto funcionamiento, esta placa necesita 2m³/h de aire por kW.

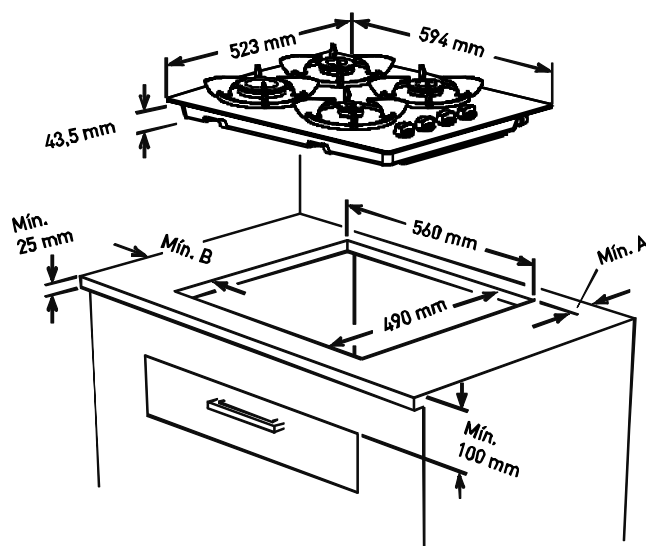
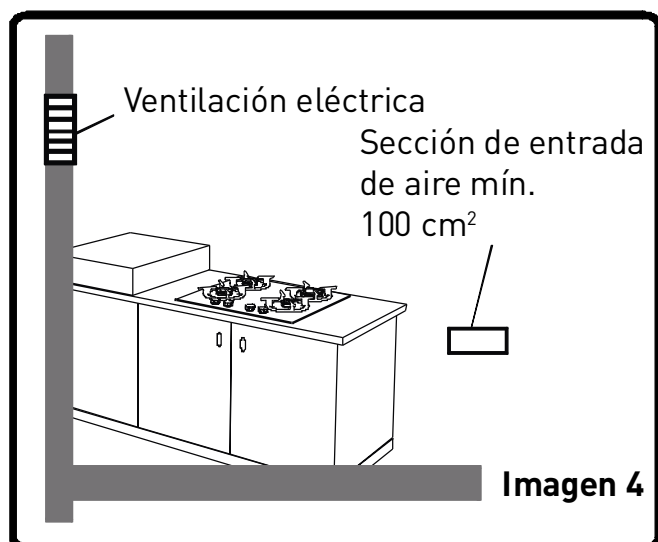


- El flujo de aire debe entrar por la parte inferior (mínimo 100 cm²) y salir por la parte superior (mínimo 100 cm²). Estas rejillas de ventilación deben tener una superficie mínima de 100 cm², para permitir una correcta circulación del aire. Estas rejillas de ventilación siempre deben estar abiertas y nunca obstruidas. Deben estar situadas preferentemente cerca de la parte trasera de la placa de cocina (para la entrada de aire, véanse las imágenes 1 y 2) y enfrente de los gases de combustión procedentes de la cocción (para la evacuación), es decir, a 1,50 m al menos del suelo. Si es posible, abra dichas rejillas de ventilación hacia el exterior en la habitación en la que la placa se encuentre instalada. El aire necesario puede también provenir de otro sitio, a condición de que este lugar esté correctamente ventilado y de que no se trate de un dormitorio, ni de un lugar peligroso.

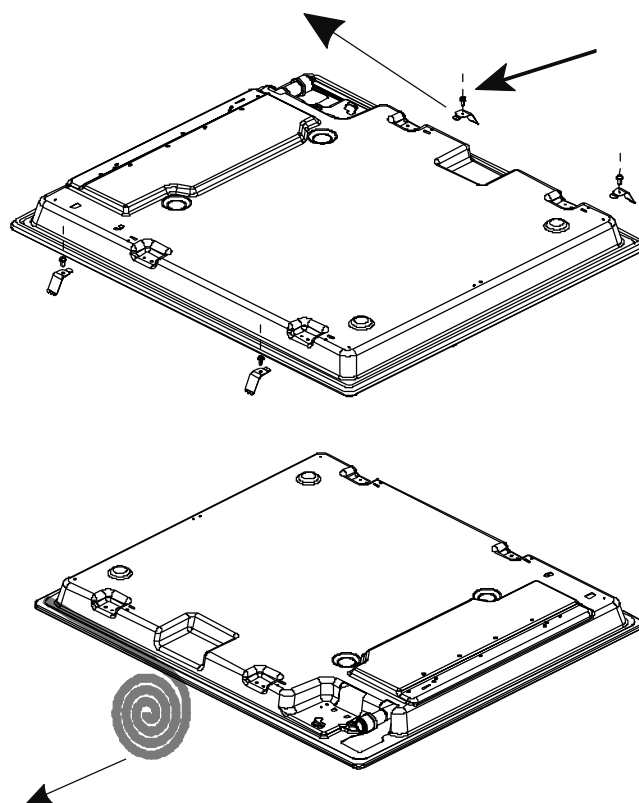
Evacuación de los gases de combustión

- Se recomienda instalar una campana extractora conectada a un conducto que dé directamente al exterior (img. 3) o un ventilador eléctrico instalado en la ventana o la pared exterior (img. 4) para evacuar los gases de combustión directamente al exterior. La potencia del ventilador eléctrico debe calcularse para garantizar una renovación del aire de la cocina de 4 a 5 veces por hora.





Paredes situadas cerca de la placa	A (mm)	B (mm)
Combustible	60	150
No combustible	40	50



Corte de la encimera

- La placa de cocina dispone de una junta especial destinada a impedir cualquier filtración de líquido bajo la encimera. Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el esquema. Aplique la junta autoadhesiva en el contorno de este corte y, luego, encastre con cuidado la placa en este mismo espacio de forma que los botones se queden en el lado correcto. Fíjela correctamente ajustando los soportes de fijación como se indica en el esquema. El grosor de la encimera debe coincidir con las dimensiones indicadas en el esquema siguiente. En caso de que el grosor sea inferior a los «20 mm» indicados, se pueden colocar separadores de madera entre las fijaciones y la parte inferior de la encimera. Si el grosor de arriba es superior a los «50 mm» indicados, habrá que cortar la encimera para que los soportes de fijación puedan entrar.

- Es obligatorio dejar un espacio entre la placa de cocina y los elementos indicados a continuación:
 - 10 cm entre los laterales de la placa y cualquier material combustible;
 - 70 cm entre la placa y los armarios o estanterías situados por encima;
 - 65 cm entre la placa y la campana extractora.
- La altura mínima entre la placa de cocina y la campana (o los elementos de la pared) debe ser de al menos 65 cm. Si no hay campana extractora, la altura del mueble ubicado por encima de la placa de cocción no debe ser inferior a 70 cm.
- Los muebles adyacentes deben estar fabricados con un material resistente a una temperatura que alcance los 100 °C.
- No coloque su placa de cocina cerca de un frigorífico ni cerca de materiales que puedan arder fácilmente como cortinas, paños, etc. Es esencial que ponga un separador entre la base de la placa de cocina y un posible cajón en la parte inferior.

Conexión al gas y comprobación de fugas

- Un técnico cualificado debe encargarse de la conexión al gas de la placa de cocina de acuerdo con las normas vigentes (según el artículo 10 del decreto del 02/08/1977 y la norma D.T.U 61-1, que obliga a poner en el extremo del tubo una llave de control del gas natural con un descompresor-interruptor que cumpla con la norma NF D 36-303. Esta llave de control permite cortar la entrada de gas cuando la placa no está en uso).
- Compruebe en primer lugar, el tipo de gas usado por la placa de cocina. Esta información está indicada mediante una etiqueta pegada en la parte trasera de la placa de cocina (la placa de cocina viene originalmente con inyectores previstos para gas natural). Encontrará la información relativa al tipo de gas y a los inyectores en la tabla de especificaciones técnicas.

Compruebe que la presión del gas de entrada equivalga a los valores indicados en la tabla de especificaciones técnicas para garantizar una máxima eficiencia y un consumo de gas mínimo. Si la presión del gas utilizado es diferente a estos valores o varía, debe añadir un regulador de presión al tubo de entrada. Le recomendamos que se ponga en contacto con el servicio postventa para realizar estas mediciones y ajustes.

Conexión al gas butano (G30) – propano (G31)

- En primer lugar, el técnico debe verificar el ajuste del gas de su placa de cocina. Si se trata de gas natural, debe cambiar los inyectores (véase más adelante) para que se pueda usar con gas butano. La instalación debe ser realizada obligatoriamente con un tubo flexible con boquilla mecánica (TFEM) para gas butano/propano conforme a las normas francesas para «productos encastrables» (XPD 36-112 o NFD 36-125). La longitud máxima permitida es de 1,5 m. Es muy importante controlar la fecha límite de expiración que se indica en el tubo y cambiarlo antes de esa fecha para garantizar la máxima seguridad.

