

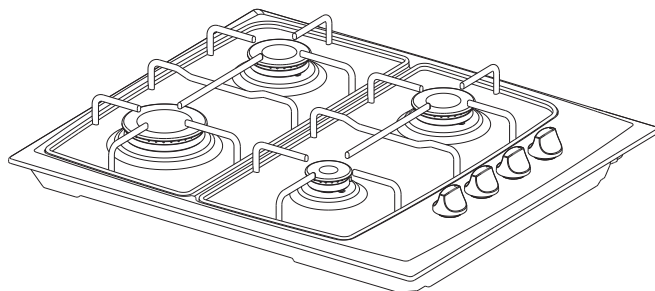
NORDMENDE

HGE603BL
HGE603IX

EN

OPERATING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN GAS HOB



Dear Customer,

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

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

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

Declaration of conformity

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



CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Installation of product

3.2 Gas connection

3.3 Electric connection and safety

3.4 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accessories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

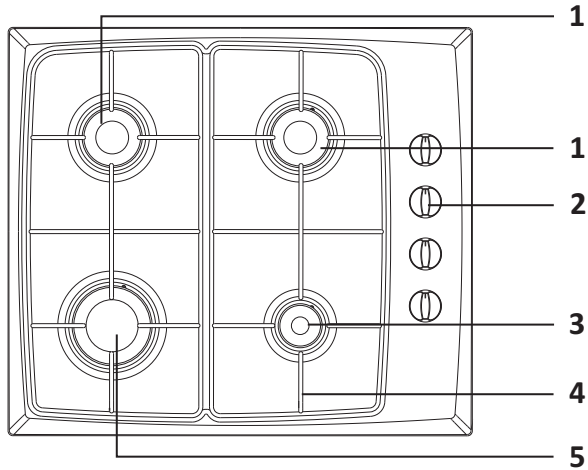
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

6.2 Information related to the transport

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

Gas Hob:



List of Components:

- 1- Semi-Rapid Burner
- 2- Control Knobs
- 3- Auxiliary Burner
- 4- Pan Support
- 5- Rapid Burner

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

2. WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

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

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

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

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

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

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

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

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

2. WARNINGS

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

Installation Warnings

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

During usage


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

During cleaning and maintenance

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

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

3.1. Installation of your product

Advice for the installer

 **Important**

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

Location

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

Ventilation requirements

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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

Technical information for the installer

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

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

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

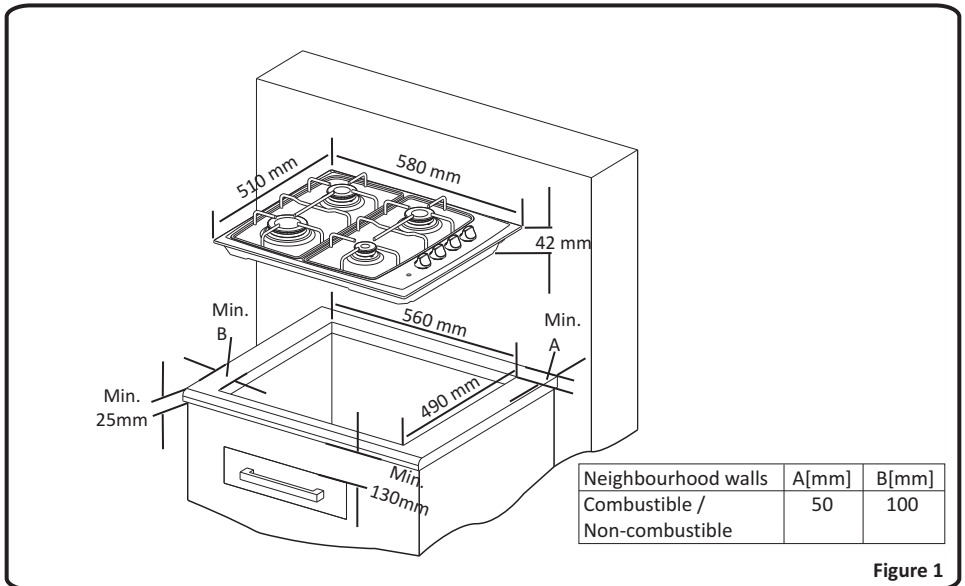
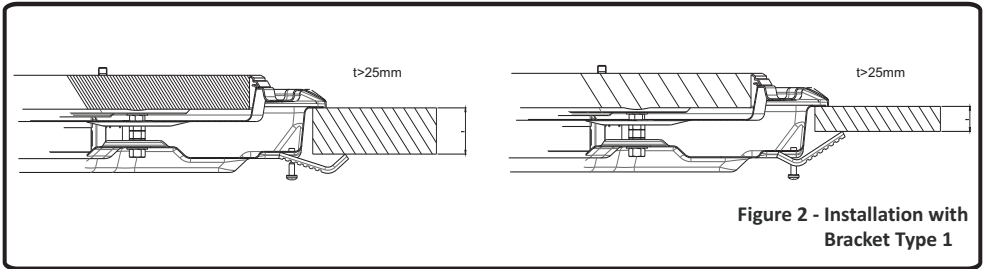


