

SIEMENS

EC6A.HI9.., EC6A.PI9.., EC7A.QI9..

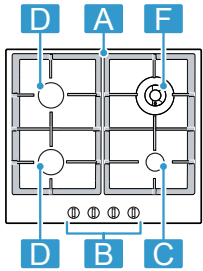
Built-in gas hob



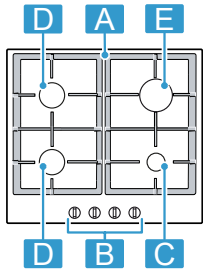
DE	Gebrauchsanleitung	3
FR	Manuel d'utilisation	14
IT	Manuale utente	25



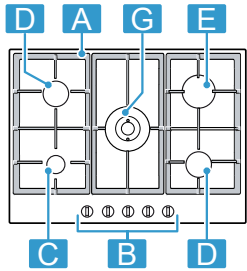
EC6A.HI9..



EC6A.PI9..



EC7A.QI9..



1	Komponente		
A	Rost	-	
B	Bedienknebel	-	
C	Sparbrenner	0,90 / 1,00 kW	
D	Normalbrenner	1,60 / 1,75 kW	
E	Starkbrenner	2,80 / 3,00 kW	
F	Miniwok-Mehrkronenbrenner	3,30 / 3,50 kW	
G	Wok-Mehrkronenbrenner	3,80 / 4,00 kW	

3	Componente		
A	Griglia	-	
B	Manopola di comando	-	
C	Bruciatore piccolo	0,90 / 1,00 kW	
D	Bruciatore standard	1,60 / 1,75 kW	
E	Bruciatore a fiamma alta	2,80 / 3,00 kW	
F	Bruciatore a più corone per miniwok	3,30 / 3,50 kW	
G	Bruciatore a più corone per wok	3,80 / 4,00 kW	

2	Composants		
A	Grille	-	
B	Bouton de commande	-	
C	Brûleur éco	0,90 / 1,00 kW	
D	Brûleur standard	1,60 / 1,75 kW	
E	Brûleur puissant	2,80 / 3,00 kW	
F	Brûleur multi-couronnes Miniwok	3,30 / 3,50 kW	
G	Brûleur multi-couronnes Wok	3,80 / 4,00 kW	

¹ Die in dieser Anleitung abgebildeten Bilder dienen nur zur Orientierung.
² Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.
³ Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	3	7	Kochgeschirr	9
2	Sachschäden vermeiden	5	8	Einstellempfehlungen zum Kochen	9
3	Umweltschutz und Sparen	6	9	Reinigen und Pflegen	10
4	Kennenlernen	6	10	Störungen beheben	11
5	Zubehör	7	11	Kundendienst	13
6	Grundlegende Bedienung	8	12	Entsorgen	13

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

VORSICHT – Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät dient nur zum Kochen.

- Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, zum Beispiel für die Raumbeheizung.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und im häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- als Raumheizung.
- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

- im Freien

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Explosionsgefahr!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

VERHALTEN BEI GASGERUCH ODER STÖRUNGEN AN DER GASINSTALLATION

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Lichtschalter und Geräteschalter nicht mehr betätigen.
- Keine Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.

- ▶ Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Geringe Gasmengen können sich über einen längeren Zeitraum sammeln und entzünden.

- ▶ Wenn das Gerät längere Zeit nicht in Gebrauch ist, Sicherheitsventil der Gaszufuhr schließen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, sodass unkontrolliert Gas austritt.

- ▶ Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

⚠ WARNUNG – Vergiftungsgefahr!

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird.

- ▶ Bei längerem intensivem Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z. B. die Erhöhung der mechanischen Lüftung, sofern vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher der Außenluft (nach außen) zuzuführen und gleichzeitig einen Raumlufwechsel mit zusätzlicher Belüftung zu ermöglichen.
- ▶ Für eine zusätzliche Belüftung wenden Sie sich vor der Installation an einen Fachmann.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Das Gerät wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- ▶ Nie brennbare Gegenstände, z. B. Spraydosen oder Reinigungsmittel, unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Gasbrenner ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube kann beschädigt oder in Brand gesetzt werden.
- ▶ Gasbrenner nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Das Gerät wird sehr heiß, Textilien und andere Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Textilien, z. B. Kleidungsstücke oder Vorhänge, von den Flammen fernhalten.
- ▶ Nie über die Flammen greifen.
- ▶ Keine brennbaren Gegenstände, z. B. Geschirrtücher oder Zeitschriften, auf, neben oder hinter das Gerät legen.

Ausströmendes Gas kann sich entzünden.

- ▶ Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen und die Tür oder das Fenster des Raums öffnen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.
- ▶ Wenn die Flamme unbeabsichtigt während des Betriebs erlischt, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.

- ▶ Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
 - ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gasbrennern extrem heiß.
 - ▶ Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und die Gaszufuhr schließen.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 13*
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
 - ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Störungen oder Beschädigungen am Gerät und unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nie ein defektes Gerät einschalten.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, die Gaszufuhr schließen und den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen und beschädigte Gasleitungen austauschen.

Unpassende Kochgeschirrgrößen, beschädigtes oder falsch positioniertes Kochgeschirr kann schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten. Beim Einschalten der Brenner entstehen Funken an den Zündkerzen.
- ▶ Nie die Zündkerzen berühren, während der Brenner zündet.

Wenn ein Bedienknopf nicht gedreht werden kann oder locker ist, darf er nicht mehr benutzt werden.

- ▶ Wenden Sie sich sofort an den Kundendienst, damit der Bedienknopf repariert oder ersetzt wird.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Achtung Magnetfeld



Achtung für Personen mit Herzschrittmacher

In den Bedienelementsockeln und den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingebaut. Magnete können elektronische Implantate beeinflussen, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu den magnetischen Bedienelementsockeln und Bedienelementen einhalten.
- ▶ Den Bedienelementsockel und die Bedienelemente nie am Körper tragen.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nie die Edelstahlmulde abdecken, z. B. mit Aluminiumfolie oder Herdschutzfolie.
- ▶ Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden.

Durch Hitze können Schäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln entstehen.

Wenn das Gerät längere Zeit betrieben wird, entstehen Hitze und Feuchtigkeit.

- ▶ Ein Fenster öffnen oder einen ins Freie führenden Dunstabzug einschalten.

- Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- ▶ Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für nur ein Kochgeschirr benutzen.
 - ▶ Grillplatten, Tontöpfe usw. nicht für eine lange Zeit bei voller Leistung benutzen.
- Ein Hitzestau kann die Bedienelemente beschädigen.
- ▶ Großes Kochgeschirr nicht auf Brennern in der Nähe der Bedienknebel verwenden.
- Falsche Position eines Bedienknebels führt zu Funktionsstörungen.
- ▶ Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Bedienknebel immer auf die Nullstellung drehen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Den Brenner passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- ✓ Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- ✓ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- ✓ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Eine grobe Behandlung des Kochgeschirrs kann die Geräteoberfläche beschädigen.
- ▶ Vorsichtig mit dem Kochgeschirr auf dem Kochfeld hantieren.
 - ▶ Keine schweren Dinge auf das Kochfeld legen. Saure Flüssigkeiten wie Zitronensaft oder Essig können die Geräteoberfläche beschädigen.
 - ▶ Keine sauren Flüssigkeiten auf dem Kochfeld zurücklassen.

- ✓ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- ✓ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- ✓ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- ✓ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

3.2 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

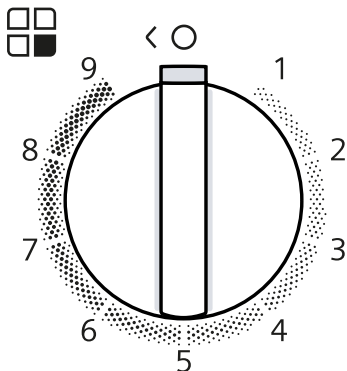
- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienknebel

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Mit den Bedienknebeln kann die Flammengröße stufenweise auf unterschiedliche Kochstufen eingestellt werden.

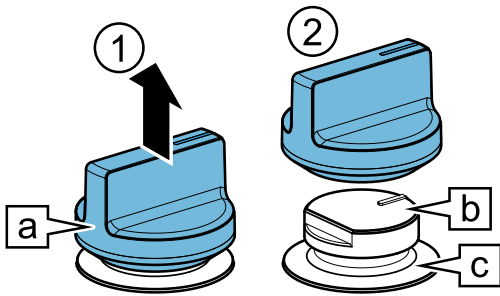


	Dem Bedienknebel zugeordneter Brenner.
	Brenner aus.
9	Höchste Leistung und elektrische Zündung des Brenners.
1	Niedrigste Leistung.

Abnehmbare Bedienknebel

Sie können den Bedienknebel des Geräts abnehmen. Der Bedienknebel  ist magnetisch mit dem Bedienknebelsockel  verbunden. Ziehen Sie den Bedienknebel nach oben ab.

Hinweis: Nie den Bedienknebelsockel  und dessen Halter  entfernen. Nur der Kundendienst kann den Bedienknebelsockel und den Halter wieder einsetzen.

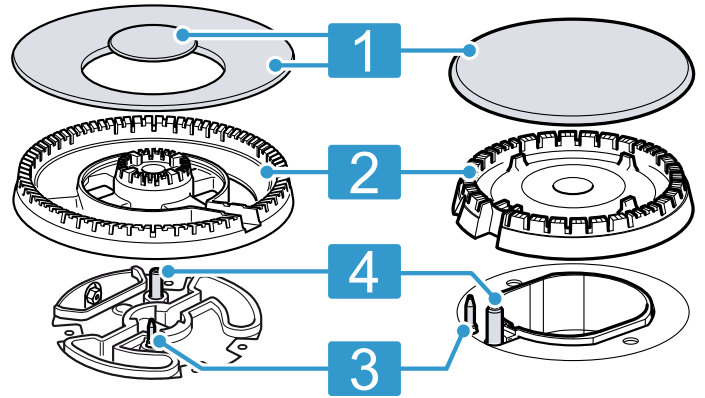


Um den Bedienknebel aufzusetzen, drücken Sie diesen an der ursprünglichen Stelle auf.

Tipp: Die Magnete können magnetische Datenträger beschädigen und Fernsehgeräte und Monitore stören. Halten Sie magnetische Datenträger vom Bedienknebel des Geräts fern, z. B. Kreditkarten oder sonstige Karten mit Magnetstreifen, Fernsehgeräte und Monitore.

4.2 Brenner

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile des Brenners.



- | | |
|---|--|
| 1 | Brennerdeckel |
| 2 | Brennerkelch |
| 3 | Thermoelement für die Flammenüberwachung |
| 4 | Zündkerze |

4.3 Roste

Die Roste korrekt einlegen. → *Seite 2*
Das Kochgeschirr korrekt auf die Roste stellen. Das Kochgeschirr niemals direkt auf den Brenner stellen. Die Roste immer vorsichtig abnehmen. Das Verschieben eines Rosts kann die nebenliegenden Roste ebenfalls verrücken.

Tipp: Sie können die Metallreste, die durch die Bewegung einiger Kochgeschirre auf dem Rost zurückbleiben, durch ordnungsgemäße Reinigung entfernen.
→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 10*

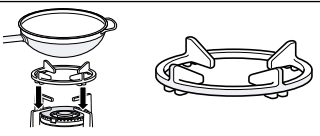
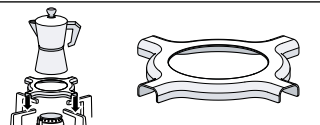
Zubehör

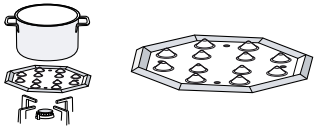
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
→ *Seite 13*

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

siemens-home.bsh-group.com

Zubehör	Beschreibung	Gebrauch
Wok-Zusatzrost		- Nur auf dem Mehrkronenbrenner verwenden. - Immer bei Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden. - Empfohlen, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.
Zusatzrost Espresso-Kocher		- Nur auf dem Brenner mit der geringsten Leistung verwenden. - Mit Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als 12 verwenden.

Zubehör	Beschreibung	Gebrauch
Simmer Cap		■ Über dem Sparbrenner-Deckel befestigen. ■ Nur mit der niedrigsten Leistung des Brenners verwenden. ■ Das Kochgeschirr auf den Rost stellen, nie direkt auf den Simmer Cap.
Simmer-Platte		■ Zum Kochen bei schwacher Hitze verwenden. ■ Mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost stellen, nie direkt auf den Brenner. ■ Den Sparbrenner oder den halbschnellen Brenner verwenden. Wenn Sie mehrere halbschnelle Brenner haben, den hinteren Brenner verwenden.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Einen Gasbrenner entzünden

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Zündung der Brenner.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Ausströmendes Gas kann sich entzünden.

- ▶ Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen und die Tür oder das Fenster des Raums öffnen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.
- ▶ Wenn die Flamme unbeabsichtigt während des Betriebs erlischt, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

ACHTUNG

Wenn Sie den Bedienknebel direkt zwischen der Position ● und 1 drehen, können Fehlfunktionen auftreten.

- ▶ Deshalb niemals direkt von Position ● auf die Position 1 drehen oder umgekehrt.

1. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten Stufe drehen.
Den Bedienknebel gedrückt halten.
- ✓ Bei allen Brennern entstehen Funken und die Flamme entzündet sich im ausgewählten Brenner.
2. Einige Sekunden warten und den Bedienknebel loslassen.
→ *"Sicherheitssystem", Seite 8*
3. Den Bedienknebel auf die gewünschte Stufe drehen.
4. Wenn keine Zündung erfolgt, den Bedienknebel auf die Position Ausschalten drehen und die zuvor beschriebenen Schritte wiederholen. Den Bedienknebel dieses Mal länger gedrückt halten (bis zu 10 Sekunden).

Hinweis

Die folgenden Hinweise berücksichtigen, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Geräts zu gewährleisten:

- Die Brennerteile → *Seite 7* und der Rost → *Seite 7* müssen korrekt eingelegt sein.
- Die Brennerdeckel nicht vertauschen.

- Die Brennerlöcher und -nuten müssen für eine korrekte Flamme sauber sein.

→ *"Reinigungsempfehlungen", Seite 10*

6.2 Sicherheitssystem

Das Sicherheitssystem (Thermoelement) verhindert den Gasstrom, wenn die Flammen versehentlich erlöschen. Um den Brenner zu entzünden, müssen Sie das System, das den Gasstrom ermöglicht, aktivieren.

1. Den Brenner entzünden, ohne den Bedienknebel loszulassen.
- ✓ Die Flamme entzündet sich.
2. Den Bedienknebel weitere 4 Sekunden lang ganz gedrückt halten.

6.3 Einen Gasbrenner von Hand entzünden

Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand anzünden.

1. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten Stufe drehen.
2. Ein Feuerzeug oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz usw.) an den Brenner halten.