Conexión al gas natural (G20/G25)

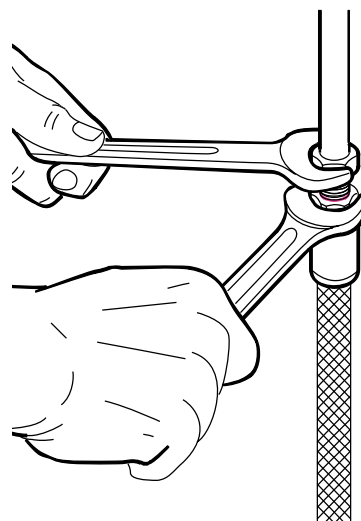
- El técnico deberá instalar un tubo con boquilla mecánica (TFEM) conforme a la norma vigente (normativa francesa NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).
- Desde julio de 1996
Para cualquier nueva instalación (vivienda nueva) o de restauración (sustitución de la llave de corte del gas) y sea cual sea la placa de cocina (encastrada o no), se prohíbe el uso de un tubo flexible. La conexión se debe realizar con un tubo flexible con boquilla mecánica o un tubo rígido de cobre (artículo II II b°).

- Desde septiembre de 1996

Los tubos flexibles están prohibidos para realizar la conexión de un aparato encastrado. Es obligatorio el uso de un tubo flexible con boquilla mecánica o un tubo rígido de cobre (artículo II II b°).

- Desde el 1 de julio de 1997

Las nuevas instalaciones de gas, alimentadas a partir de una red de canalizaciones y realizadas en los edificios nuevos o existentes, deberán disponer de un dispositivo de activación que garantice automáticamente el corte de la alimentación de gas de los aparatos de cocción en caso de corte o de desconexión del tubo flexible que alimenta dichos aparatos. Esta prescripción se aplica también a las modificaciones o complementos de instalaciones existentes durante la sustitución de la llave de control de un aparato de cocción. Estos dispositivos se ajustarán a las prescripciones del artículo 4 del presente decreto (artículo 10-IV).



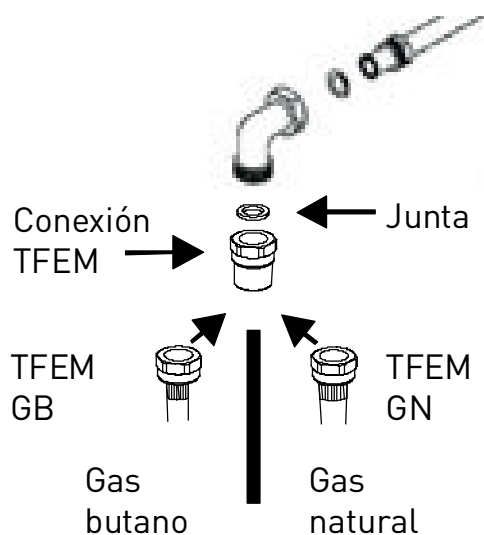
Puntos que deben observarse durante la conexión del tubo de suministro de gas:

- Ninguna parte del tubo debe estar en contacto con una superficie sometida a una temperatura superior a 90 °C. La distancia mínima entre el tubo y las partes calientes debe ser de 20 mm.
- La longitud del tubo no debe ser superior a 1,5 m.
- El tubo no debe cortarse, apretarse o plegarse.
- El tubo no debe estar estropeado y no debe estar en contacto con bordes puntiagudos o afilados, o con objetos en movimiento.
- El tubo debe ser controlado de manera íntegra antes de su instalación para comprobar que no haya fallos de fabricación.
- Al conectarse al gas, un técnico cualificado debe controlar la estanqueidad del tubo con la ayuda de un producto específico de burbujas. No deben aparecer burbujas. Si aparecen burbujas, revise la junta de conexión y vuelva a hacer la prueba. Durante este control, no utilice nunca un mechero, una cerilla, etc.
- El tubo debe ser accesible en toda su longitud.
- La fecha de expiración del tubo debe controlarse con regularidad.



ADVERTENCIA

El tubo de gas flexible no debe en ningún caso pasar por detrás de un horno, ni entrar en contacto con objetos que pudiesen provocar una combustión.





ADVERTENCIA

No use mecheros o cerillas para comprobar las fugas de gas.

Cambio de gas



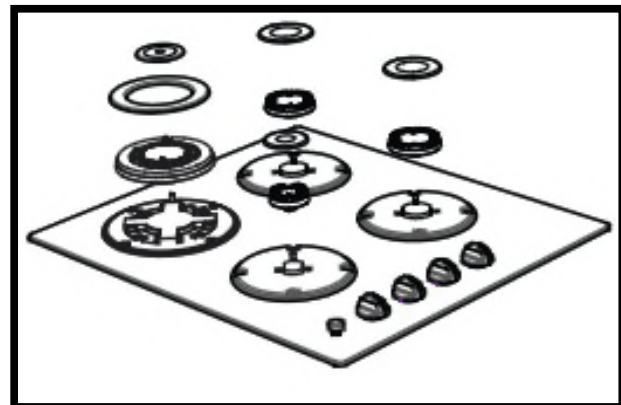
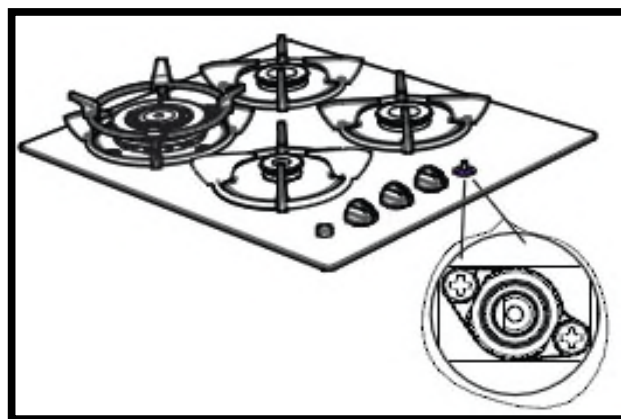
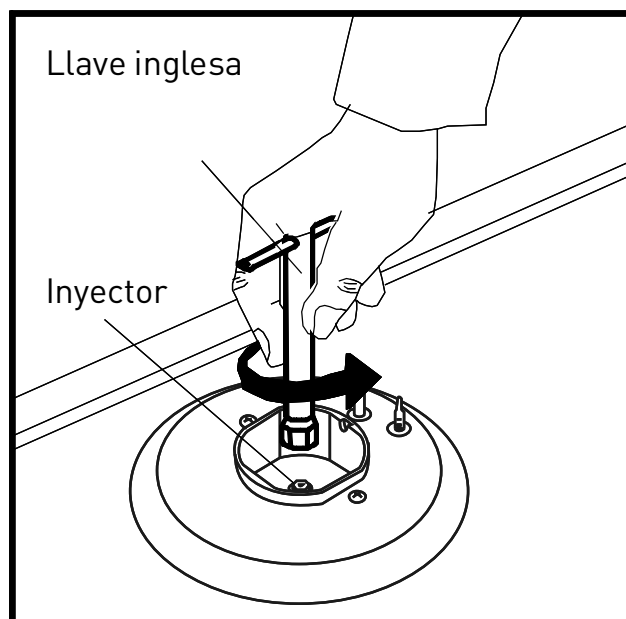
ADVERTENCIA

Solo un técnico cualificado debe realizar los siguientes procedimientos.

Su placa de cocina está diseñada para funcionar con gas GLP/GN. Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gases, sustituyendo los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima en función del gas utilizado. Por ello, se deben seguir las siguientes etapas:

Cambio de los inyectores:

- Corte el suministro de gas principal y desconecte el enchufe.
- Quite el casquillo del quemador y el quemador superior (imagen 10).
- Afloje los inyectores. Utilice para ello una llave de 7 mm (imagen 11).
- Ponga los inyectores nuevos en su sitio en función del tipo de gas que vaya a usar, según la tabla de información técnica. Asegúrese de que los nuevos inyectores estén atornillados rectos. Si los monta torcidos, podría estropear la rosca del soporte y tendría que cambiarlo (no cubierto por la garantía).



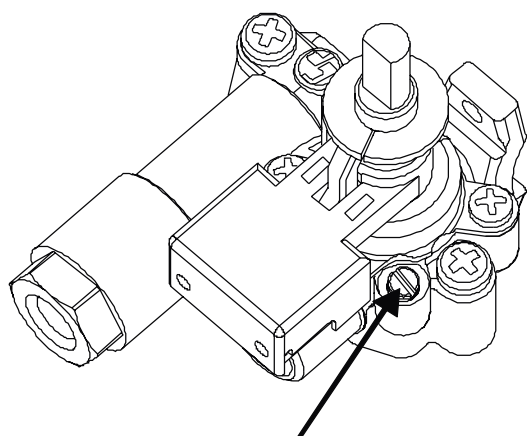
Ajuste de la altura de la llama con la llave en posición mínima

- Si va a cambiar de gas (inyectores), debe comprobar y ajustar la llama colocando la llave de gas en posición mínima. Asegúrese de que la placa de cocina esté desenchufada de la alimentación eléctrica y de que el suministro de gas esté abierto. Encienda los quemadores uno por uno y póngalos

en la posición mínima. Retire los botones para poder acceder a los tornillos. Con un destornillador muy fino, atornille o desatornille el tornillo de ajuste (según las llaves, véase imágenes 12, 13 y 14), para que la llama del quemador se coloque correctamente en el mínimo.