Figure 1


3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- Apply the adhesive sealing material “C” all the way round the aperture on the worktop to match the outer perimeter edge of the appliance. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.
- Insert the appliance into the aperture and fix in position via the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure-2 and tighten the screws evenly.



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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

Emptying of the Burned Gases from Environment

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

3.2. Gas connection

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

The points that must be checked during flexible hose assembly

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

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

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

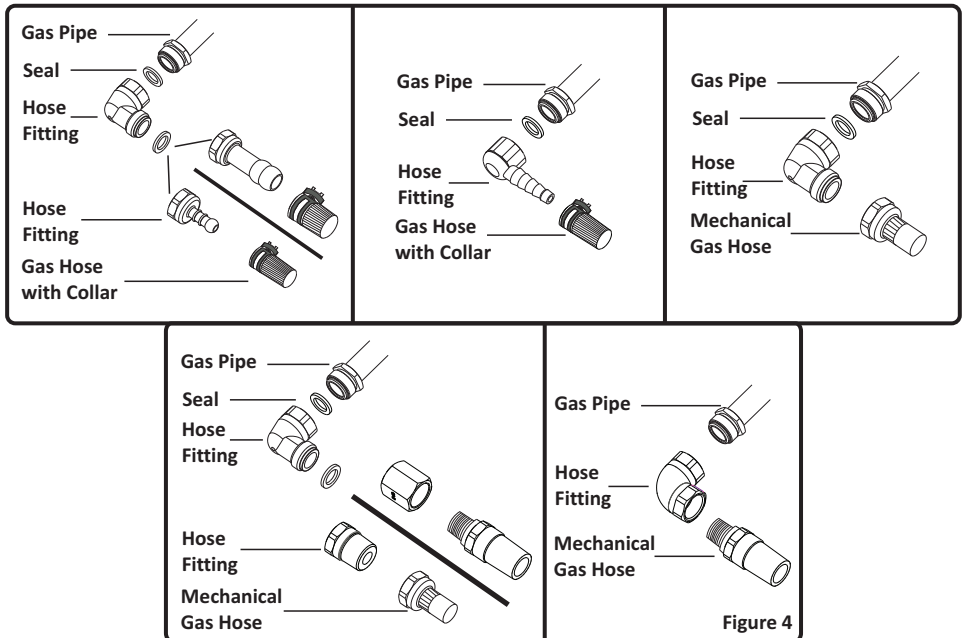
The points that must be checked during fixed gas connection assembly

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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



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



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

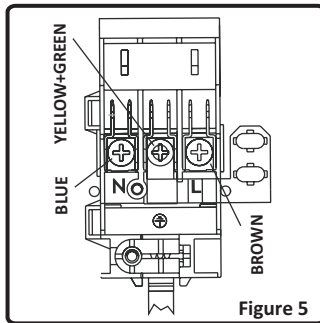
3.3. Electric connection and safety

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

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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



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

3.4 Gas conversion

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

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

Changing injectors:

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

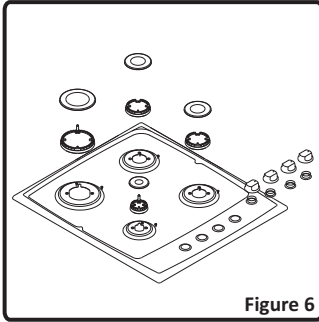


Figure 6

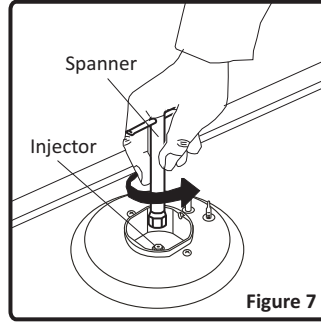


Figure 7

Adjusting the reduced flame position:

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

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

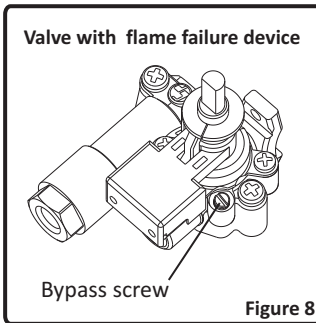


Figure 8

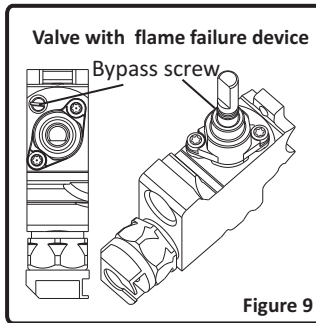


Figure 9

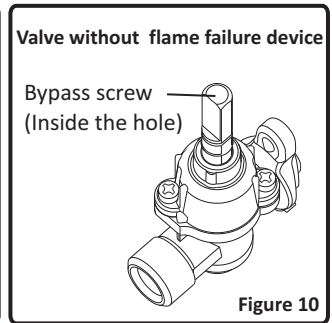


Figure 10

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.

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

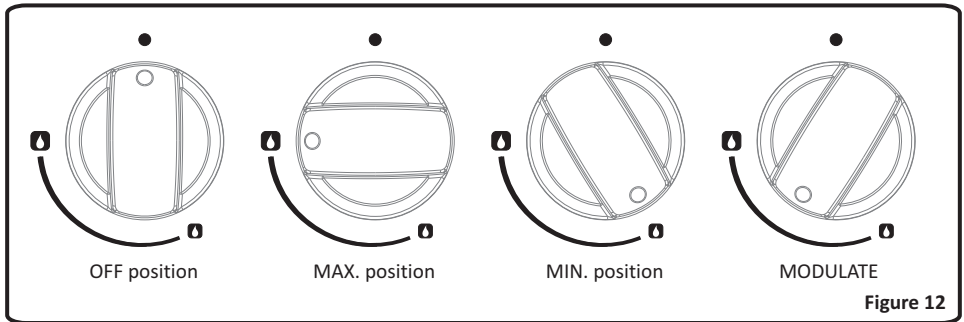
Flame safety device:

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

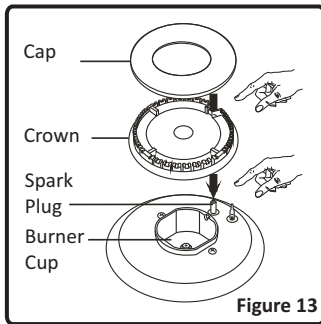
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



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



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

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

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

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

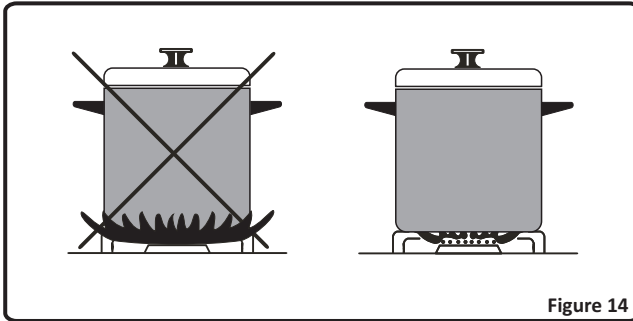
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

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



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

Warning:

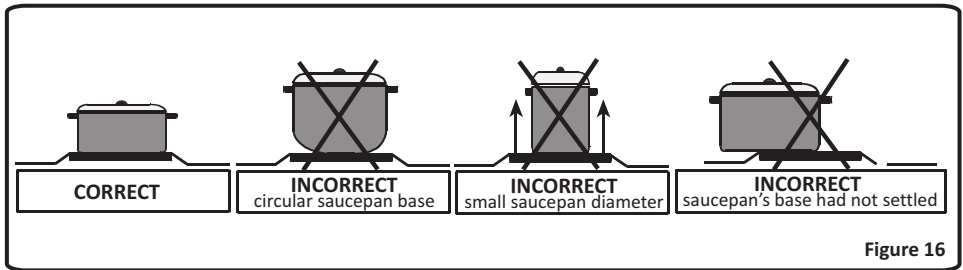
- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during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

