



GGH 4 VET

FR

**NOTICE D'UTILISATION DE
LA PLAQUE DE CUISSON
EN VERRE SECURIT**

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Déclaration de conformité

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



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

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

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

Pour allumer un brûleur:

Tournez la manette du brûleur gaz sur la position maximum.

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

Consignes générales

Consignes d'installation

Pendant l'utilisation

Pendant le nettoyage et l'entretien

Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

3.1 Environnement d'installation de votre plaque

3.2 Découpe du plan de travail

3.3 Raccordement au gaz

3.4 Branchement électrique et sécurité

3.5 Changement de gaz

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

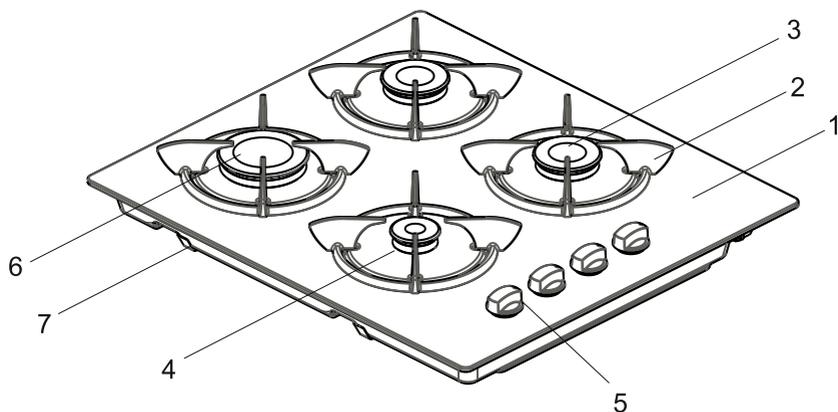
4.2 Accessoires optionnels

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

7. TABLEAU DES INJECTEURS

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Descriptions:

1. Verre Securit
2. Support de casserole
3. Chapeau de brûleur
4. Brûleur
5. Manette de réglage
6. Brûleurs gaz
7. Tôle inférieure

Attention: Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles.



2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

• **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT**: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

.AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

.MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

.AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

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

. **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il 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.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela ravierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

. MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

. MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).
Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

•Lors de l'utilisation

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

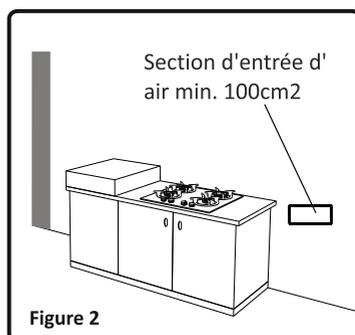
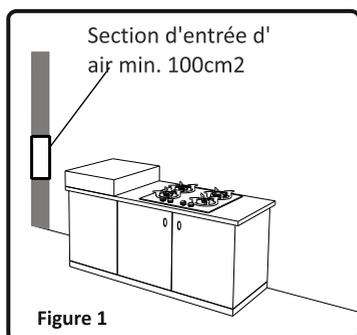
Cette plaque de cuisson moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elle doit aussi être lue par le technicien qui doit installer la plaque de cuisson.

Faites appel à un service agréé pour installer votre plaque de cuisson

Après avoir sorti la plaque de cuisson et ses accessoires de l'emballage, vérifiez que la plaque ne présente aucun défaut. En cas de suspicion d'un défaut, n'utilisez pas la plaque et contactez immédiatement un technicien qualifié ou le magasin vendeur. Cette plaque a été conçue afin d'être encastrée dans un plan de travail. Elle se connecte à une source électrique à l'aide du câble prévu à cet effet. L'utilisateur de cet appareil est également responsable de l'installation et de la mise en marche, conformément à cette notice, selon les normes de sécurité et les normes en vigueur.

3.1 Environnement d'installation de votre plaque de cuisson

- Votre plaque de cuisson doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous)
- Pendant son fonctionnement, cette plaque de cuisson nécessite $2\text{m}^3/\text{h}$ d'air par kW.

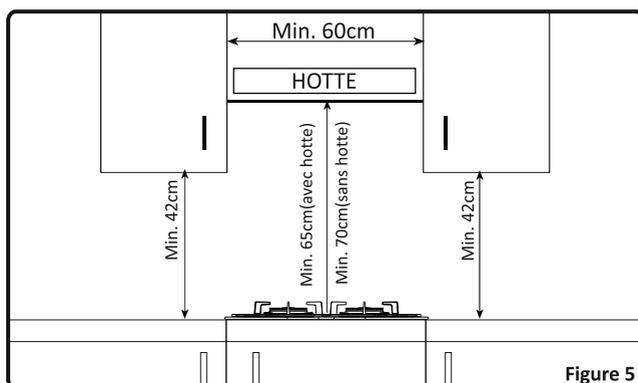
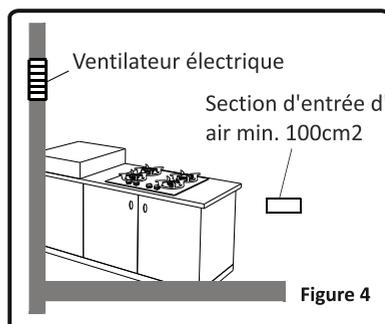
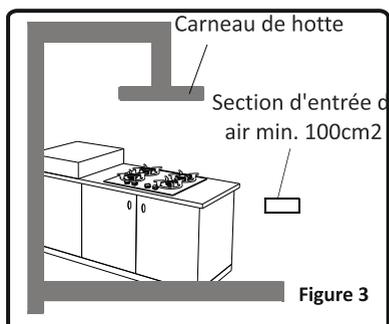


3. INSTALLATION

- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la plaque de cuisson (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnées par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.5m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

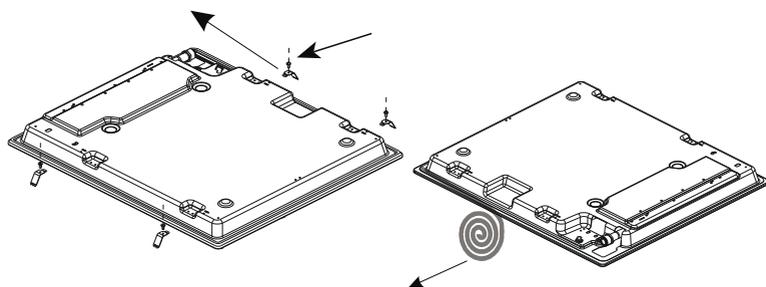
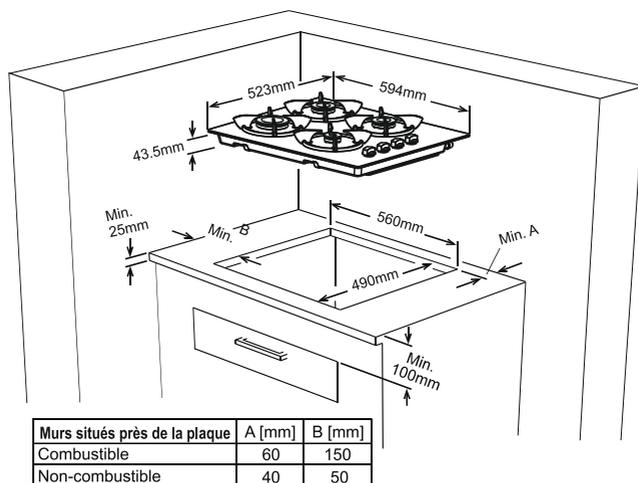
Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur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



3. INSTALLATION

3.2 Découpe du plan de travail

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



3. INSTALLATION

Il est impératif de laisser un espace entre la plaque de cuisson et les éléments indiqués ci-dessous

- 10 cm entre les cotés de la plaque et tout matériau combustible
- 70 cm entre la plaque des placards et des étagères situés en hauteur.
- 65 cm de la hotte aspirante.

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

- 'Les meubles doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.'

Veillez à ne pas placer votre plaque de cuisson près d'un réfrigérateur, et à ce qu'il n'y ait pas de matières qui puissent prendre feu comme les rideaux, les chiffons, etc.

Il est essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la table de cuisson et le tiroir qui se trouverait en dessous.

3.3. Raccordement au gaz

Raccordement au gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la plaque de cuisson doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque plaque n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (d'origine, la plaque de cuisson est équipée d'injecteurs pour le gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être faite avec un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes «produits encastrables» (XPD 36-112 ou NFD 36-125). La longueur maximale autorisée est de 1,5m. Il est **très important de** surveiller la date de péremption indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121).

- Depuis juillet 1996

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

3. INSTALLATION

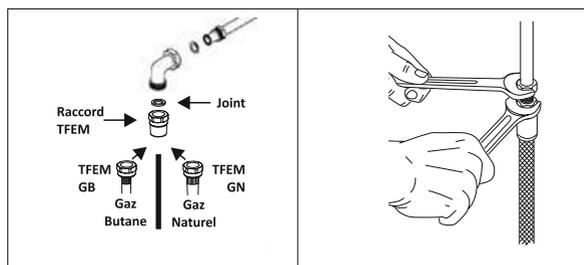
- Depuis Septembre 1996

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

- Depuis le 1er Juillet 1997

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

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



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

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

⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

3. INSTALLATION

3.4 Changement de gaz

Attention: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié. Votre plaque de cuisson a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

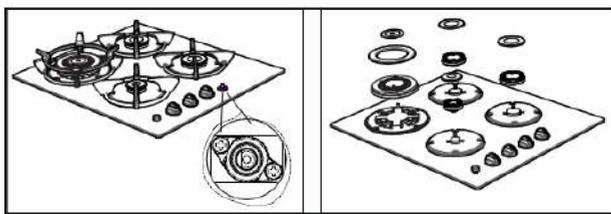
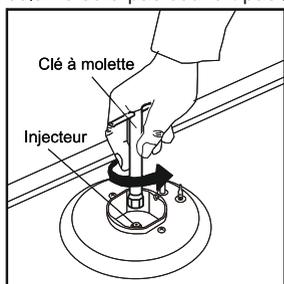
Changement d'injecteurs:

Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la prise électrique.

Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 10).

Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 11).

Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert pas la garantie).