- Cuando la llama alcance una altura de al menos 4 mm, el ajuste será el correcto. Compruebe que la llama no se apague al pasar de la posición máxima a la posición mínima. Haga un poco de aire con su propia mano en dirección de la llama para ver si permanece estable.

Llave con termopar



Tornillo de derivación

Imagen 12

Llave con termopar

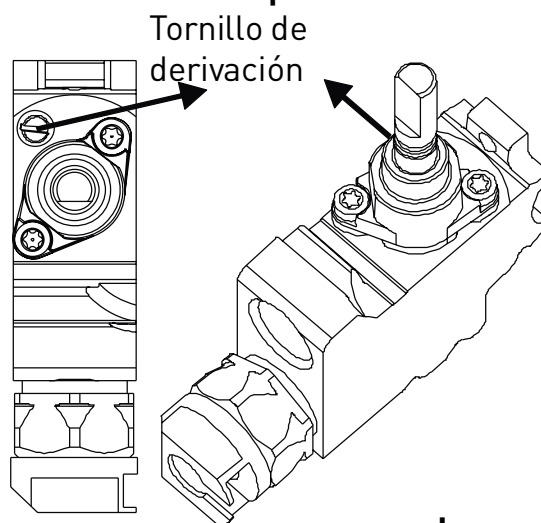


Imagen 13

Llave con termopar

Tornillo de derivación (dentro del agujero)

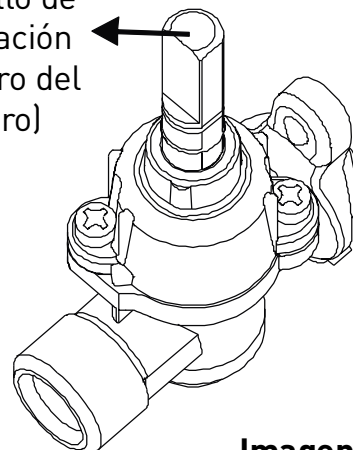


Imagen 14

- En caso de cambio de gas, el tornillo de derivación deberá aflojarse durante la conversión del GLP al GN. Durante la conversión del GN al GLP, debe volver a apretar este mismo tornillo. Asegúrese de que la placa de cocina esté desenchufada de la alimentación eléctrica y de que el suministro de gas esté abierto.

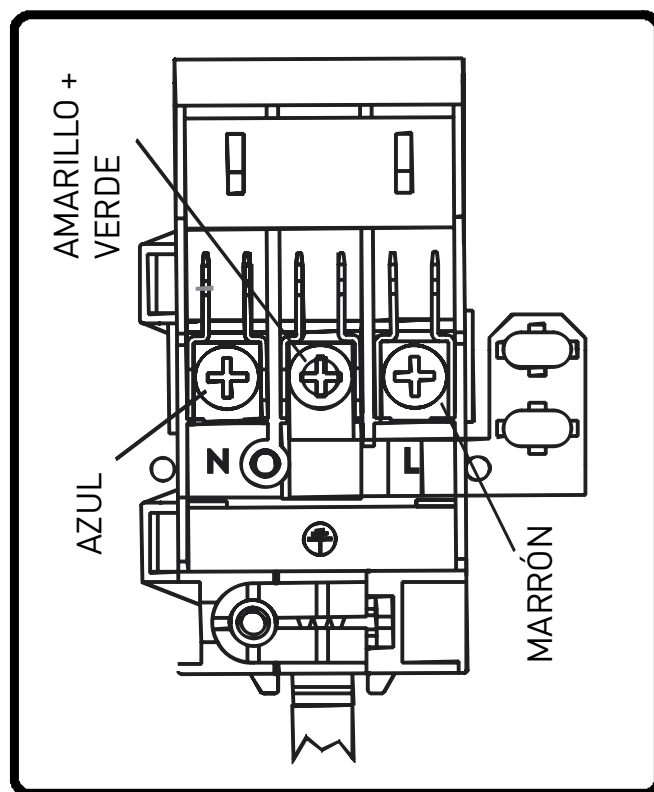
Sustitución del tubo de suministro de gas:

- Consulte el capítulo «Conexión al gas y comprobación de las fugas».

Conexiones eléctricas y seguridad

Debe respetar obligatoriamente las instrucciones siguientes relativas a la conexión eléctrica de la placa. La conexión eléctrica debe ser realizada por una persona cualificada, según las normas vigentes.

- La placa de cocina se ha diseñado de manera que esté conectada a la red eléctrica de forma permanente.
- La conexión debe hacerse a una toma con puesta a tierra. Si no dispone de una toma de tierra que cumpla con la normativa, póngase en contacto con un instalador cualificado.
- El cable de alimentación debe ser adecuado y debe estar correctamente aislado durante la conexión. Si el cable de alimentación está dañado, solo el fabricante, el servicio postventa o una persona de cualificación similar deberá sustituirlo para evitar riesgos.
- No utilice una alargadera.
- Procure que el cable de alimentación no toque las superficies calientes de la placa de cocina, ya que podría estropear el cable o la placa de cocina o provocar un cortocircuito.
- Una conexión eléctrica incorrecta podría dañar su placa de cocina. La garantía no cubre este tipo de daños.
- La placa de cocina está prevista para una conexión eléctrica de 220-240 voltios. Si su red eléctrica no coincide con este valor, contacte inmediatamente con un instalador cualificado.
- El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños y pérdidas provocados por el incumplimiento de estas instrucciones de seguridad.



- Debe utilizar un cable de alimentación del siguiente tipo: 3 x 0,75 mm², H05V V-F. El cable de puesta a tierra debe conectarse a un tornillo que lleve el símbolo ⏚. Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, un reparador autorizado o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Después de instalar la placa, compruebe que el botón de control esté en la posición de apagado «0» y luego conecte el aparato. Desenchufe siempre el aparato antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

Utilización de los quemadores de gas

Encendido de los quemadores

- Los símbolos de los botones en el panel indican la posición de los quemadores.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su placa de cocina no está equipada con un dispositivo de encendido eléctrico o la red eléctrica no funciona, siga los procedimientos que se describen a continuación:

- Las placas de cocina que cuentan con un sistema de seguridad con termopar disminuyen el riesgo cuando la llama se apaga accidentalmente. Por esta razón, durante el encendido manual, mantenga presionado el botón hasta obtener llamas estables. Si las llamas siguen siendo inestables después de soltar el botón, repita el procedimiento. Si la llama se apaga, el sistema termopar cerrará el suministro de gas de la llave del quemador y evitará cualquier acumulación de gas sin combustión. Espere obligatoriamente 90 segundos como mínimo antes de volver a encender un quemador de gas después de un corte automático.

Encendido eléctrico de los quemadores de gas

- Algunas placas tienen una función de encendido automático de los quemadores, mediante un botón pulsador o mediante un sistema de encendido automático integrado en los botones.

Encendido con ayuda de un botón-pulsador:

- Para encender el quemador, pulse el botón de encendido y, al mismo tiempo, gire el botón del quemador deseado en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si no se enciende instantáneamente, cierre el botón y espere un poco.

- Vuelva a repetir la operación. Si sigue sin encenderse (no hay chispa en el quemador) cierre de nuevo el botón. Controle la presencia de gas utilizando una cerilla, controle la alimentación eléctrica y llame al servicio de postventa en caso de avería. Para apagar el quemador, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «0».

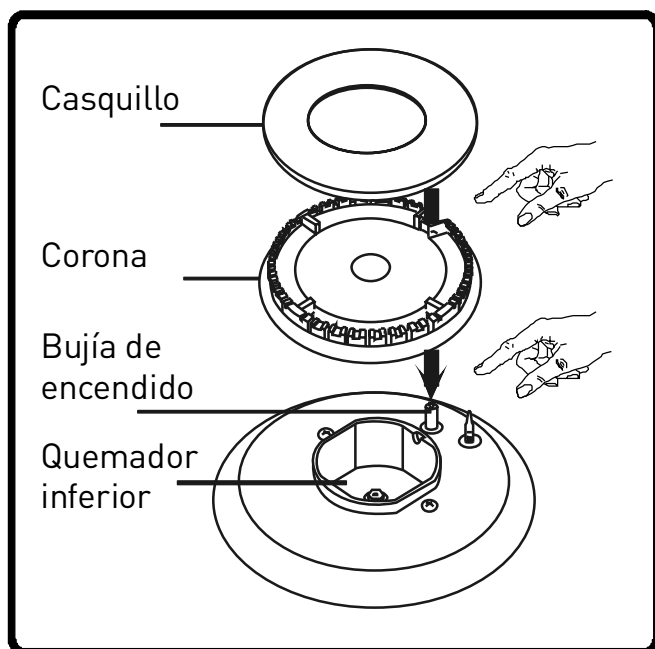
Encendido con un sistema de encendido automático integrado:

- Pulse el botón de la llave correspondiente al quemador que desea encender. Gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- El microinterruptor colocado bajo el botón va a provocar automáticamente chispas en la bujía de encendido del quemador. Mantenga presionado el botón hasta que vea una llama estable en el quemador. Para apagar el quemador, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «0».