4. USE OF YOUR PRODUCT

Warning:

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

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



- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.
- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enamelled 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, enamelled pan support, enamelled 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 enamelled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning hotplates:

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

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

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

5.2 Maintenance

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

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

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

If the hotplate does not heat :

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

The hob burners do not operate correctly :

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

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

6.2 Information related to transport

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

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

INJECTOR TABLE

Total Consumption: G30 28~30 mbar 7,5 Kw 545 g/h	NG	LPG
Gas Category: I12H3+		
Destination: IE Class:3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
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

Brand		NORDMENDE
Model		HGE603BL - HGE603IX
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Gas
Size-1		Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3		Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Energy Efficiency of Hob	%	58,3
This hob complies with EN 30-2-1		

Energy Saving Tips

Hob

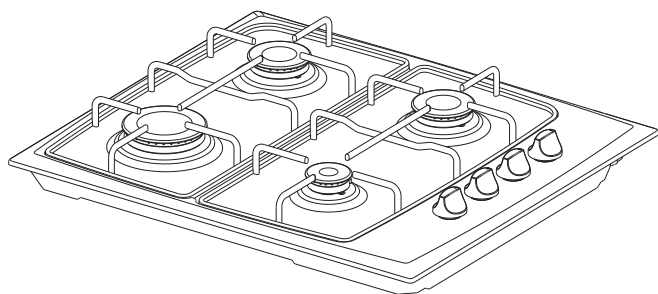
- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.



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.

DE

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



Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Konformitätserklärung

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



INHALT:

1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

2. WARNHINWEISE

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

- 4.1 Gasbrenner verwenden
- 4.2 Kochplatte verwenden
- 4.3 Zubehör

5. REINIGUNG UND WARTUNG

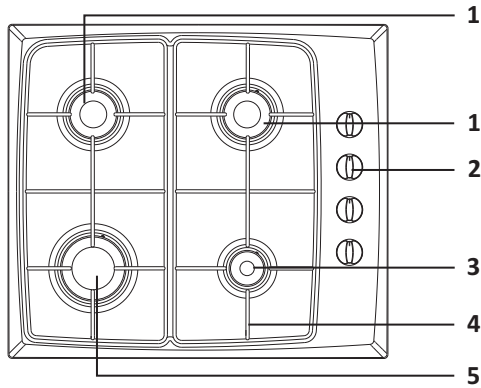
- 5.1 Reinigung
- 5.2 Wartung

6. SERVICE UND TRANSPORT

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

1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

Gas-Kochfeld:



Komponenten:

- 1- Mittelschneller Brenner
- 2- Bedienknöpfe
- 3- Nebenbrenner
- 4- Kochgeschirrhalter
- 5- Schnellbrenner

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

2. SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.
- WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.
- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

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

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

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

- Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumbür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

Warnhinweise zur Installation

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.

- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.

- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

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

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

Während der Verwendung

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

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

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

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

-
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
 - VORSICHT: Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut gelüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Abzugsgerät (Abzugshaube).
 - Längere intensive Verwendung des Gerätes kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine effektivere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Belüftungseinrichtung vorhanden ist. (Nur für Gasgeräte)