6.4 Einen Brenner ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel im Uhrzeigersinn auf ● drehen.

6.5 Normales Verhalten während des Betriebs

Diese Verhaltensweisen sind für das Gerät normal:

- Leichtes Zischen vom gezündeten Brenner.
- Freisetzung von Gerüchen bei der ersten Benutzung. Diese Gerüche verschwinden nach einiger Zeit.
- Eine orangefarbene Flamme. Dies ist auf Staub in der Umgebung, verschüttete Flüssigkeiten usw. zurückzuführen.
- Knallgeräusch einige Sekunden nach dem Ausschalten des Brenners. Dies ist auf das Einschalten des Sicherheitssystems zurückzuführen.
→ *"Sicherheitssystem", Seite 8*

7 Kochgeschirr

Diese Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

7.1 Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit passendem Durchmesser verwenden. Das Kochgeschirr darf nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

Nie kleines Kochgeschirr auf großen Brennern verwenden. Die Flammen dürfen die Seitenwände des Kochgeschirrs nicht berühren.

Brenner	Minimaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens (cm)	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens (cm)
Wok-Mehrkronenbrenner	22	30
Miniwok-Mehrkronenbrenner	22	28
Starkbrenner	20	26
Normalbrenner	14	22
Hilfsbrenner	12	20

Kochgeschirr mit gewölbtem Boden nur auf dem Mehrkronenbrenner verwenden.

- Das Kochfeld muss über einen Mehrkronenbrenner und Wok-Zusatzrost verfügen.
- Der Wok-Zusatzrost muss korrekt eingelegt sein.

→ "Zubehör", Seite 7

7.2 Verwenden von Kochgeschirr

Die Auswahl und die Positionierung des Kochgeschirrs beeinflussen die Sicherheit und Energieeffizienz Ihres Geräts.

→ "Energie sparen", Seite 6

WARNUNG – Brandgefahr!

Brennbare Umbauten können sich entzünden.

- Zwischen dem Kochgefäß und den brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten.

Hinweis: Bei Nutzung einiger Kochgeschirre kann es zu einer vorübergehenden, leichten Verformung der Edelstahl-Kochfläche kommen. Das ist normal und wirkt sich nicht auf die Funktionsfähigkeit des Gerätes aus.

Kein verformtes Kochgeschirr verwenden. Nur Kochgeschirr mit flachem und dickem Boden verwenden.	Verformtes Kochgeschirr steht nicht stabil auf dem Kochfeld und kann umkippen.
Das Kochgeschirr gut in die Mitte über dem Brenner stellen.	Das Kochgeschirr kann umkippen, wenn es nicht zentriert auf dem Brenner steht.
Das Kochgeschirr korrekt auf die Roste stellen.	Das Kochgeschirr kann umkippen, wenn Sie es direkt auf den Brenner stellen.

8 Einstellempfehlungen zum Kochen

Mit den Bedienknäbeln des Geräts können Sie die Flammengröße stufenweise auf unterschiedliche Leistungsstufen von 1 bis 9 einstellen.

Die Garzeiten und Leistungsstufen hängen von Art, Gewicht und Qualität der Speisen, von der Art des verwendeten Gases sowie vom Material des Kochgeschirrs ab.

Tipps

- Kochtipps
 - Beim Garen von Suppen, Creme, Linsen oder Kichererbsen alle Zutaten gleichzeitig in das Kochgeschirr geben.
 - Bei Pfannengerichten zuerst das Öl erhitzen. Sobald Sie mit dem Braten beginnen, die Temperatur konstant halten und bei Bedarf die Leistungsstufe anpassen. Beim Zubereiten mehrerer Portionen warten, bis die Temperatur wieder erreicht ist. Die Speisen regelmäßig wenden.
- Zum Reduzieren der Garzeit:
 - Einen Schnellkochtopf verwenden, um Cremes und Hülsenfrüchte zu kochen. Wenn Sie einen Schnell-

kochtopf verwenden, die Anweisungen des Herstellers befolgen.

- Das Wasser muss kochen, bevor Sie Nudeln, Reis oder Kartoffeln zugeben. Anschließend die Leistungsstufe anpassen, um das Kochen fortzusetzen.
- Beim Kochen von Reis und Kartoffeln einen Deckel verwenden.

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
9	- Wasser zum Kochen bringen - Im Wasserbad backen: Biskuit, Pudding, Brotpudding. - Braten bei hoher Temperatur: Asiatische Gerichte.

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
7-9	■ Kochvorgang beginnen: Nudeln, Suppen, Cremes, Paella, Hülsenfrüchte, Milchreis. ■ Frittieren in Öl: Tempura-Gemüse, Kroketten, Pommes frites, Kartoffel-Omelett, Schnitzel, Tiefkühlkost, Gebäck. ■ Braten mit wenig Öl: Französisches Omelett, Steak, Lendensteak Stroganoff. ■ Braten, Anbraten: Gemüse, Fleisch.

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
4-6	■ Kochvorgang fortsetzen: Nudeln, Suppen, Cremes, Paella, Hülsenfrüchte, Milchreis. ■ Frittieren mit wenig Öl: Hamburger, Würstchen, gegrillter Lachs, Frikadellen. ■ Eintopf, Schmorbraten: Ragout, Gulasch, Ratatouille. ■ Garen bei mittlerer Temperatur: Käsesoße, Béchamel, Carbonara, Neapolitana, Pudding, Crepes. ■ Auftauen: Tiefkühlkost.
1-3	■ Fertig kochen: Reis, Paella, Hülsenfrüchte, Milchreis. ■ Dämpfen: Fisch, Gemüse. ■ Erwärmen und Warmhalten: Fertiggerichte.
1	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine, Honig, Karamell.

9 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

9.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop siemens-home.bsh-group.com.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

9.2 Reinigungsempfehlungen

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Geräteteile.

Hinweise

- Beachten Sie die Hinweise zu den Reinigungsmitteln .
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*
- Die hohen Temperaturen des Mehrkronenbrenners können dazu führen, dass sich die Edelstahloberfläche leicht verfärbt. Das ist normal.

Allgemeine Hinweise:

- Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Nach der Reinigung alle Geräteteile vollständig mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn zu Beginn des Kochvorgangs noch Wassertropfen oder Restfeuchtigkeit vorhanden sind, kann es zu Oberflächenschäden kommen.
- Die Geräteteile wieder ordnungsgemäß anbringen und dabei sicherstellen, dass die Oberflächen nicht beschädigt werden.
→ *"Kennenlernen", Seite 6*

- ▶ Keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme verwenden.
- ▶ Keine Messer oder scharfen Gegenstände verwenden, um angetrocknete Speisereste vom Kochfeld zu entfernen.
- ▶ Keine Messer oder scharfen Gegenstände verwenden, um die Verbindung zwischen dem Metall mit der Glas- oder Aluminiumplatte zu reinigen.
- ▶ Keine Dampfreinigungsgeräte verwenden.

Teil	Empfohlenes Reinigungsverfahren	Anmerkungen
Geräteoberfläche	Mit einem Schwamm, Wasser und Seife reinigen. Für Edelstahloberflächen regelmäßig Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist beim Kundendienst erhältlich.	■ Verschüttete Flüssigkeiten sofort wegwischen. So brennen Speisereste nicht fest. ■ Die Bedienelemente lassen sich zur einfacheren Reinigung abnehmen. Nie den Bedienelementsockel oder dessen Halter entfernen. → <i>"Abnehmbare Bedienknebel", Seite 6</i> Nach der Reinigung die ordnungsgemäße Position der Bedienelementsockel und Halter prüfen. ■ Im Bereich um die Bedienelemente keinen Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger können Siebdruckanzeigen entfernen.
Bedienelemente	Mit einem feuchten Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.	■ Die Bedienelemente lassen sich zur einfacheren Reinigung abnehmen. Nie den Sockel der Bedienelemente oder dessen Halter entfernen. → <i>"Abnehmbare Bedienknebel", Seite 6</i> ■ Nicht im Geschirrspüler reinigen oder in Wasser tauchen, da sonst Schäden entstehen können. ■ Keine scheuernden oder ätzenden Produkte verwenden wie Zitronensäure, Essig, aggressive Reinigungsmittel oder Glaskeramikreiniger.
Roste	Reinigung von Hand: ■ Mit einer nichtmetallischen Bürste oder einem kratzfreien Scheuerschwamm und Seifenwasser abschrubben. Reinigung im Geschirrspüler: ■ Mit maximal 60 °C reinigen.	■ Die Roste vorsichtig abnehmen. ■ Den Bereich um die Gummipads vorsichtig reinigen. Wenn sich die Gummipads lösen, kann der Rost das Kochfeld zerkratzen. Reinigung im Geschirrspüler: ■ Das vom Geschirrspülerhersteller empfohlene Reinigungsmittel verwenden. ■ Bei starker Verschmutzung die Roste vorreinigen. ■ Sobald der Spülvorgang beendet ist, die Roste aus dem Geschirrspüler nehmen und jegliche Restfeuchtigkeit entfernen. Tipp: Die Roste können sich bei Gebrauch und Reinigung verfärben. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauch.
Brenner → <i>Seite 7</i>	Mit einer nichtmetallischen Bürste oder einem kratzfreien Scheuerschwamm und Seifenwasser abschrubben.	■ Nicht im Geschirrspüler reinigen. ■ Die Brennerdeckel nicht verwechseln. ■ Den Brennerdeckel sanft hin- und herbewegen, bis dieser in den Vorsprüngen des Brenners einrastet.
Thermoelemente/ Zündkerzen	Mit einer nichtmetallischen kleinen Bürste reinigen.	■ Vorsichtig reinigen. Thermoelemente und Zündkerzen sind empfindlich. ■ Das Thermoelement und die Zündkerze nicht anfeuchten. Bei übermäßiger Feuchtigkeit lässt sich der Brenner möglicherweise nicht entfachen.

10 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ *"Kundendienst", Seite 13*

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

10.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Der allgemeine elektrische Betrieb ist gestört.	Sicherung ist defekt. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst. ▶ Im Sicherungskasten prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter ausgelöst wurde. Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen der Zündkerze und dem Brenner befinden sich Speisereste oder Verschmutzungen. ▶ Reinigen Sie den Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner. Brennerteile sind nass. ▶ Trocknen Sie die Brennerteile sorgfältig. Brennerteile sind falsch positioniert. ▶ Die Brennerteile korrekt positionieren. Das Gerät ist nicht geerdet, unsachgemäß angeschlossen oder das Erdungskabel ist beschädigt. ▶ Eine Elektrofachkraft kontaktieren.
Brennerflamme ist ungleichmäßig.	Brennerteile sind falsch positioniert. ▶ Die Brennerteile korrekt positionieren. Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.
Brennerflammen sind groß oder instabil.	Das Gas erreicht das Gerät mit zu hohem Druck. 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Installateur und lassen Sie von diesem den Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks prüfen. Tipp: Um Schäden durch zu hohen Druck zu vermeiden, können Sie eine Überdrucksicherung installieren, die die Gaszufuhr begrenzt oder trennt, wenn der Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks ausfällt.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Die Gaszufuhr ist durch zwischengeschaltete Ventile geschlossen. ▶ Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Bedienknebel ist geöffnet. ▶ Die Bedienknebel schließen. Gasleitung zum Gerät ist undicht. 1. Den Gashaupthahn schließen. 2. Den Raum lüften. 3. Unverzüglich einen autorisierten Installateur rufen, der die Gasanlage überprüft und das Installationszertifikat ausstellt. 4. Das Gerät solange nicht benutzen, bis sicher ist, dass weder an der Installation noch am Gerät Gas austritt.
Der Brenner schaltet sich aus, sobald Sie den Bedienknebel loslassen.	Bedienknebel nicht ausreichend lange gedrückt. 1. Halten Sie den Bedienknebel nach dem Zünden einige Sekunden gedrückt. 2. Drücken Sie den Bedienknebel fest ein. Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.

11 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den

Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite und der Service-seite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

11.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

12 Entsorgen

12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Den Gasabsperrhahn schließen.
4. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 Sécurité	14	7 Ustensiles de cuisson	20
2 Éviter les dommages matériels	17	8 Recommandations de réglage de cuisson	21
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie	17	9 Nettoyage et entretien	21
4 Description de l'appareil	18	10 Dépannage	23
5 Accessoires	18	11 Service après-vente	24
6 Utilisation	19	12 Mise au rebut	24

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

PRUDENCE – Risque de blessure !

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson.

- ▶ Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- au domicile privé et dans un environnement domestique.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.

- avec une minuterie externe ou une télécommande.
- en plein air

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR L'INSTALLATION DE GAZ

- ▶ Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.

- ▶ Éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- ▶ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▶ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.
- ▶ Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- ▶ Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- ▶ Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane / butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée.

- ▶ Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▶ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce.
- ▶ Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvrecle ou une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la table de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyants) en dessous de l'appareil ou à proximité.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les brûleurs à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Une hotte montée au-dessus d'eux risque alors d'être endommagée ou de prendre feu.

- ▶ Utilisez les brûleurs à gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer.

- ▶ Éloigner les textiles (p. ex. vêtements, rideaux) des flammes.
- ▶ Ne jamais passer la main au-dessus des flammes.
- ▶ Ne pas placer d'objet inflammable (p. ex. torchons à vaisselle, magazines) sur, à côté ou derrière l'appareil.

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les éléments accessibles peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Les petits enfants doivent se tenir à l'écart. Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Des récipients vides posés sur des brûleurs à gaz allumés deviennent extrêmement chauds.

- ▶ Ne chauffez jamais un récipient vide. L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
 - ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez l'arrivée de gaz.
 - ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 24*
- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les dérangements, réparations incorrectes et dommages sur l'appareil sont dangereux.

- ▶ Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz et contacter le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil et de remplacer des conduites de gaz endommagées.

Des casseroles de tailles inadaptées, endommagées ou incorrectes peuvent provoquer de graves blessures.

- ▶ Respecter les indications relatives aux ustensiles de cuisine.

Des étincelles se produisent au niveau des bougies d'allumage lors de l'allumage des brûleurs.

- ▶ Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant que le brûleur s'allume.

S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé.

- ▶ Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !



Attention magnétisme



Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Les socles des éléments de commande et les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Les aimants peuvent influencer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux socles

des éléments de commande et aux éléments de commande magnétiques.

- ▶ Ne portez jamais les socles des éléments de commande et les éléments de commande sur vous.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

ATTENTION

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ Ne couvrez jamais la surface de cuisson en inox, par ex. avec un film en aluminium ou une feuille protectrice.

- ▶ Utilisez uniquement les accessoires prescrits.

La chaleur peut endommager les appareils ou meubles avoisinants.

Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité.

- ▶ Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul ustensile de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas longtemps et à pleine puissance des grilles, des cocottes en terre cuite, etc.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager les éléments de commande.

- ▶ N'utilisez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs à proximité des boutons de commande.

La position incorrecte d'un bouton de commande entraîne des dysfonctionnements.

- ▶ Lorsque l'appareil n'est pas en service, tournez toujours les boutons de commande sur la position zéro. Une manipulation brutale de l'ustensile de cuisson peut endommager la surface de l'appareil.

- ▶ Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson. Les liquides acides comme le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la surface de l'appareil.

- ▶ Ne laissez pas de liquides acides sur la table de cuisson.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- ✓ Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- ✓ Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- ✓ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✓ Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.