Explicación del dispositivo de seguridad termopar:

- Un componente térmico detecta la llama del quemador y mantiene el gas abierto. Cuando la llama desaparece, el componente térmico detecta la pérdida de calor y corta la entrada de gas del grifo.

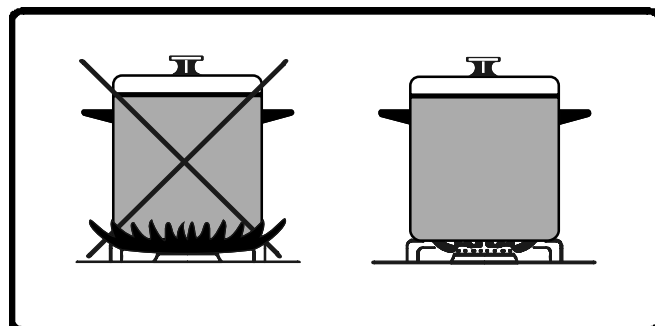
Existen 3 posiciones para los botones de control de la placa de cocina: Apagado (0), Máximo (símbolo de llama grande) y Mínimo (símbolo de llama pequeña). Después de encender el quemador en la posición «Máximo», tal y como se ha explicado anteriormente, puede ajustar la altura de la llama entre las posiciones «Máximo» y «Mínimo». Evite colocar el botón entre las posiciones «Máximo» y «Apagado».



- Después de encender el quemador, realice una comprobación visual de las llamas. Si ve una punta amarilla o llamas suspendidas o inestables, cierre la llave del gas y compruebe si los casquillos y las coronas están bien colocados. Atención, estos elementos están muy calientes; espere a que se enfríen para evitar sufrir quemaduras. Tenga cuidado de que ningún líquido se cuele dentro de los quemadores. Si las llamas se escapan accidentalmente del quemador, cierre las llaves, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de volver a encenderlo. Para detener la cocción, gire el botón del quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta que la señal del botón esté frente al punto «0».

- Su placa de cocina está equipada con quemadores de diferentes diámetros. Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores, preste atención al tamaño de las cacerolas colocadas en los quemadores y utilice cacerolas planas. No utilice cacerolas cuyo fondo sea cóncavo o convexo para evitar pérdidas de energía. Utilice cacerolas cuyo tamaño corresponda a la llama. Si usa utensilio con dimensiones inferiores a las que se indican a continuación, desperdiciará energía. Para utilizar el gas de la forma más económica posible, ajuste la llama a la posición mínima una vez que sus alimentos alcancen el punto de ebullición.

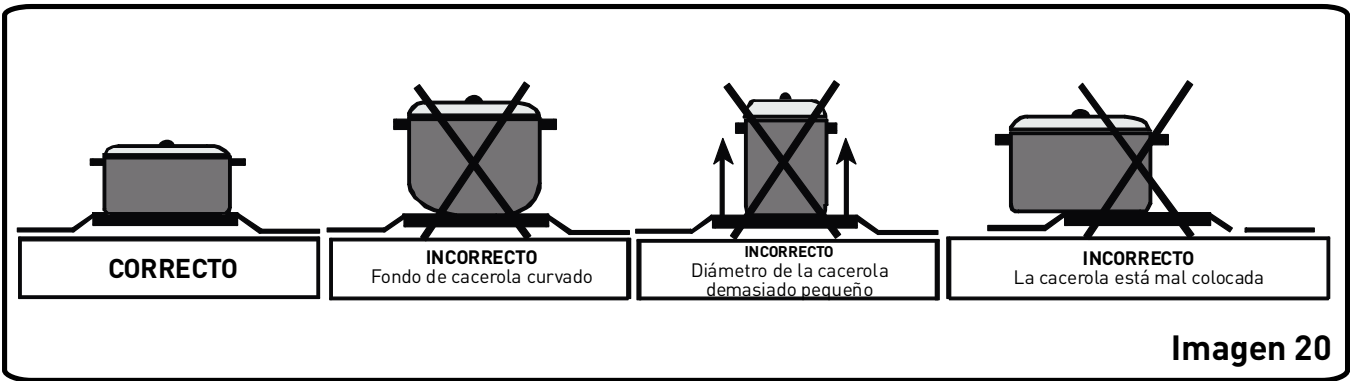
- Le recomendamos tapar sistemáticamente su recipiente de cocción.



Quemador rápido/wok: 22-26 cm

Quemador semirrápido: 14-22 cm

Quemador auxiliar: 12-18 cm



- No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la placa de cocina, ya que pueden sobrecalentar los botones del panel de control.

- Cuando no use la placa durante períodos prolongados, cierre sistemáticamente la llave de suministro de gas.

ADVERTENCIA:

- Utilice solo cacerolas con fondo plano y suficientemente grueso.
- Asegúrese de que la base de la cacerola está seca antes de colocarla en los quemadores.

- Las partes expuestas a la llama pueden ponerse demasiado calientes mientras que se usa. Por esta razón, mantenga a los niños y mascotas alejados de los quemadores durante y después de la cocción.

- Después de utilizar el aparato, la placa de cocina permanece caliente durante mucho tiempo. No la toque ni coloque objetos sobre ella.

- Evite poner cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocina ya que se calientan y podrían causar graves quemaduras.

Servicio postventa y transporte

Antes de contactar con el servicio postventa:

Si la placa no funciona:

- Compruebe que la placa esté bien conectada.
- Compruebe que no haya ningún corte de corriente y que la toma funcione.

Los quemadores de la placa de cocina no funcionan correctamente:

- Compruebe que los elementos del quemador se hayan colocado en su lugar correctamente (especialmente después de su limpieza o instalación).
- Es posible que la presión del suministro de gas esté demasiado baja o demasiado alta. Para las cocinas que funcionan con bombonas de GLP (butano o propano), compruebe si las bombonas están vacías.

Si el problema persiste incluso después de realizar las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio de postventa.

Reservas:

Le recordamos que no se aplicará ninguna garantía:

- Si los daños proceden de una causa externa al aparato (golpes, variaciones anormales de la tensión eléctrica, etc.) o del incumplimiento de las condiciones de instalación o utilización indicadas en el manual del usuario o una manipulación incorrecta, una negligencia, una instalación defectuosa o no conforme a las reglas y prescripciones impuestas por los organismos de distribución de electricidad.
- Si el usuario ha hecho alguna modificación en el aparato o ha quitado las marcas o números de serie.
- Si se ha realizado una reparación por una persona no autorizada por el fabricante o el vendedor.

Información relativa al transporte:

- Si tiene que transportar la placa de cocina, conserve su embalaje original y transpórtela dentro. Respete las instrucciones de transporte que se indican en el embalaje. Precinte los quemadores y sus rejillas de manera que nada se mueva durante el transporte (o ponga estos elementos en una caja separada).

Si no tiene el embalaje original, tome las medidas necesarias para proteger la placa de cocina de los posibles golpes, principalmente sus superficies externas (superficies de cristal y pintadas).

Limpieza y mantenimiento



OBSERVACIÓN

D e s e n c h u f e
siempre el aparato
antes de empezar a
limpiarlo.

- Asegúrese de que todos los botones de los quemadores estén apagados y de que la placa de cocina esté fría antes de limpiarlos.

- Compruebe que los productos de limpieza hayan sido aprobados y recomendados por el fabricante antes de utilizarlos. No utilice cremas cáusticas, polvos limpiadores abrasivos, estropajos abrasivos, estropajos de acero o aluminio ni herramientas duras para evitar dañar las superficies. Limpie inmediatamente los líquidos derramados con un producto adecuado.

Limpieza de los quemadores de gas y de las placas eléctricas

- Retire las rejillas esmaltadas, los casquillos de los quemadores y los quemadores superiores. Límpielos con agua y jabón.

- Enjuáguelos y séquelos con un trapo suave (no deben quedarse mojados). Después de limpiarlos, asegúrese de colocar correctamente las piezas en su sitio.

- Evite limpiar cualquier parte de la placa de cocina con un estropajo metálico, ya que podría rayar la superficie.

- Las superficies superiores de las rejillas esmaltadas pueden deteriorarse con el tiempo debido a su uso y a las llamas de los quemadores.

Estas piezas no se verán afectadas por el óxido y esto no representa un fallo relacionado con la producción.

- Cuando limpie la placa de cocina, intente que el agua no se cuele por el interior de los quemadores, para evitar obstruir los inyectores.

Partes esmaltadas o partes de acero inoxidable

- Para mantenerlas como nuevas, límpielas con regularidad con agua templada y jabón, y después séquelas con un paño suave. No las friegue cuando estén todavía calientes, y no use nunca polvos o productos de limpieza abrasivos.

