

ES

ROMMER

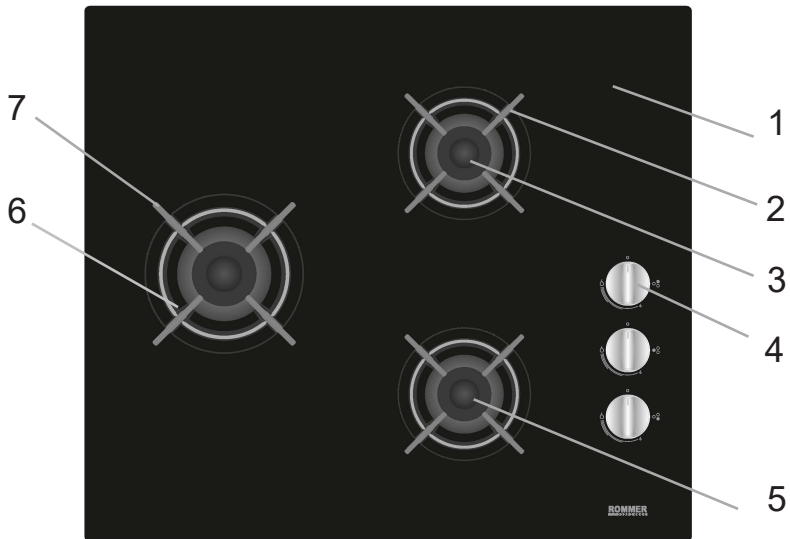

VG-3 FG

**MANUAL DEL USUARIO
PLACA DE VIDRIO SECURIT**

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DE LA PLACA
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
3. INSTALACIÓN
4. USO
5. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA PLACA



Descripciones :

1. Vidrio Securit
2. Soporte para Recipientes de Cocción
3. Tapas de Quemadores
4. Mandos de control
5. Quemador semi-rápido
6. Quemador para Wok
7. Adaptador de soporte para recipientes de cocción

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA;
GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO
TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS
EXPLICACIONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE
INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.

ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.

ADVERTENCIA: Si deja sin vigilancia la comida en cocción que contenga grasas o aceites, se podría provocar un incendio. **NO INTENTE NUNCA** apagar el fuego con agua; en cambio, deberá apagar el aparato, cubriendo la llama con cualquier tapa, o una manta.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.

ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

-Para placas que lleven una tapa incorporada, debe limpiarse cualquier salpicadura de dicha tapa antes de abrirla. Además, deberá dejarse que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

-El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.

-No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.

-No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.

-ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.

- Este aparato no está conectado a ningún sistema de evacuación de residuos procedentes de la combustión. Dicho sistema deberá instalarse y conectarse de acuerdo a la normativa actual sobre instalaciones de gas. Debe prestar especial atención a las indicaciones relevantes en materia de ventilación. (Sólo para cocinas a gas)

- Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, apáguelo y abra la puerta. Espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador. (Sólo para cocinas a gas)

- Estas instrucciones sólo son válidas en caso de aparecer el símbolo del país en el aparato. Si no fue así, será necesario consultar las instrucciones técnicas relativas a la modificación del aparato para adaptarlo al país donde se utilice. (Sólo para cocinas a gas)

-Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.

- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.

Advertencias sobre la Instalación

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.

- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante el uso

- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.
- Coloque siempre los utensilios centrados en la zona de cocción, girando los mangos a posiciones seguras para no golpearlos ni cogerlos accidentalmente.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.
- ATENCIÓN El uso de este aparato de cocción a gas produce calor, humedad y residuos producto de la combustión allí donde se instale. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, especialmente cuando esté utilizando el aparato; mantenga las rejillas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). (Sólo para cocinas a gas)
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una fuente de ventilación adicional: por ejemplo abrir una ventana, o bien, para una ventilación más efectiva, aumentar la velocidad de funcionamiento de la campana extractora, si la hubiere, por ejemplo. (Sólo para cocinas a gas)

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.
- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.
- La temperatura de la superficie inferior de la placa aumenta durante el funcionamiento. Por lo tanto, se debe colocar una tabla por debajo del producto.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

3. INSTALACIÓN

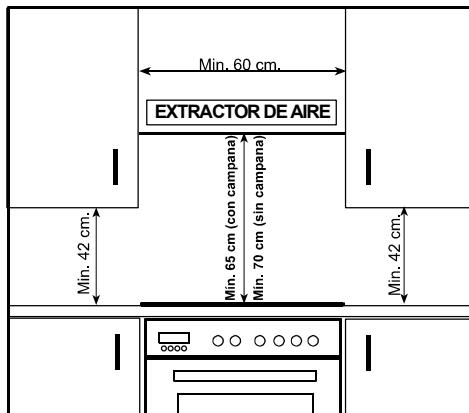
ANTES DE INSTALAR LA ENCIMERA, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN LOCALES Y LOS AJUSTES DEL APARATO SON COMPATIBLES.

Al desembalar el aparato y sus accesorios, asegúrese de que no se hayan dañado durante el transporte. Si cree que el aparato tiene cualquier daño, no lo utilice y contacte con el servicio técnico autorizado de inmediato.

La placa integrada debe instalarse en el hueco de una encimera. Se conectará eléctricamente con la caja de interruptores especialmente destinada a ello. En cualquier otro aspecto, el propietario del aparato también es responsable de la correcta instalación y uso del mismo, en cumplimiento de estas instrucciones, y según las leyes en materia de seguridad de aparatos eléctricos, así como cualquier otra norma o disposición aplicable.

Localización de la encimera empotrable

La placa incluye un sello especial que sirve para evitar cualquier filtración de líquidos por dentro de la encimera. Abra un hueco en la parte superior del mueble de cocina cuyas medidas correspondan con las indicadas en la ilustración. Aplique el sello autoadhesivo en todos los bordes de la placa, y después encájela con cuidado en el hueco de tal manera que los botones estén hacia la derecha. Los resortes de placas de los laterales izquierdo y derecho de la placa sujetarán y fijarán la placa dentro del hueco.



Cree un espacio para instalar su encimara de acuerdo con las dimensiones indicadas en la ilustración.

- * 100 mm desde el borde de la placa hasta los materiales combustibles.
- * 700 mm entre la placa y los armarios o estantes superiores.
- * 650mm entre la placa y la campana de extracción de humos.

El aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones de instalación del fabricante, así como también la normativa local en materia de construcción, los reglamentos de las autoridades del gas y las instrucciones sobre cableado eléctrico.

Cambiar la toma de entrada de gas

Durante el proceso de conexión, la manguera del gas que sobresale de la parte trasera de la placa debe quedar completamente visible. Debe colocarse toda conexión (tuerca, manguera, etc.) procurando evitar todo tipo de contacto con las partes que se calienten. Es altamente recomendable bloquear el acceso a la conexión de las tuberías mientras se esté utilizando la placa o cuando esté abierto el suministro de gas.

Durante el proceso de conexión del gas: deben mantenerse fijos los tubos del aparato mientras que se fije la manguera y sus elementos (tuerca mecánica, tuerca para gas líquido de petróleo o gas natural). Utilice siempre las juntas de sellado, incluidas con el aparato, entre las conexiones.

En todos los casos, la manguera flexible de suministro de gas nunca puede pasar por detrás de una cocina y nunca puede estar en contacto con elementos combustibles. Por otra parte, asegúrese de que todas las conexiones se realizan de acuerdo con la normativa a nivel nacional.

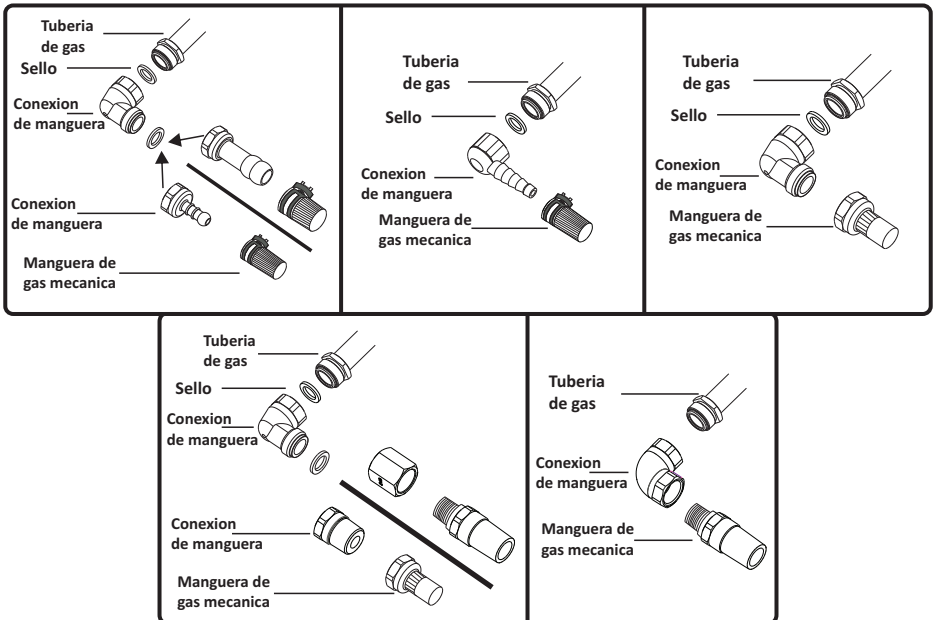
La distancia mínima entre el aparato y las superficies adyacentes debe ser de 20 mm.

Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento.

Este examen se puede realizar mediante la aplicación de un líquido jabonoso a la conexión. No debería aparecer ninguna burbuja. Si aparecieran burbujas, compruebe la conexión y vuelva a realizarla si fuera necesario.