- ✓ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- ✓ Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

- ✓ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

3.2 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



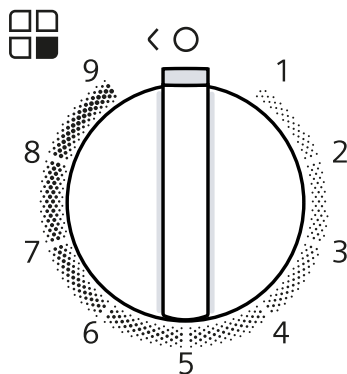
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Description de l'appareil

4.1 Bouton de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

La taille de la flamme peut être réglée par étapes sur différentes positions de chauffe à l'aide des boutons de commande.



	Brûleur affecté au bouton de commande.
	Brûleur éteint.
9	Puissance la plus élevée et allumage électrique du brûleur.
1	Puissance minimale.

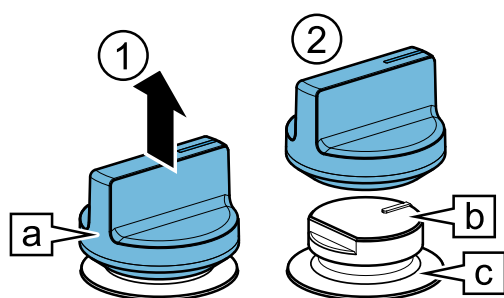
Bouton de commande amovible

Vous pouvez retirer le bouton de commande de l'appareil.

Le bouton de commande est magnétique et relié au socle du bouton de commande .

Retirez le bouton de commande vers le haut.

Remarque : Ne retirez jamais le socle du bouton de commande et son support . Seul le service après-vente peut remettre en place le socle du bouton de commande et le support.

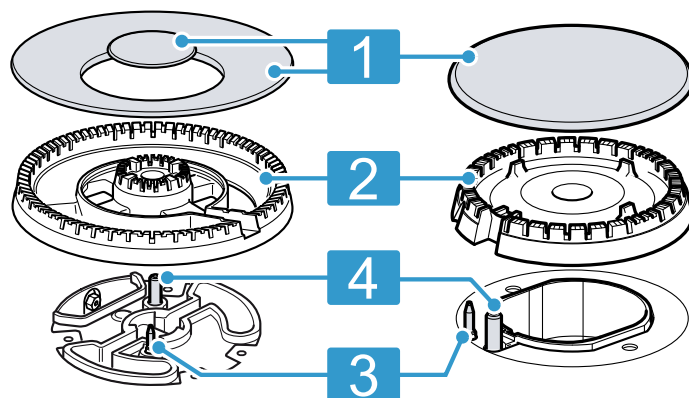


Pour remettre le bouton de commande en place, appuyez dessus à son emplacement d'origine.

Conseil : Les aimants peuvent endommager les supports de données magnétiques et perturber les téléviseurs et les moniteurs. Éloignez les supports de données magnétiques du bouton de commande de l'appareil, par exemple les cartes de crédit ou autres cartes à bande magnétique, les téléviseurs et les moniteurs.

4.2 Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.



1	Chapeau de brûleur
2	Corps du brûleur
3	Thermocouple pour la surveillance de flamme
4	Bougie d'allumage

4.3 Grilles

Insérez les grilles correctement. → Page 2

Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles. Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles adjacentes.

Conseil : Vous pouvez éliminer les résidus métalliques laissés sur la grille par le mouvement de certains ustensiles de cuisson en les nettoyant correctement.

→ "Nettoyage et entretien", Page 21

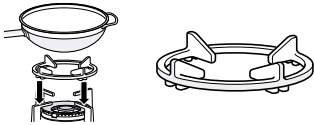
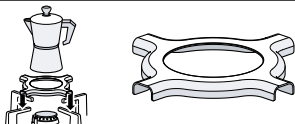
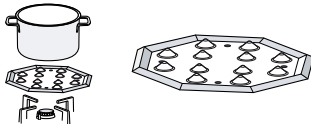
5 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 24

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

siemens-home.bsh-group.com

Accessoires	Description	Utilisation
Grille wok supplémentaire		- À utiliser uniquement sur le brûleur multi-couronnes. À utiliser uniquement sur le brûleur multi-couronnes. - À toujours utiliser avec des ustensiles de cuisson à fond bombé. - Recommandé pour prolonger la durée de vie de l'appareil.
Grille supplémentaire pour cafetière Espresso		- À utiliser uniquement sur le brûleur avec la plus faible puissance. - À utiliser avec des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12.
Simmer Cap		- Fixez le couvercle sur le brûleur économique. - À utiliser uniquement avec la plus faible puissance du brûleur. - Placez l'ustensile de cuisson sur la grille, jamais directement sur le Simmer Cap.
Plaque de cuisson à feu doux		- Pour cuire à feu doux. - À placer avec les renflements vers le haut sur la grille, jamais directement sur le brûleur. - Utilisez le brûleur éco ou le brûleur semi-rapide standard. Si vous disposez de plusieurs brûleurs semi-rapides, utilisez le brûleur arrière.

6 Utilisation

6.1 Allumer un brûleur à gaz

La table de cuisson dispose d'un allumage automatique des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

ATTENTION

Si vous tournez le bouton de commande entre la position ● et 1, des dysfonctionnements peuvent survenir.

- ▶ Par conséquent, ne passez jamais directement de la position ● à la position 1 ou inversement.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.

Maintenez le bouton de commande enfoncé.

- ✓ Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume dans un brûleur sélectionné.

2. Patientez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande.

→ "Système de sécurité", Page 19

3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
4. Si aucun allumage ne se produit, tournez le bouton de commande sur la position Éteindre et répétez les étapes décrites précédemment. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Remarque

Respectez les instructions suivantes afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil :

- Les parties du brûleur → Page 18 et la grille → Page 18 doivent être correctement insérées.
- N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur.
- Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte.
→ "Recommandations de nettoyage", Page 21

6.2 Système de sécurité

Le système de sécurité (thermocouple) empêche le flux de gaz si les flammes s'éteignent accidentellement. Pour allumer le brûleur, vous devez activer le système qui permet au gaz de circuler.

1. Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande.
✓ La flamme s'allume.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant 4 secondes supplémentaires.

6.3 Allumer un brûleur à gaz manuellement

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
2. Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

6.4 Désactiver un brûleur

- Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur ●.

6.5 Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :

- Léger sifflement du brûleur allumé.
- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ces odeurs disparaissent après quelque temps.
- Une flamme de couleur orange. Cela est dû à la poussière dans l'environnement, aux liquides déversés, etc.
- Bruit de claquement quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est dû au fait que le système de sécurité est mis en marche.
→ "Système de sécurité", Page 19

7 Ustensiles de cuisson

Ces indications vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

7.1 Ustensiles appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. L'ustensile de cuisson ne peut pas dépasser le bord du foyer.

N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés des ustensiles de cuisson.

Brûleur	Diamètre minimal du fond du récipient (cm)	Diamètre maximum du fond du récipient (cm)
Brûleur multi-couronnes Wok	22	30
Brûleur multi-couronnes Miniwok	22	28
Brûleur puissant	20	26
Brûleur standard	14	22
Brûleur éco	12	20

Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.

- La table de cuisson doit être équipée d'un brûleur multi-couronnes et d'une grille wok supplémentaire.
- La grille wok supplémentaire doit être positionnée correctement.

→ "Accessoires", Page 18

7.2 Utiliser des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

→ "Économies d'énergie", Page 17

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les éléments inflammables peuvent s'enflammer.

- Entre la casserole et les éléments inflammables, respectez une distance d'au moins 50 mm.

Remarque : L'utilisation de certains ustensiles de cuisson peut entraîner une légère déformation temporaire de la surface de cuisson en acier inox. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.	Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
--	---

Placez l'ustensile de cuisson bien au centre, au-dessus du brûleur.	L'ustensile de cuisson peut basculer s'il n'est pas centré sur le brûleur.
---	--

Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles.	L'ustensile de cuisson peut basculer si vous le placez directement sur le brûleur.
--	--

8 Recommandations de réglage de cuisson

Les boutons de commande de l'appareil vous permettent de régler progressivement la taille de la flamme sur différents niveaux de puissance, de 1 à 9.

Les temps de cuisson et les niveaux de puissance dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau des ustensiles.

Conseils

- **Conseils de cuisson**
 - Lors de la cuisson de soupes, crèmes, lentilles ou pois chiches, ajoutez tous les ingrédients en même temps dans l'ustensile de cuisson.
 - Pour les poêlées, faites d'abord faire chauffer l'huile. Dès que vous commencez à faire cuire vos aliments, maintenez la température constante et ajustez le niveau de puissance si nécessaire. Si vous préparez plusieurs portions, patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. Retournez régulièrement les aliments.
- **Pour réduire le temps de cuisson :**
 - Utilisez une cocotte-minute pour faire cuire des crèmes et des légumes secs. Si vous utilisez une cocotte minute, suivez les instructions du fabricant.
 - L'eau ne doit pas bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Adaptez ensuite le niveau de puissance pour poursuivre la cuisson.
 - Pour cuire du riz et des pommes de terre, utilisez un couvercle.

Position de chauffe	Préparation de mets
9	■ Porter de l'eau à ébullition ■ Faire cuire au bain-marie : génoise, pudding, bread pudding. ■ Cuire à haute température : plats asiatiques.
7-9	■ Démarrer le processus de cuisson : pâtes, soupes, crèmes, paella, légumes secs, riz au lait. ■ Frire dans l'huile : légumes tempura, croquettes, frites, omelette de pommes de terre, escalopes, aliments surgelés, pâtisseries. ■ Cuire avec peu d'huile : omelette française, steak, faux-filet Stroganoff. ■ Rôtir, faire sauter : légumes, viande.
4-6	■ Poursuivre le processus de cuisson : pâtes, soupes, crèmes, paella, légumes secs, riz au lait. ■ Frire avec peu d'huile : hamburgers, saucisses, saumon grillé, boulettes de viande. ■ Potée, rôti : ragoût, goulasch, ratatouille. ■ Cuire à température moyenne : sauce au fromage, béchamel, carbonara, napolitana, pudding, crêpes. ■ Décongeler : produits surgelés.
1-3	■ Terminer la cuisson : riz, paella, légumes secs, riz au lait. ■ Cuire à la vapeur : poisson, légumes. ■ Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés.
1	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine, miel, caramel.

9 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

9.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne siemens-home.bsh-group.com.

9.2 Recommandations de nettoyage

Nettoyez toutes les pièces de l'appareil après chaque utilisation.

Remarques

- Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.
→ "Produits de nettoyage", Page 21

ATTENTION

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge abrasive.
- ▶ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour enlever les résidus d'aliments séchés sur la table de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets pointus pour nettoyer le joint entre le métal et la plaque de verre ou d'aluminium.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

- Les températures élevées du brûleur multicouronnes peuvent entraîner une légère décoloration de la surface de l'acier inoxydable. C'est normal.

Conseils généraux :

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avec un chiffon doux. Si des gouttes d'eau ou de l'humidité résiduelle sont encore présentes au début de la cuisson, la surface peut être endommagée.
- Remettez correctement les pièces de l'appareil en place en veillant à ne pas endommager les surfaces.
→ "Description de l'appareil", Page 18

Pièce	Procédure de nettoyage recommandée	Remarques
Surface de l'appareil	Nettoyez avec une éponge, de l'eau et du savon. Utilisez régulièrement un nettoyant pour inox pour les surfaces en inox. Celui-ci est disponible auprès du service après vente.	■ Essuyez immédiatement les liquides. Cela évite que des résidus alimentaires ne s'incrustent. ■ Les éléments de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Ne retirez jamais le socle du bouton de commande, ni son support. → "Bouton de commande amovible", Page 18 Après le nettoyage, vérifiez la position correcte du socle de l'élément de commande et du support. ■ N'utilisez pas de produit de nettoyage pour acier inox dans la zone entourant les éléments de commande. Les nettoyeurs pour acier inox peuvent effacer les impressions en sérigraphie.
Éléments de commande	Procédez au nettoyage en utilisant une lavette éponge humide et du produit de nettoyage chaud.	■ Les éléments de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Ne retirez jamais le socle des éléments de commande, ni leur support. → "Bouton de commande amovible", Page 18 ■ Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle et ne les immergez pas dans l'eau car cela risquerait de les endommager. ■ N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs tels que de l'acide citrique, du vinaigre, des produits nettoyants agressifs ou des produits de nettoyage pour vitrocéramique.
Grilles	Nettoyage à la main : ■ Frottez avec une brosse non métallique ou une éponge à récurer non abrasive et de l'eau savonneuse. Nettoyage au lave-vaisselle : ■ Nettoyez à 60 °C maximum.	■ Retirez les grilles avec précaution. ■ Nettoyez avec précaution la zone autour des tampons en caoutchouc. Si les tampons en caoutchouc se détachent, la rouille peut rayer la table de cuisson. Nettoyage au lave-vaisselle : ■ Utilisez le produit de nettoyage recommandé par le fabricant du lave-vaisselle. ■ En cas de forte salissure, nettoyez préalablement les grilles. ■ Dès que le lavage est terminé, retirez les grilles du lave-vaisselle et enlevez toute humidité résiduelle. Conseil : Les grilles peuvent se décolorer à l'usage et au nettoyage. Ces décolorations n'ont aucune influence sur l'utilisation.
Brûleurs → Page 18	Frottez avec une brosse non métallique ou une éponge à récurer non abrasive et de l'eau savonneuse.	■ Ne les passez pas au lave-vaisselle. ■ N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur. ■ Déplacez doucement le chapeau de brûleur d'avant en arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les protubérances du brûleur.
Thermocouples/bougies d'allumage	Nettoyez avec une petite brosse non métallique.	■ Nettoyez-les avec précaution. Les thermocouples et les bougies d'allumage sont fragiles. ■ N'humidifiez pas le thermocouple ni la bougie d'allumage. En cas d'humidité excessive, le brûleur risque de ne pas s'allumer.

10 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 24

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

10.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le fonctionnement électrique général est perturbé.	Le fusible est défectueux. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e). ▶ Dans le boîtier à fusibles, vérifiez si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. ▶ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
	Les éléments du brûleur sont humides. ▶ Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▶ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est endommagé. ▶ Contactez un électricien.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▶ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
Les flammes du brûleur sont de grande taille ou instable.	La pression du gaz arrivant à l'appareil est trop élevée. 1. Éteignez l'appareil. 2. Contactez un installateur agréé et demandez à contrôler le régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide. Conseil : Pour éviter les dégâts provoqués par une pression trop élevée, vous pouvez installer un système de sécurité contre les surpressions qui limite ou coupe l'arrivée de gaz en cas de panne du régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide.
Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires. ▶ Ouvrez les vannes intermédiaires.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un bouton de commande est ouvert. ▶ Fermez le bouton de commande.

Défaut	Cause et dépannage
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche. 1. Fermez le robinet de gaz principal. 2. Aérez la pièce. 3. Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation. 4. N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz provenant de l'installation ou de l'appareil.
Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. 1. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. 2. Enfoncez fermement le bouton de commande. Les orifices du brûleur sont encrassés. ► Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

11 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint

relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

11.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
4. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



Indice

1	Sicurezza	25	7	Stoviglie	31
2	Prevenzione di danni materiali	28	8	Impostazioni consigliate per la cottura	31
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	28	9	Pulizia e cura	32
4	Conoscere l'apparecchio	28	10	Sistemazione guasti	33
5	Accessori	29	11	Servizio di assistenza clienti	35
6	Comandi di base	30	12	Smaltimento	35

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

ATTENZIONE – Pericolo di lesioni!