No deje que los siguientes elementos entren en contacto prolongado con las partes esmaltadas o de acero inoxidable: vinagre, café, leche, sal, agua, limón o zumo de tomate, ya que podrían alterar de forma irremediable la superficie de acero inoxidable.

Otros controles

- Controle con regularidad la fecha de validez del tubo de suministro de gas. Si la fecha ha vencido, cámbielo rápidamente.

Si tuviese algún problema cuando utilice los botones de los quemadores (por ejemplo, botones difíciles de girar), póngase en contacto con el servicio de postventa.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos contribuye a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.



Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in Turkey

DE

SICHERHEITSGLAS- KOCHFELD – BEDIENUNGSANLEITUNG

geehrter Kunde,

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

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

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



Konformitätserklärung

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

INHALT:

1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

3.1 Produktinstallation

3.2 Gasanschluss

3.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

3.4 Gasumstellung

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

4.2 Kochplatte verwenden

4.3 Zubehör

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

5.2 Wartung

6. SERVICE UND TRANSPORT

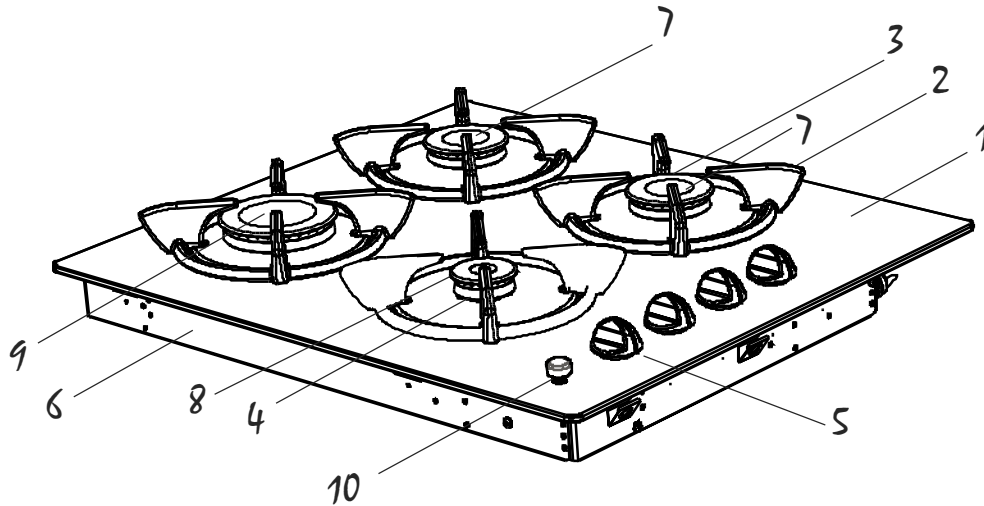
6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

6.2 Hinweise zum Transport

Hinweis: Alle Abbildungen in der Anleitung sind schematisch.



1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION



Beschreibungen:

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1.. Sicherheitsglas | 7. Mittelschneller Brenner |
| 2. Kochgeschirrhalter | 8. Nebenbrenner |
| 3. Brennerkappe | 9. Unterteil |
| 4. Brenner | 10. Zündtaste (falls vorhanden) |
| 5. Bedienknopf | |
| 6. Schnellbrenner | |

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM UND VOLLSTÄNDIG, BEVOR SIE IHR GERÄT VERWENDEN; BEWAHREN SIE SIE ZUM KÜNFTIGEN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

DIESE ANLEITUNG WURDE FÜR MEHRERE MODELLE GESCHRIEBEN. DAHER KANN ES VORKOMMEN, DASS EINIGE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBENEN FUNKTIONEN NICHT AUF IHR MODELL ZUTREFFEN. ACHTEN SIE BEIM LESEN DER BETRIEBSANLEITUNG AUF AUSDRÜCKE MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen bedient werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen, sofern sie überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- WARNUNG: Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein solches Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät ab und ersticken die Flamme bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

-**WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

-Bei Herden mit einer Abdeckung sollten vor dem Öffnen jegliche verschütteten Lebensmittel von der Abdeckung beseitigt werden. Lassen Sie außerdem die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen. -Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können. -

Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.

-Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren.

- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die Voraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen; es ist nur für den Indoor-Betrieb in Privathaushalten vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Applikationen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.

- Dieses Gerät wird nicht mit Ablufteinrichtungen verbunden. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Installationsrichtlinien installiert und angeschlossen werden. Den zutreffenden Richtlinien zur Belüftung ist besondere Beachtung zu schenken.

Falls der Brenner nach 15 s nicht zündet, unterbrechen Sie den Gerätebetrieb und öffnen die Tür des Fachs und/oder warten mindestens 1 min, bevor Sie eine weitere Zündung des Brenners versuchen.

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol am Gerät zu sehen wird. Falls das Symbol nicht am Gerät zu sehen ist, müssen Sie die technischen Anweisungen beachten, die erforderliche Schritte bezüglich der Modifikation des Gerätes entsprechend den Nutzungsbedingungen des Landes enthalten. -Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit vorgenommen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.

Warnhinweise zur Installation

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor es komplett installiert wurde.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch falsche Aufstellung/Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass nichts während des Transports beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

Während der Verwendung

- Geben Sie im Betrieb keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.
- Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Erstickten Sie derart entstandene Flammen mit dem Deckel des jeweiligen Kochgeschirrs und schalten das Kochgerät ab.
- Platzieren Sie Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht versehentlich angestoßen oder heruntergezogen werden können.
- Trennen Sie die Stromversorgung, falls Sie das Gerät voraussichtlich lange Zeit nicht benutzen. Lassen Sie den Hauptschalter abgeschaltet. Halten Sie bei Nichtbenutzung außerdem das Gasventil geschlossen.
- Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.
- VORSICHT: Beim Einsatz von Gas-Kochgeräten entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte am Aufstellungsort. Stellen Sie sicher, dass die Küche insbesondere während der Benutzung des Gerätes gut belüftet ist; halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Entlüftungseinrichtung (Abzugshaube).
- Bei längerem, intensivem Einsatz des Gerätes kann zusätzliche oder effektivere Belüftung erforderlich sein. Dies können Sie beispielsweise bewirken, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Leistung von mechanischen Entlüftungseinrichtungen steigern.

Während der Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor Aktionen wie Reinigung- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT UND EFFIZIENZ IHRES GERÄTES EMPFEHLEN WIR, GRUNDSÄTZLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE EINZUSETZEN UND SICH BEI PROBLEMEN AN UNSERE AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTMITARBEITER ZU WENDEN.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

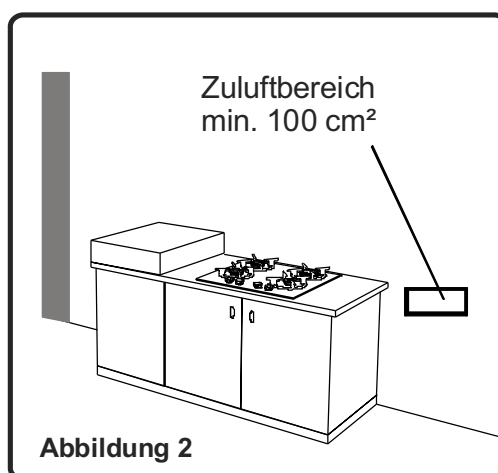
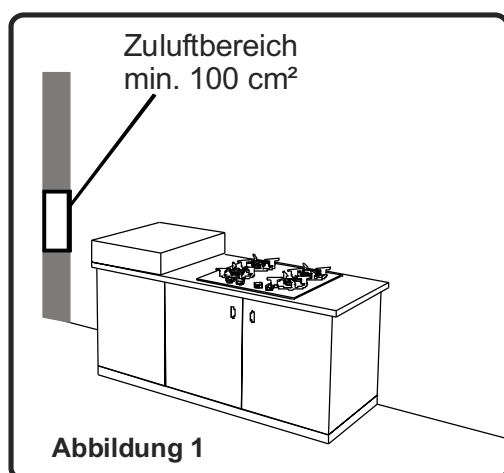
Dieses moderne, funktionelle und praktische Kochgerät wurde ausschließlich mit Teilen und Materialien höchster Qualität hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Damit Sie gleich zu Anfang perfekt mit Ihrem neuen Gerät arbeiten können und auch in Zukunft keine Probleme entstehen, lesen Sie diese Anleitung gründlich und aufmerksam durch. Die folgenden Hinweise enthalten wichtige Regeln zur richtigen Installation und zur Wartung. Diese Informationen richten sich insbesondere an den Techniker, der das Gerät bei Ihnen installiert.