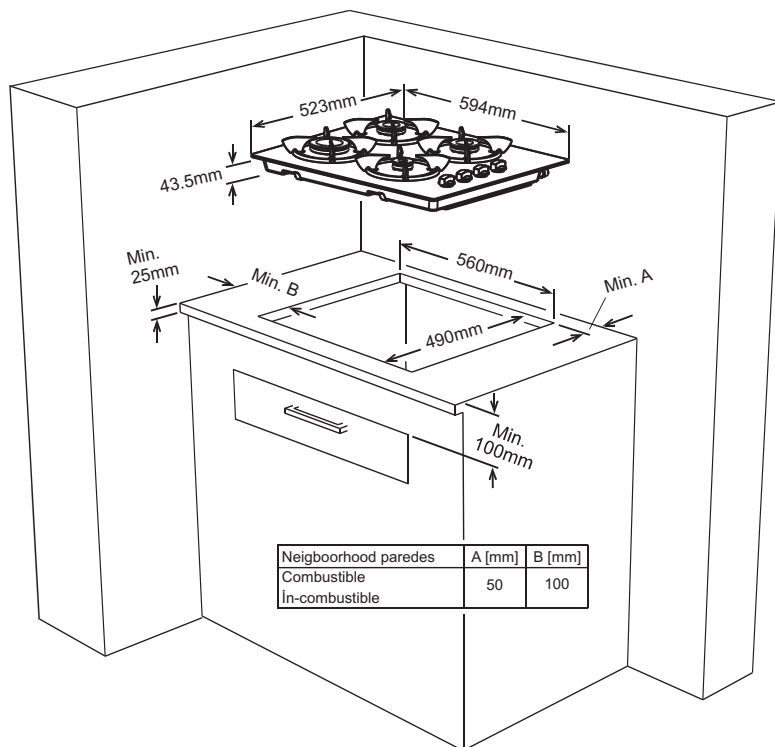
Para todas las conexiones de gas, asegúrese de que las partes de conexión y los componentes de suministro de gas cumplan con la normativa a nivel local e internacional.

NO UTILICE NINGUNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR LAS FUGAS DE GAS.



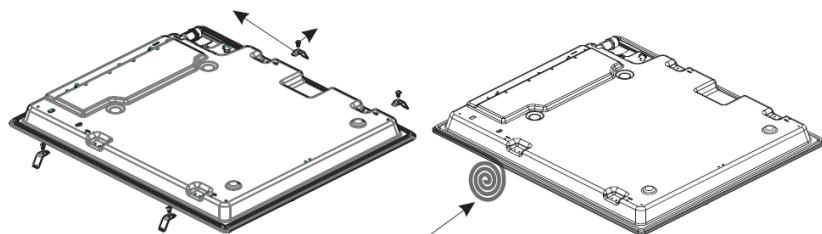
| G30 28-30 mbar 6,4 kW 462 g/h II2H3+ ES Klasse: 3 | NG | LPG |
|---|-------------|--------------------------|
| | G20 20 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
| QUEMADOR MEDIANO | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Valor nominal (kW) | 1,75 | 1,75 |
| Consumo en 1 h | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| QUEMADOR AUXILIAR | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Valor nominal (kW) | 1 | 1 |
| Consumo en 1 h | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| QUEMADOR DE MADERA | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 135 | 96 |
| Valor nominal (kW) | 3,6 | 3,6 |
| Consumo en 1 h | 342,9 l/h | 261,8 g/h |

Localización de la encimera empotrable



Soporte de montaje para encimera

Tornillo del soporte



Cinta selladora

Conexión Eléctrica De La Placa

Conexión Eléctrica De La Placa

- * Que la potencia del sistema eléctrico y del enchufe sea la correcta para el máximo de salida de la placa.
- * Que la tensión indicada en la etiqueta sea la misma que la del suministro eléctrico.
- * Que no se utilicen reductores, adaptadores ni derivadores para la conexión: el uso de éstos podría ocasionar un sobrecalentamiento.
- * Que el enchufe tenga conexión a tierra.

Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la tensión de la etiqueta de información sea la misma que la de suministro.

El aparato incluye un cable de corriente y una clavija de enchufe. La sustitución de éstos sólo la debe realizar un técnico autorizado. Desenchufe el aparato siempre antes de cualquier labor de mantenimiento. Siga al pie de la letra los esquemas de conexión. La conexión de tierra (PE) debe conectarse a la terminal marcada. Asegúrese de utilizar cables con aislamiento adecuado para la instalación.

4. USO

4.1 Uso de los Quemadores a Gas

Encendido manual y control de los quemadores de gas:

Para encender cualquiera de los quemadores, acerque una cerilla a la circunferencia superior, pulse el mando correspondiente y gírelo en sentido contrahorario. Se obtendrá una regulación media de la llama al colocar el mando entre la posición máxima (llama alta) y la posición mínima (llama pequeña). Los pequeños símbolos del panel de control indican cuál de los quemadores está en uso.

Encendido Eléctrico:

El encendido eléctrico de los quemadores de gas puede realizarse de dos modos, según la configuración de la placa.

Encendido con el Botón de Chispa:

Pulse el mando correspondiente al hornillo que quiera encender, y gírelo sentido contrahorario; con la otra mano, pulse el botón de encendido al mismo tiempo.

Siga pulsando el botón de encendido hasta que vea una llama estable en el quemador.

Encendido Con el Mando del Hornillo (microinterruptor):

Pulse el mando correspondiente al hornillo que quiera encender, girándolo en sentido contrahorario. El microinterruptor de debajo del quemador creará automáticamente chispas en la bujía de encendido de los quemadores. Siga pulsando el mando hasta que vea una llama estable en el quemador.

Dispositivo de Fallo de Llama:

Las cocinas equipadas con sistemas de detección de fallos de llama ofrecen seguridad en caso de que se apague accidentalmente la llama. Si se diera el caso, el dispositivo bloqueará los canales de los quemadores de gas y evitará que se produzca una acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

Tiempo necesario para activar la seguridad de gas durante el encendido: máx. 10 segundos. Tiempo necesario para desactivarla después de apagar la llama: No más de 90 segundos para quemadores de gas.

Si el quemador está equipado con un dispositivo de seguridad:

* Pulse el mando y gírelo en sentido contrahorario hasta alcanzar el nivel de llama máximo.

* Acerque una cerilla o utilice el botón de encendido eléctrico, si lo hubiera, a la parte superior del quemador, manteniendo el manto pulsado durante 10 segundos como máximo.

* Suelte el mando y asegúrese de que el quemador se mantiene encendido. Si esto falla, repita el procedimiento.

Recomendaciones:

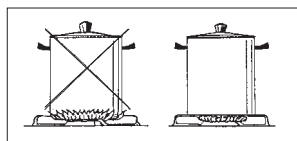
La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre el recipiente de cocción.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, utilice recipientes con los siguientes diámetros:

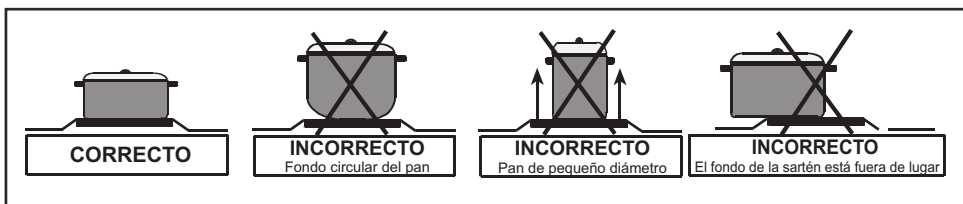
Quemador rápido/wok: 22-26 cm

Quemador semi-rápido: 14-22 cm

Hornillo Auxiliar : 12-18 cm



Cierre siempre la llave de paso del gas cuando no esté utilizando los quemadores. En aquellas placas equipadas con quemadores para wok, si lo va a utilizar, deberá utilizar el adaptador correspondiente.



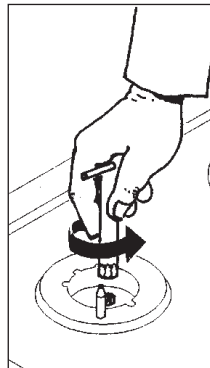
CONVERSIÓN DE GAS

Sustitución de los Inyectores de Gas de los Quemadores

Los hornillos a gas se adaptan a diferentes tipos de gas, mediante la sustitución de los inyectores de gas correspondientes a su uso.

Por lo tanto, es necesario que:

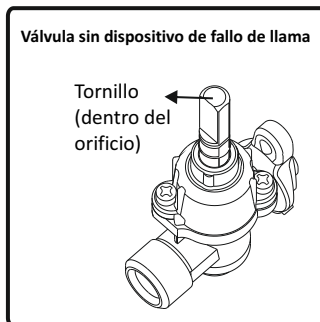
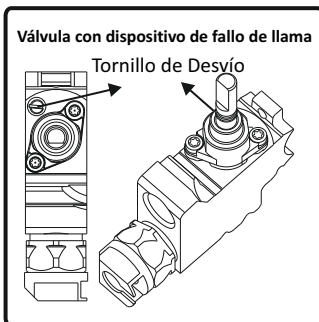
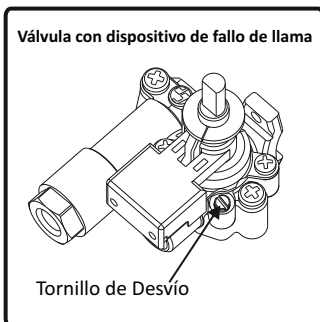
- * Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica.
- * Extraiga la tapa y el adaptador.
- * Desenrosque los inyectores.
- * Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.



Ajuste de la Posición de Llama Reducida

Para reducir la altura de la llama, cuando pase de gas licuado a gas natural, deberá abrir la tuerca de paso. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca.

- * Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica, y de que la llave de paso de gas esté abierta.
- * Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.
- * Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos si los mandos no están en su posición.
- * Debe repetir este proceso para todas las válvulas.



* Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la tuerca de paso 90°, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo.

Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, el gas estará bien distribuido.

Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la posición mínima.

Tras realizar el ajuste, sustituya el sello de goma y vuelva a colocar la placa en su lugar.

***Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal de
Asistencia técnica autorizado.***

6. MANTENIMIENTO Y CUIDADOS

Limpieza:

Desenchufe la placa antes de limpiarla, y cierre también el paso del suministro de gas.

Tapas de Quemadores:

Debe limpiar periódicamente con agua caliente y jabón las hornallas, las zonas esmaltadas y los cabezales de los quemadores y bien enjuagados y secados después.

Tras secarlos bien, vuelva a colocarlos correctamente en su lugar.

Partes esmaltadas:

Para mantenerlas como nuevas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua tibia y jabón y secarlas con un paño suave. No la lave los hornillos cuando estén calientes, ni utilice detergentes o limpiadores abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas esmaltadas durante un periodo prolongado de tiempo.