Questo apparecchio serve per cucinare.

- Non può essere utilizzato per altre finalità, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in ambito domestico.
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.
- come riscaldamento ambiente.
- con un timer esterno o un telecomando.
- all'aperto

Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE DELL'INSTALLAZIONE A GAS OPPURE ODORE DI GAS

- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- Spegnerne immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- Non azionare più l'interruttore della luce e dell'apparecchio.
- Non staccare la spina di alimentazione dalla presa.
- Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.

- ▶ Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

Quantità esigue di gas possono sommarsi ed infiammarsi per un periodo prolungato.

- ▶ Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per un periodo prolungato.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas.

- ▶ Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la generazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando l'apparecchio è in funzione.

- ▶ Se l'apparecchio viene utilizzato in modo intensivo per lunghi periodi di tempo, può essere necessaria un'aspirazione supplementare, ad esempio aumentando quella meccanica, se disponibile, o un'aspirazione supplementare per condurre in sicurezza i prodotti della combustione all'aria esterna (all'esterno) e allo stesso tempo consentire un ricambio d'aria nel locale.
- ▶ Per un'aspirazione supplementare, consultare uno specialista prima dell'installazione.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non appoggiare mai oggetti sul piano cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.
- ▶ Non conservare né utilizzare mai oggetti infiammabili quali bombolette spray o detersivi sotto l'apparecchio e nelle immediate vicinanze.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

I bruciatori a gas sviluppano molto calore se vengano fatti funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. Una cappa aspirante montata sopra di esso può subire danni o addirittura incendiarsi.

- ▶ Utilizzare i bruciatori a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

L'apparecchio si riscalda molto, tessuti e altri oggetti potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Tenere lontano dalle fiamme i tessuti, ad es. indumenti o tende.
- ▶ Non posizionare mai le mani sopra le fiamme.
- ▶ Non collocare oggetti infiammabili, ad es. canovacci o riviste sopra, accanto o dietro l'apparecchio.

Il gas in fuoriuscita può infiammarsi.

- ▶ Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, ruotare la manopola di comando in posizione zero e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- ▶ Se durante il funzionamento la fiamma si spegne inavvertitamente, ruotare la manopola di comando in posizione zero. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli elementi accessibili possono diventare bollenti durante il funzionamento.

- ▶ Tenere lontano i bambini piccoli.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su bruciatori a gas in funzione.

- Non riscaldare mai stoviglie vuote.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili e chiudere l'alimentazione del gas.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 35*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le anomalie o i danni all'apparecchio e gli interventi di riparazione non conformi sono pericolosi.

- Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti.
- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio e sostituire i tubi danneggiati.

Stoviglie di dimensioni non idonee, stoviglie danneggiate o posizionate in modo errato possono causare grave lesioni.

- Osservare le avvertenze sulle stoviglie. L'accensione dei bruciatori implica la formazione di scintille nelle candele di accensione.
- Non toccare mai le candele di accensione durante l'accensione del bruciatore.

Se una manopola non può essere ruotata oppure è allentata, non deve più essere utilizzata.

- Rivolgersi repentinamente al servizio di assistenza clienti in modo che la manopola venga riparata o sostituita.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!



Attenzione campo magnetico



Attenzione per le persone con pacemaker

Negli elementi di comando e nelle relative basi sono installati magneti permanenti. I magneti possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dagli elementi di comando e dalle relative basi magnetiche.
- Non trasportare mai gli elementi di comando e le relative basi sul proprio corpo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.

- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.

- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Non coprire la vasca di acciaio, ad es. con pellicola in alluminio o la pellicola protettiva.

- ▶ Utilizzare solo gli accessori prescritti.

A causa del calore si possono verificare dei danni agli apparecchi o ai mobili adiacenti.

Se l'apparecchio viene tenuto in funzione per un tempo prolungato, si formano calore e umidità.

- ▶ Aprire una finestra oppure accendere una cappa di aspirazione con scarico all'esterno.

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare due bruciatori o fonti di calore per un unico utensile per cottura.
- ▶ Non utilizzare per un tempo prolungato alla massima potenza piastre, pentole in terracotta e così via.

Un accumulo di calore può danneggiare gli elementi di comando.

- ▶ Non utilizzare utensili per cottura di grandi dimensioni sui bruciatori vicino alla manopola di comando.

Una posizione scorretta della manopola di comando comporta anomalie al funzionamento.

- ▶ Quando l'apparecchio non è in funzione, ruotare sempre la manopola di comando in posizione zero.

Una manipolazione poco accorta degli utensili per cottura può danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- ▶ Maneggiare con cautela l'utensile per cottura che si trova sul piano cottura.

- ▶ Non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.

Liquidi acidi come il succo di limone o l'aceto possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non lasciare liquidi acidi sul piano cottura.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- ✓ Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- ✓ Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- ✓ Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- ✓ Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- ✓ Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- ✓ Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- ✓ Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato, si spreca energia.

3.2 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

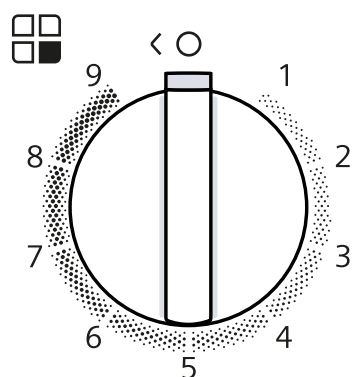
- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Manopola di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Con le manopole di comando può essere regolata gradualmente la grandezza della fiamma su livelli di cottura diversi.



	Bruciatore assegnato al manopola di comando.
	Bruciatore OFF.
9	Potenza massima e accensione elettrica del bruciatore.
1	Potenza minima.

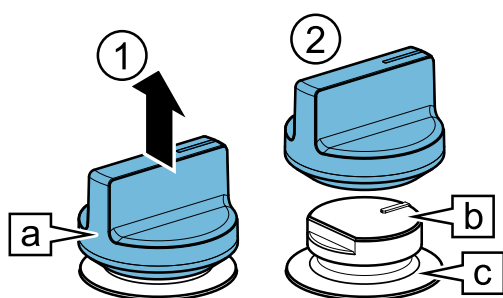
Manopola di comando rimovibile

È possibile rimuovere la manopola di comando dell'apparecchio.

La manopola di comando è collegata magneticamente alla relativa base .

Rimuovere la manopola di comando verso l'alto.

Nota: Non rimuovere mai la base della manopola di comando e il relativo supporto . Solo il servizio di assistenza clienti può reinserire la base e il supporto della manopola di comando.

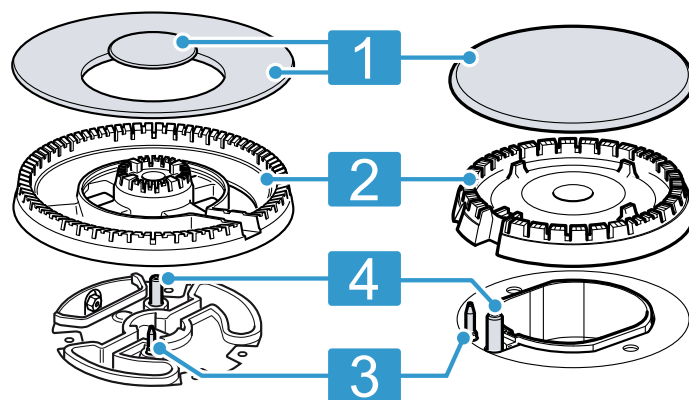


Per collocare la manopola di comando, spingerla nella sua posizione originale.

Consiglio: I magneti possono danneggiare i supporti magnetici di dati e interferire con televisori e monitor. Tenere i supporti magnetici dei dati lontano dalla manopola di comando dell'apparecchio, ad esempio carte di credito o altre carte con bande magnetiche, televisori e monitor.

4.2 Bruciatore

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti del bruciatore.



- | | |
|---|---|
| 1 | Copertura del bruciatore |
| 2 | Coppetta bruciatore |
| 3 | Termocoppia per il controllo della fiamma |
| 4 | Candeletta |

4.3 Griglie

Introdurre correttamente le griglie. → *Pagina 2*

Posizionare correttamente la stoviglia sulle griglie. Non collocare mai la stoviglia direttamente sul bruciatore. Rimuovere sempre attentamente le griglie. Lo spostamento di una griglia può comportare lo spostamento delle griglie adiacenti.

Consiglio: Con una pulizia idonea, è possibile rimuovere i residui di metallo che restano sulla griglia quando si spostano le stoviglie.

→ "Pulizia e cura", *Pagina 32*

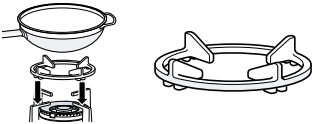
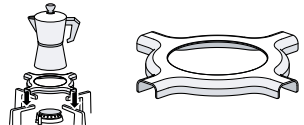
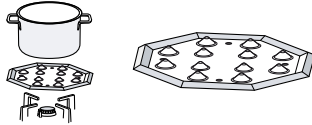
5 Accessori

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Utilizzare solo gli accessori originali, i quali sono esattamente adeguati all'apparecchio.

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio. → *Pagina 35*

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il catalogo, il punto vendita online o il servizio clienti.

siemens-home.bsh-group.com

Accessori	Descrizione	Uso
Griglia supplementare wok		- Da utilizzare solo su un bruciatore a più corone. - Da utilizzare sempre con stoviglie con fondo concavo. - Consigliato per prolungare la vita utile dell'apparecchio.
Griglia supplementare per moka		- Da utilizzare solo su un bruciatore con la potenza minima. - Da utilizzare con una stoviglia di diametro inferiore a 12.
Simmer Cap		- Fissare sopra il coperchio del bruciatore piccolo. - Da utilizzare solo con la potenza minima del bruciatore. - Posizionare la stoviglia sulla griglia, mai direttamente sul Simmer Cap.
Simmer plate		- Utilizzare per cucinare a fuoco lento. - Collocare con gli elementi concavi verso l'alto sulla griglia, mai direttamente sul bruciatore. - Utilizzare il bruciatore a risparmio energetico o il bruciatore semirapido. Se si dispone di più bruciatori semirapidi, utilizzare il bruciatore posteriore.

6 Comandi di base

6.1 Accensione di un bruciatore a gas

Il piano cottura dispone di un'accensione automatica dei bruciatori.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Il gas in fuoriuscita può infiammarsi.

- Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, ruotare la manopola di comando in posizione zero e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- Se durante il funzionamento la fiamma si spegne inavvertitamente, ruotare la manopola di comando in posizione zero. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

ATTENZIONE

Se si ruota la manopola direttamente tra la posizione ● e 1, possono presentarsi malfunzionamenti.

- Pertanto non ruotare mai direttamente la manopola di comando dalla posizione ● alla posizione 1 o viceversa.

- Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario fino al livello massimo.

Tenere premuta la manopola di comando.

- Tutti i bruciatori producono delle scintille e la fiamma si accende nel bruciatore selezionato.

- Attendere alcuni secondi e rilasciare la manopola di comando.

→ "Sistema di sicurezza", Pagina 30

- Ruotare la manopola di comando al livello desiderato.

- Se l'accensione non avviene, ruotare la manopola di comando in posizione Spegnimento e ripetere i passaggi descritti in precedenza. Questa volta tenere premuta la manopola di comando più a lungo (fino a 10 secondi).

Nota

Osservare le seguenti avvertenze per garantire le funzioni regolari dell'apparecchio:

- I componenti del bruciatore → *Pagina 29* e la griglia → *Pagina 29* devono essere introdotti correttamente.
- Non scambiare il coperchio bruciatore.
- I fori e le scanalature dei bruciatori devono essere puliti per una fiamma corretta.
→ "Consigli per la pulizia", *Pagina 32*

6.2 Sistema di sicurezza

Il sistema di sicurezza (termoelemento) impedisce il flusso di gas in caso di spegnimento accidentale delle fiamme. Per accendere il bruciatore bisogna attivare il sistema che garantisce la corrente del gas.

- Accendere il bruciatore senza rilasciare la manopola di comando.

- La fiamma si accende.

- Tenere premuta la manopola di comando per altri 4 secondi.

6.3 Accensione manuale di un bruciatore del gas

In caso di mancanza di corrente, accendere il bruciatore manualmente.

1. Premere la manopola di comando del bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario fino al livello massimo.
2. Avvicinare un accendino o una fiamma (accendino, fiammifero, ecc.) al bruciatore.

6.4 Disattivazione di un bruciatore

- Ruotare la manopola di comando in senso orario su .

6.5 Comportamento normale durante il funzionamento

Questi comportamenti sono normali per l'apparecchio:

- Leggero fischio dal bruciatore acceso.
- Si sprigionano odori durante il primo utilizzo. Gli odori scompaiono dopo un po' di tempo.
- Una fiamma di colore arancione. Ciò è riconducibile alla polvere presente nell'ambiente, ai liquidi rovesciati e così via.
- Rumore simile a uno schiocco per alcuni secondi dopo lo spegnimento del bruciatore. Ciò è riconducibile all'accensione del sistema di sicurezza.
→ "Sistema di sicurezza", Pagina 30

7 Stoviglie

Seguire i suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

7.1 Stoviglia adatta

Utilizzare solo la stoviglia con un diametro adatto. La stoviglia non deve sporgere al di fuori del bordo del piano cottura.

Sui bruciatori grandi non utilizzare mai utensili per cottura di piccole dimensioni. Le fiamme non devono toccare le pareti esterne dell'utensile per cottura.

Bruciatore	Diametro minimo del fondo della stoviglia (cm)	Diametro massimo del fondo della stoviglia (cm)
Bruciatore a più corone per wok	22	30
Bruciatore a più corone per miniwok	22	28
Bruciatore a fiamma alta	20	26
Bruciatore standard	14	22
Bruciatore ausiliario	12	20

Utilizzare stoviglie con fondo concavo solo su un bruciatore a più corone.

- Il piano cottura deve disporre di un bruciatore a più corone e di una griglia supplementare wok.
- La griglia supplementare per wok deve essere disposta correttamente.

→ "Accessori", Pagina 29

7.2 Utilizzo di stoviglie

La scelta e il posizionamento degli utensili per cottura influiscono sulla sicurezza e sull'efficienza energetica dell'apparecchio.

→ "Risparmio energetico", Pagina 28

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili possono incendiarsi.

- Mantenere una distanza minima di 50 mm tra la stoviglia e gli oggetti infiammabili.

Nota: Utilizzando alcune stoviglie si può verificare una deformazione leggera e transitoria delle superfici di cottura in acciaio inox. È normale e non pregiudica la funzionalità dell'apparecchio.

Non utilizzare utensili per cottura deformati. Utilizzare solo utensili per cottura con un fondo piatto e spesso.	Gli utensili per cottura deformi non sono poggiati in modo stabile sul piano cottura e potrebbero ribaltarsi.
Posizionare bene l'utensile per cottura al centro sul bruciatore.	L'utensile per cottura può ribaltarsi se non è centrato sul bruciatore.
Posizionare correttamente l'utensile per cottura sulle griglie.	L'utensile per cottura può ribaltarsi se viene collocato direttamente sul bruciatore.