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

3.1 Aufstellungsort Ihres Gerätes

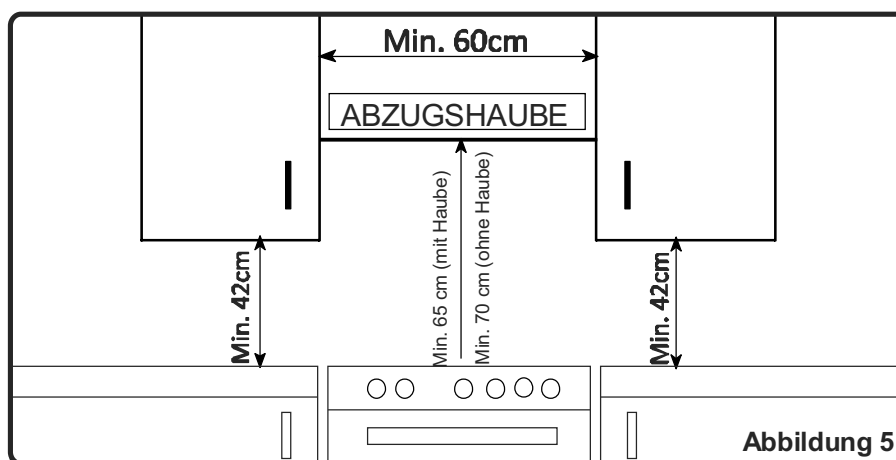
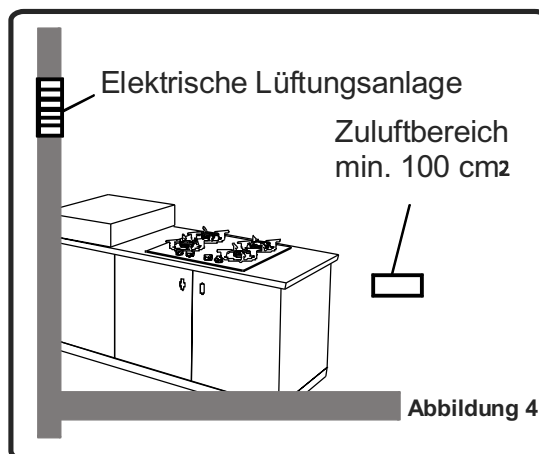
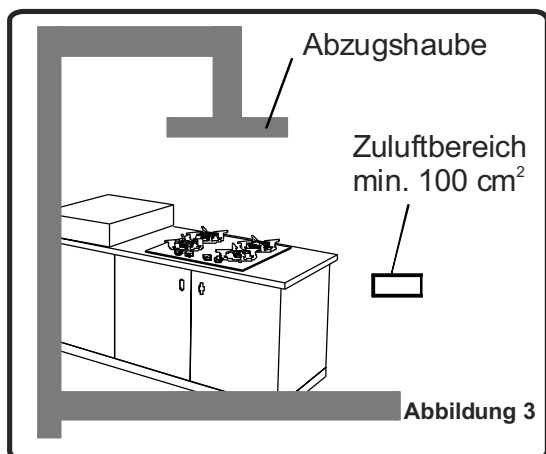
- Ihr Produkt muss an einem stets gut belüfteten Ort aufgestellt und verwendet werden.
- Im Betrieb benötigt das Gerät 2 m³/h pro kW Leistung.
- Die natürliche Belüftung muss ausreichen, um das erforderliche Gas in der Umgebung bereitzustellen. Der durchschnittliche Luftstrom muss direkt durch die Belüftungsöffnungen einströmen, die an den Wänden geöffnet und direkt mit dem Freien verbunden sind.



- Diese Belüftungsöffnungen müssen einen Wirkungsquerschnitt von mindestens 100 cm² zur Frischluftzirkulation besitzen (eine oder mehrere Belüftungsöffnungen können geöffnet werden). Diese Öffnung (oder Öffnungen) müssen geöffnet werden, damit sie nicht blockiert werden. Sie müssen sich idealerweise in der Nähe der Unterseite und an der gegenüberliegenden Seite der Ausgabe von Rauch und verbrannten Gasen befinden. Falls es sich diese Öffnungen am gewünschten Aufstellungsort scheinbar nicht öffnen lassen, kann die erforderliche Luft auch aus dem anliegenden Raum bereitgestellt werden, sofern es sich dabei nicht um ein Schlafzimmer oder einen gefährlichen Ort handelt. In diesem Fall muss der anliegende Raum ebenfalls wie erforderlich belüftet sein.

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

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



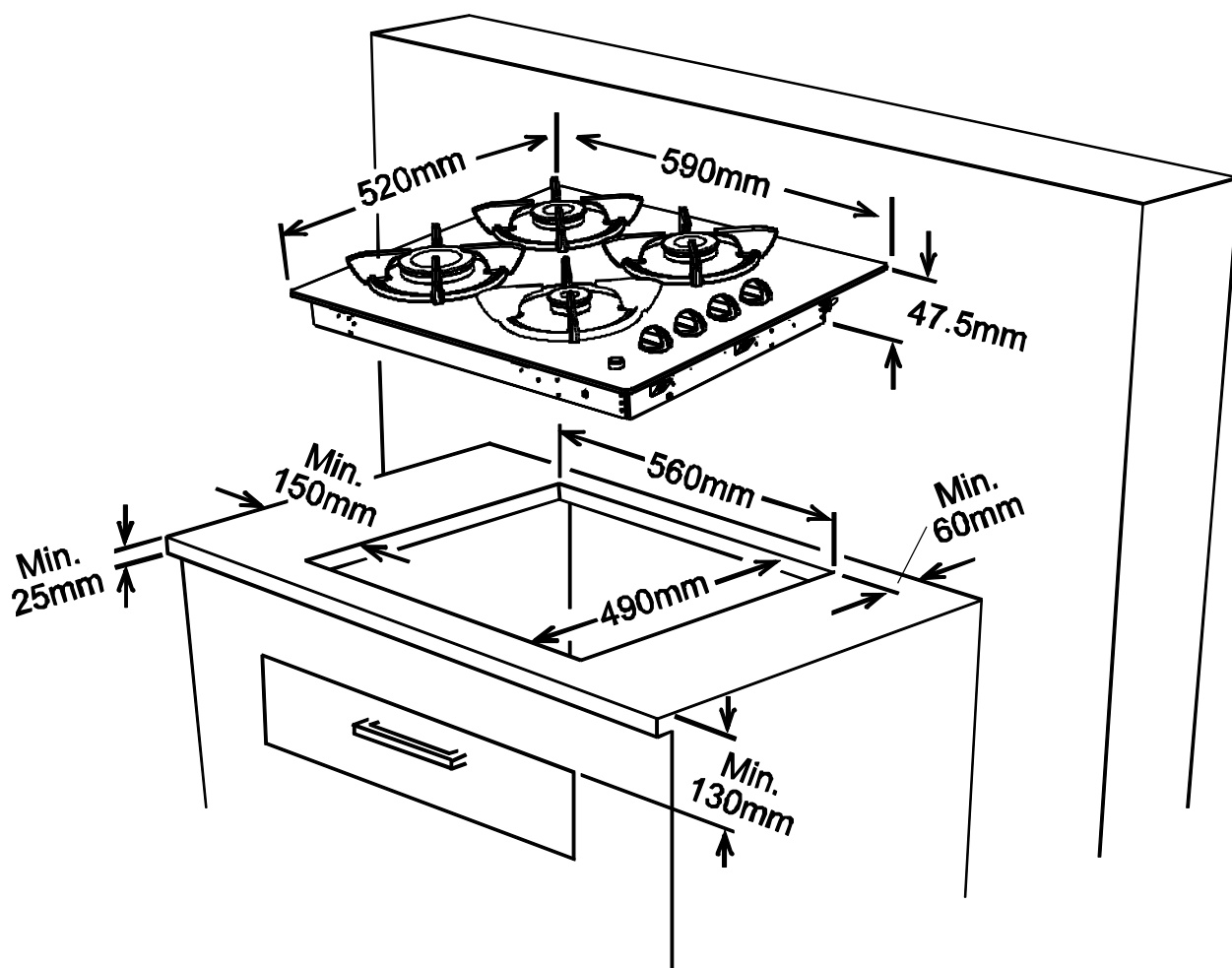
3.2 Produktinstallation

Bei der Installation Ihres Produktes müssen einige Dinge besonders beachtet werden. Seien Sie während der Installation Ihres Produktes besonders vorsichtig. Halten Sie sich an die nachstehenden Anweisungen, damit es nicht zu Schwierigkeiten kommt oder gar gefährliche Situationen entstehen.

- Das Gerät kann in der Nähe von weiteren Geräten oder Einrichtungsgegenständen aufgestellt werden, sofern die Höhe dieser Gegenstände die Höhe des Kochgerätes nicht überschreitet.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht neben Kühlschränken aufzustellen. Beachten Sie, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge, Tücher usw. in der Nähe des Gerätes befinden.
- Möbelstücke in der Nähe des Produktes müssen so beschaffen sein, dass sie problemlos Temperaturen bis zu 100 ° widerstehen können.
- Falls die Küchenmöbel höher als das Kochfeld sind, müssen sie sich mindestens 10 cm von der Seite des Kochgerätes entfernt befinden.