Acero inoxidable:

Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar a menudo, con agua tibia y jabón suave y una esponja suave y secar con un paño suave. No utilice polvos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos. No permita que el vinagre, el café, la leche, la sal, el agua, el limón o el jugo de tomate entren en contacto con las zonas de acero inoxidable durante un periodo prolongado de tiempo.

| | | |
|--|---|-------------------------------|
| Marca | | ROMMER ▶▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀◀ |
| Modelo | | VG-3 FG |
| Tipo de Placa | | Gas |
| Número de zonas de cocción | | 3 |
| Tecnología de calentamiento-1 | | Gas |
| Tamaño-1 | | Auxiliar |
| Eficiencia de energía-1 | % | NA |
| Tecnología de calentamiento-2 | | Gas |
| Tamaño-2 | | Semi-Rápido |
| Eficiencia de energía-2 | % | 59,0 |
| Tecnología de calentamiento-3 | | Gas |
| Tamaño-3 | | Wok |
| Eficiencia de energía-3 | % | 56,0 |
| Eficiencia de energía de la placa | % | 57,5 |
| Esta placa cumple con EN 30-2-1 | | |

| |
|--|
| <p>Trucos para ahorrar energía</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use utensilios de cocina que tengan una base plana. - Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado. - Use utensilios de cocina con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza. |
|--|



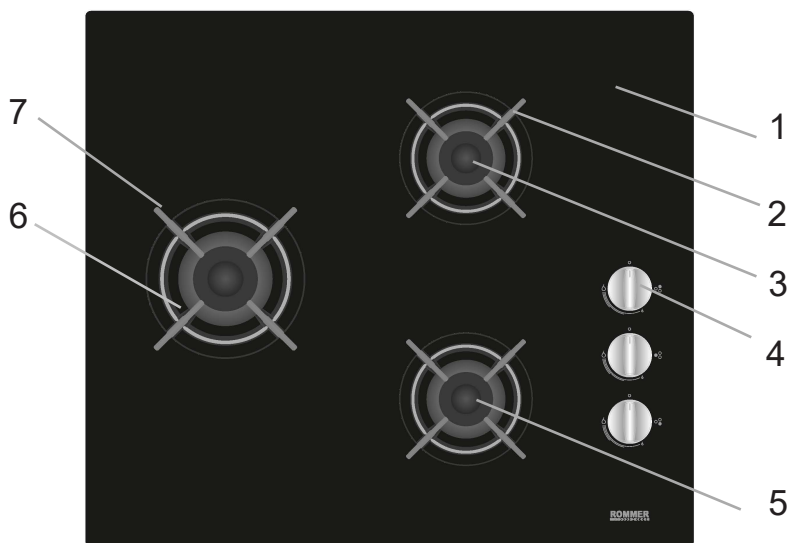
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, se debe entregar en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se desecha correctamente, usted contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida selectiva de desechos, o con la tienda en la que lo adquirió.

MANUAL DO UTILIZADOR DA PLACA EM VIDRO SECURIT

CONTEÚDO

1. DESCRIÇÃO DA PLACA
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
3. INSTALAÇÃO
4. UTILIZAÇÃO
5. MANUTENÇÃO & CUIDADOS

1. DESCRIÇÃO DA PLACA



Descrições

1. Vidro Securit
2. Apoio para panelas
3. Espalhador do queimador
4. Botão de controlo
5. Queimador semi-rápido
6. Queimador de wok
7. Adaptador de suporte para panelas

2.ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LER COMPLETA E CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, E MANTENHA AS MESMAS NUM LOCAL ADEQUADO PARA CONSULTA QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL ESTÁ PREPARADO CONJUNTAMENTE PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU APARELHO PODE NÃO TER ALGUMAS DAS FUNÇÕES MENCIONADAS NESTE MANUAL. PRESTAR ESPECIAL ATENÇÃO QUANDO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO.

Advertências gerais de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas ou se receberem formação relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem serem supervisionadas.

AVISO: O aparelho e as respectivas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve tomar as devidas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente supervisionadas.

AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo sem supervisão pode ser perigoso e pode dar origem a um incêndio. NUNCA tentar apagar um incêndio com água, mas deve desligar o aparelho e depois cobrir a chama por ex. com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.

AVISO: Perigo de incêndio: não guardar itens nas superfícies de cozedura.

AVISO: Se a superfície estiver fendida, desligue o produto para prevenir a possibilidade de choques eléctricos.

Para as placas com tampa, remover os salpicos da tampa antes de abrir. E também deve deixar a superfície da placa deve arrefecer antes de fechar a tampa.

O aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno porque a superfície pode ficar danificada e o vidro riscado, o que pode resultar na quebra do vidro ou em danos na superfície.

Não utilizar um agente de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

O seu aparelho é produzido de acordo com as normas e regulamentações locais e internacionais aplicáveis.

Os trabalhos de manutenção e de reparação devem apenas ser realizados por técnicos de reparação autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que forem realizados por pessoal técnico não autorizado podem constituir um perigo para si. É perigoso alterar ou modificar seja de que modo for as especificações do aparelho.

Antes de instalar, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão de gás ou tensão eléctrica e frequência) e se as regulações do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste deste produto estão indicadas na etiqueta.

CUIDADO: Este aparelho destina-se apenas para cozinhar alimentos e é concebido apenas para uso doméstico interior e não deve ser utilizado para outra finalidade ou para qualquer outra aplicação, seja para uso não-doméstico ou comercial ou para aquecimento de espaços.

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de exaustão de produtos de combustão. O produto deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação actuais. Deve dar uma atenção particular aos principais requisitos relacionados com a ventilação. (Apenas para aparelhos a gás)

Se o queimador não se acender após 15 segundos, deve parar a utilização do aparelho e abrir a porta e/ou aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador. (Apenas para aparelhos a gás)

Estas instruções são apenas válidas se o símbolo do país aparecer no aparelho. Se o símbolo não aparecer no aparelho, é necessário consultar a informação técnica que fornecerá as instruções necessárias relativamente à modificação do aparelho e às condições de utilização do país. (Apenas para aparelhos a gás)

Para sua segurança, foram aplicadas todas as possíveis medidas de segurança. Uma vez que o vidro pode partir-se, deve ter cuidado quando o está a limpar para evitar fazer riscos. Evitar dar pancadas ou impactos no vidro com acessórios.

Assegurar que o cabo de alimentação não fica entalado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos.

Avisos de instalação:

Não utilizar o aparelho sem este estar completamente instalado.

O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por uma colocação e instalação incorrecta do aparelho efectuadas por pessoas não autorizadas.

Quando retirar o aparelho da embalagem, verificar se não foi danificado durante o transporte. Se constatar algum dano, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o serviço autorizado de manutenção. Como os materiais utilizados para a embalagem (nylon, agrafos, esponja...etc.) podem causar efeitos nocivos nas crianças, devem ser recolhidos e removidos de imediato.

Proteger o seu aparelho contra os efeitos atmosféricos. Não o expor à luz solar, chuva, neve...etc.

Os materiais à volta do aparelho (estrutura de protecção exterior) devem ter capacidade para suportar temperaturas mínimas de 100°C.

Durante a utilização :

Não colocar materiais inflamáveis ou combustíveis, dentro ou junto do aparelho quando este estiver em funcionamento.

Não deixar o fogão sem vigilância quando cozinhar com óleos sólidos ou líquidos. Podem incendiar-se em condições de aquecimento extremo. Nunca verter água por cima das chamas que forem originadas pelo óleo. Tapar a caçarola ou a frigideira com a respectiva tampa de modo a conter a chama que surgiu nesta situação e desligar o fogão.

Posicionar sempre as painéis sobre o centro da zona de cozedura, e rodar as pegas para uma posição segura de modo a que as mesmas não caiam ou não fiquem instáveis.

Se n utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, este deve ser completamente desligado. Manter o interruptor principal desligado. E quando não utilizar o aparelho, manter a válvula do gás fechado.

Assegurar que os botões de controlo do aparelho estão sempre na posição "0"(desligado) quando este não está a ser utilizado.

CUIDADO: A utilização de aparelhos de cozinha que funcionam a gás conduz à produção de calor, humidade e produtos de combustão no local onde estão instalados. Assegurar que as cozinhas são bem ventiladas especialmente quando o aparelho está em uso, manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de exaustão mecânica (exaustor mecânico). (Apenas para aparelhos a gás)

Uma utilização intensiva do produto pode implicar uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo aumentar o nível da ventilação mecânica, se existir. (Apenas para aparelhos a gás)

Durante a limpeza e manutenção:

Desligar o aparelho antes de operações como a de limpeza ou manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o aparelho ou depois de desligar os interruptores principais.

Não remover os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

A temperatura da superfície inferior da estufa pode aumentar durante o funcionamento. Assim, deve

ser colocada uma tábua debaixo do produto.

PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICIENTE E SEGURA DO APARELHO, RECOMENDAMOS QUE SEJAM SEMPRE UTILIZADAS AS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS E CONTACTAR APENAS OS NOSSOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS SE NECESSÁRIO.

3. INSTALAÇÃO

ANTES DA INSTALAÇÃO, ASSEGURAR QUE AS CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO LOCAL E A REGULAÇÃO DO APARELHO SÃO COMPATÍVEIS

Após remover o material de embalagem do aparelho e dos seus acessórios verificar se a placa não está danificada. Se suspeitar da existência de algum dano não deve usar o aparelho e deve contactar imediatamente um técnico qualificado.

Esta placa de encastrar destina-se a ser inserida num rasgo de uma bancada de cozinha. Será ligado electricamente com a caixa do interruptor abaixo especialmente fornecida para este efeito. Em todos os outros aspectos, o utilizador do aparelho é também responsável pela instalação e funcionamento correcto em conformidade com estas instruções - de acordo com a Lei de Segurança dos Aparelhos e as Regulamentações e Usos Aplicáveis.

Localização da sua placa de encastrar

A Placa é fornecida com um vedante especial de modo a evitar a infiltração de qualquer líquido na bancada de cozinha. Cortar uma abertura na bancada da sua cozinha que corresponda às medidas dadas na imagem. Aplicar o vedante auto-adesivo em todos os rebordos da mesma e encaixe cuidadosamente a placa na abertura de modo que os botões fiquem do lado direito. As molas de lâminas localizadas nos lados inferiores direito e esquerdo da placa fixarão a placa na abertura.