Reinigung und Wartung

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

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

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

3.1. Installation Ihres Produktes

Hinweise für den Installateur

⚠ Wichtig

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

Der richtige Ort

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

Belüftungsanforderungen

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

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

Technische Hinweise für den Installateur

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

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

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

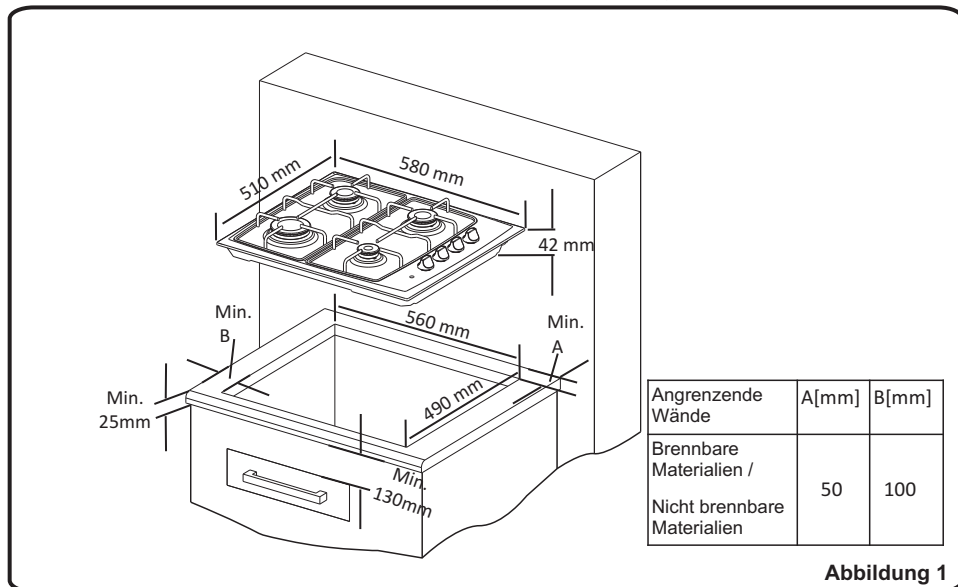
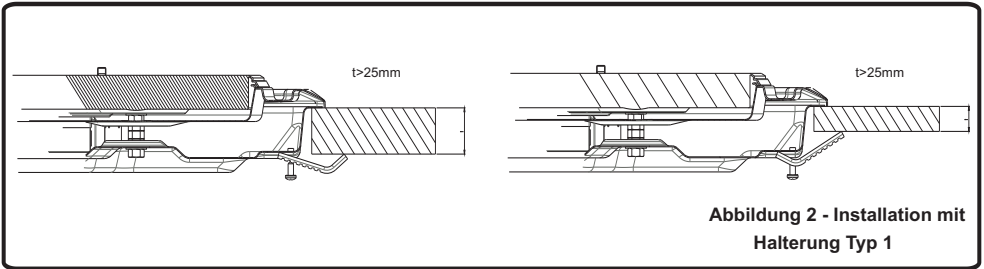


Abbildung 1

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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



3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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



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

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

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

3.2. Gasanschluss

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

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

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

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

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

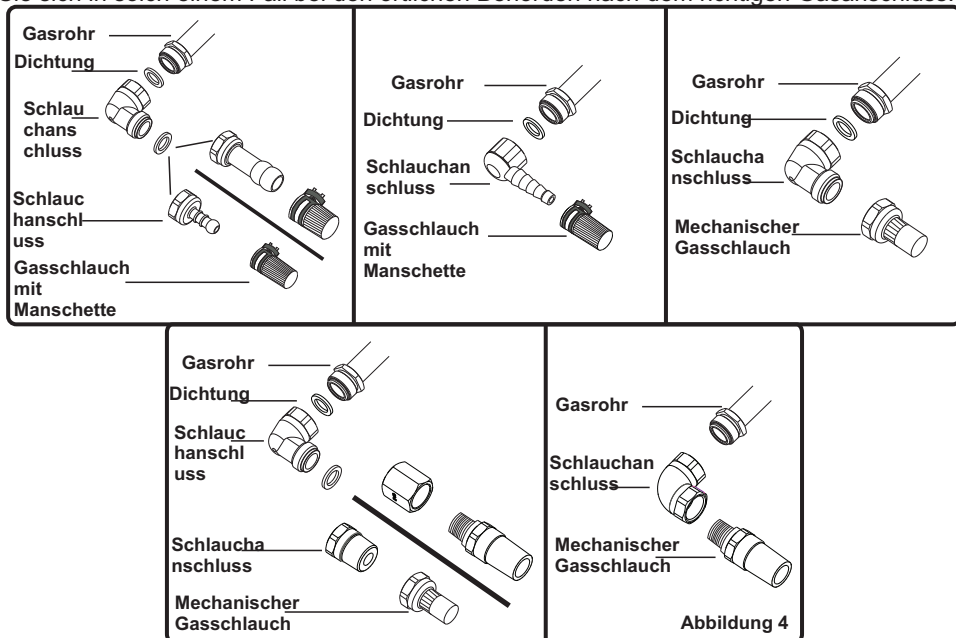
Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