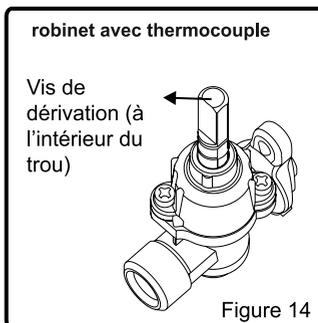
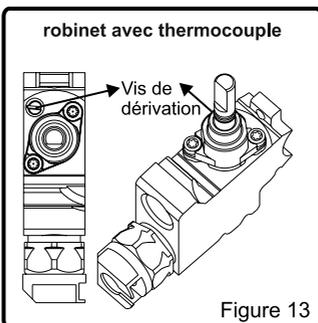
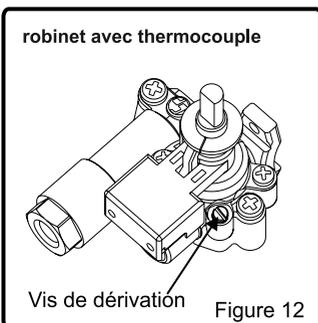


Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum. Assurez-vous que la plaque de cuisson est débranchée du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage (suivant robinets, voir fig. 12 + 13 + 14), afin que la flamme du brûleur soit correctement sur le minimum

Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct.

Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.



3. INSTALLATION

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

Changement du tuyau d'alimentation gaz:

Voir ce qui est indiqué ci-dessus dans le paragraphe : raccordement au gaz et vérification des fuites.

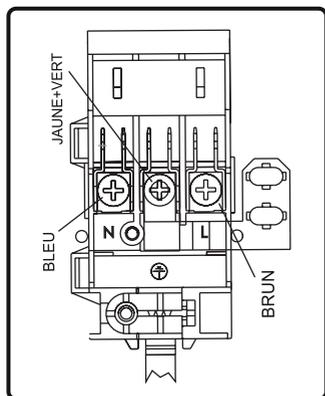
3.5 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la plaque

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La plaque de cuisson est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

3. INSTALLATION



3X0.75 mm², H05V V-F est le type de cordon d'alimentation à utiliser. Le câble de mise à terre doit être connecté à une vis marquée par le symbole ⊕.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Après avoir installé la plaque, veuillez vérifier que la manette de commande soit en position arrêt "0" puis branchez. Débranchez toujours votre appareil avant tout entretien.

4. UTILISATION

4.1 Utilisation des brûleurs gaz

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

Allumage manuel des brûleurs gaz

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

Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électronique des brûleurs gaz

Certaines plaques possèdent un allumage automatique des brûleurs, soit par bouton poussoir allumage, soit par allumage automatique intégré aux manettes.

Allumage à l'aide du bouton poussoir d'allumage manuel:

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendez un peu.

Puis recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y a du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appelez le service après-vente en cas de panne en cas de panne avérée. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Allumage à l'aide de l'allumage automatique intégré:

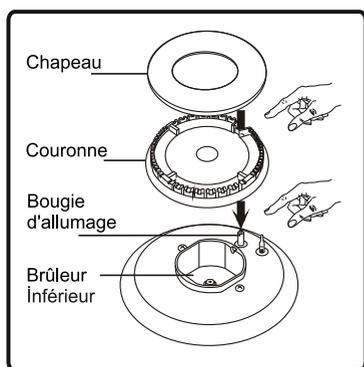
Appuyez sur la manette du robinet correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le micro-interrupteur placé sous la manette va automatiquement provoquer des étincelles à la bougie d'allumage du brûleur. Maintenez la pression sur la manette jusqu'à ce que vous voyiez une flamme stable sur le brûleur. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

4. UTILISATION

Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position 'Maxi' (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions 'Maxi' et 'Mini'. Évitez de mettre la manette entre les positions 'Maxi' et 'Arrêt'.



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

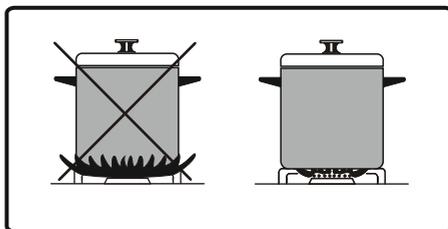
Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles à fond plat. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint.

Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

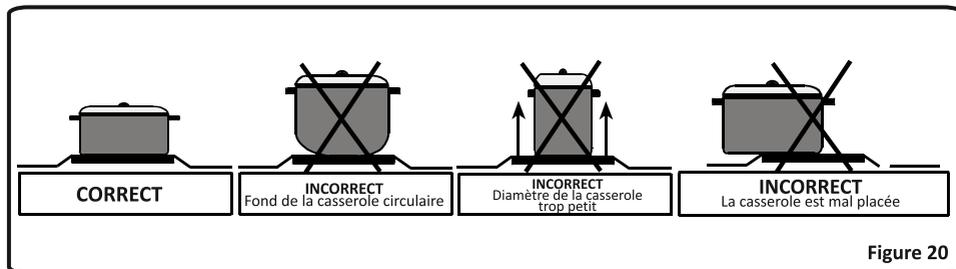
Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm



4. UTILISATION



- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre plaque pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et que la plaque de cuisson soit froide avant d'effectuer le nettoyage. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager la surface. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage des brûleurs gaz et des plaques électriques

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.

Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

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

Parties émaillées - parties en acier inoxydable ;

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées ou en acier inoxydable : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée ou en acier inoxydable.

Autres contrôles

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

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

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

Avant de contacter le Service après vente

Si la plaque ne fonctionne pas :

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

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les plaques qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la plaque de cuisson continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

Réserves

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

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

Informations relatives au transport:

Si vous avez besoin de transporter la plaque de cuisson, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé).

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

7. TABLEAU DES INJECTEURS

| G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Class: 3 | G20/G25 20/25 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
|--|-----------------------|--------------------------|
| BRÛLEUR RAPIDE | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 125 | 85 |
| Puissance Nominale(Kw) | 3 | 3 |
| Débit Nominal | 332,2 l/h | 218,1 g/h |
| BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 94 | 65 |
| Puissance Nominale(Kw) | 1,75 | 1,75 |
| Débit Nominal | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 94 | 65 |
| Puissance Nominale(Kw) | 1,75 | 1,75 |
| Débit Nominal | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| BRÛLEUR AUXILIAIRE | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Puissance Nominale(Kw) | 1 | 1 |
| Débit Nominal | 110,7 l/h | 72,7 g/h |

7. TABLEAU DES INJECTEURS

| | | |
|--|---|-------------------------|
| Marque | | ▲▲▲▲ VALBERG |
| Modèle | | GGH 4 VET |
| Type de plaque de cuisson | | Gaz |
| Nombre de zones de cuisson | | 4 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 1 | | Gaz |
| Taille - zone de cuisson 1 | | Auxiliaire |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 1 | % | N/A |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 2 | | Gaz |
| Taille - zone de cuisson 2 | | Semi-rapide |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 2 | % | 59,0 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 3 | | Gaz |
| Taille - zone de cuisson 3 | | Semi-rapide |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 3 | % | 59,0 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 4 | | Gaz |
| Taille - zone de cuisson 4 | | Rapide |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 4 | % | 57,0 |
| Efficacité énergétique de la plaque de cuisson | % | 58,3 |
| Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1 | | |

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

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



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



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

CONDITION DE GARANTIE :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

Importé par Vestel France - 17 rue de la Couture - Parc Icade - BP10190 - 94563 Rungis Cedex

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

| | | |
|--|---|----------------------------|
|  | <p>Importé par VESTEL FRANCE pour: ELECTRO DEPOT 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL</p> | <p>Fabriqué en Turquie</p> |
|--|---|----------------------------|



GGH 4 VET

ES

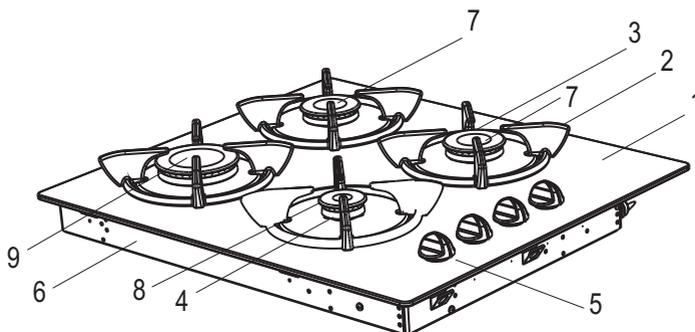
MANUAL DEL USUARIO
PLACA DE VIDRIO
SECURIT

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. Quemador
- 5. Mandos de control
- 6. Quemador Rápido

- 7. Quemador semi-rápido
- 8. Hornillo Auxiliar
- 9. Tapa inferior

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
EXPLICAICONES 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 fuera 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.

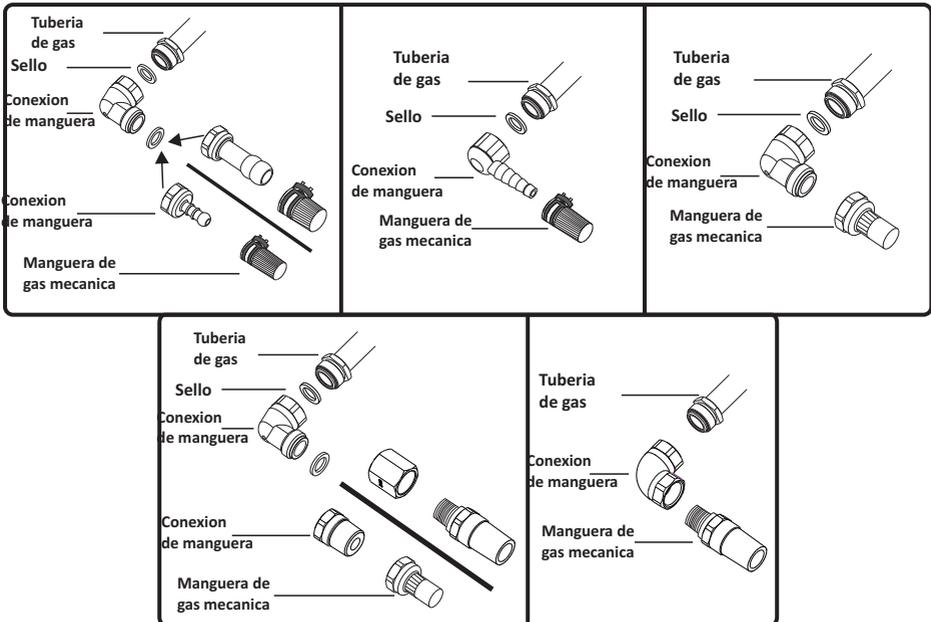
La distancia mínima entre el aparato y las superficies adyacentes debe ser de 20 mm.

Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento.

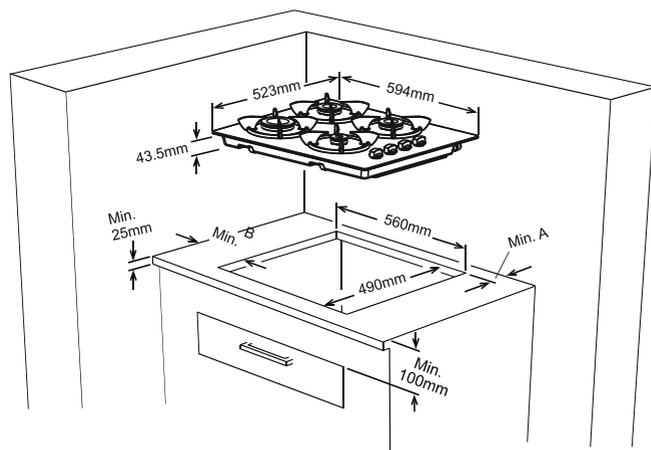
Este examen se puede realizar mediante la aplicación de un líquido jabonoso a la conexión. No debería aparecer ninguna burbuja. Si aparecieran burbujas, compruebe la conexión y vuelva a realizarla si fuera necesario.

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.

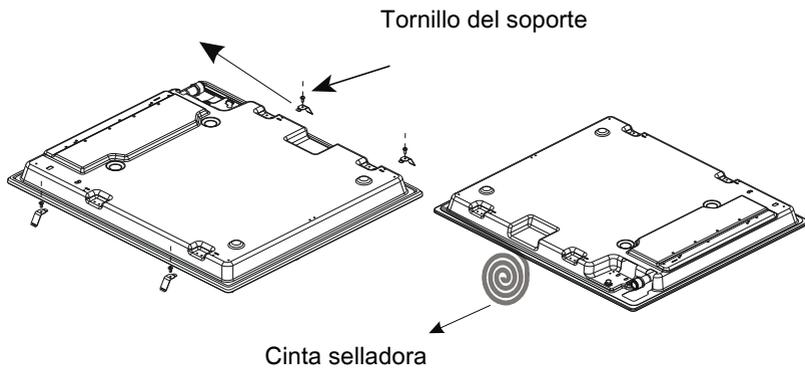


Localización de la encimera empotrada



| Neighborhood paredes | A [mm] | B [mm] |
|----------------------|--------|--------|
| Combustible | 60 | 150 |
| In-combustible | 40 | 50 |

Soporte de montaje para encimera



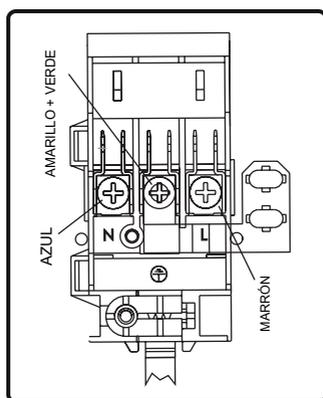
Conexión Eléctrica De La Placa

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

Encendido manual y control de los quemadores de gas:

4.1 Uso de los Quemadores a Gas

Para encender cualquiera de los quemadores, acerque una cerilla a la circunferencia superior, pulse el mando correspondiente y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. 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.

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 contrario a las agujas del reloj 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:

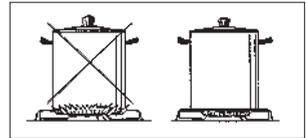
La placa encimera tiene quemadores de distintos diámetros. El modo más económico de utilizar el gas es elegir los quemadores adecuados al tamaño de la sartén, cacerola, etc., y bajar la potencia del gas al mínimo en el momento en que se alcance el punto de ebullición. Le recomendamos que tape siempre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

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

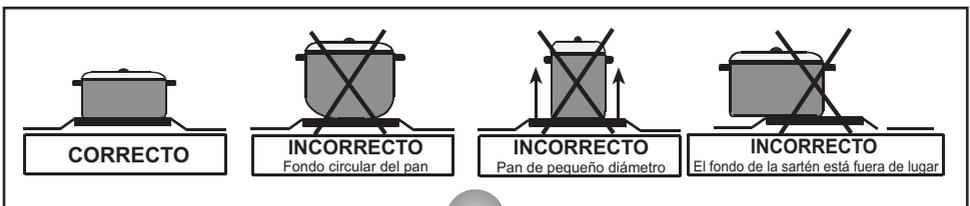
Quemador rápido/wok: 22-26 cm

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.



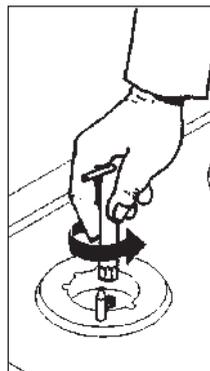
CONVERSIÓN DE GAS

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:

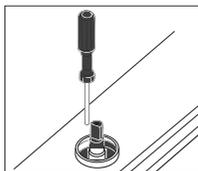
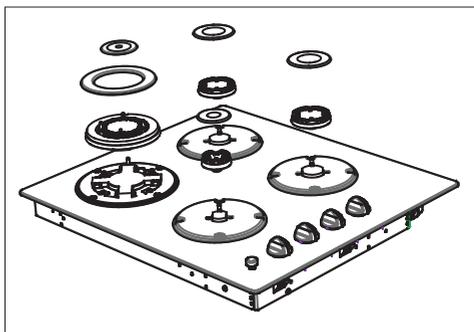
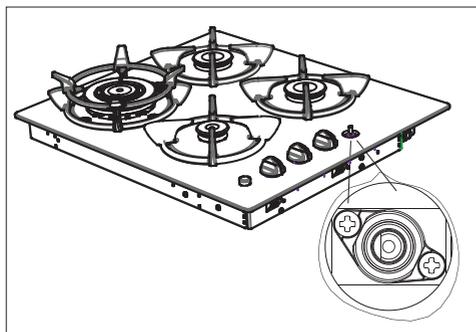
- * Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica.
- * Extraiga la tapa y el adaptador.
- * Desenrosque los inyectores.
- * Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.



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 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.

| G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Class: 3 | G20/G25 20/25 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
|--|-----------------------|--------------------------|
| QUEMADOR RAPIDO | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 125 | 85 |
| Valor normal (kW) | 3 | 3 |
| Consumo en 1 h | 332,2 l/h | 218,1 g/h |
| QUEMADOR MEDIANO | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 94 | 65 |
| Valor normal (kW) | 1,75 | 1,75 |
| Consumo en 1 h | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| QUEMADOR MEDIANO | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 94 | 65 |
| Valor normal (kW) | 1,75 | 1,75 |
| Consumo en 1 h | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| QUEMADOR AUXILIAR | | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Valor normal (kW) | 1 | 1 |
| Consumo en 1 h | 110,7 l/h | 72,7 g/h |

| | | |
|--|----|---|
| Marca | |  |
| Modelo | | GGH 4 VET |
| Tipo de Placa | | Gas |
| Número de zonas de cocción | | 4 |
| Tecnología de calentamiento-1 | | Gas |
| Tamaño-1 | cm | Auxiliar |
| Eficiencia de energía-1 | % | NA |
| Tecnología de calentamiento-2 | | Gas |
| Tamaño-2 | cm | Semi-Rápido |
| Eficiencia de energía-2 | % | 59,0 |
| Tecnología de calentamiento-3 | | Gas |
| Tamaño-3 | cm | Semi-Rápido |
| Eficiencia de energía-3 | % | 59,0 |
| Tecnología de calentamiento-4 | | Gas |
| Tamaño-4 | | Rápido |
| Eficiencia de energía-4 | % | 57,0 |
| Eficiencia de energía de la placa | % | |
| Esta placa cumple con EN 30-2-1 | | |

Trucos para ahorrar energía

Placa

- 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.

Período de disponibilidad de las piezas de repuesto funcionales: 6 años, a partir de la fecha de producción.



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.

Importé par Vestel France - 17 rue de la Couture - Parc Icade - BP10190 - 94563 Rungis Cedex

| | | |
|--|--|----------------------------|
| This cell contains three icons: a crossed-out trash bin, a recycling symbol (a circular arrow), and the CE mark. | <p>Importé par VESTEL FRANCE pour: ELECTRO DEPOT 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL</p> | <p>Fabriqué en Turquie</p> |
|--|--|----------------------------|



GGH 4 VET

DE

**SICHERHEITSGLAS-
KOCHFELD –
BEDIENUNGSANLEITUNG**

geehrter Kunde,

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

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

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

Konformitätserklärung

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



INHALT:

1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

3.1 Produktinstallation

3.2 Gasanschluss

3.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

3.4 Gasumstellung

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

4.2 Kochplatte verwenden

4.3 Zubehör

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

5.2 Wartung

6. SERVICE UND TRANSPORT

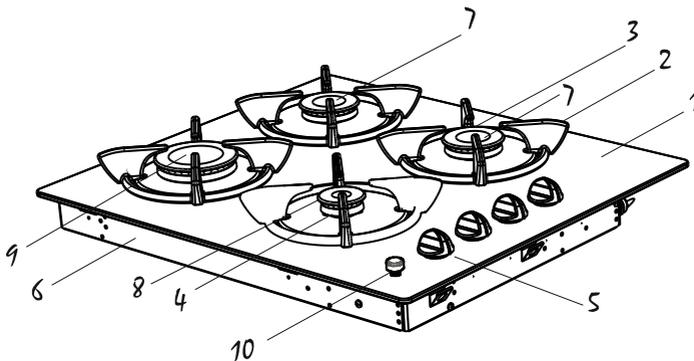
6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

6.2 Hinweise zum Transport

Hinweis: Alle Abbildungen in der Anleitung sind schematisch.