Deve criar um espaço para instalar a sua placa, seguindo as dimensões indicadas na figura.

- * 100mm a partir do rebordo do fogão para materiais combustíveis.
- * 700mm por baixo dos armários de parede, prateleiras
- * 650mm por baixo dos exaustores superiores.

Este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação dos fabricantes, as regulamentações locais relativas a edifícios, as normas de gás locais e as instruções de ligação eléctrica.

Mudar a Entrada de Gás

O colector saliente de alimentação de gás na parte de trás da placa deve estar completamente visível; qualquer meio de ligação (tubo flexível, etc.) deve ser colocado com atenção para evitar o contacto com peças que possam aquecer. É altamente recomendado bloquear o acesso à ligação do tubo, quando o fogão está em uso ou quando a torneira de fornecimentos de gás está aberta.

Durante o processo de ligação de gás, o tubo do aparelho deve ser mantido estacionário, enquanto a parte ligada (porca mecânica, LPG ou NG) está fixa. Deve usar sempre os vedantes fornecidos no conjunto de acessórios entre a ligação

|

;

|

;

;

|

;

|

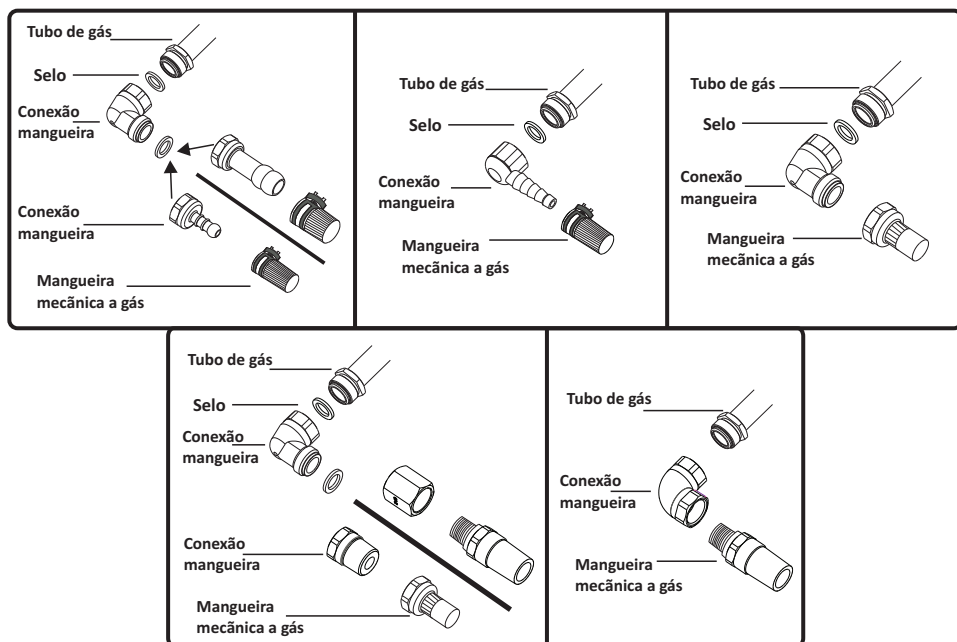
(

Em todos os casos, os tubos flexíveis de gás não devem nem passar por trás do forno nem estar em contacto com dispositivos que possam causar combustão. Além disso, deve assegurar que todas as ligações são feitas de acordo com os requisitos legais nacionais para aparelhos a gás. A distância mínima ente o aparelho e os dispositivos combustíveis deve ser de 20 mm.

Após ter sido realizada a ligação, tem de ser testada. Este teste pode ser executado aplicando sabão líquido na ligação. Não devem aparecer nenhuma bolhas de ar. Se aparecerem bolhas de ar, verificar a junta da ligação e tornar a verificar se necessário.

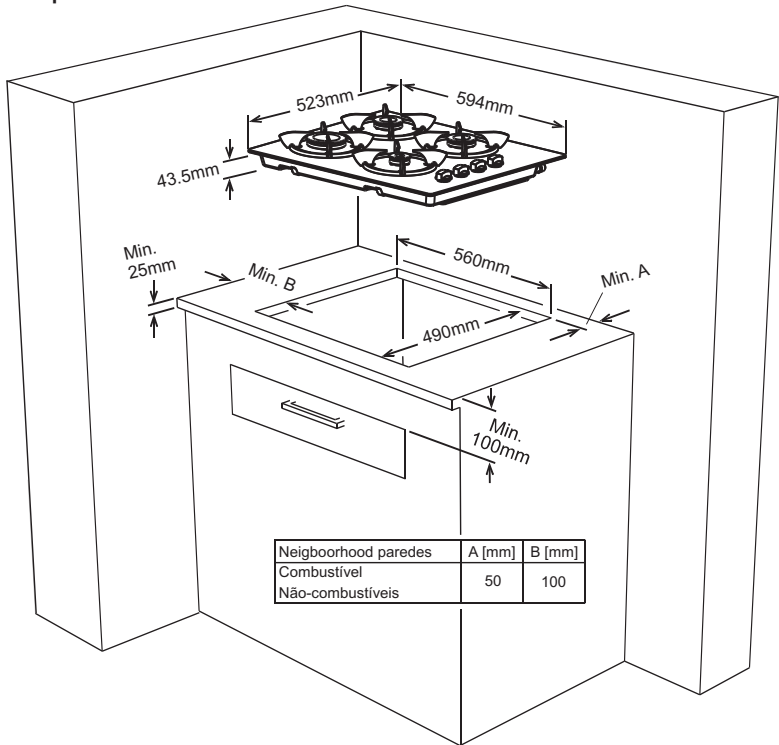
Para todas as ligações de gás, assegurar que as partes de ligação e os componentes de alimentação de gás estão em conformidade com os requisitos internacionais e locais.

NÃO USAR CHAMA VIVA PARA VERIFICAR AS FUGAS DE GÁS



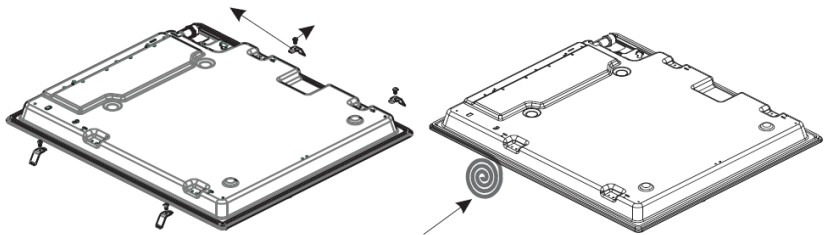
| G30 28-30 mbar 6,4 kW 462 g/h II2H3+ ES Klasse: 3 | NG | LPG |
|---|-------------|--------------------------|
| | G20 20 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
| QUEIMADOR SEMI RÁPIDO | | |
| Injector (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Índice nominal (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMO EM 1h | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| QUEIMADOR AUXILIAR | | |
| Injector (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Índice nominal (KW) | 1 | 1 |
| CONSUMO EM 1h | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| QUEIMADOR DO GRELHADOR | | |
| Injector (1/100 mm) | 135 | 96 |
| Índice nominal (KW) | 3,6 | 3,6 |
| CONSUMO EM 1h | 342,9 l/h | 261,8 g/h |

Colocar a placa de encastrar



Conjunto de suporte para bancada

Parafuso do suporte



Fita vedante

Ligação eléctrica da sua Placa

Antes de continuar com a ligação eléctrica deve verificar se :

- * A capacidade actual de transporte do sistema e se a tomada são adequadas para a potência máxima da placa.
- * A voltagem indicada na etiqueta de capacidade é a mesma que a voltagem de alimentação
- * Não usar para a ligação nenhuma reduções, adaptadores ou shunts porque estes podem dar origem a sobreaquecimento.
- * A tomada tem um terminal terra.

Antes de fazer a ligação deve assegurar que a voltagem na etiqueta de capacidade é a mesma que a voltagem de alimentação.

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação e uma ficha. A substituição do cabo de corrente eléctrica deve ser realizada por um técnico autorizado. Deve desligar o seu aparelho antes de cada manutenção. Deve seguir obrigatoriamente os esquemas de re-ligação. A ligação terra de protecção (PE) deve ser ligada ao terminal marcado. Durante a instalação verificar se são usados cabos isolados.

4. UTILIZAÇÃO

4.1 Utilização dos Queimadores a Gás

Acendimento Manual e Controlo dos Queimadores a Gás;

Para acender um dos queimadores, deve aproximar um fósforo da sua circunferência superior e premir o botão de controlo correspondente e rodá-lo no sentido horário. A regulação média da chama será obtida rodando o botão de controlo entre a posição máxima (chama alta) e a posição mínima (chama baixa) Os pequenos esquemas situados no painel de controlo indicam que os queimadores a gás estão em uso.

Ignição Eléctrica:

A ignição eléctrica dos queimadores a gás pode ser feita de duas formas , dependendo da configuração da sua placa.

Ignição através de Botão de Faísca:

Premir a válvula da placa que pretende operar e rodar a válvula no sentido anti-horário com a mão a premir o botão de ignição durante algum tempo.

Continuar a premir o botão de ignição até observar uma chama estável no queimador.

Ignição através da Válvula da Placa (micro-interruptor):

Premir a válvula da placa que pretende operar e rodar a válvula no sentido anti-horário. O micro-interruptor colocado por baixo do botão criará automaticamente faíscas através da ficha de faísca do queimador. Continuar a premir o botão até observar uma chama estável no queimador.

Dispositivo de Falha da Chama:

As placas estão equipadas com um dispositivo de falha da chama que fornece segurança no caso de a chama se apagar acidentalmente. Se ocorrer esta situação, o dispositivo bloqueará os canais de gás dos queimadores e evitará qualquer acumulação de gás não queimado. Aguardar 90 segundos antes de voltar a acender o queimador de gás apagado.

É necessário um determinado período de tempo para segurança de gás durante a ignição -10 segundos é o período de tempo necessário para desbloquear a segurança de gás após a chama se ter apagado. Para os queimadores de gás não excede os 90 segundos.

Se a sua placa estiver equipada com dispositivo de segurança de gás

*Premir o botão de controlo e rodá-lo no sentido anti-horário até alcançar a posição de chama máxima.

*Aproximar um fósforo ou usar o botão de ignição eléctrica se existente do espalhador do queimador de gás e manter o botão de controlo pressionado durante um máximo de 10 segundos.