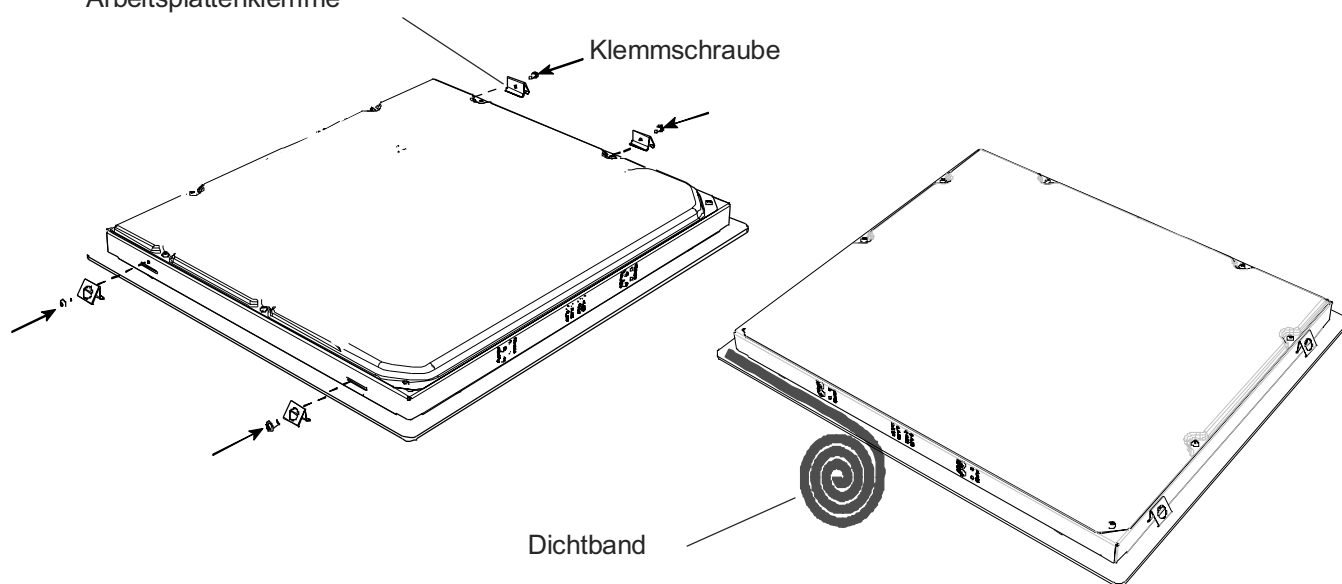
Die Mindesthöhen vom Kochgeschirrhalter und den Hängeschränken zu Abzugshauben mit Gebläse über dem Gerät werden in Abbildung 5 gezeigt. Daher muss sich die Abzugshaube mindestens 65 cm über dem Kochgeschirrhalter befinden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

Einbaukochfeld platzieren



Arbeitsplattenklemme

Klemmschraube



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

3.3 Gasanschluss

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

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

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

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

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

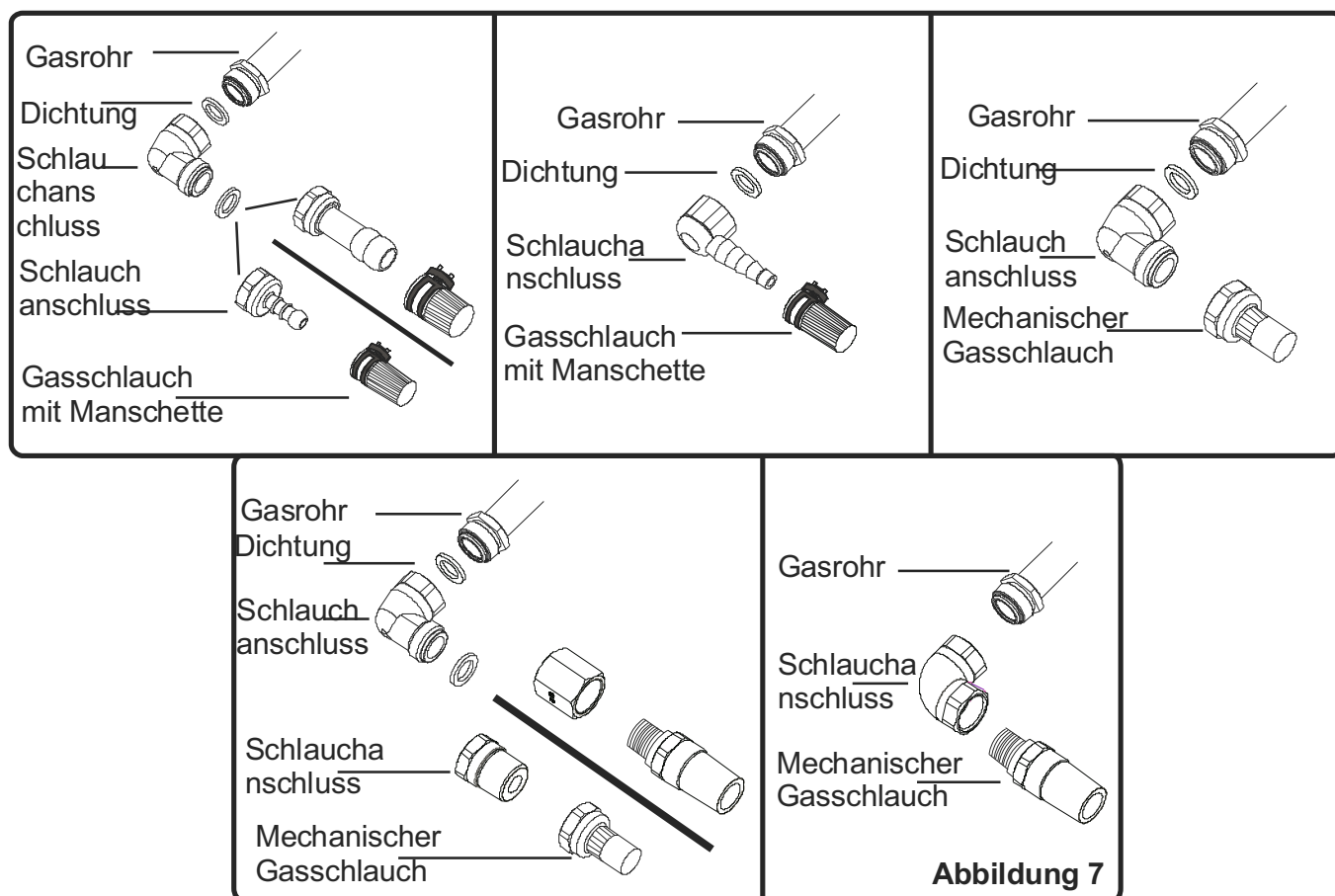
Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

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



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



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

3.4 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

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

- Das Erdungskabel muss mit dem Erdungsanschluss verbunden werden.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

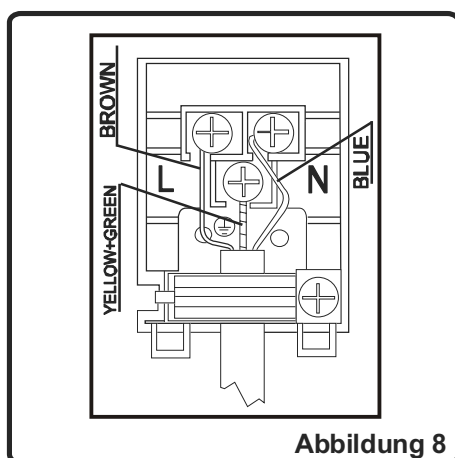


Abbildung 8

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

3.5 Gasumstellung

Achtung: Folgende Verfahren müssen von autorisierten Servicekräften durchgeführt werden.

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

Injektoren tauschen:

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

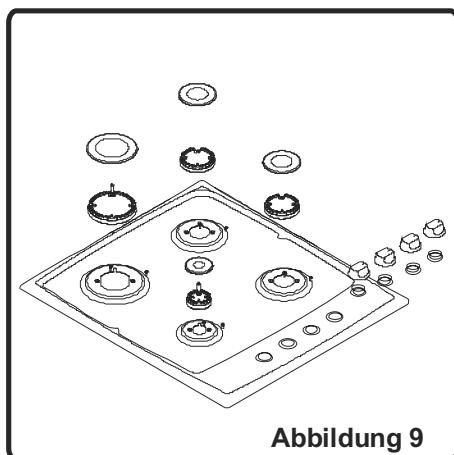


Abbildung 9

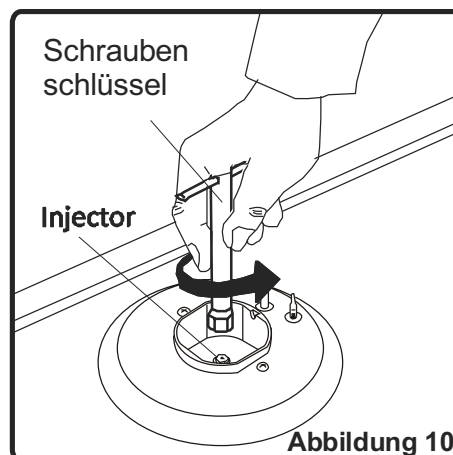


Abbildung 10

Minimale Flammenhöhe einstellen:

Die Flammenhöhe in der Minimalposition wird mit einer flachen Schraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube an der Seite der Ventilspindel (Abbildung 11-12). Bei Ventilen ohne Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube in der Ventilspindel (Abbildung 13). Zur einfacheren Einstellung der minimalen Flammenhöhe sollten Sie während der Anpassung das Bedienfeld (sowie den Mikroschalter, sofern vorhanden) entfernen.