1. KURZE PRODUKTPRÄSENTATION



Beschreibungen:

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

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

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

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

Allgemeine Sicherheitswarnungen

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

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

-Bei Herden mit einer Abdeckung sollten vor dem Öffnen jegliche verschütteten Lebensmittel von der Abdeckung beseitigt werden. Lassen Sie außerdem die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen. -Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden. Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können. - Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.

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

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

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

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

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

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

2. SICHERHEITSWARNUNGEN

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

Warnhinweise zur Installation

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

Während der Verwendung

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

Während der Reinigung und Wartung

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

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

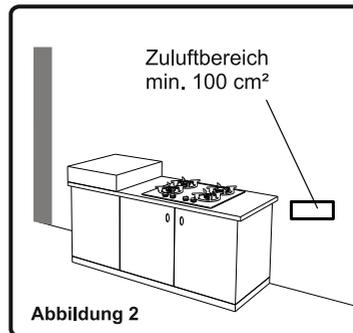
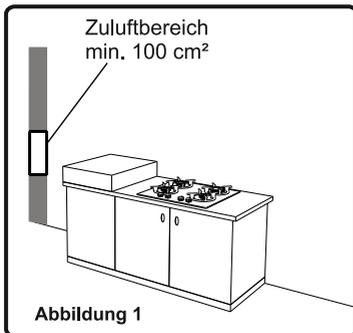
3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

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

3.1 Aufstellungsort Ihres Gerätes

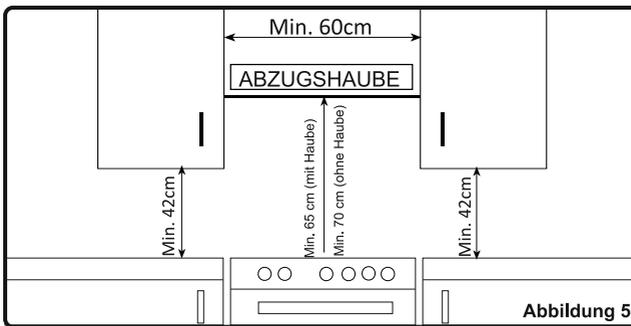
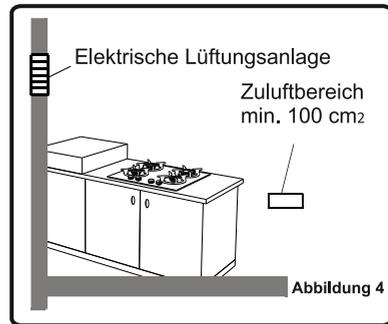
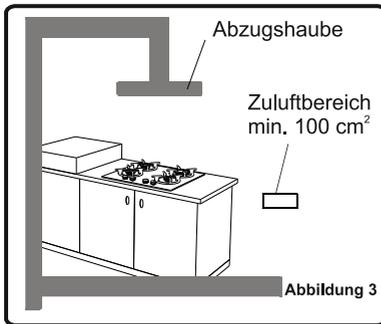
- Ihr Produkt muss an einem stets gut belüfteten Ort aufgestellt und verwendet werden.
- Die natürliche Belüftung muss ausreichen, um das erforderliche Gas in der Umgebung bereitzustellen. Der durchschnittliche Luftstrom muss direkt durch die Belüftungsöffnungen einströmen, die an den Wänden geöffnet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



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

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

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



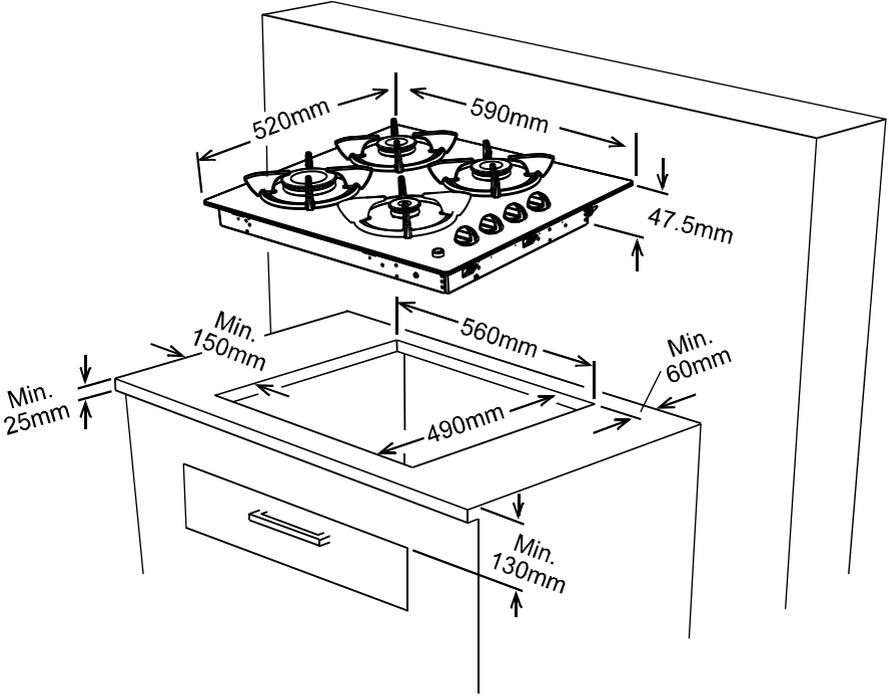
3.2 Produktinstallation

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

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

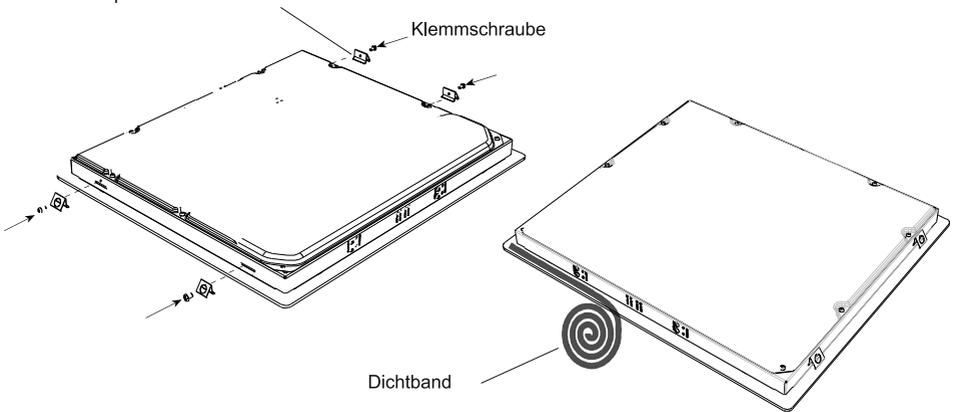
Die Mindesthöhen vom Kochgeschirrhalter und den Hängeschränken zu Abzugshauben mit Gebläse über dem Gerät werden in Abbildung 5 gezeigt. Daher muss sich die Abzugshaube mindestens 65 cm über dem Kochgeschirrhalter befinden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

Einbaukochfeld platzieren



Arbeitsplattenklemme

Klemmschraube



Dichtband

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

3.3 Gasanschluss

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

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

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

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

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

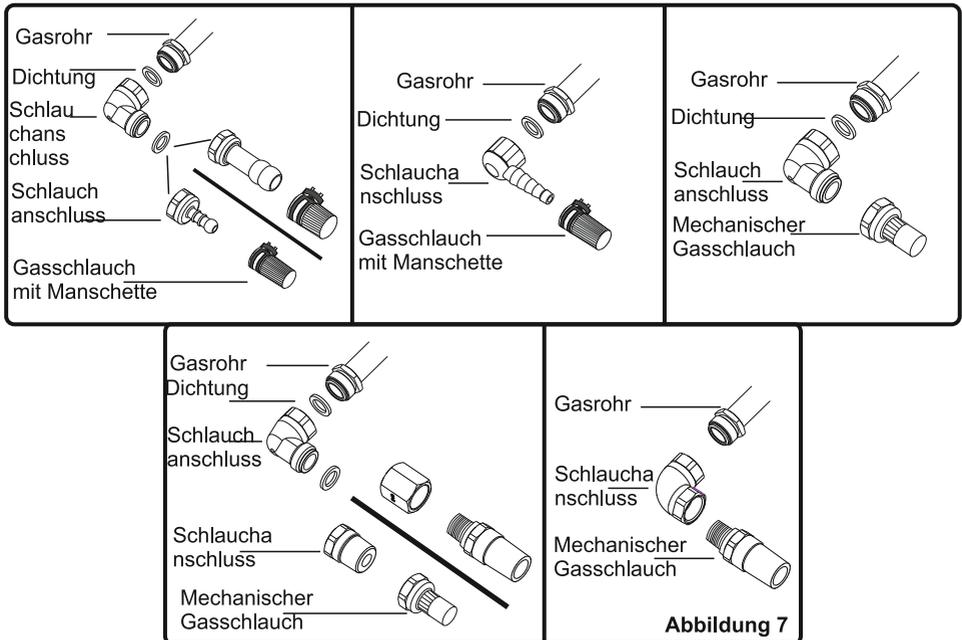
Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen

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

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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

Denken Sie daran, dass dieses Gerät für den Anschluss an die Gaszufuhr in dem Land vorbereitet ist, in dem es produziert wurde. Das 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.

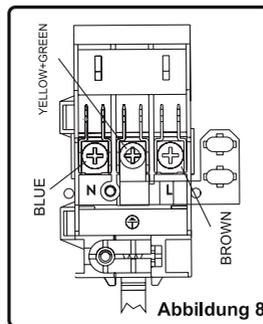
3.4 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

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

- Das Erdungskabel muss mit dem Erdungsanschluss verbunden werden.

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

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



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

3.5 Gasumstellung

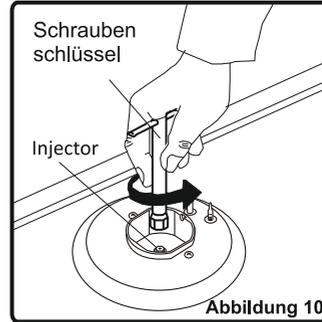
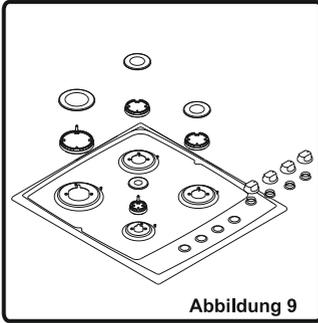
Achtung: Folgende Verfahren müssen von autorisierten Servicekräften durchgeführt werden.