*Deixar o botão de controlo avançar e assegurar que o queimador de gás se mantém aceso. Se isto não resultar, repetir o procedimento.

Recomendações:

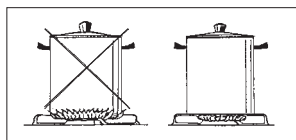
A sua placa é composta por queimadores com diâmetros diferentes. A forma mais económica de usar gás é também escolher os queimadores de gás apropriados para o tamanho das suas panelas e colocar a chama na posição mínima uma vez alcançado o ponto de ebulição. É sempre recomendado colocar a tampa na panela.

De modo a obter um desempenho máximo dos queimadores, deve utilizar recipientes com os seguintes diâmetros de base.

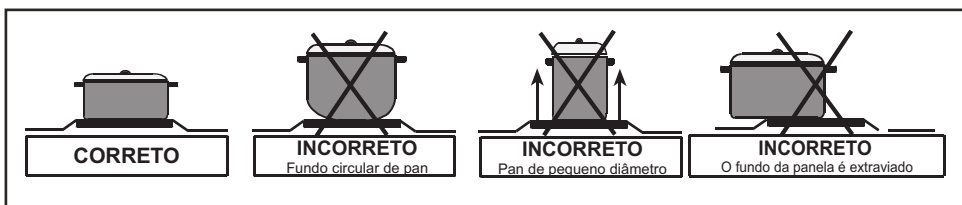
Queimador Rápido/Wok : 22-26 cm

Queimador Semi-Rápido : 14-22 cm

Queimador Auxiliar : 12-18 cm



Quando os queimadores não estão em uso deve deixar a válvula geral de controlo de gás fechada. Num aparelho equipado com queimadores para wok deve ser usado um adaptador em metal sempre que a wok é usada.



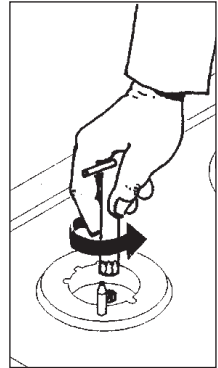
CONVERSÕES DE GÁS

Transformação para substituição dos injectores dos fogões a gás

Os queimadores a gás adaptam-se aos diferentes tipos de gás, substituindo os injectores correspondentes para o gás em uso.

É portanto necessário:

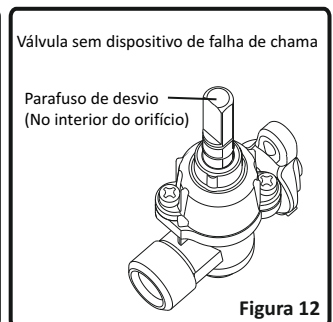
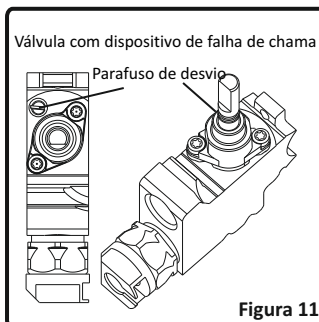
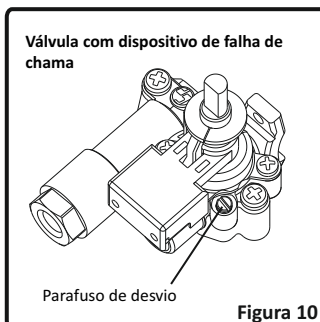
- * Cortar a alimentação de gás e a corrente eléctrica.
- * Remover o espalhador e o adaptador.
- * Desaparafusar os injectores.
- * Substituir o injector pelos correspondentes para o tipo de gás que vai ser utilizado, de acordo com a informação na tabela de transformações.



Ajustar a posição de chama reduzida

Para a posição de chama reduzida o parafuso de bypass deve ser desenroscado na transformação de LPG para NG. Na transformação de NG para LPG, o mesmo parafuso deve ser apertado.

- * Assegurar que o aparelho está desligado da corrente eléctrica e que a alimentação de gás está aberta.
- * Acender os queimadores e deixe-os na posição de mínimo.
- * Remover os botões e os vedantes de borracha porque os parafusos somente estão acessíveis quando os botões e os vedantes são removidos.
- * Este procedimento deve ser repetido para cada uma das válvulas.



* Com o auxílio de uma chave de fendas pequena enrosque ou desenrosque o parafuso de bypass de 90°, o qual faz com que a chama seja reduzida para o mínimo.

Quando a chama tem uma altura de pelo menos 4mm, o gás está bem distribuído.

Assegurar que a chama não se apaga quando passa da posição máxima para a posição mínima.

Após a regulação estar completada substituir o vedante de borracha e colocar o botão de novo no seu lugar.

O processo de transformação deve ser executado somente por pessoal de assistência autorizada.

6. MANUTENÇÃO & CUIDADOS

Limpeza:

Antes de limpar deve desligar a placa da corrente eléctrica se existir e fechar a alimentação de gás.

Espalhadores do queimador:

Periodicamente, os suportes esmaltados para panelas, as tampas esmaltadas, as cabeças do queimador devem ser lavadas com água quente com detergente e bem enxaguadas e secas.

Após as ter secado em profundidade, deve voltar a colocá-las correctamente no seu lugar.

Partes esmaltadas:

De modo a mantê-las como novas, é necessário limpá-las frequentemente com água morna com detergente e depois secá-las com um pano macio. Não as deve lavar enquanto estão quentes e nunca deve usar pós ou materiais de limpeza abrasivos. Não deve permitir o contacto de vinagre, café, leite, sal, água, limão ou molho de tomate com as partes esmaltadas durante longos períodos de tempo.

Aço inoxidável:

As partes em aço inoxidável devem ser limpas com frequência com água morna com detergente e com uma esponja macia e depois serem secas com um pano macio. Não deve usar pós ou materiais de limpeza abrasivos. Não deve permitir o contacto de vinagre, café, leite, sal, água, limão ou molho de tomate com as partes em aço inoxidável durante longos períodos de tempo.



O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que o produto não deve ser tratado como resíduo doméstico. Em vez disso deve ser levado para o ponto de recolha apropriado para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é depositado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que poderiam ser, caso contrário, originadas por um manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informação mais detalhada acerca da reciclagem deste produto, deve contactar a autoridade local, o serviço de recolha de resíduos ou o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

EN

**SECURIT GLASS HOB
USER'S MANUAL**

Dear Customer,

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

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

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

CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. SAFETY WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Installation of product

3.2 Gas connection

3.3 Electric connection and safety

3.4 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accesories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

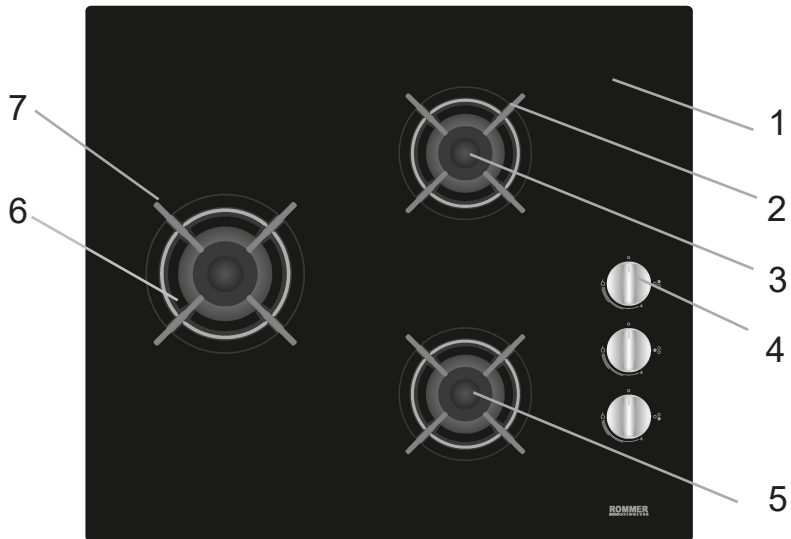
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

Note:All figures in manual are schematic.

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



Descriptions:

1. Securit glass
2. Support for Cooking Containers
3. Burner Caps
4. Control controls
5. Semi-fast burner
6. Burner for Wok
7. Support adapter for cooking vessels

2. SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

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

-WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

-For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

-The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

-Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

-Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

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

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

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

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

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

Installation Warnings

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

During usage

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

During cleaning and maintenance

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

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

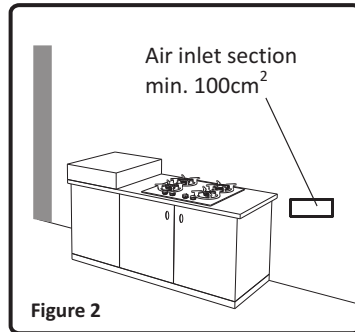
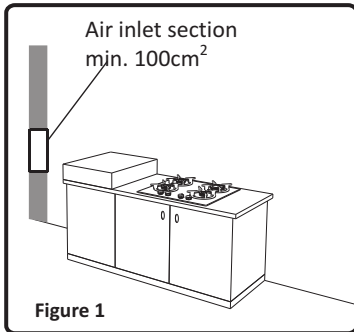
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

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

3.1. Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of 100cm^2 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they shouldn't be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this "next room" must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