8 Impostazioni consigliate per la cottura

Con le manopole di comando dell'apparecchio è possibile regolare gradualmente la grandezza della fiamma su diversi livelli di potenza compresi tra 1 e 9.

I tempi di cottura e i livelli di potenza dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità delle pietanze, dal tipo di gas impiegato e dal materiale degli utensili per cottura.

Consigli

- Consigli di cottura
 - Se si preparano zuppe, vellutate, lenticchie o ceci, aggiungere tutti gli ingredienti contemporaneamente.
 - Per pietanze da cuocere in padella, riscaldare innanzitutto l'olio. Qualora sia già iniziata la cottura, mantenere la temperatura costante e in caso di necessità adattare il livello di potenza. Per la preparazione di più pietanze attendere finché la temperatura non viene di nuovo raggiunta. Girare costantemente le pietanze.
- Per ridurre i tempi di cottura:
 - utilizzare una pentola a pressione per preparare vellutate e legumi. Se si utilizza una pentola a pressione, seguire le istruzioni del produttore.
 - L'acqua deve bollire prima di buttare la pasta, il riso o le patate. Adattare successivamente il livello di potenza per proseguire la cottura.
 - Durante la cottura di riso e patate mettere sempre un coperchio.

Livello di cottura	Preparazione di pietanze
9	■ Portare l'acqua a ebollizione ■ Cottura a bagnomaria: pandispagna, budino, budino di pane. ■ Cottura ad alta temperatura: pietanze asiatiche.

Livello di cottura	Preparazione di pietanze
7-9	■ Iniziare il processo di cottura: pasta, zuppe, creme, paella, legumi, budino di riso. ■ Frittura in olio: verdure in tempura, crocchette, patate fritte, frittata di patate, cotolette, alimenti surgelati, biscotti. ■ Cottura con poco olio: omelette francese, bistecca, controfiletto alla Stroganoff. ■ Cottura, rosolatura: verdure, carne.
4-6	■ Proseguire il processo di cottura: pasta, zuppe, creme, paella, legumi, budino di riso. ■ Frittura con poco olio: hamburger, würstel, salmone alla griglia, polpette. ■ Stufato, brasato: ragù, gulasch, ratatouille. ■ Cottura a media temperatura: salsa di formaggio, besciamella, carbonara, salsa napoletana, budino, crêpe. ■ Scongellatura: alimenti surgelati.
1-3	■ Cottura completa: riso, paella, legumi, budino di riso. ■ Cottura al vapore: pesce, verdure. ■ Scaldare e mantenere in caldo: piatti pronti.
1	Fondere: burro, cioccolato, gelatina, miele, caramello.

9 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

9.1 Detergenti

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online siemens-home.bsh-group.com.

9.2 Consigli per la pulizia

Pulire tutti i pezzi dell'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Note

- Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
→ *"Detergenti", Pagina 32*
- Le temperature elevate del bruciatore a più corone possono causare un leggero scolorimento della superficie in acciaio inox. È una circostanza normale.

Avvertenze generali:

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Dopo aver lavato tutti i pezzi dell'apparecchio, asciugare completamente con un panno morbido. Se all'inizio del processo di cottura sono ancora presenti gocce d'acqua o umidità residua, si possono verificare danni alla superficie.
- Rimontare correttamente i pezzi dell'apparecchio, assicurandosi che le superfici non siano danneggiate.
→ *"Conoscere l'apparecchio", Pagina 28*

ATTENZIONE

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare pagliette o spugne in lana d'acciaio.
- ▶ Non utilizzare coltelli oppure oggetti appuntiti per rimuovere resti di cibo incrostati dal piano cottura.
- ▶ Non utilizzare coltelli oppure oggetti appuntiti per pulire il collegamento tra il metallo con piastra in vetro o alluminio.
- ▶ Non utilizzare dispositivi per la pulizia a vapore.

Pezzo	Procedura di pulizia consigliata	Osservazioni
Superficie dell'apparecchio	Pulire con spugna, acqua e sapone. Per le superfici in acciaio inox, utilizzare regolarmente appositi detergenti. I detergenti per l'acciaio inossidabile sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti.	- Asciugare immediatamente i liquidi versati, per evitare che i residui di cibo si incrostino. - Gli elementi di comando possono essere rimossi per facilitare la pulizia. Non rimuovere mai la base dell'elemento di comando o il relativo supporto. → <i>"Manopola di comando rimovibile", Pagina 29</i> Dopo la pulizia, verificare che le basi e i supporti degli elementi di comando si trovino nella posizione corretta. - Non usare un detergente per acciaio inox nell'area attorno agli elementi di comando. I detergenti per acciaio inox possono rimuovere le parti serigrafate.
Elementi di comando	Pulire con un panno di spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.	- Gli elementi di comando possono essere rimossi per facilitare la pulizia. Non rimuovere mai la base degli elementi di comando o il relativo supporto. → <i>"Manopola di comando rimovibile", Pagina 29</i> - Non lavare in lavastoviglie o non immergere in acqua, altrimenti si può danneggiare. - Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, quali acido citrico, aceto, detergenti aggressivi o detergenti per vetroceramica.
Griglie	Lavaggio a mano: - Pulire utilizzando una soluzione di acqua e sapone e strofinando con una spazzola non metallica o una spugna in lana d'acciaio antigraffio. Lavaggio in lavastoviglie: - Lavare a massimo 60 °C.	- Rimuovere attentamente le griglie. - Pulire con cautela l'area attorno ai tappetini in gomma. Se i tappetini in gomma si staccano, la griglia può graffiare il piano cottura. Lavaggio in lavastoviglie: - Utilizzare il detergente consigliato dal produttore della lavastoviglie. - In caso di sporco ostinato, prelavare le griglie. - Al termine del ciclo di lavaggio, togliere le griglie dalla lavastoviglie ed eliminare l'umidità residua. Consiglio: Le griglie possono scolorire durante l'utilizzo o il lavaggio. Le variazioni cromatiche non influiscono in alcun modo sull'utilizzo.
Bruciatore → <i>Pagina 29</i>	Pulire utilizzando una soluzione di acqua e sapone e strofinando con una spazzola non metallica o una spugna in lana d'acciaio antigraffio.	- Non lavare in lavastoviglie. - Non scambiare i coperchi dei bruciatori. - Muovere delicatamente il coperchio avanti e indietro finché non si innesta nelle sporgenze del bruciatore.
Elementi termici/candele	Pulire con una piccola spazzola non metallica.	- Pulire con cautela. Gli elementi termici e le candele sono delicati. - Non bagnare l'elemento termico o la candela. Il bruciatore potrebbe non accendersi in caso di eccessiva umidità.

10 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 35*

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

10.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
Il funzionamento elettrico generale è disturbato.	Il fusibile è difettoso. ► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. È scattato l'interruttore automatico o un circuito di sicurezza per correnti di guasto. ► Controllare se nella scatola dei fusibili è scattato l'interruttore automatico o un circuito di sicurezza per correnti di guasto. La spina non è inserita nella rete elettrica. ► Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Alimentazione di corrente guasta. ► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
L'accensione automatica non funziona.	Tra la candele e il bruciatore ci sono resti di cibo o altro tipo di sporcizia. ► Pulire lo spazio tra la candele e il bruciatore. I componenti del bruciatore sono bagnati. ► Asciugare accuratamente i componenti del bruciatore. I componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato. ► Posizionare correttamente i componenti del bruciatore. L'apparecchio non è collegato a terra, è allacciato in modo non corretto o il cavo di messa a terra è danneggiato. ► Contattare un elettricista appositamente formato.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	I componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato. ► Posizionare correttamente i componenti del bruciatore. Le aperture del bruciatore sono sporche. ► Pulire e asciugare le aperture del bruciatore.
Le fiamme del bruciatore sono irregolari o instabili.	Il gas raggiunge l'apparecchio con una pressione eccessiva. 1. Spegner l'apparecchio. 2. Rivolgersi ad un installatore autorizzato per fargli verificare il regolatore della bombola del gas o del serbatoio del gas liquido. Consiglio: Per evitare danni dovuti alla pressione eccessiva, è possibile installare un dispositivo di protezione dalla sovrappressione che limiti o scolleghi l'alimentazione del gas in presenza di un'avaria del regolatore della bombola del gas o del serbatoio del gas liquido.
Il flusso di gas sembra anormale oppure il gas non fuoriesce.	L'alimentazione del gas è chiusa da valvole intermedie. ► Aprire le valvole intermedie.
In cucina si sente odore di gas.	La manopola di comando è aperta. ► Chiudere la manopola di comando. La condotta del gas che porta all'apparecchio non è a tenuta stagna. 1. Chiudere il rubinetto principale del gas. 2. Ventilare l'ambiente. 3. Contattare immediatamente un installatore autorizzato affinché controlli l'impianto del gas e rilasci il certificato di installazione. 4. Non utilizzare l'apparecchio finché non si è certi che non fuoriesce del gas né dall'installazione né dall'apparecchio stesso.
Il bruciatore si disattiva non appena si rilascia la manopola di comando.	La manopola di comando non è stata tenuta premuta sufficientemente a lungo. 1. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi. 2. Premere energicamente la manopola di comando. Le aperture del bruciatore sono sporche. ► Pulire e asciugare le aperture del bruciatore.

11 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato re-

lativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

11.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

12 Smaltimento

12.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Chiudere il rubinetto del gas.
4. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
FR Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
IT Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

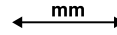
siemens-home.bsh-group.com



8001327625 (050721) REG25
de, fr, it

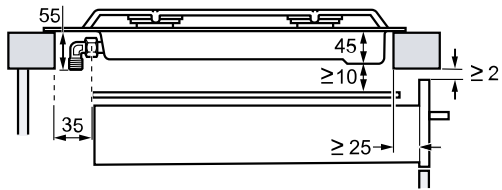
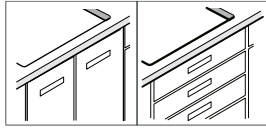


nl	Installatie-instructies
pl	Instrukcje montażu
pt	Instruções de instalação
ro	Instrucțiuni de instalare

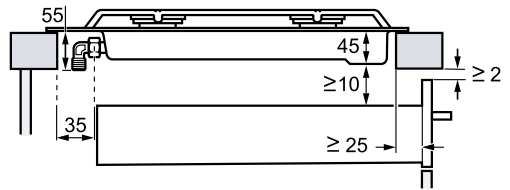
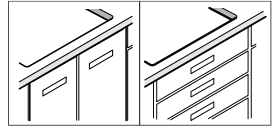




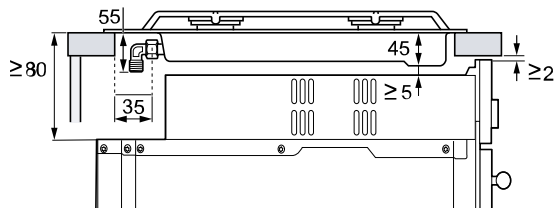
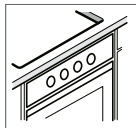
Wok



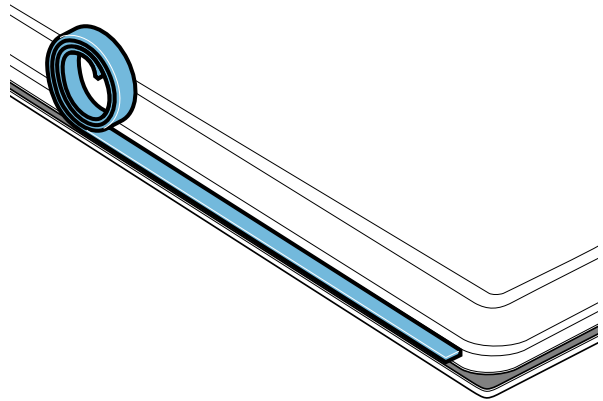
5



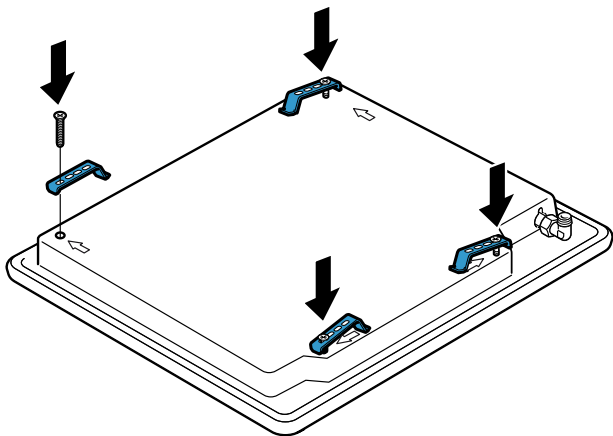
6



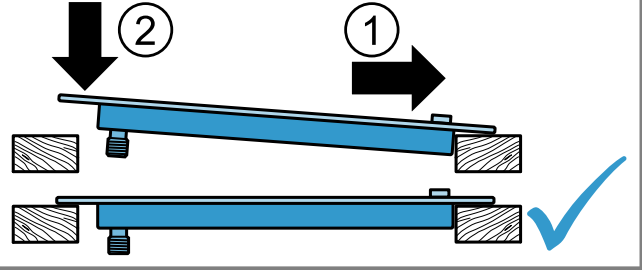
7



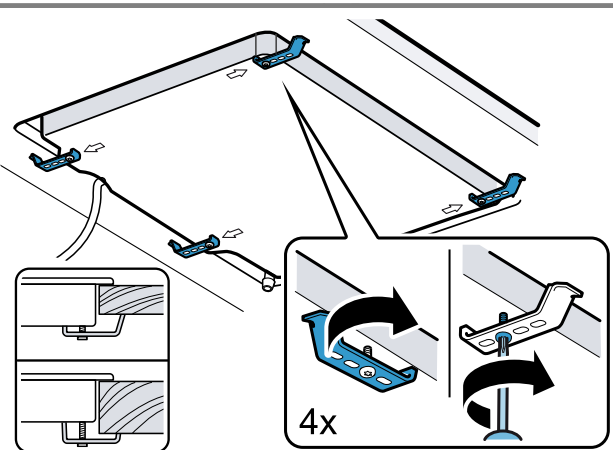
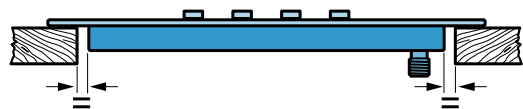
8