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

Injektoren tauschen:

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

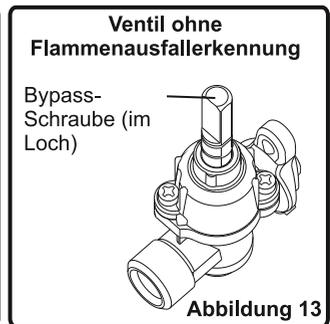
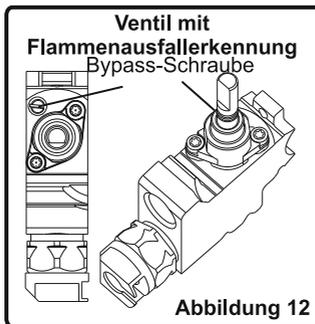
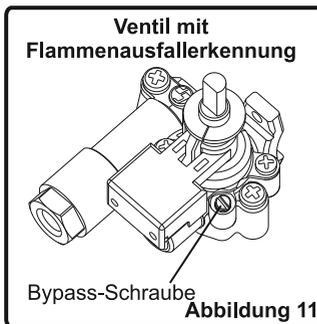
3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH



Minimale Flammenhöhe einstellen:

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

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



Gasanschluss ändern:

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.1 Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

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

- **Manuelle Zündung**

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

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

- **Elektrische Zündung**

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

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

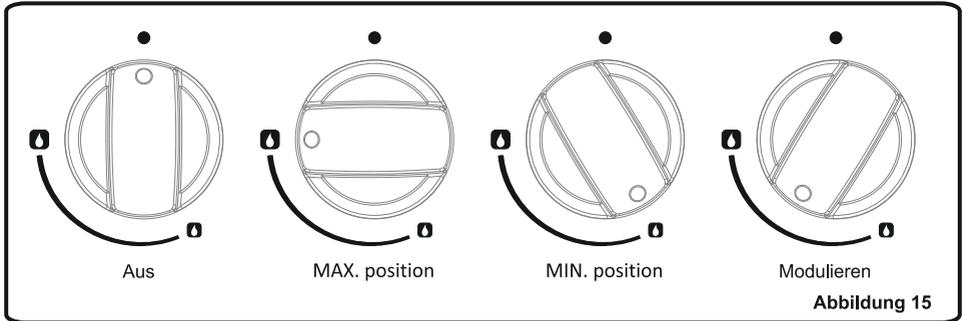
Flammenausfallerkennung:

Brenner (Wenn Ihr Produkt mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)

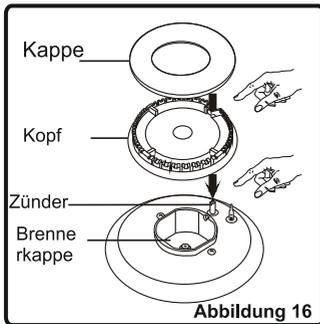
Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Brenner steuern



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



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

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

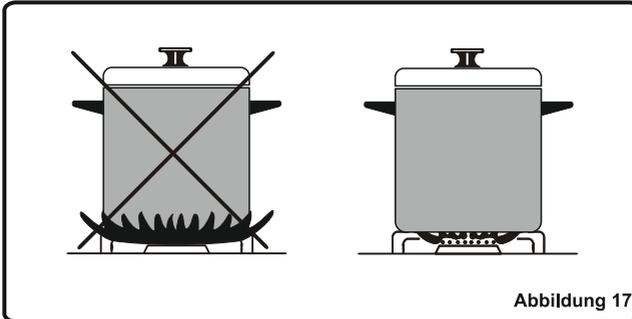
Ihr Kochfeld verfügt über Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Um möglichst ökonomisch mit Ihrem Herd zu arbeiten, sollten Sie grundsätzlich den Brenner wählen, der zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Flamme auf die Minimaleinstellung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

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

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

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



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

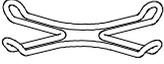
Warnung:

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

4. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

4.3 Zubehör

Kaffeeadapter (optional)



Platzieren Sie bei kleinem Kochgeschirr den Kaffeeadapter auf dem Gitter des Nebenbrenners, damit das Kochgeschirr nicht umkippt.

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, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Falls übergekochte Flüssigkeiten rund um Ihren Ofen verbrennen, kann dies die emaillierten Teile beschädigen. Beseitigen Sie übergekochte Flüssigkeiten sofort.

Kochfeld reinigen

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

Brennerkappen:

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

Emaillierte Teile:

Damit diese Teile lange Zeit wie neu aussehen, müssen sie regelmäßig mit warmem Wasser und etwas milder Seife gereinigt werden. Anschließend trocknen Sie die Teile mit einem Tuch. Reinigen Sie diese Teile nicht, wenn sie noch heiß sind, benutzen Sie keine Scheuerpulver 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.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Kochplatten reinigen:

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

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

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

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

5.2 Wartung

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

6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

Falls die elektrische Zündung/Kochplatte nicht funktionieren sollte:

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

Falls sich die Kochplatte nicht aufheizen sollte:

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

Die Brenner des Kochfeldes arbeiten nicht richtig:

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

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

6.2 Hinweise zum Transport

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

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

GASVERBRAUCHTABELLE

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------|
| G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Class: 3 | G20/G25 20/25 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
| SCHNELLBRENNER | | |
| Durchmesser Düse | 125 | 85 |
| Nennleistung | 3 | 3 |
| Verbrauch in 1h | 332,2 l/h | 218,1 g/h |
| MITTLERER BRENNER | | |
| Durchmesser Düse | 94 | 65 |
| Nennleistung | 1,75 | 1,75 |
| Verbrauch in 1h | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| MITTLERER BRENNER | | |
| Durchmesser Düse | 94 | 65 |
| Nennleistung | 1,75 | 1,75 |
| Verbrauch in 1h | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| ZUSATZBRENNER | | |
| Durchmesser Düse | 72 | 50 |
| Nennleistung | 1 | 1 |
| Verbrauch in 1h | 110,7 l/h | 72,7 g/h |

| | | |
|---|----|--|
| Marke | |  |
| Modell | | GGH 4 VET |
| Kochfeldart | | Gas |
| Anzahl Kochzonen | | 4 |
| Heiztechnologie – 1 | | Gas |
| Größe – 1 | cm | Zusatz |
| Energieeffizienz – 1 | % | - |
| Heiztechnologie – 2 | | Gas |
| Größe – 2 | | Semi-schnell |
| Energieeffizienz – 2 | % | 59,0 |
| Heiztechnologie – 3 | | Gas |
| Größe – 3 | cm | Semi-schnell |
| Energieeffizienz – 3 | % | 59,0 |
| Heiztechnologie – 4 | % | Gas |
| Größe – 4 | | Schnell |
| Energieeffizienz – 4 | % | 57,0 |
| Energieeffizienz des Kochfeldes | % | 58,3 |
| Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein | | |

Energiespartipps

Kochfeld

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

Zeitraum der Verfügbarkeit der funktionellen Ersatzteile: 6 Jahre ab Herstellungsdatum.



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.

Importé par Vestel France - 17 rue de la Couture - Parc Icade - BP10190 - 94563 Rungis Cedex

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| The image shows three symbols: a crossed-out trash bin, a recycling symbol (a circle with an arrow), and the CE mark. | <p>Importé par VESTEL FRANCE pour: ELECTRO DEPOT 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL</p> | <p>Fabriqué en Turquie</p> |
|---|---|-----------------------------------|



GGH 4 VET



**GEBRUIKS- EN
INSTALLATIEHANDLEIDING
VOOR INGEBOUWDE
KOOKPLAAT**

Geachte klant,

Ons doel is u hoogwaardige producten te leveren die boven verwachting presteren. Uw apparaat is vervaardigd in moderne fabrieken en nauwkeurig getest in het bijzonder op zijn kwaliteit.

Deze handleiding is samengesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, dat is gefabriceerd met de nieuwste technologieën, met vertrouwen en maximale doeltreffendheid.

Lees deze handleiding goed, voordat u uw apparaat gebruikt. Er staat basisinformatie in voor goede en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor de installatie van uw product.

Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.



INHOUDSOPGAVE:

1. BEKNOPTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

2. WAARSCHUWINGEN

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

3.2 Installatie van het product

3.3 Gasaansluiting

3.4 Gasomschakeling

3.5 Elektrische aansluiting van de kookplaat

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van de gasbranders

4.2 Bediening van de branders

4.3 Bedieningspaneel voor 4 inductiekookplaten

4.4 Bediening van de inductiekookplaten

4.5 Accessoires

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Reiniging

5.2 Onderhoud

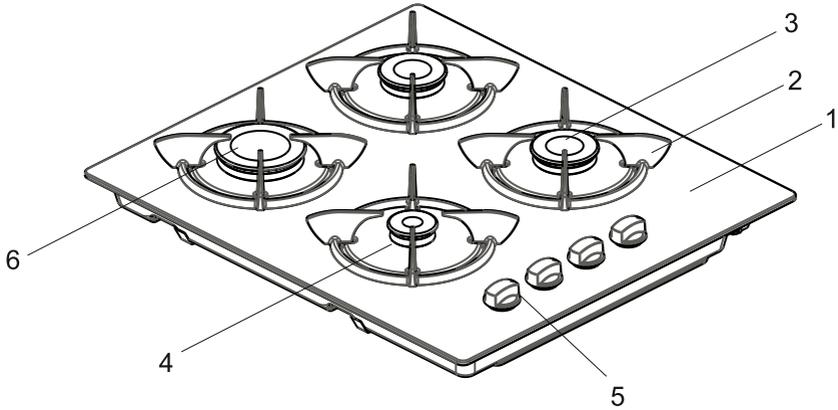
6. SERVICE EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplosser voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

Opmerking: Alle afbeeldingen in de handleiding zijn schematisch.

1. BEKNOPTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT



1. Kookplaatoppervlak
2. Pannendrager
3. Gewone brander
4. Brander
5. Bedieningsknoppen voor gaskookplaten
6. Snelbrander

DEEL 2 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
 - Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
 - Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten van de deksel worden verwijderd voor u deze open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u de deksel sluit.
 - Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat te wijzigen of te veranderen.
 - Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
 - LET OP: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
 - Dit toestel is niet aangesloten op een evacuatieapparaat van verbrandingsproducten. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. De relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie vereisen bijzondere aandacht.
 - Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.

- Voor uw veiligheid moeten aan alle mogelijke veiligheidsmaatregelen worden voldaan. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoire's op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Blijf in de buurt van het fornuis wanneer u met vaste of vloeibare olie kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Houd de hoofdschakelaar voor de bediening uitgeschakeld. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- LET OP: Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.

Tijdens reiniging en onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet bij reiniging van het bedieningspaneel.

OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

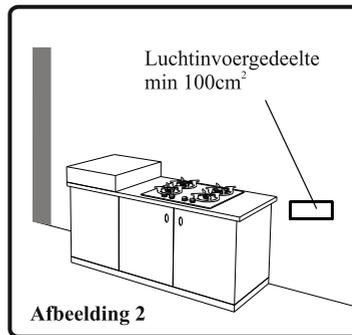
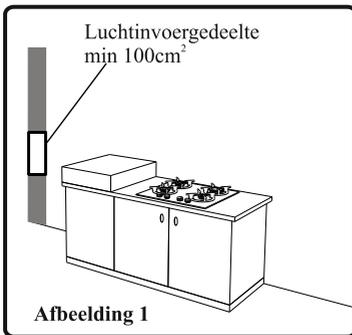
Dit moderne, functionele en praktische fornuis, dat met onderdelen en materialen van de hoogste kwaliteit is gefabriceerd, zal in alle opzichten in uw kookbehoefes voorzien. U moet zeker deze handleiding lezen om problemen in de toekomst te vermijden en succesvolle resultaten te krijgen. De volgende informatie is vereist voor de juiste installatie en onderhoudsprocessen. De regels moeten, vooral door de technicus die het apparaat zal installeren, goed worden gelezen.



Belangrijk: Dit toestel moet worden geïnstalleerd conform de installatie-instructies van de fabrikant, plaatselijke voorschriften van het gebouw, codes van het gasbedrijf en instructies voor elektrische bedrading.

3.1. Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

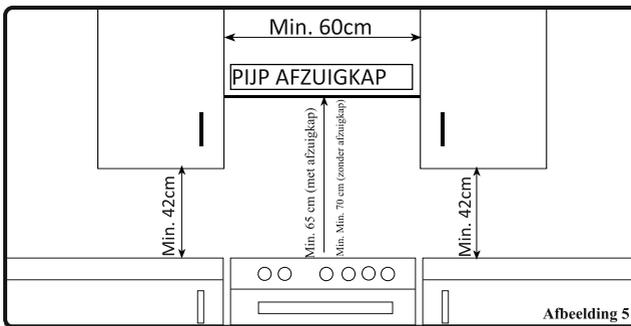
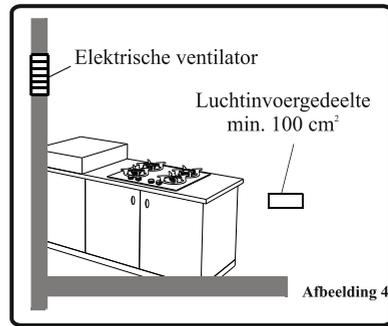
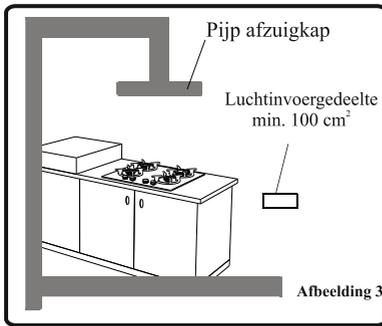
- Uw product moet worden geplaatst en gebruikt in een ruimte waar er altijd ventilatie is.
- Er moet een natuurlijke ventilatie zijn, genoeg om maatregelen te treffen tegen het gebruikte gas in de ruimte. De gemiddelde luchtstroom moet rechtstreeks door de luchtgaten naar binnen komen die op de wanden naar buiten worden geopend.



- Deze luchtgaten moeten een effectieve kruislings gedeelte van 100 cm^2 hebben voor circulatie van verse lucht (één of meer luchtgaten kunnen worden geopend.). Dit gat (deze gaten) moet/en worden geopend en niet worden geblokkeerd. Ze moeten bij voorkeur worden geplaatst dichtbij de onderkant en tegenover de plek waar de rook van het verbrande gas vrijkomt. Indien het niet mogelijk is deze ventilatiemiddelen op de plaats van installatie te openen, kan de benodigde lucht ook worden gehaald uit de aangrenzende ruimte. Dit mag geen slaapkamer of gevaarlijke ruimte zijn. In dit geval moet deze "aangrenzende ruimte" worden geventileerd volgens de vereisten.

Opschonen van de omgeving waar verbrande gassen vrijkomen

De kookapparaten die op gas werken, stoten het verbrande gassen rechtstreeks naar buiten af of door de afzuigkap die is aangesloten op een luchtkanaal dat rechtstreeks naar buiten leidt. Indien het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren, dient er een elektrische ventilator aan het venster of de muur te worden geplaatst die toegang heeft tot frisse lucht. Deze elektrische ventilator moet de capaciteit hebben om de lucht in de keukenomgeving 4-5 keer zijn eigen volume per uur te verversen.



3.2 Installatie van het product

Er dient tijdens de installatie van uw product rekening te worden gehouden van een aantal factoren. Wees erg voorzichtig tijdens de installatie van uw product. Volg onze instructies hieronder om problemen en/of gevaarlijke situaties te vermijden die later kunnen optreden.

- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar de oven opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.
- Let er op dat u het niet in de buurt van de koelkast plaatst en dat er geen ontvlambare of licht ontvlambare materialen zoals gordijnen, waterbestendige stoffen, etc... die snel kunnen beginnen branden.
- U moet rond het product minimaal 2 cm lege ruimte laten voor de luchtcirculatie.
- De meubelstukken dicht bij het product vervaardigd zijn uit materiaal dat bestand is tegen temperaturen van tot 100°C.
- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookoppervlakte moet ze minimum 10cm van de fornuiszijde worden verwijderd.

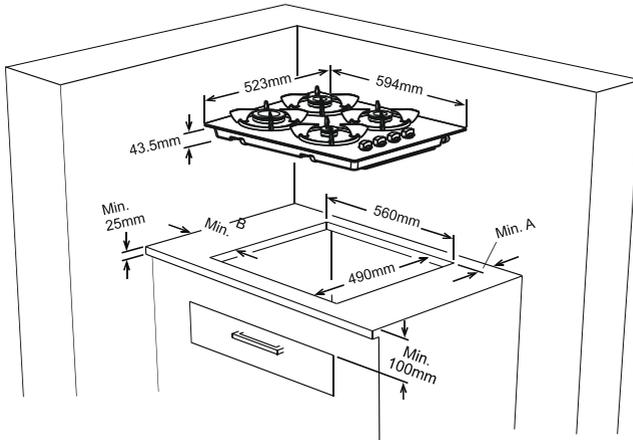
De minimale hoogtes van de pannensteen en de keukenkasten aan de wand naar de afzuigkap met ventilator die boven het product hangt, zijn aangegeven in afbeelding 5. De afzuigkap dient zich op een minimale afstand van 65 cm van de pannensteen te bevinden. Als er geen afzuigkap is, moet deze afstand minstens 70 cm zijn.

WAARSCHUWING:

- * De elektrische aansluiting van deze kookplaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.
- * Voordat u uw toestel thuis aansluit, moet u de afstemming van het voltage controleren, die op de informatiesticker op het toestel en/of op de verpakking met de beschikbare gebruiksomstandigheden zijn vermeld.
- * De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling volgens de regelgeving, enz.)

Het plaatsen van de inbouwkeukplaat

- * Controleer na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- * Deze inbouwkeukplaat moet in een uitsparing van een werkblad worden geplaatst.
- * Maak een opening met de afmetingen zoals getoond in onderstaande tekening. De afstand tussen de achterkant van de kookplaat en een aangrenzende wand is afhankelijk van het wandoppervlak. Maak dichtbij de kookplaat geen gebruik van snel ontvlambare materialen zoals gordijnen of papier.

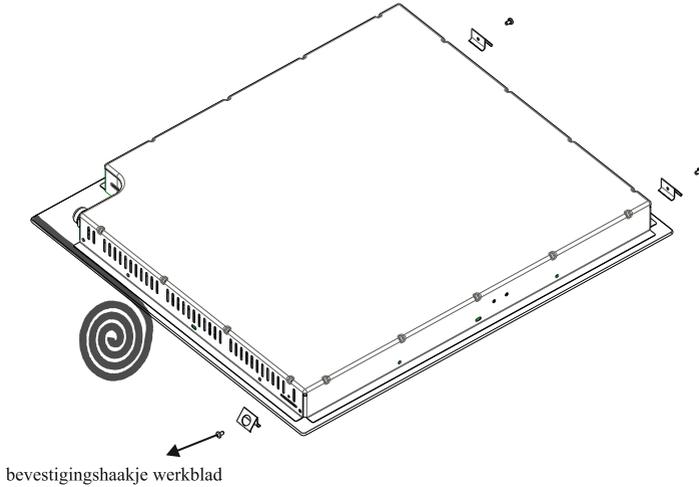


| Aangrenzende wanden | Min A(mm) | Min B(mm) |
|---------------------|-----------|-----------|
| Hout | 60 | 150 |
| Beton of betegeld | 40 | 50 |

INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van het kookoppervlak, langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit.

Schroef de 3 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het product.



- Voordat u de oven plaats, moet het achterste keukenelement bij de opening van de oven worden verwijderd. Verder moet het voorste deel van het keukenelement een opening hebben van minstens 5 mm.