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

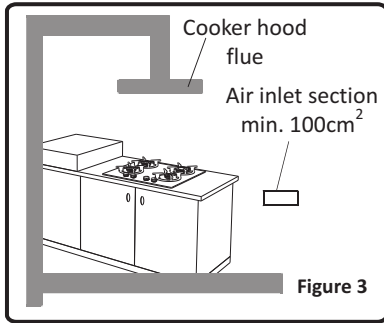


Figure 3

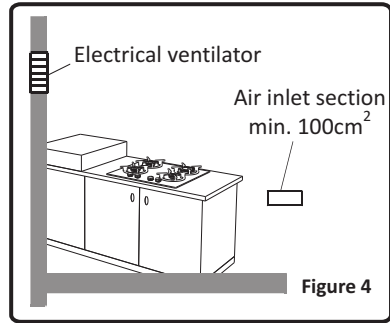


Figure 4

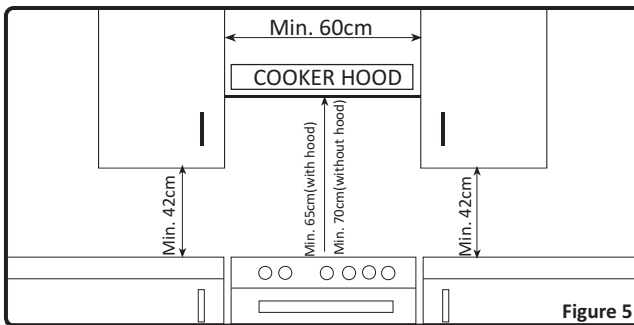


Figure 5

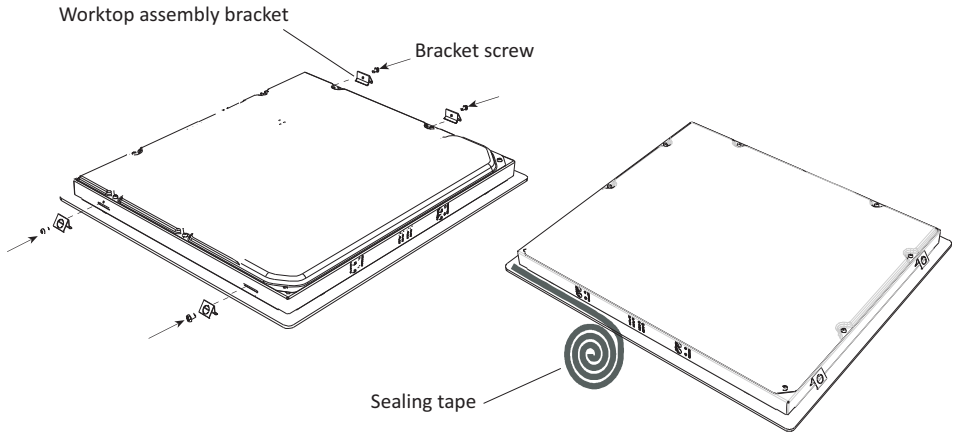
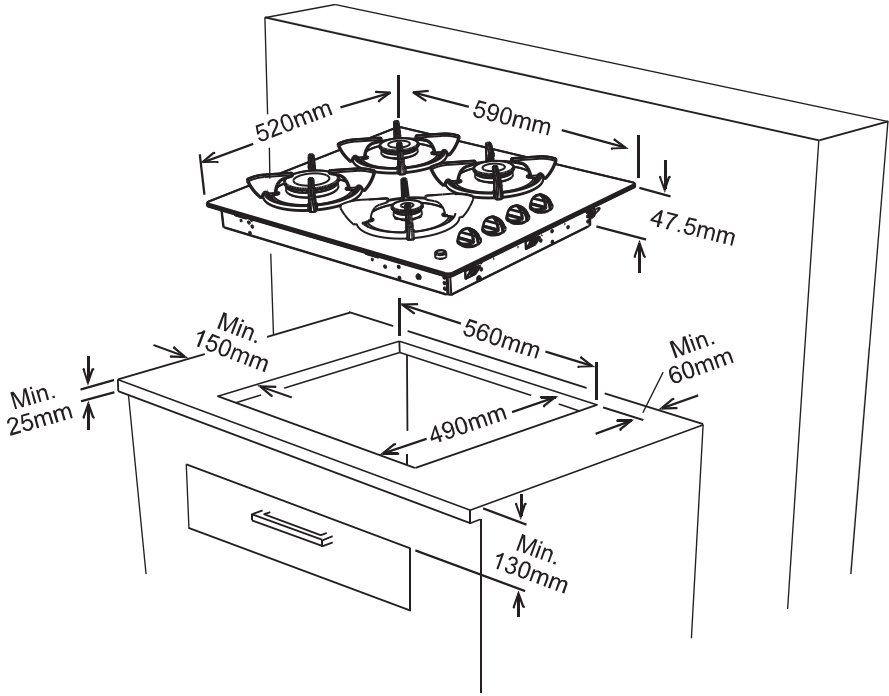
3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

Locating the built-in hob



3.3. Gas connection

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

The points that must be checked during flexible hose assembly

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

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

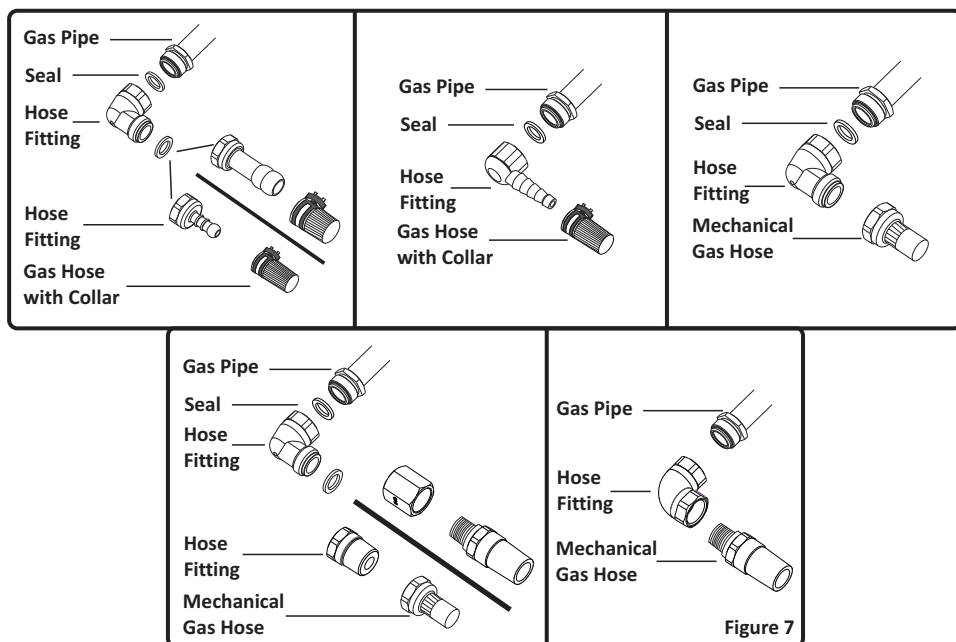
As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

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

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

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



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

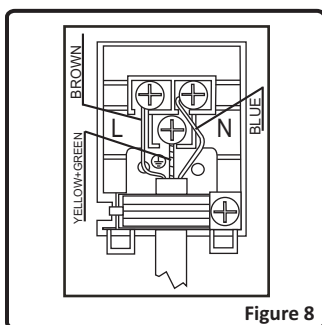
⚠ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

3.4. Electric connection and safety

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

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

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



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

3.5 Gas conversion

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

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

Changing injectors:

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

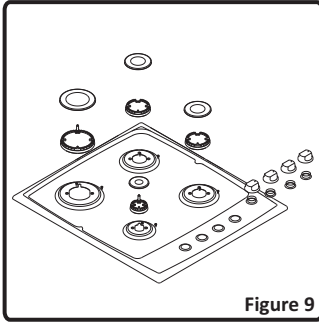


Figure 9

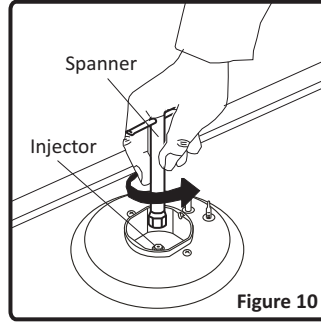


Figure 10

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 11-12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 13). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

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

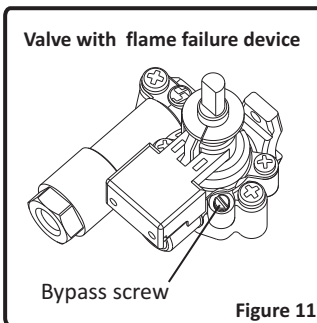


Figure 11

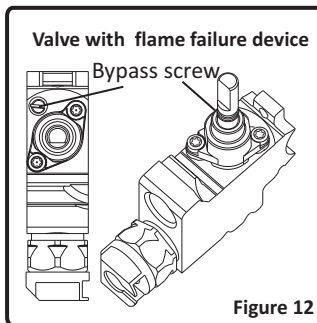


Figure 12

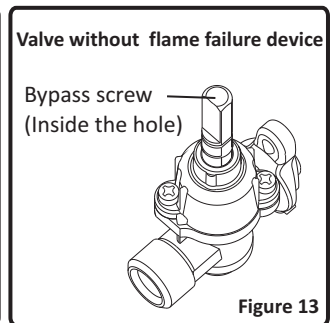


Figure 13

Changing the gas inlet:

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

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

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

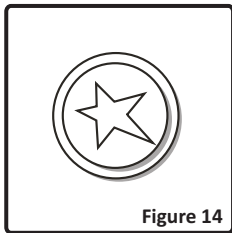
- **Manual Ignition**

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

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

- **Electrical Ignition**

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



Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 14) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

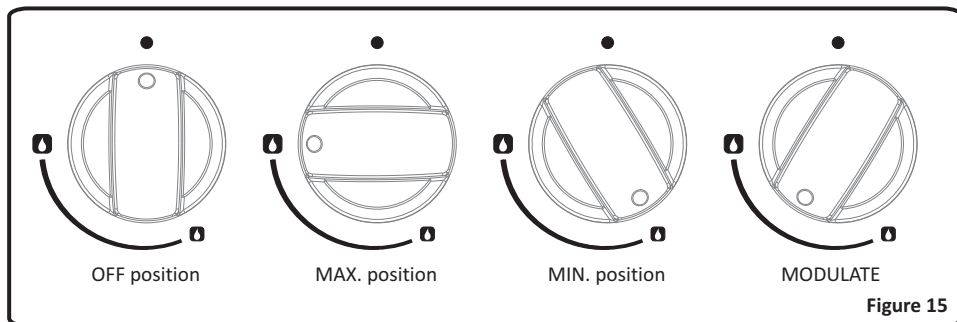
Ignition by Hob Control Knob: Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob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

Flame safety device:

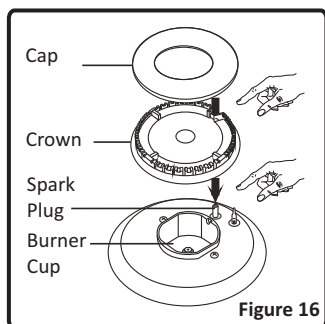
Hob Burners (If your product is equipped with gas safety device)

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

Control of the hob burners



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



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 16). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

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

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

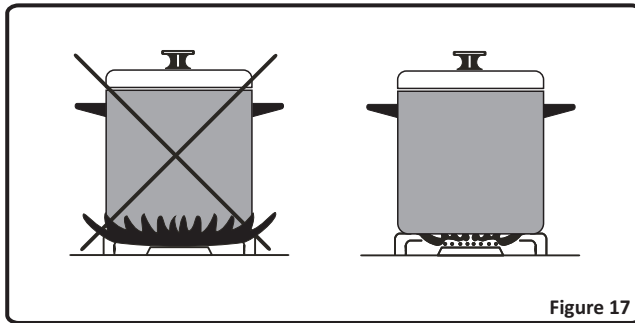
In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

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



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

⚠ Warning:

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

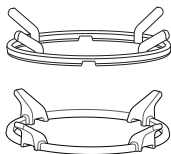
4.3 Accessories

Coffee Adaptor (Optional)



Place coffee adaptor on the Auxiliary burner grid when small cookware is used to prevent the cookware from tipping over.