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

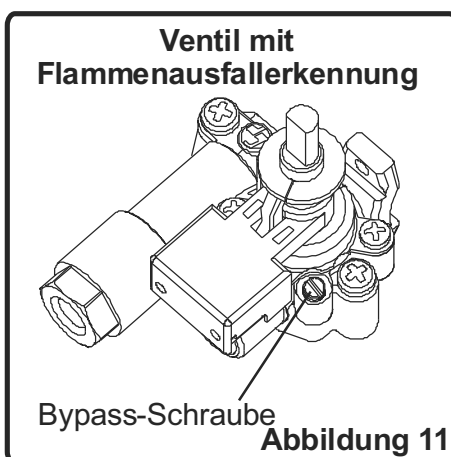


Abbildung 11

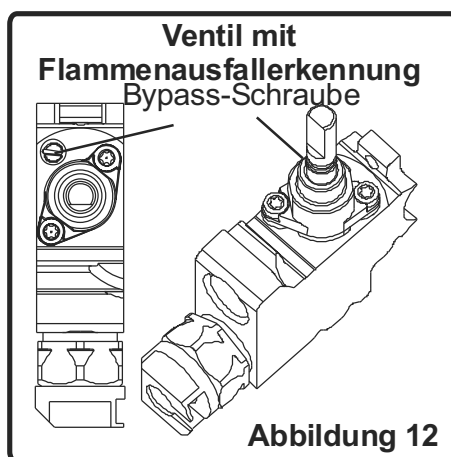


Abbildung 12

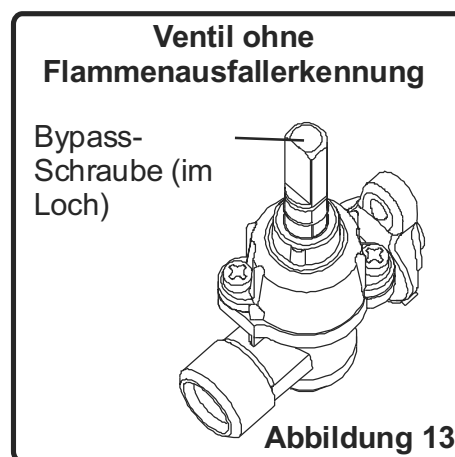


Abbildung 13

Gasanschluss ändern:

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

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

- **Manuelle Zündung**

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

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

- **Elektrische Zündung**

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



Zündung über Zündtaste: Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Drücken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand die Zündtaste (Abbildung 14). Drücken Sie die Zündtaste sofort; falls Sie warten, kann angesammeltes Gas zu einer Ausbreitung der Flamme führen. Drücken Sie die Zündtaste nötigenfalls mehrmals, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

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

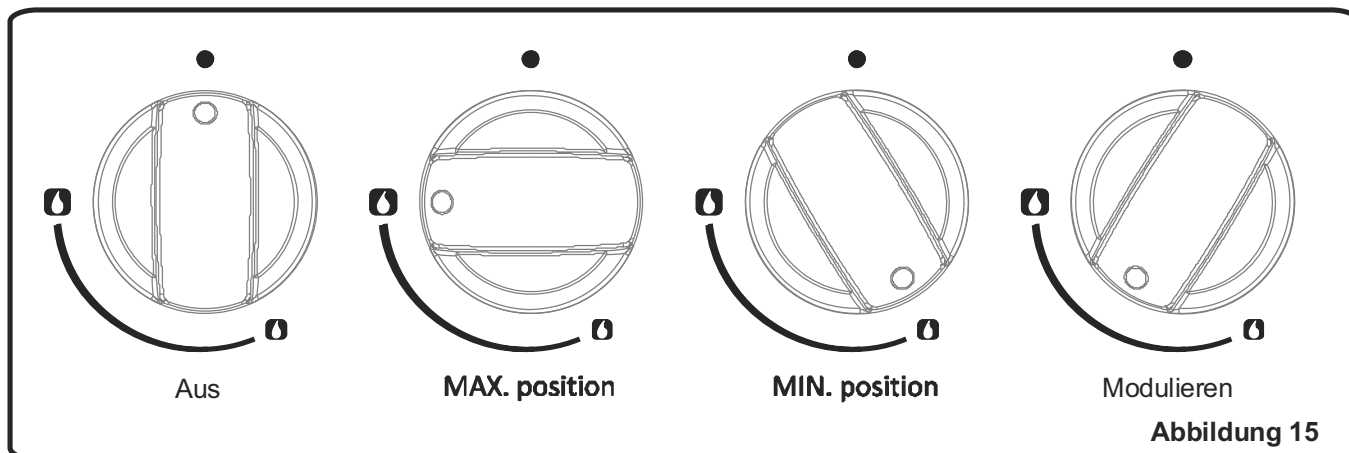
Flammenausfallerkennung:

Brenner (Wenn Ihr Produkt mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)

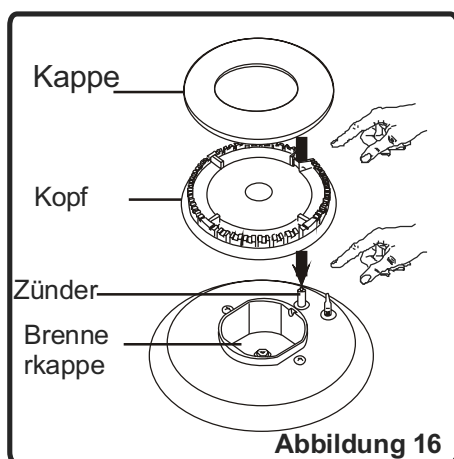
Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Brenner steuern



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



Prüfen Sie die Flammen nach der Zündung. Falls Sie eine gelbe Spitze, erhöhte oder instabile Flammen sehen: Unterbrechen Sie die Gaszufuhr und prüfen die Montage von Brennerkappen und Köpfen (Abbildung 16). Stellen Sie zudem sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Brennerkappen gelaufen sind. Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, schalten Sie den Brenner aus, lüften die Küche durch und warten bis zur erneuten Zündung 90 Sekunden.

Drehen Sie beim Abschalten des Kochfeldes den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er auf Position „0“ eingestellt ist bzw. die Markierung am Knopf nach oben zeigt.

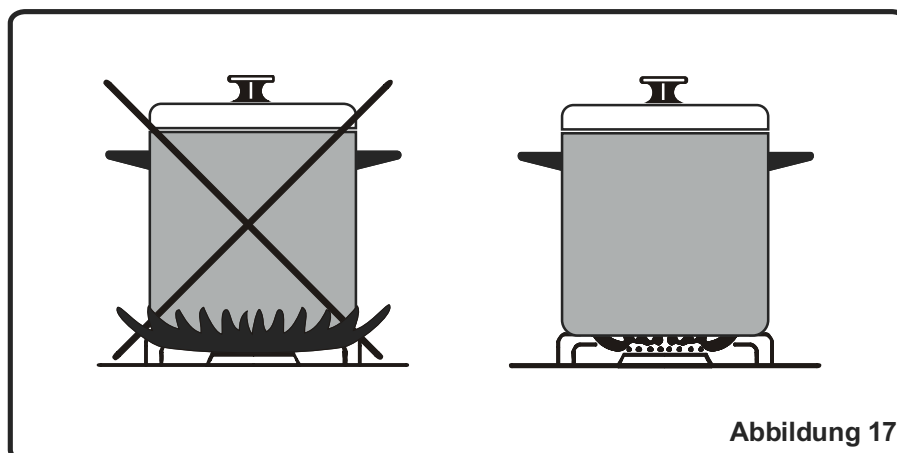
Ihr Kochfeld verfügt über Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Um möglichst ökonomisch mit Ihrem Herd zu arbeiten, sollten Sie grundsätzlich den Brenner wählen, der zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Flamme auf die Minimaleinstellung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

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

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

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



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

Warnung:

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

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

Kochfeld reinigen

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

Brennerkappen:

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

Emaillierte Teile:

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

Edelstahl:

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Kochplatten reinigen:

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

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

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

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

5.2 Wartung

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

6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

Falls die elektrische Zündung/Kochplatte nicht funktionieren sollte:

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

Falls sich die Kochplatte nicht aufheizen sollte:

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

Die Brenner des Kochfeldes arbeiten nicht richtig:

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

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

6.2 Hinweise zum Transport

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

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

GASVERBRAUCHTABELLE

G30 28/30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Classe: 3	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	3	3
Verbrauch in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1.75	1.75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1.75	1.75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h

Marke		
Modell		GGH 4 VET
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59.0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59.0
Heiztechnologie – 4	%	Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57.0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	58,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.



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