9



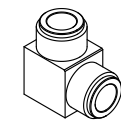
10



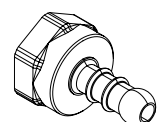
11



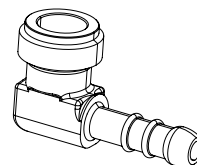
00034308



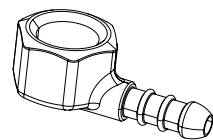
10023554



10008834

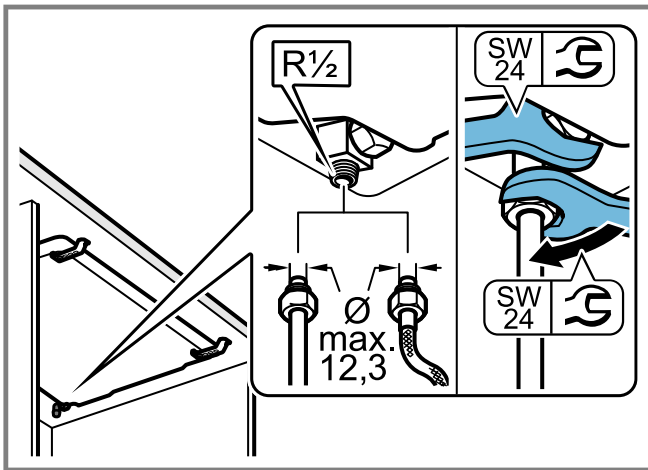


10008508

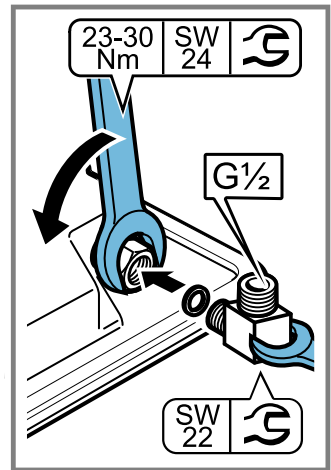
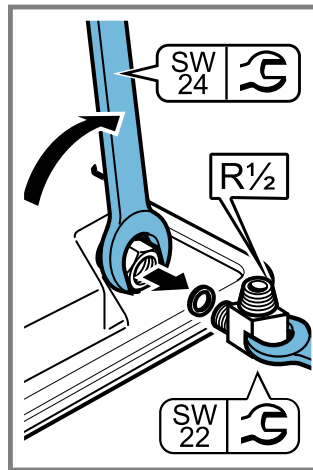


10003285

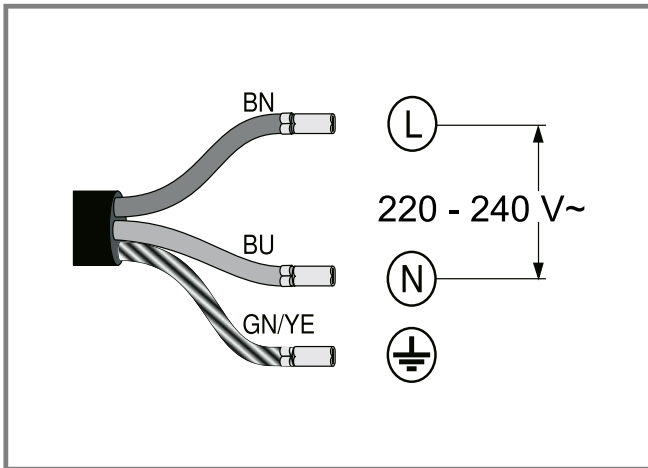
12



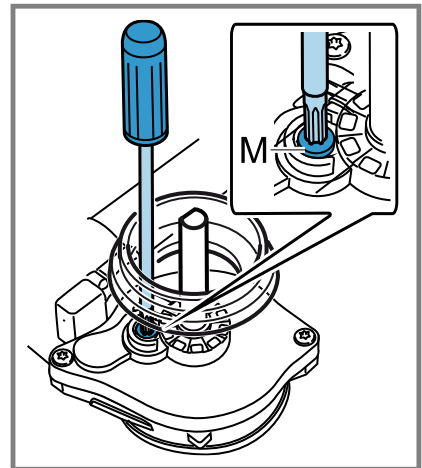
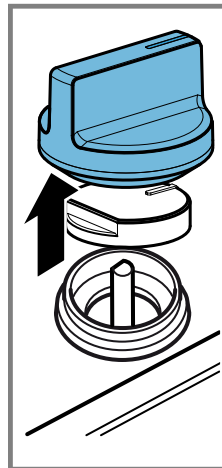
13



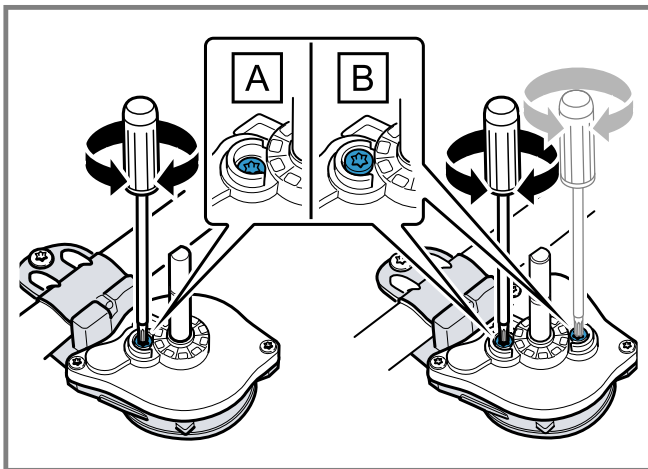
14



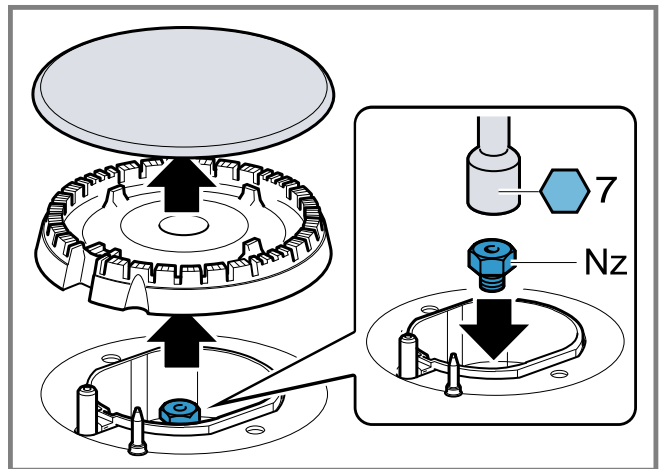
15



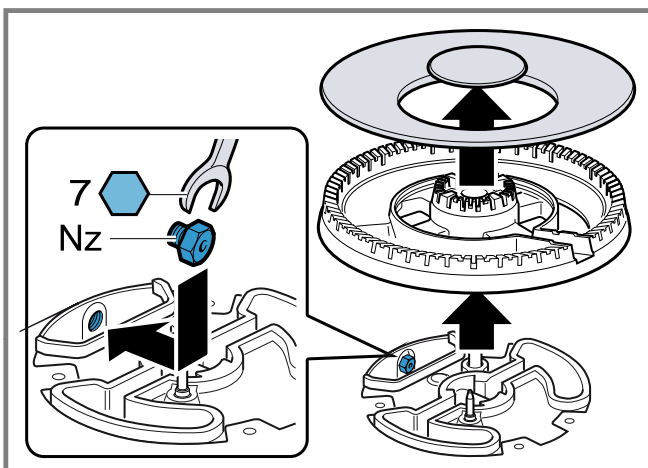
16



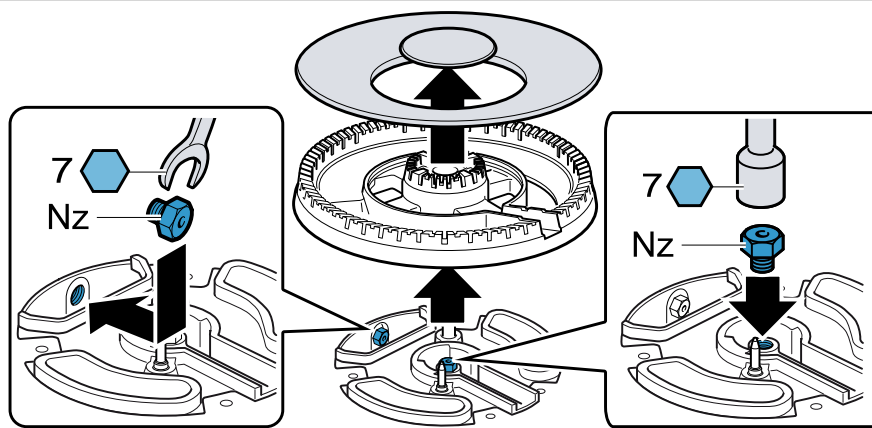
17



18



19



20

ID	Gas 	Nz 	Qn (kW)	m³/h	g/h	M
C	G20/20 mbar	73	1,00	0,095	-	B
C	G20/25 mbar	70	1,00	0,095	-	B
C	G25/20 mbar	75	1,00	0,111	-	B
C	G25.1/25 mbar	77	0,90	0,1	-	B
C	G25.3/25 mbar	77	1,00	0,108	-	B
C	G30/29 mbar	50	1,00	-	73	A
C	G30/37 mbar	45	1,00	-	73	A
C	G30/50 mbar	44	1,00	-	73	A
C	G31/37 mbar	50	1,00	-	71	A
D	G20/20 mbar	97	1,75	0,167	-	B
D	G20/25 mbar	91	1,75	0,167	-	B
D	G25/20 mbar	100	1,75	0,194	-	B
D	G25.1/25 mbar	95	1,60	0,177	-	B
D	G25.3/25 mbar	95	1,75	0,19	-	B
D	G30/29 mbar	66	1,75	-	127	A
D	G30/37 mbar	61	1,75	-	127	A
D	G30/50 mbar	58	1,75	-	127	A
D	G31/37 mbar	66	1,75	-	125	A
E	G20/20 mbar	128	3,00	0,286	-	B
E	G20/25 mbar	120	3,00	0,286	-	B
E	G25/20 mbar	134	3,00	0,333	-	B
E	G25.1/25 mbar	126	2,80	0,31	-	B
E	G25.3/25 mbar	126	3,00	0,325	-	B
E	G30/29 mbar	87	3,00	-	218	A
E	G30/37 mbar	80	3,00	-	218	A
E	G30/50 mbar	75	3,00	-	218	A
E	G31/37 mbar	87	3,00	-	214	A
F	G20/20 mbar	138	3,50	0,334	-	B
F	G20/25 mbar	130	3,50	0,334	-	B
F	G25/20 mbar	143	3,50	0,388	-	B
F	G25.1/25 mbar	136	3,50	0,388	-	B
F	G25.3/25 mbar	136	3,50	0,379	-	B
F	G30/29 mbar	90	3,30	-	240	A
F	G30/37 mbar	84	3,30	-	240	A
F	G30/50 mbar	71	3,30	-	240	A
F	G31/37 mbar	90	3,30	-	240	A
G	G20/20 mbar	148	4,00	0,381	-	B

ID	Gas 	Nz 	Qn (kW)	m³/h	g/h	M
G	G20/25 mbar	138	4,00	0,381	-	B
G	G25/20 mbar	154	4,00	0,443	-	B
G	G25. 1/25 mbar	145	3,80	0,420	-	B
G	G25.3/25 mbar	145	4,00	0,434	-	B
G	G30/29 mbar	98	4,00	-	290	A
G	G30/37 mbar	94	4,00	-	290	A
G	G30/50 mbar	88	4,00	-	290	A
G	G31/37 mbar	98	4,00	-	285	A
H	G20/20 mbar	1 - 145 2 - 68	5,00	0,476	-	B
H	G20/25 mbar	1 - 136 2 - 70	5,00	0,476	-	B
H	G25/20 mbar	1 - 145 2 - 72	4,60	0,510	-	B
H	G25. 1/25 mbar	1 - 137 2 - 75	4,40	0,487	-	B
H	G25.3/25 mbar	1 - 137 2 - 75	4,60	0,500	-	B
H	G30/29 mbar	1 - 100 2 - 45	4,60	-	334	A
H	G30/37 mbar	1 - 93 2 - 42	4,60	-	334	A
H	G30/50 mbar	1 - 83 2 - 42	4,60	-	334	A
H	G31/37 mbar	1 - 100 2 - 45	4,60	-	328	A

de

Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Die in dieser Anleitung abgebildeten Bilder dienen nur zur Orientierung.
- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Wenn die Verbindungen hergestellt sind, eine Dichtheitsprüfung durchführen.

WARNUNG – Explosionsgefahr!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

- ▶ Alle Installations-, Anschluss-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einer autorisierten Fachkraft und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!



Achtung Magnetfeld



Achtung für Personen mit Herzschrittmacher
In den Bedienelementsockeln und den Bedienele-

menten sind Permanentmagnete eingebaut. Magnete können elektronische Implantate beeinflussen, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu den magnetischen Bedienelementsockeln und Bedienelementen einhalten.
- ▶ Den Bedienelementsockel und die Bedienelemente nie am Körper tragen.
- Auf ausreichende Belüftung der Küche achten, insbesondere beim Betrieb des Gaskochgeräts.
- Das Gerät nicht an eine Abgasanlage für Verbrennungsprodukte anschließen.
- Dieses Gerät niemals in Booten oder Fahrzeugen aufstellen.
- Die Gewährleistung gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts.
- Vor der Installation des Geräts prüfen, ob die örtlichen Gegebenheiten des Versorgers mit den auf dem Typenschild angegebenen Geräteeinstellungen kompatibel sind (Gasart und -druck, Leistung, Spannung).
- Das Netzkabel am Schrank befestigen, um zu verhindern, dass es heiße Teile des Ofens oder Kochfelds berührt.
- Vor jeglichen Arbeiten am Gerät die Stromzufuhr und die Gaszufuhr abstellen.
- Geräte mit Stromversorgung mit der Erde verbinden.
- Keine Änderungen im Inneren des Geräts vornehmen. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Technischen Kundendienst.

Vor dem Aufstellen

- Dieses Gerät entspricht der Klasse 3 nach EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugerät.
- Das Möbelstück, in das das Gerät eingebaut wird, muss entsprechend befestigt und stabil sein.
- Die Möbel in der Nähe des Geräts, die laminierten Verkleidungen und der Klebstoff, mit dem sie befestigt sind, müssen aus nicht brennbaren und hitzebeständigen Materialien bestehen.
- Dieses Gerät nicht auf Kühlschränken, Waschmaschinen, Geschirrspülern oder Ähnlichem installieren.

- Das Gerät darf nur auf einem Backofen mit Zwangsbelüftung installiert werden. Die Abmessungen des Ofens in der Installationsanleitung des Ofens überprüfen.
 - Wenn Sie unter dem Kochfeld einen Backofen einbauen, kann die Dicke der Arbeitsplatte von den Maßangaben in dieser Anleitung abweichen. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.
 - Wenn ein Abluftventilator bzw. eine Dunstabzugshaube installiert wird, dessen Installationsanleitung beachten. Immer den vertikalen Mindestabstand zum Kochfeld beachten.
- Abb. 11, → Abb. 12

Möbel vorbereiten

- In der Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den gewünschten Abmessungen aussägen.
- Abb. 13, → Abb. 14
- Eine Blende, die näher an der Einbaunische angebracht ist als der angegebene Abstand, muss aus nicht brennbarem Material bestehen. Zwischen Blende und Gerät immer mindestens 5 mm Abstand halten. Maximale Abmessungen der Blende: 30 mm Dicke x 70 mm Höhe.
 - Die Schnittflächen von Holzarbeitsplatten mit einem Spezialkleber versiegeln, um sie vor Feuchtigkeit zu schützen.