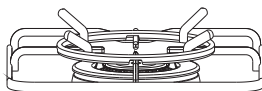
Wok Adaptor (Optional)



Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

WARNING: Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.

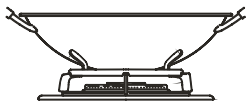
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

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

Cleaning of Your Hob

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

Burner Caps:

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

Enamelled Parts:

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

Stainless Steel:

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

Cleaning hotplates:

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

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

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

5.2 Maintenance

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

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

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

If the hotplate does not heat :

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

The hob burners do not operate correctly :

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

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

6.2 Information related to transport

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

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

GAS CONSUMPTION TABLE

| | | |
|--|-------------|--------------------------|
| G30 28-30 mbar 6.4 kW 462 g/h II2H3+ ES Class: 3 | G20 20 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
| MEDIUM BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| SMALL BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 72 | 50 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1 | 1 |
| CONSUMPTION | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| WOK BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 130 | 96 |
| NOMINAL RATING (KW) | 3,6 | 3,6 |
| CONSUMPTION | 342,9 l/h | 261,8 g/h |



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

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






| Icône | Type | Signification |
|--|-------------------------------|---|
|  | AVERTISSEMENT | Risque de blessures graves ou danger de mort |
|  | RISQUE D'ÉLECTROCUTION | Risque d'électrocution |
|  | INCENDIE | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | MISE EN GARDE | Risque de blessures ou de dommages matériels |
|  | IMPORTANT / REMARQUE | Utilisation correcte de l'appareil |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux..... | 4 |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation..... | 7 |
| 1.3. En cours d'utilisation..... | 8 |
| 1.4. Nettoyage et entretien..... | 10 |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 12 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur..... | 12 |
| 2.2. Raccordement au gaz..... | 14 |
| 2.3. Remplacement de l'arrivée gaz..... | 16 |
| 2.4. Branchement électrique et sécurité (si disponible)..... | 17 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT..... | 18 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL..... | 19 |
| 4.1. Utilisation des brûleurs..... | 19 |
| 4.2. Commandes de la table de cuisson..... | 19 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 20 |
| 5.1. Nettoyage..... | 20 |
| 5.2. Entretien..... | 21 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT..... | 22 |
| 6.1. Dépannage..... | 22 |
| 6.2. Transport..... | 22 |
| 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... | 23 |
| 7.1. Table des injecteurs..... | 23 |

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l'appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment

modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation de ce pays.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :
 **ATTENTION** : En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :
 - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe

conformément aux règles d'installation.

- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple

avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets


métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour

que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Ventilation

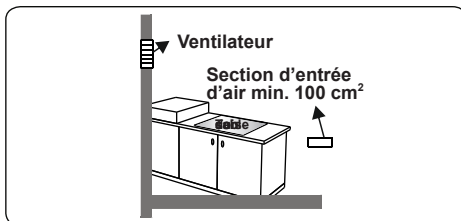
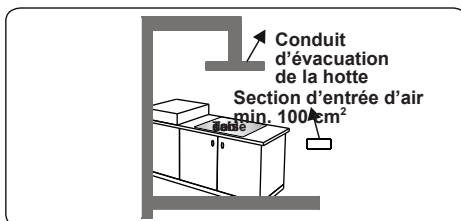
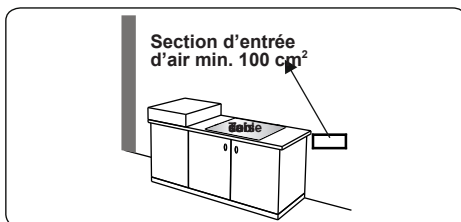
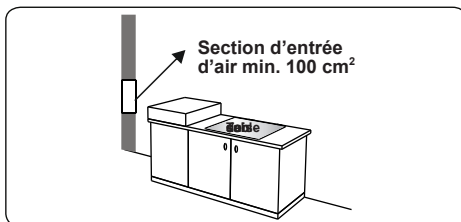
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m^3 , une ventilation permanente de 100 cm^2 est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m^3 et 10 m^3 , une ventilation permanente de 50 cm^2 est nécessaire, sauf si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas la ventilation permanente n'est pas nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m^3 , aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

Important : Quelle que soit la taille de la pièce, toutes les pièces contenant cet appareil doivent disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible

d'installer une hotte, installer un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.

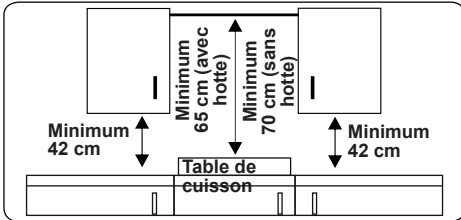


Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par

exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil,

en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

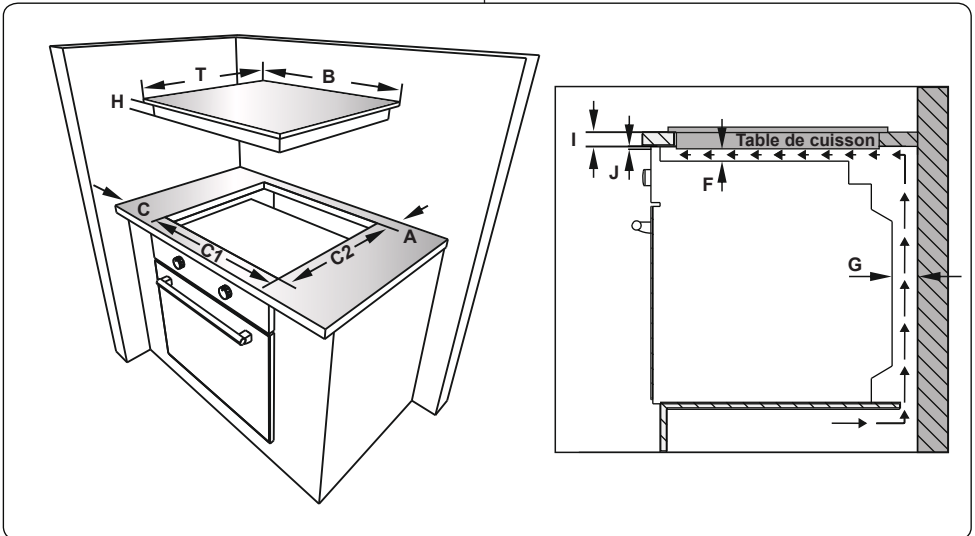
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

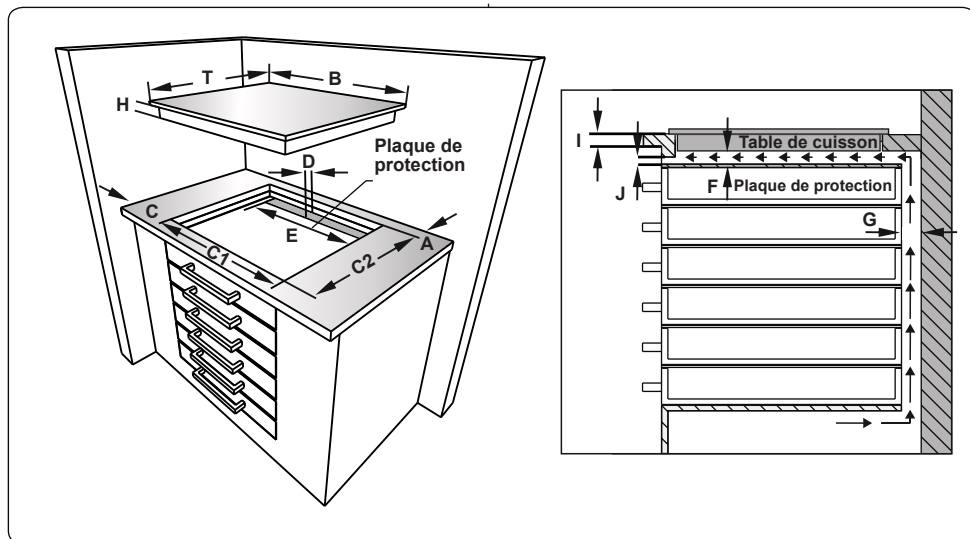
Installation de la table de cuisson

L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

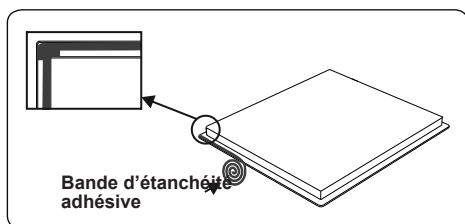
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

| | | | |
|---------|-----|-------------|-----|
| B (mm) | 594 | min. A (mm) | 50 |
| T (mm) | 523 | min. C (mm) | 100 |
| H (mm) | 44 | min. E (mm) | 500 |
| C1 (mm) | 560 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | G (mm) | 20 |
| D (mm) | 50 | I (mm) | 25 |
| J (mm) | 5 | | |

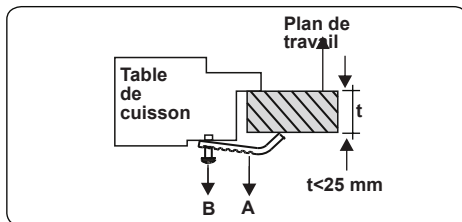
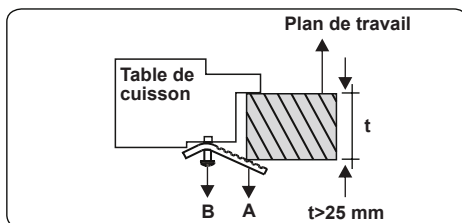




- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène.