3.3. Gasaansluiting

Assemblage van de gastoevoer en lekcontrole

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften. U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinjectoren vinden op de tabel met technische gegevens. Indien de druk van het gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. Het is zeker nodig een erkende servicedienst te contacteren om deze aanpassingen te doen.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met flexibele slang

Indien de gasaansluiting wordt uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van het apparaat wordt bevestigd, moet deze ook worden bevestigd door een pijprozet. Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht mogelijk bij de gasbron bevindt. De maximum toegelaten lengte van de slang is 1,5 m. De slang die het apparaat van gas voorziet moet voor uw veiligheid ieder jaar worden vervangen.

De slang moet uit de buurt blijven van ruimten waar het warmer kan worden dan 90°C. De slang mag niet worden gescheurd, gebogen of gevouwen. Hij moet uit de buurt blijven van scherpe hoeken, bewegende voorwerpen, en mag geen defecten vertonen. Voordat hij wordt gemonteerd moet hij worden gecontroleerd op productiefouten.

Met het gas open moeten alle aansluitdelen en de slang worden gecontroleerd met water en zeep of lekvloeistof. Gebruik voor controleren op gaslekkage geen open vlam. Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer ook de vervaldatum van de te gebruiken onderdelen.

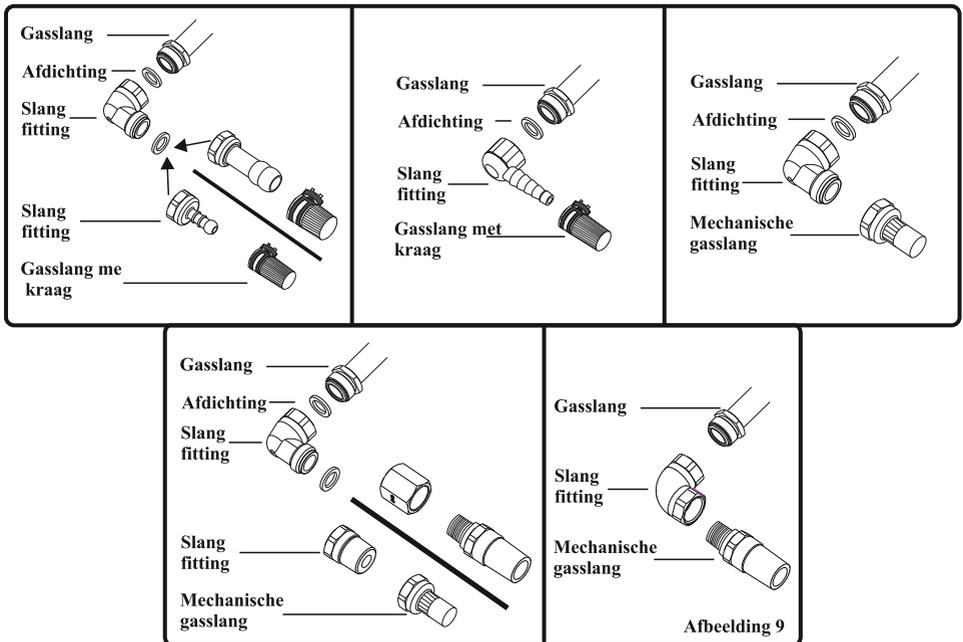
De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

Er worden voor de montage van een vaste gasaansluiting (gasaansluiting door schroefdraden, bijv. een moer) in verschillende landen verschillende methoden gebruikt. De meest voorkomende onderdelen worden met uw apparaat meegeleverd. Elk ander onderdeel kan als reserveonderdeel worden geleverd.

INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Houd tijdens het maken van de aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor alle oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd. De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

Onthoud dat dit apparaat klaar is om aangesloten te worden op de gastoevoer in het land waar het is geproduceerd. Het voornaamste bestemmingsland vindt u op de achterdeksel van het apparaat. Indien u het in een ander land gaat gebruiken, kunnen mogelijk een van de aansluitingen in onderstaande afbeelding nodig zijn. In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.



U moet de erkende servicedienst inroepen om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.

⚠ BELANGRIJK! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

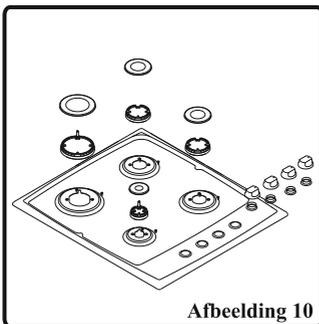
3.4 Gasomschakeling

Let op: De volgende procedures moeten door erkende servicepersoneel worden uitgevoerd.

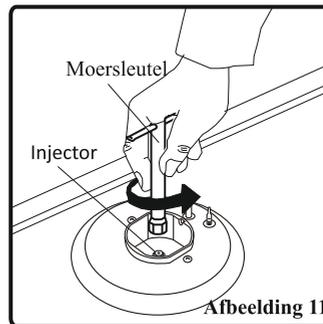
Uw apparaat is afgesteld om te werken met lpg/aardgas. De gasbranders zijn aan te passen op verschillende soorten gas. Dit doet u door de overeenkomstige inspuisers voor het gas dat gebruikt wordt te verwisselen en de minimum vlamhoogte aan te passen. Hiervoor moeten de volgende stappen worden ondernomen:

Inspuikers verwisselen

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de deksel van de brander en de adapter (afbeelding 6).
- Schroef de inspuikers los. Gebruik hiervoor een tang van 7 mm (afbeelding 7).
- Vervang de inspuiter met de inspuikers in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).



Afbeelding 10



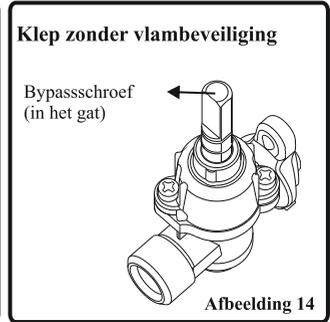
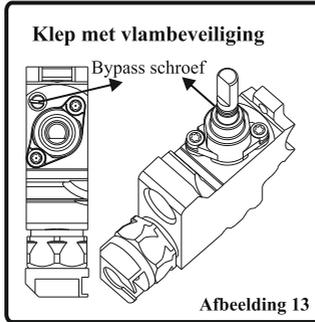
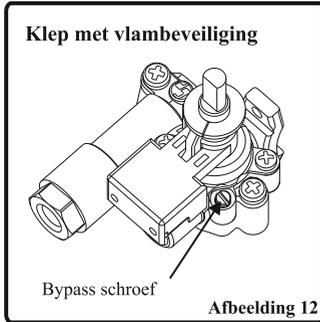
Afbeelding 11

Afstellen van de gereduceerde vlamstand:

De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (afbeelding 8-9). Voor kleppen zonder vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (afbeelding 10). Het wordt voor eenvoudigere afstelling van een verlaagde vlam geadviseerd tijdens het afstellen het bedieningspaneel te verwijderen (en microschemelaar, indien aanwezig).

Ontsteek de branders en laat deze in de minimumstand staan om de minimum stand te bepalen. Met behulp van een kleine schroevendraaier de bypassschroef 90° los- of vastdraaien. Als de vlam een lengte heeft van minimaal 4 mm, wordt het gas goed verdeeld. Controleer of de vlam niet uitgaat wanneer deze van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. Creëer een windbeweging met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

Voor het overzetten van lpg naar aardgas moet de bypassschroef worden losgedraaid. Voor overzetting van aardgas naar lpg, moet deze schroef worden vastgedraaid. Controleer of het toestel niet op de netspanning is aangesloten en of gastoevoer open staat.



Wijziging van de gasinlaat:

Voor sommige landen kan het type gasinlaat voor aardgas/lpg anders zijn. Verwijder in dergelijk geval de aansluitonderdelen en moeren (indien aanwezig) en sluit de nieuwe gastoevoer overeenstemmend aan. Onder alle voorwaarden moeten de onderdelen die in gasaansluitingen worden gebruikt, worden goedgekeurd door plaatselijke en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de "assemblage van de gastoevoer en lekcontrole" clause zoals eerder beschreven.

3.5 Elektrische aansluiting van de kookplaat

Controleer voor de aansluiting dat:

- et spanningsnet overeenkomt met die op het classificatielabel die zich achterop de kookplaat bevindt.
- et circuit geschikt is voor het vermogen van het apparaat (zie classificatielabel).
- e stroomtoevoer geaard is volgens de huidige regelgeving en dat deze goed werkt.
- e gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar is, nadat de kookplaat is gestalleerd.

Als er geen afzonderlijk circuit en gezeekerde schakelaar voor de kookplaat zijn, moeten deze onmiddellijk worden gestalleerd door een gekwalificeerd elektricien, voordat de kookplaat wordt aangesloten.

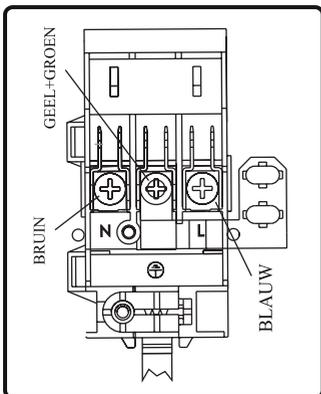
INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Op de groepenkast (hoofdzekeringenkast) moet een geschikte goedgekeurde kabel worden aangesloten die moet worden beveiligd door zijn eigen zekering van 32 amp. of een installatieautomaat. De elektricien dient voor een schakelaar voor alle polen met zekering te zorgen die zowel de lijn (live) als de neutrale geleiders met een contactseparatie van minstens 3,0 mm afsluit.

De schakelaar met zekering moet volgens de IEE-regelgeving op de keukenwand boven het werkoppervlak en aan de zijkant van de kookplaat (niet erboven) worden bevestigd. Sluit de schakelaar met zekering aan op een lasdoos die op circa 61 cm boven vloerniveau en achter de kookplaat op de wand moet zijn bevestigd. Nu kan de stroomkabel voor de kookplaat worden aangesloten. Sluit een uiteinde aan op de lasdoos en het andere uiteinde op de stroomaansluitdoos die zich op de achterkant van de kookplaat bevindt. Verwijder de afdekking van de stroomaansluitdoos en installeer de kabel volgens het aansluitschema.

De stroomkabel mag zich niet in de buurt van rechtstreekse warmtebronnen bevinden. Hij mag niet worden blootgesteld aan temperatuurstijgingen van meer dan 50°C boven de kamertemperatuur.