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



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

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

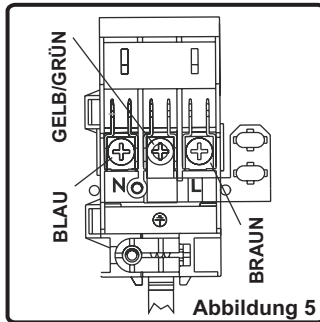
3.3. Elektrischer Anschluss und Sicherheit

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

- Das Erdungskabel muss mit dem Erdungsanschluss verbunden werden.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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



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

3.4 Gasumstellung

Achtung: Folgende Verfahren müssen von autorisierten Servicekräften durchgeführt werden.

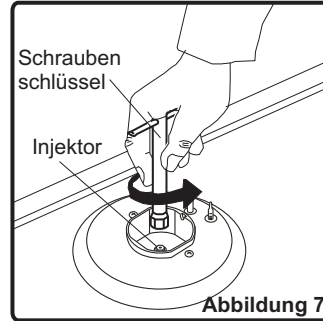
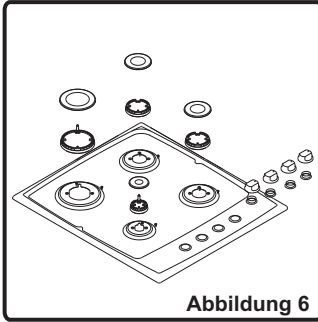
Ihr Gerät darauf eingestellt, mit Propangas/Erdgas betrieben zu werden. Die Gasbrenner können auf andere Gasarten eingestellt werden; dazu müssen spezielle Injektoren für die jeweilige Gasart eingebaut und die für die Gasart geeignete minimale Flammenhöhe eingestellt werden. Befolgen Sie zu diesem Zweck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

Changing injectors:

Injektoren tauschen:

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

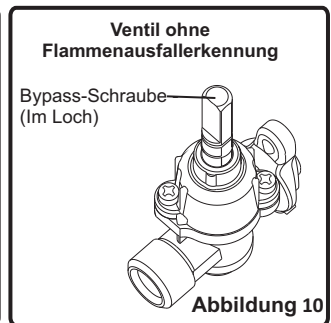
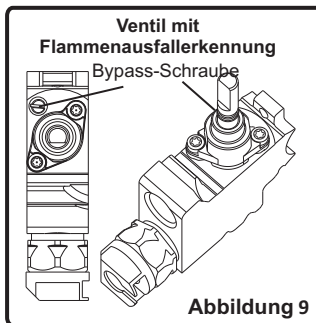
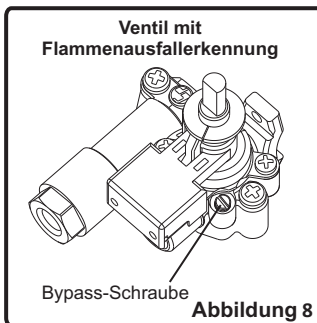
3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH



Minimale Flammenhöhe einstellen:

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

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



Gasanschluss ändern:

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

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

• **Manuelle Zündung**

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

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

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

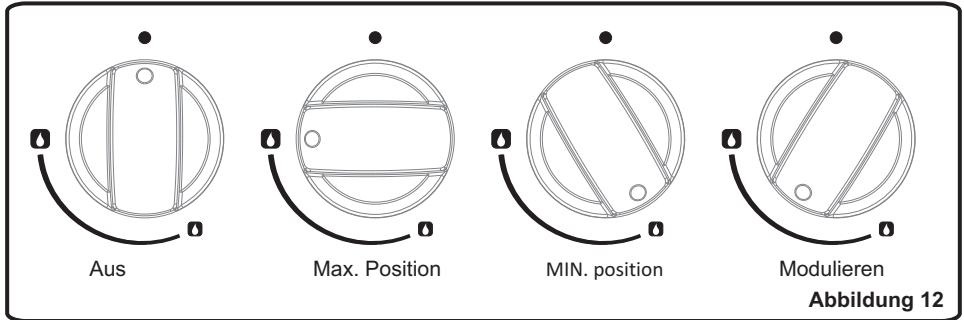
Flammenausfallerkennung:

Brenner (Wenn Ihr Produkt mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)

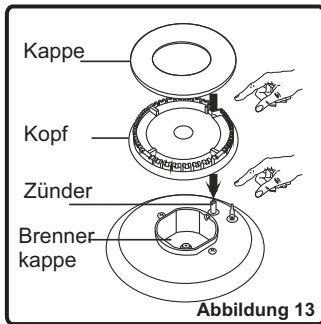
Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Brenner steuern



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



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

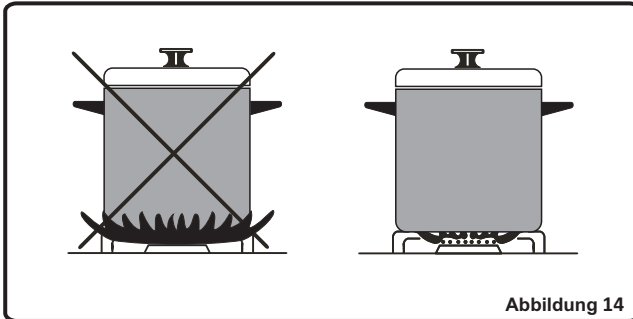
Ihr Kochfeld verfügt über Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Um möglichst ökonomisch mit Ihrem Herd zu arbeiten, sollten Sie grundsätzlich den Brenner wählen, der zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Flamme auf die Minimaleinstellung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

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

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

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



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

Warnung:



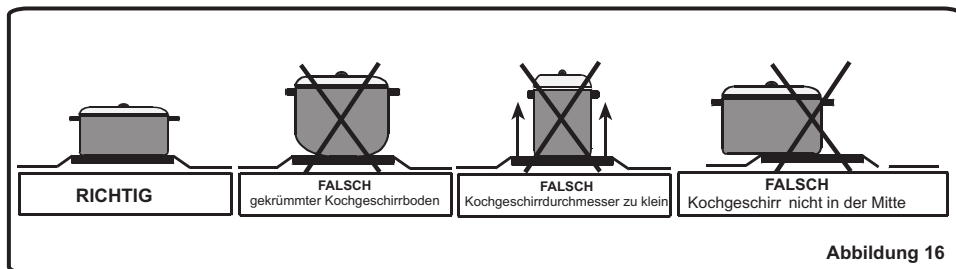
- Benutzen Sie ausschließlich flaches Kochgeschirr mit dickem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Gerätes stark erhitzen. Deswegen ist es ein Muss, Kinder und Tiere beim Kochen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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Warnung:

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

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



- Lassen Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr arbeiten.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Herdes stark erhitzen. Deswegen ist es ein Muss, Kinder und Tiere beim Kochen und in der Zeit kurz danach vom Kochfeld fernzuhalten.
- Falls Sie Sprünge oder Risse in der Kochplatte bemerken sollten, schalten Sie das Gerät sofort ab und lassen es reparieren.
- Damit Kochplatten möglichst lange halten, müssen sie gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel gesäubert werden. Damit nichts zu rosten beginnt und lange Zeit wie neu aussieht, wischen Sie die Kochplatten leicht mit einem Papiertuch ab, auf das Sie ein paar Tropfen Speiseöl gegeben haben. Benutzen Sie keine Dampfreiniger.
- Nach dem Kochen bleibt das Kochfeld noch eine Weile sehr heiß. Nicht berühren, keine Gegenstände darauf abstellen!

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

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

Kochfeld reinigen

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

Brennerkappen:

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

Emaillierte Teile:

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

Edelstahl:

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Kochplatten reinigen:

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

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

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

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

5.2 Wartung

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

6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

Falls die elektrische Zündung/Kochplatte nicht funktionieren sollte:

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

Falls sich die Kochplatte nicht aufheizen sollte:

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

Die Brenner des Kochfeldes arbeiten nicht richtig:

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

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

6.2 Hinweise zum Transport

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

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

INJEKTORTABELLE

Gesamtverbrauch: G30 28~30 mbar 7,5 Kw 545 g/h	NG	LPG
Gas Category: II2H3+		
Reiseziel: IE-Klasse: 3	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	3	3
Verbrauch in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h



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