Important : Si l'appareil doit être installé au-dessus d'un placard ou d'un tiroir, il est essentiel de placer une plaque de protection entre la base de l'appareil et l'élément qui se trouve en dessous.

2.2. RACCORDEMENT AU GAZ

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccorder l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifier tout d'abord le type de gaz installé dans la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette

à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifier que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée gaz. Contacter un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible :

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée gaz de la table de cuisson, il doit être fixé à l'aide d'un collier.
- Raccorder votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne pas placer le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que le flexible n'est pas endommagé. Utiliser de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.
- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifier la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe :

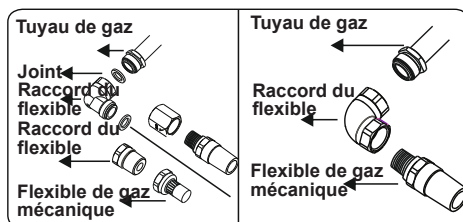
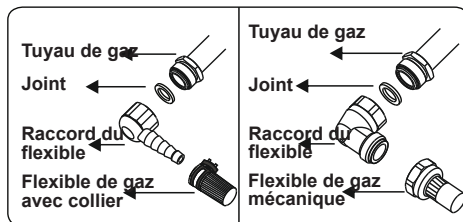
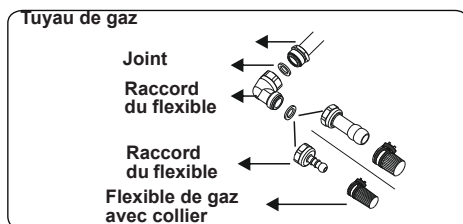
La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par

exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées comme les pièces détachées.

Pendant le raccordement, toujours laisser bloqué l'écrou du conduit de gaz tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utiliser les clés adaptées. Pour les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. Ne pas utiliser de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements de la figure ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contacter les autorités locales pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.



La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

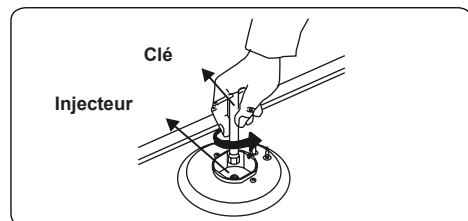
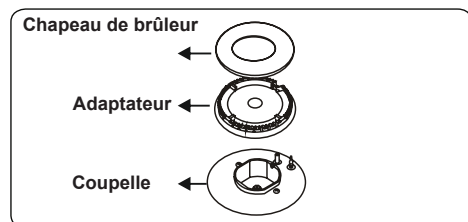
Conversion du gaz (si disponible)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

Remplacement des injecteurs

Brûleurs de la table de cuisson

- Couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirer les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacer les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



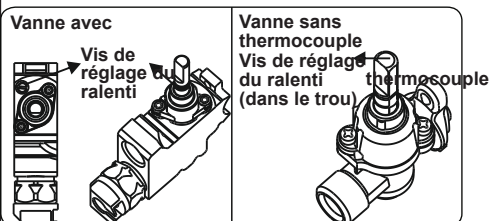
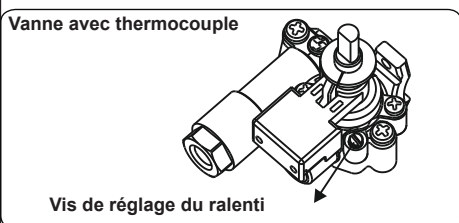
Réglage de la position réduite de la flamme

Tout d'abord, vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la

position minimale de la flamme. Pour les soupapes avec dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige de la soupape, comme illustré. Pour les soupapes sans dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige de la soupape comme illustré. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le microcontact si votre modèle en est équipé) lors de la modification.

Pour déterminer la position minimale, allumer les brûleurs et les laisser en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrer ou desserrer la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifier que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agiter la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable.

La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée. Vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation du gaz est ouverte.



2.3. REMPLACEMENT DE L'ARRIVÉE GAZ

Pour certains pays, le type d'arrivée gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démonter les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccorder la nouvelle alimentation en gaz.

Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, se reporter à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

2.4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ (SI DISPONIBLE)

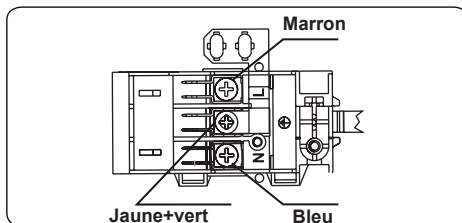
⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont

bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

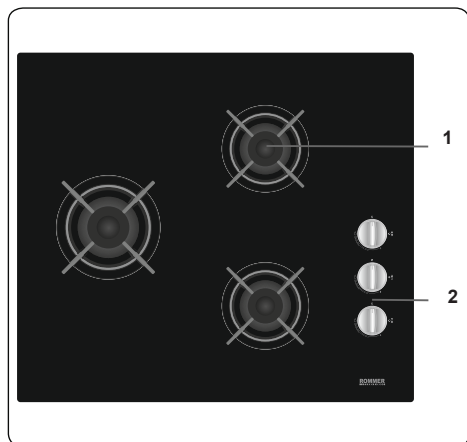


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Brûleur à gaz
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. UTILISATION DES BRÛLEURS

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquer les procédures qui suivent.

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Thermocouple

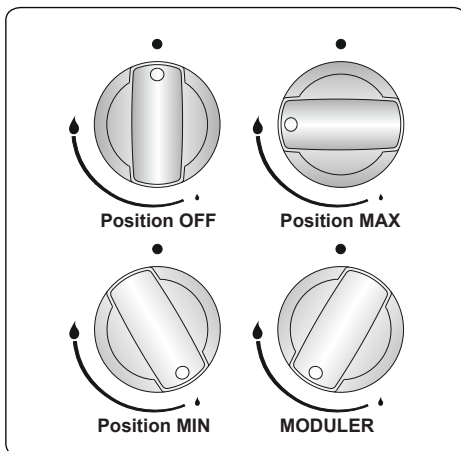
Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non consommé. fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 90 secondes.

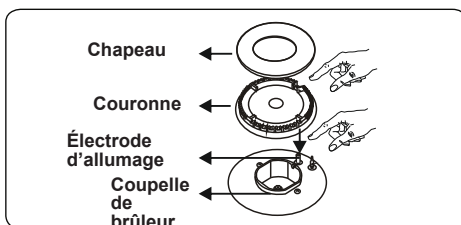
4.2. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placer le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en le plaçant entre la position maximum et la position minimum. Ne pas utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêté.



Après l'allumage, vérifier visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, arrêter l'alimentation en gaz et vérifier le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifier que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêter les brûleurs, ventiler la cuisine et attendre au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour tirer les performances maximales des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base

se présente comme suit. Les ustensiles de dimensions inférieures au minimum engendrent une perte de chaleur.

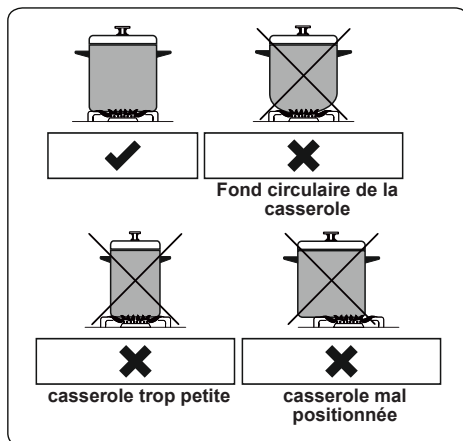
| | |
|---------------------|----------|
| Brûleur rapide/wok | 22-26 cm |
| Brûleur semi-rapide | 14-22 cm |
| Brûleur auxiliaire | 12-18 cm |

S'assurer que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Couper l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

AVERTISSEMENT :

- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne pas la toucher et ne pas y placer d'objets.
- Ne pas placer de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent provoquer de sérieuses brûlures.
- Ne pas laisser le manche des ustensiles ou de tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

 **AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
-  Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.
-  Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la table de cuisson au gaz

- Nettoyer régulièrement la table de

cuisson au gaz.

- Retirer les grilles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs de la table de cuisson.
- Essuyer la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyer ensuite à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis la sécher.
- Laver puis rincer les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson. Ne pas les laisser humides. Les sécher immédiatement à l'aide d'un chiffon sec.
- Remonter avec soin toutes les pièces après le nettoyage.
- La surface des grilles peut se rayer au fil du temps. Il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.



Ne pas utiliser d'éponges métalliques pour nettoyer les différentes parties de la table de cuisson.



Vérifier que l'eau ne rentre pas dans les brûleurs, car elle risquerait de bloquer les injecteurs.

Nettoyage des parties en verre (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties émaillées

- Nettoyer régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyer les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Les essuyer ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher.



Ne pas nettoyer les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

5.2. ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Autres commandes

- Contrôler régulièrement la date de péremption du tuyau de gaz.
- Vérifier régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, contacter un professionnel de l'entretien agréé pour le remplacer.
- En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contacter un professionnel agréé.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas. | Les brûleurs sont peut-être en position « off » (éteints). L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée. | Vérifier la position de la manette des brûleurs du four et/ou du gril. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. |
| Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas. | Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée. | Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. |
| La flamme est orange/jaune. | Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. Composition du gaz différente. | Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. Ne pas utiliser l'appareil pendant deux heures. |
| Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout. | Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides. | Vérifier que les pièces de l'appareil sont propres et sèches. |
| Le brûleur est bruyant. | - | Ceci est donc parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe. |
| Bruit | - | Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation. |

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. TABLE DES INJECTEURS

| | | |
|---|-------------|--------------------------|
| G30 28-30mbar 6,4 Kw 462 g/h II2H3+ ES Classe:3 | G20 20 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
| 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 |
| BRÛLEUR WOK | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 130 | 96 |
| Puissance Nominale(kW) | 3,6 | 3,6 |
| Débit Nominal | 342,9 l/h | 261,8 g/h |

52298410