Schema voor elektrische aansluitingen



Voor de inductiekookplaat moet de kabel de volgende specificaties hebben: H05VV-F3X1,5 mm² 60227IEC53 ••. U vindt het aansluitschema aan de onderkant van het apparaat.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van de gasbranders

Ontsteking van de branders

Om de knop te bepalen waarmee iedere brander wordt bediend, kunt u het symbool controleren boven de knop.

- **Handmatige ontsteking**

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontsteker, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Om een van de branders te ontsteken, drukt en draait u zijn bedieningsknop tegen de wijzers van de knop tot de knop in de maximumpositie staat. Breng een lucifer, een strook of een ander manueel hulpstuk aan op de ontstekingsopening in de linkerhoek vooraan van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

- **Elektrische ontsteking**

De elektrische ontsteking van gasbranders kan op twee manieren worden uitgevoerd, afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Ontsteking door bedieningsknop van kookplaat: Druk het ventiel van de brander die u wilt gebruiken in en draai het ventiel met de andere hand naar links, zodat de knop op de maximale stand staat. Houd hierbij de knop ingedrukt. De ontstekingselektrode geeft vonken af zolang u de bedieningsknop ingedrukt houdt. De microschakelaar onder de knop maakt automatisch vonken via de ontstekingselektrode van de brander. Blijf de knop indrukken tot u onder de brander een stabiele vlam ziet.

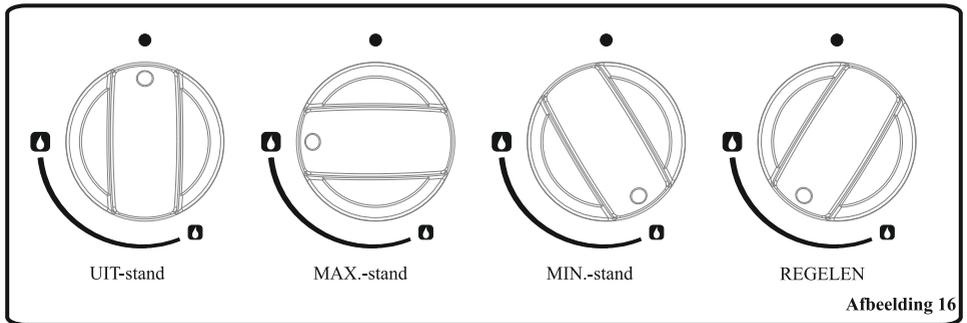
Vlambeveiliging

Kookplaat branders (Als uw kookplaat is uitgerust met een gasbeveiliging)

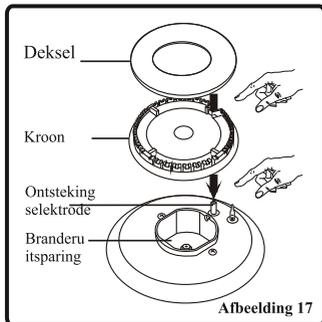
Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam onbedoeld uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde vlam weer ontsteekt.

4.2 Bediening van de branders

Bediening van de branders



De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam) U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen max. en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de max. en uit positie staat. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.



Kijk na de ontsteking naar de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet: draai het gas uit en controleer de montage van de branders en kronen (afbeelding 17). Zorg er ook voor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen is gelopen. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de brander uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 sec. voordat u opnieuw ontsteekt.

Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst of het merkteken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsneden. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de kleinste stand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

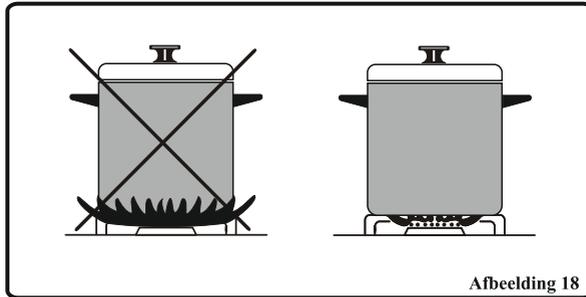
Snel-/wokbrander: 22 - 26 cm

Normale brander: 14 - 22 cm

Hulpbrander: 12 - 18 cm

GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Zorg ervoor dat de vlammen niet verder verspreiden dan de externe omtrek van de pan want dit kan schade aanbrengen aan de plastic accessoires rond de pan (handvaten, enz).



Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.



Waarschuwing:

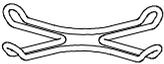
- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders heel warm gedurende een lange periode. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik geen pannen die uitsteken van het fornuis of die de bedieningsknoppen kunnen verwarmen.

GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.5 Accessoires

- Het product wordt geleverd met accessoires. U kunt ook in de handel zijnde accessoires gebruiken, mits deze hitte- en vlambestendig zijn. U kunt ook gebruik maken van glazen schotels, cakevormen en speciale ovenschalen die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Let op de gebruiksinstructies van de fabrikant van deze accessoires.

Koffiezetadapter (optioneel)



Zet de koffiezetadapter op de pannensteun van de aanvullende brander als u kookt met kleine pannen. Dit voorkomt dat de pan kan omvallen.

5.1 Reinigen

Voordat u uw oven begint te reinigen, moet u ervoor zorgen dat alle schakelaars uitstaan en dat uw apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Indien overgekookte vloeistoffen in de oven aanbranden, kunnen de geëmailleerde onderdelen beschadigen. Reinig overgelopen vloeistoffen onmiddellijk.

Uw kookplaat reinigen

- Til de pannendragers, doppen of kronen van de branders.
- Wrijf het achterpaneel schoon met een doek in zeepsop.
- Was de doppen en kronen van de branders af en spoel ze af. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk af met een papieren doek.
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenkant van de pannendrager kan door het gebruik na verloop van tijd krassen oplopen. In dat geval kunnen deze onderdelen verroesten en dit is geen productiefout.
- Tijdens de reiniging van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de branderkappen spat want dit kan de injectoren blokkeren.

Branderkappen:

De email pannendragers, email kappen en branderkoppen moeten regelmatig worden gereinigd met een warm water met zeep en goed worden gespoeld en gedroogd. Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrenge.

Geëmailleerde onderdelen:

Om deze als nieuw te houden is het noodzakelijk ze regelmatig te reinigen met mild warm sop en te drogen met een doek. Nooit wassen terwijl ze heet zijn en nooit schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op de email onderdelen.

Roestvrij staal:

De roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig met een mild warm zeepsopje en een zachte spons worden gereinigd en vervolgens met een zachte doek worden gedroogd. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op de roestvrij stalen onderdelen.

5.2 Onderhoud

Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Zelfs bij een eenvoudige afwijking dient een de technische dienst hem te vervangen. We bevelen aan de onderdelen van de gasaansluiting iedere jaar te vervangen. Indien u een afwijking waarneemt tijdens het regelen van de knoppen op uw fornuis, neem dan contact op met een erkende servicedienst.

6. SERVICE EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossing voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

Indien de elektrische ontsteking/warmhoudplaat niet werkt:

- Het kan zijn dat de stekker van de kookplaat niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest.

Indien de warmhoudplaat niet opwarmt:

- De warmte kan niet juist aangepast worden met de temperatuurregelaar van de kookplaat.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de branderonderdelen correct werden gemonteerd (in het bijzonder na de reiniging).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met lpg-flessen is het mogelijk dat de lpg-cilinder op gebruikt kan zijn.

Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Erkende servicedienst".

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

Als u transport nodig hebt, moet de oorspronkelijke doos van het product bewaren en het verplaatsen in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportsymbolen op de verpakking op. Plak de bovenste delen, kappen, kronen en pannensteunen vast op de kookpanelen.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt; bereid een doos zodanig voor dat het toestel, in het bijzonder de externe oppervlakten (glas en gevefde oppervlakten) van de oven beschermd is tegen externe bedreigingen.

Tabel

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------|
| G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2E+3+/II2H3+ FR-BE/ES Class: 3 | G20/G25 20/25 mbar | G30/G31 28-30/37 mbar |
| SNELLE | | |
| Unjektor diam (1/100 mm) | 125 | 85 |
| Nominal Rating (kw) | 3 | 3 |
| Consumption in 1h | 332,2 l/h | 218,1 g/h |
| MEDIUM BRANDER | | |
| Unjektor diam (1/100 mm) | 94 | 65 |
| Nominal Rating (kw) | 1,75 | 1,75 |
| Consumption in 1h | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| MEDIUM BRANDER | | |
| Unjektor diam (1/100 mm) | 94 | 65 |
| Nominal Rating (kw) | 1,75 | 1,75 |
| Consumption in 1h | 193,8 l/h | 127,2 g/h |
| BIJKOMENDE BRANDER | | |
| Unjektor diam (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Nominal Rating (kw) | 1 | 1 |
| Consumption in 1h | 110,7 l/h | 72,7 g/h |

| | | |
|---|----|-------------------------|
| Merk | | ▲▲▲▲ VALBERG |
| Model | | GGH 4 VET |
| Type kookplaat | | Gas |
| Aantal kookzones | | 4 |
| Verwarmtechnologie-1 | | Gas |
| Formaat-1 | cm | Hulp |
| Energie-efficiëntie-1 | % | N.v.t. |
| Verwarmtechnologie-2 | | Gas |
| Formaat-2 | | Normaal |
| Energie-efficiëntie-2 | % | 59,0 |
| Verwarmtechnologie-3 | | Gas |
| Formaat-3 | | Normaal |
| Energie-efficiëntie-3 | % | 59,0 |
| Verwarmtechnologie-4 | | Gas |
| Formaat-4 | | Snel |
| Energie-efficiëntie-4 | % | 57,0 |
| Energie-efficiëntie van kookplaat | % | 58,3 |
| Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1 | | |

Tips voor energiebesparing

Kookplaat

- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.



De looptijd van de functionele onderdelen: 6 jaar, vanaf de datum van productie.



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huishoudelijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Importé par Vestel France - 17 rue de la Couture - Parc Icade - BP10190 - 94563 Rungis Cedex

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| A crossed-out trash bin symbol, a recycling symbol (a triangle of arrows), and the CE mark. | <p>Importé par VESTEL FRANCE pour: ELECTRO DEPOT 1 route de vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL</p> | <p>Fabriqué en Turquie</p> |
|---|---|-----------------------------------|