Vorbereitung des Möbelstücks für die Standardinstallation (a)

- Verwenden Sie Arbeitsflächen mit einer Dicke zwischen 20 mm und 50 mm.

Hinweis: Arbeitsflächen mit einer Dicke zwischen 12 mm und 20 mm müssen mit einem Abstandshalter verwendet werden, der über den technischen Kundenservice erhältlich ist.

Montage auf einer Schublade oder einem Schrank

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs können zugängliche Teile heiß werden.

Wenn sich unterhalb des Kochfelds kein Einbaubackofen befindet und der untere Teil zugänglich ist, befolgen Sie bitte diese Anweisungen:

Für Gas-Kochfelder mit einem Wok-Brenner fügen Sie einen nicht brennbaren Zwischenraum (z.B. aus Metall oder Sperrholz) in einem Abstand von 10 mm zur Kochfläche ein.

→ Abb. 5

Für Gas-Kochfelder ohne Wok-Brenner wird empfohlen, einen Zwischenraum unterhalb des Kochfelds einzufügen.

→ Abb. 6

In beiden Fällen muss der Abstand des Zwischenraums zur Erdung des Geräts mindestens 10 mm betragen.

Die Dicke des Zwischenraums muss den Abständen auf dem Bild entsprechen.

Einbau über einem Backofen

→ Abb. 7

Gerät positionieren

1. Das Kochfeld mit der Oberseite nach unten auf eine glatte, stabile Unterlage legen.
 2. Die mitgelieferte Klebedichtung auf die Unterkante des Kochfelds kleben. Die Klebedichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten.
- Abb. 8

3. Die mitgelieferten Klammern in der angegebenen Position so einschrauben, dass sie sich frei drehen.
→ Abb. 9
 4. Das Kochfeld umdrehen und in die Aussparung einsetzen. Das Kochfeld gegen die Vorderseite der Aussparung einsetzen.
→ Abb. 10
 5. Die Klammern drehen und sie festziehen.
→ Abb. 11
- Die Position der Klammern hängt von der Dicke der Arbeitsplatte ab.
- Hinweis:** Das Gerät nicht mit Silikon an die Arbeitsplatte kleben.

Gerät demontieren

1. Das Gerät von den Strom- und Gasanschlüssen trennen.
2. Die Klammern losschrauben und in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Gas anschließen

Beachten Sie die länderspezifischen Richtlinien.

⚠️ VORSICHT – Explosionsgefahr!

Ein Gasleck kann eine Explosion verursachen.

- Nach Arbeiten an Anschlüssen, diese immer auf Dichtheit prüfen.
- Den Gasanschluss so anordnen, dass der Absperrrahn zugänglich ist.
- Sicherstellen, dass die Angaben zu Gasart und Gasdruck auf dem Typenschild mit den örtlichen Anschlussbedingungen übereinstimmen.
- Das Gerät an eine starre Gasleitung oder eine flexible Metallleitung anschließen.
- Die flexible Metallleitung darf nicht mit beweglichen Teilen des Möbels, in dem das Gerät eingebaut ist, in Berührung kommen (z. B. einer Schublade) und darf nicht durch Bereiche führen, die verbaut werden können.
- Gasanschlusswinkel am Gerät: R 1/2 .
- Den Gasanschlusswinkel nicht bewegen oder verdrehen.

Anschluss an Gasflasche oder Flüssiggastank

- Prüfen Sie bei großer oder instabiler Flamme, ob der Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks ordnungsgemäß funktioniert.

Hinweis: Sie können eine Überdrucksicherung installieren, die die Gaszufuhr begrenzt oder trennt, wenn der Regler der Gasflasche oder des Flüssiggastanks ausfällt.

Ersatzteile für Gasanschluss

Wenn die Vorschriften des Landes es zulassen, Teile für den Gasanschluss erhalten Sie beim Technischen Kundendienst.

→ Abb. 12

Gasanschluss R 1/2

→ Abb. 13

Gasanschluss G 1/2

1. Den Gasanschlusswinkel am Gerät durch den im Zubehörbeutel mitgelieferten Gasanschlusswinkel G 1/2 ersetzen.
→ Abb. 14
2. Die Dichtung zwischen dem Gasanschluss des Geräts und der Gasversorgung einsetzen.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät gehört zum Typ Y: Das Anschlusskabel darf nicht vom Benutzer, sondern nur vom Technischen Kundendienst ausgetauscht werden. Den Kabeltyp und den Mindestquerschnitt beachten.
- Die Kochfelder werden mit einem Netzkabel mit oder ohne Stecker geliefert.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Geräte, die mit einem Stecker ausgestattet sind, nur an Steckdosen mit einem ordnungsgemäß installierten Schutzleiter anschließen.
- Das Gerät an einer festen Installation anschließen und entsprechende Trennschalter gemäß den Installationsvorschriften einrichten.

→ Abb. 15

- BN: Braun
- BU: Blau
- GN/YE: Gelb und Grün

Umstellung der Gasart

Wenn die Vorschriften des Landes es zulassen, kann dieses Gerät an andere Gasarten angepasst werden, sofern diese auf dem Typenschild aufgeführt sind. Die passenden Teile befinden sich im Beutel, der mit dem Gerät geliefert wird, oder Sie können sie beim Kundendienst beziehen. In der Tabelle → Abb. 16 finden Sie die für den jeweiligen Brenner und Gasart passende Kombination.

C	Sparbrenner
D	Normalbrenner
E	Starkbrenner
F	Miniwok-Mehrkronenbrenner
G	Wok-Mehrkronenbrenner
H	Dualwok-Mehrkronenbrenner
	■ 1 - Äußere Flamme
	■ 2 - Innere Flamme

Regulierung der Hähne

1. Die Bedienelemente auf die minimale Leistungsstufe stellen und herausziehen. Die Sockel der Bedienelemente entfernen.
2. Um an die Bypass-Schraube zu gelangen, mit der Spitze des Schraubendrehers auf die flexible Gummihalterung drücken.
→ Abb. 16
Nie den Dichtring abnehmen. Die Dichtringe verhindern den Eintritt von Flüssigkeiten und Schmutz ins Innere des Geräts, was dessen Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen kann.
3. Für die Einstellung der Bypass-Schrauben (M) die Tabelle → Abb. 17 beachten.
 - A: Die Bypassschrauben fest anziehen.
 - B: Die Bypassschrauben müssen bündig mit der Fassung abschließen.→ Abb. 17

Düsen austauschen

1. Roste, Brennerdeckel und Verteiler abnehmen.
2. Die Düsen mit dem passenden Schraubenschlüssel wieder einsetzen und sorgfältig festziehen, um die Dichtigkeit zu gewährleisten.
→ Abb. 18, → Abb. 19, → Abb. 20
Darauf achten, dass sich die Düse bei der Abnahme oder der Befestigung nicht löst.

Gerät wieder einbauen

- Die Gerätekomponenten in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Funktionstüchtigkeit prüfen

1. Prüfen, ob das Drehen des Drehknopfes zwischen der Position für maximale Leistung und der Position für minimale Leistung nicht zum Erlöschen des Brenners oder zu einer Rückzündung führt.
2. Wenn der Gasaustritt des Brenners nicht korrekt ist, in der Tabelle → Abb. 18 prüfen, ob die Düse und die Position der Bypass-Schraube korrekt sind.

Umstellung der Gasart dokumentieren

- Den Aufkleber mit der Angabe der neuen Gasart in der Nähe des Typenschilds anbringen.

en

Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- Read this instruction manual carefully.
- The images shown in these instructions are for guidance only.
- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Once you have established the connections, carry out a test for leaks.

⚠ WARNING – Risk of explosion!

Escaping gas may cause an explosion.

- All Installation, connection, regulating and conversion work to a different gas type must be carried out by an authorised professional while taking into account the respective applicable regulations and legal requirements as well as the regulations regarding the local electricity and gas suppliers. Special attention must be paid to the provisions and guidelines that are applicable for the ventilation. For conversion work to a different gas type, we recommend that you call the after-sales service.

⚠ WARNING – Danger: Magnetism!



Caution: Magnetic field



Attention for persons with pacemakers
Permanent magnets are integrated in the control element bases and the control elements. Magnets may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- Persons with electronic implants must stand at least 10 cm away from the magnetic control element bases and control elements.
- Never carry the control element base and the control elements on your body.
- Ensure that the kitchen is sufficiently ventilated, in particular when operating the gas cooking appliance.
- Do not connect the appliance to an exhaust gas system for combustion products.
- Never install the appliance in boats or in vehicles.
- The warranty applies only when using the appliance as intended.

- Before installing the appliance, check that the local conditions of the supplier are compatible with the appliance settings specified on the rating plate (type of gas and pressure, power, voltage).
- Secure the power cord to the cabinet to prevent it from touching hot parts of the oven or hob.
- Before any work is carried out on the appliance, switch off the power supply and the gas supply.
- Connect the appliance to the power supply using the earth.
- Do not make any changes to the inside of the appliance. If required, contact our technical customer service.

Before installing

- This appliance is a class 3 appliance in accordance with the EN 30-1-1 standard for gas appliances: Built-in appliance.
- The unit in which the appliance is installed must be stable and secured appropriately.
- The units in the vicinity of the appliance, the laminated panels and the adhesive with which they are secured must be made of non-flammable, heat-resistant materials.
- Do not install this appliance above refrigerators, washing machines, dishwashers or similar.
- The appliance must only be installed on an oven with forced ventilation. Check the dimensions of the oven in the installation instructions for the oven.
- If you install an oven underneath the hob, the work surface thickness may differ from the dimensions given in these instructions. Take note of the information in the oven installation instructions.
- If you install an exhaust air fan or an extractor hood, refer to the installation instructions for these. Always observe the minimum vertical distance to the hob.

→ Fig. 11, → Fig. 2

Preparing the units

- Make a cut-out in the worktop with the required dimensions.
- Fig. 3, → Fig. 4
- Any panel that is attached closer to the built-in niche than the specified clearance must be made of non-combustible material. Always maintain a distance of at least 5 mm between the panel and the appliance. Maximum clearances for the panel: 30 mm thickness x 70 mm height.
 - Seal the cut surfaces of wooden work surfaces with a special glue seal to protect them from moisture.

Preparing the built-in unit for standard installation (a)

- Use worktops that are between 20 mm and 50 mm thick.

Note: Worktops that are between 12 mm and 20 mm thick must be used with a spacer, which is available from technical customer service.

Installation on a drawer or cupboard

WARNING – Risk of burns!

The accessible parts may become hot during operation.

If there is no built-in oven underneath the hob and the underside of the hob is accessible, follow these instructions:

For gas hobs with wok burner, insert a non-flammable intermediate floor (e.g. metal or ply-Wood) at a distance of 10 mm from the hob.

→ Fig. 5

For gas hobs without a wok burner, it is advisable to fit an intermediate floor underneath the hob.

→ Fig. 6

In both cases, the distance from the intermediate floor to the mains connection for the appliance must be at least 10 mm.

The thickness of the separator must allow for respecting the distances in the figure.

Installation above an oven

→ Fig. 7

Positioning the appliance

1. Position the hob with the upper side facing down on a flat, stable surface.
 2. Apply the adhesive seal supplied to the lower edge of the hob. The adhesive seal prevents the penetration of liquids.
- Fig. 8
3. Screw the brackets supplied into the specified position so that they can turn freely.
- Fig. 9
4. Turn the hob around and insert it into the recess. Insert the hob in the front of the recess.
- Fig. 10
5. Turn the brackets and tighten them fully.
- Fig. 11

The position of the brackets depends on the worktop thickness.

Note: Do not use silicone to bond the appliance to the worktop.

Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the electricity and gas connections.
2. Unscrew the brackets and proceed in reverse order.

Connecting the gas

Observe the country-specific guidelines.

CAUTION – Risk of explosion!

A gas leakage may cause an explosion.

► If any connection is handled, check the seal.

- Arrange the gas connection so that the shut-off valve is accessible.
- Ensure that the information on the rating plate regarding the gas type and gas pressure complies with the local connection conditions.
- Connect the appliance to a fixed gas pipe or a flexible metal pipe.
- The flexible metal pipe must not come into contact with the moving parts of the unit in which the appliance is installed (e.g. a drawer) and must not be routed through any spaces which might become obstructed.
- Gas connection elbow on the appliance: R 1/2.
- Do not move or twist the gas connection elbow.

Connection to gas cylinder or liquid gas tank

- ▶ If the flame is large or unstable, check that the regulator of the gas cylinder or liquid gas tank is working properly.

Note: You can install an overpressure safety device that limits or cuts off the gas supply if the regulator of the gas cylinder or liquid gas tank fails.

Spare parts for gas connection

If the country's regulations allow, you can obtain the gas connection parts from the technical customer service.

→ Fig. 12

Gas connection R 1/2

→ Fig. 13

Gas connection G 1/2

1. Replace the gas connection elbow on the appliance with the gas connection elbow G 1/2 supplied in the accessory bag.
→ Fig. 14
2. Insert the seal between the gas connection of the appliance and the gas supply.

Electrical connection

- This appliance is type Y: The connection cable must only be replaced by technical customer service and not by the user. The cable type and the minimum cross section must be respected.
- The hobs are supplied with a power cord with or without a plug.
- The power cable must only be replaced with a cable from the original manufacturer. This is available from after-sales service.
- Do not use extension cables or multiple socket strips.
- Only connect appliances that are fitted with a plug to a correctly installed socket with protective earth conductor.
- Connect the appliance to a fixed installation and set up appropriate isolating switches in accordance with the installation regulations.

→ Fig. 15

- BN: Brown
- BU: Blue
- GN/YE: Green and yellow

Converting the gas type

If the country's regulations allow, this appliance can be adapted to other types of gas, if these are listed on the rating plate.

You can find the right parts in the bag that is supplied with the appliance or you can obtain them from customer service. The table → Fig. 1 shows the right combination for the relevant burner and gas type.

C	Economy burner
D	Standard-output burner
E	High-output burner
F	Mini-wok multi-crown burner
G	Wok multi-crown burner
H	Dual-wok multi-crown burner
	■ 1 - Outer flame
	■ 2 - Inner flame

Adjusting the taps

1. Set the control elements to the minimum power level and pull them out. Remove the plinth for the control elements.

2. To access the bypass screw, use the tip of the screwdriver to push down on the flexible rubber holder.

→ Fig. 16

Never remove the sealing ring. Sealing rings prevent liquids and dirt from finding their way into the appliance and impairing its ability to function properly.

3. When adjusting the bypass screws (M), refer to the table → Fig. 1.
 - A: Firmly tighten the bypass screws.
 - B: The bypass screws must be flush with the fitting.

→ Fig. 17

Replacing the nozzles

1. Remove all pan supports, burner caps and distributors.
2. Replace the nozzles using the appropriate wrench and tighten them carefully to guarantee the seal.
→ Fig. 18, → Fig. 19, → Fig. 20
Ensure that the nozzle does not become detached during removal or fastening.

Reinstalling the appliance

- ▶ Install the appliance components in reverse order.

Checking if equipment is working

1. Check that turning the rotary knob between the position for maximum power and the position for minimum power does not cause the burner to go out or result in backfire.
2. If the gas flow from the burner is not correct, in the table → Fig. 1, check whether the nozzle and the position of the bypass screw are correct.

Documenting the gas type conversion

- ▶ Attach the sticker showing the new gas type near to the rating plate.

es

Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.
- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.
- Después de realizar la conexión, efectuar una prueba de estanqueidad.

⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de explosión!

Un escape de gas puede provocar una explosión.

- ▶ Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico especialista autorizado y de conformidad con los reglamentos y disposiciones legales vigentes y los reglamentos de las compañías locales suministradoras de electricidad y gas. Debe prestarse especial atención a la normativa aplicable a la ventilación. Para los trabajos de adaptación a otro tipo de gas, recomendamos ponernos en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

ADVERTENCIA – Peligro: magnetismo!



Atención al magnetismo



Atención para las personas con marcapasos

En las bases de los mandos y en los mandos hay instalados imanes permanentes. Los imanes pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a las bases de los mandos y a los mandos magnéticos.
- ▶ No llevar nunca las bases de los mandos ni los mandos en los bolsillos.
- Garantizar una ventilación adecuada de la cocina; en particular, durante el funcionamiento del aparato.
- No conectar el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- No instalar el aparato en embarcaciones o vehículos.
- La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado el aparato.
- Antes de instalar el aparato, comprobar que las condiciones de distribución local son compatibles con el reglaje del aparato que figura en la placa de características (naturaleza y presión del gas, potencia, voltaje).
- El cable de alimentación debe fijarse al mueble para evitar que toque partes calientes del horno o de la placa de cocción.
- Desconectar la alimentación eléctrica y el suministro de gas antes de realizar cualquier tipo de trabajo en el aparato.
- Los aparatos con alimentación eléctrica deben conectarse a tierra obligatoriamente.
- No manipular el interior del aparato. Si es necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Antes de la instalación

- Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.
- El mueble en el que se instale el aparato debe estar convenientemente fijado y ser estable.
- Los muebles próximos al aparato, los revestimientos estratificados y la cola que los fija deben ser de materiales no inflamables y resistentes al calor.
- Este aparato no se puede instalar sobre neveras, lavadoras, lavavajillas o similares.
- Solo está permitido instalar el aparato sobre un horno con ventilación forzada. Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación del horno.
- Si se instala un horno debajo de la placa de cocción, el grosor mínimo indicado para la superficie de trabajo puede ser mayor que el indicado en estas instrucciones. Observe las indicaciones de las instrucciones de montaje del horno.
- Si instala un extractor, tenga en cuenta el manual de instalación del extractor. Respete siempre la distancia vertical mínima a la placa de cocción.

→ Fig. 11, → Fig. 12

Preparación del mueble

- Haga un corte de las dimensiones necesarias en la superficie de trabajo.
- Fig. 3, → Fig. 4
- Un zócalo instalado a menor distancia del hueco de encastre que la indicada debe ser de material no combustible. Mantenga siempre una distancia mínima de 5 mm entre el salpicadero y el aparato. Dimensiones máximas del salpicadero: 30 mm de grosor x 70 mm de altura.
 - En superficies de trabajo de madera, selle las superficies de corte con una cola especial para protegerlas de la humedad.

Preparación del mueble para instalación estándar (a)

- Utilizar superficies de trabajo de espesor entre 20 mm y 50 mm

Nota: Superficies de trabajo con espesor entre 12 mm y 20 mm, deben usarse con un espaciador que puede obtenerse a través del Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje sobre un cajón o un armario

ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.

Si no hay un horno empotrado debajo de la placa y la parte inferior de la misma está accesible, seguir estas instrucciones

Para placas de gas con quemador wok, insertar un separador intermedio no inflamable (por ejemplo, de metal o contrachapado) a una distancia de 10mm. de la placa.

→ Fig. 5

Para placas de gas sin quemador wok, se recomienda insertar un separador intermedio bajo la placa.

→ Fig. 6

En ambos casos, la distancia del separador a la toma de tierra del aparato debe ser al menos de 10mm.

El grosor del separador intermedio debe permitir respetar las distancias de la imagen.

Montaje sobre un horno

→ Fig. 7

Instalación del aparato

1. Coloque la placa de cocción boca abajo en una superficie suave y estable.
 2. Pegue la junta adhesiva suministrada en el borde inferior de la placa de cocción. La junta adhesiva evita filtraciones.
- Fig. 8
3. Atornille las grapas suministradas en la posición indicada de manera que giren libremente.
- Fig. 9
4. Dé la vuelta a la placa de cocción e introdúzcala en el hueco de encastre. Ajuste la placa de cocción hacia la parte delantera del hueco de encastre.
- Fig. 10
5. Gire las grapas y atorníllelas a fondo.

→ Fig. 11

La posición de las grapas depende del espesor de la superficie de trabajo.

Nota: No pegue el aparato con silicona sobre la superficie de trabajo.

Desmontaje del aparato

1. Desconecte el aparato de la toma eléctrica y de la toma de gas.

- Desatornille las grapas y proceda de modo inverso al montaje.

Conexión de gas

Tener en cuenta las disposiciones específicas del país.

⚠ PRECAUCIÓN – Riesgo de explosión!

Una fuga de gas puede provocar una explosión

- ▶ Si manipula cualquier conexión compruebe la estanquidad.
- La toma de gas debe estar situada de modo que la llave de cierre quede accesible.
- Asegúrese de que las indicaciones de tipo de gas y de presión de gas que figuran en la placa de características cumplen los requisitos técnicos locales sobre conexiones.
- Conecte el aparato a un tubo de gas rígido o a un tubo metálico flexible.
- El tubo metálico flexible no debe entrar en contacto con partes móviles del mueble donde está instalado el aparato (p. ej., un cajón) ni pasar por espacios que se puedan obstruir.
- Codo de entrada de gas del aparato: R 1/2 .
- No mueva ni gire el codo para la conexión a la toma de gas.

Conexión con bombona o depósito de gas líquido

- ▶ Si se producen llamas grandes o inestables, compruebe que el regulador de la bombona o depósito funciona correctamente.

Nota: Se recomienda instalar un dispositivo de protección contra sobrepresión que limite o corte el suministro de gas en caso de fallo del regulador de la bombona o depósito de gas líquido.

Repuestos para la conexión de gas

Si la normativa del país lo permite, dispone de piezas para la conexión de gas en el servicio de asistencia técnica.

→ Fig. 12

Conexión a toma de gas R 1/2

→ Fig. 13

Conexión a toma de gas G 1/2

- Sustituya el codo de entrada de gas del aparato por el codo de entrada de gas para conexión G 1/2 suministrado en la bolsa de accesorios.
→ Fig. 14
- Inserte la junta de estanquidad entre la entrada de gas del aparato y el suministro de gas.

Conexión eléctrica

- Este aparato es del tipo "Y": el cable de entrada no puede ser cambiado por el usuario, sino por el Servicio Técnico. Se deben respetar el tipo de cable y la sección mínima.
- Las placas de cocción se suministran con un cable de alimentación con o sin clavija.
- El cable de conexión solo puede ser sustituido por un cable original. Está disponible a través del Servicio de Atención al Cliente.
- No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- Los aparatos provistos de clavija solo se deben conectar a cajas de enchufe con toma de tierra debidamente instalada.
- El aparato debe ser conectado a la instalación fija y deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

→ Fig. 15

- BN: Marrón
- BU: Azul
- GN/YE: Verde y amarillo

Cambio del tipo de gas

Si la normativa del país lo permite, este aparato se puede adaptar a otros gases que figuren en la placa de características.

Las piezas para la adaptación están en la bolsa suministrada con el aparato o disponible en el servicio de asistencia técnica. Consulte en la tabla → Fig. 16 la combinación adecuada para cada quemador y tipo de gas.

C	Quemador auxiliar
D	Quemador semirrápido
E	Quemador rápido
F	Quemador multicorona miniwok
G	Quemador multicorona wok
H	Quemador multicorona wok dual
	■ 1 - llama exterior
	■ 2 - llama interior

Regular los grifos

- Coloque los mandos en la posición de potencia mínima y extráigalos. Extraiga las bases de los mandos.
- Presione el retén de goma flexible con la punta del destornillador para acceder al tornillo bypass.
→ Fig. 16
Jamás desmonte el retén. Los retenes garantizan la estanquidad del interior del aparato frente a líquidos y suciedad que pueden impedir el correcto funcionamiento.
- Consulte la tabla → Fig. 17 para ajustar los tornillos bypass (M).
 - A: Los tornillos bypass deben estar apretados a fondo.
 - B: Los tornillos bypass deben quedar al ras de su alojamiento.
 → Fig. 17

Cambiar los inyectores

- Quite las parrillas, las tapas de los quemadores y los difusores.
- Cambie los inyectores con la llave apropiada y apriételos a fondo para garantizar la estanquidad.
→ Fig. 18, → Fig. 19, → Fig. 20
Tenga especial cuidado en que no se desprenda el inyector al retirarlo o fijarlo en el quemador.

Volver a montar el aparato

- ▶ Vuelva a montar los componentes del aparato en orden inverso al desmontaje.

Comprobar el funcionamiento correcto

- Compruebe que al girar el mando entre la posición de potencia máxima y la posición de potencia mínima el quemador no se apaga ni se crea retroceso de llama.
- Si la salida de gas del quemador no es correcta, compruebe en la tabla → Fig. 18 que el inyector y la posición del tornillo bypass son adecuados.

Documentar el cambio de gas

- ▶ Coloque la etiqueta adhesiva que indica el nuevo tipo de gas cerca de la placa de características.

Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν συναρμολογείτε τη συσκευή.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Οι εικόνες που υπάρχουν σ'αυτές τις οδηγίες είναι μόνο ενδεικτικές.
- Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.
- Αφού αποκατασταθούν οι συνδέσεις, πραγματοποιήστε έναν έλεγχο στεγανότητας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!

Το αέριο που διαρρέει μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη.

- ▶ Όλες οι εργασίες εγκατάστασης, σύνδεσης, ρύθμισης και μετατροπής σε ένα άλλο είδος αερίου πρέπει να πραγματοποιούνται από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό και λαμβάνοντας υπόψη τους εκάστοτε εφαρμοζόμενους κανονισμούς και νομικές απαιτήσεις καθώς και τις προδιαγραφές των τοπικών επιχειρήσεων παροχής ρεύματος και αερίου. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στους ισχύοντες για τον αερισμό κανονισμούς και κατευθυντήριες γραμμές. Για εργασίες μετατροπής σε ένα άλλο είδος αερίου συνιστούμε, να καλέσετε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!



Προσοχή μαγνητικό πεδίο



Προσοχή για άτομα με βηματοδότες

Στις βάσεις των στοιχείων χειρισμού και στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Οι μαγνήτες μπορούν να επηρεάσουν τα ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ. βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Τα άτομα με ηλεκτρονικά εμφυτεύματα πρέπει να διατηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τις μαγνητικές βάσεις των στοιχείων χειρισμού και από τα ταστοειδή χειρισμού.
- ▶ Μην μεταφέρετε ποτέ τη βάση των στοιχείων χειρισμού ή τα στοιχεία χειρισμού στο σώμα σας.
- Προσέξτε για επαρκή αερισμό της κουζίνας, ιδιαίτερα σε περίπτωση λειτουργίας της συσκευής μαγειρέματος αερίου.
- Μη συνδέσετε τη συσκευή σε μια εγκατάσταση απαγωγής των καυσαερίων των προϊόντων καύσης.
- Μην τοποθετήσετε αυτή τη συσκευή ποτέ σε βάρκες ή οχήματα.
- Η ευθύνη του κατασκευαστή ισχύει μόνο σε περίπτωση χρήσης της συσκευής σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού.
- Πριν την εγκατάσταση της συσκευής ελέγξτε, εάν οι τοπικές συνθήκες του παρόχου ενέργειας είναι συμβατές με τις αναφερόμενες πάνω στην πινακίδα τυπου ρυθμίσεις της συσκευής (είδος και πίεση αερίου, ισχύς, τάση).
- Στερεώστε το καλώδιο δικτύου στο ντουλάπι, για να εμποδίσετε, να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη του φούρνου ή της βάσης εστιών.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή, διακόψτε την παροχή ρεύματος και την παροχή αερίου.
- Γειώστε τις συσκευές με τροφοδοσία ρεύματος.
- Μην πραγματοποιήσετε αλλαγές στο εσωτερικό της συσκευής. Απευθυνθείτε, σε περίπτωση που χρειάζεται, στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Πριν την τοποθέτηση

- Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία 3 σύμφωνα με EN 30-1-1 για συσκευές αερίου: Εντοιχιζόμενη συσκευή.
- Το ντουλάπι, στο οποίο τοποθετείται η συσκευή, πρέπει να στερεωθεί αντίστοιχα και να είναι σταθερό.
- Τα ντουλάπια κοντά στη συσκευή, οι πλαστικοποιημένες επενδύσεις και η κόλλα, με την οποία στερεώνονται, πρέπει να αποτελούνται από μη εύφλεκτα και ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά.
- Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή πάνω σε ψυγεία, πλυντήρια ρούχων, πλυντήρια πιάτων ή παρόμοιες συσκευές.
- Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετηθεί μόνο πάνω σε έναν φούρνο με εξαναγκαστικό αερισμό. Ελέγξτε τις διαστάσεις του φούρνου στις οδηγίες εγκατάστασης του φούρνου.
- Όταν τοποθετείτε κάτω από τη βάση εστιών έναν φούρνο, μπορεί το πάχος του πάγκου εργασίας να αποκλίνει από τις διαστάσεις σε αυτές τις οδηγίες. Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες συναρμολόγησης του φούρνου.
- Όταν τοποθετείται ένας ανεμιστήρας εξαερισμού ή ένας απορροφητήρας, προσέξτε τις οδηγίες εγκατάστασής του. Προσέξτε πάντοτε την κάθετη ελάχιστη απόσταση ως προς τη βάση εστιών.

→ Εικ. 1, → Εικ. 2

Προετοιμασία του ντουλαπιού

- Κατασκευάστε στον πάγκο εργασίας ένα άνοιγμα με τις επιθυμητές διαστάσεις.
- Εικ. 3, → Εικ. 4
- Μια λωρίδα κάλυψης, που τοποθετείται πιο κοντά στη θέση εγκατάστασης από την καθορισμένη απόσταση, πρέπει να αποτελείται από άκαυστο υλικό. Ανάμεσα στη λωρίδα κάλυψης και στη συσκευή κρατήστε μια απόσταση το λιγότερο 5 mm. Μέγιστες διαστάσεις της λωρίδας κάλυψης: 30 mm πάχος x 70 mm ύψος.
 - Σφραγίστε τις επιφάνειες κοπής των ξύλινων πάγκων εργασίας με μια ειδική κόλλα, για να τις προστατεύσετε από την υγρασία.

Προετοιμασία του ντουλαπιού για τη στάνταρ εγκατάσταση (a)

- Χρησιμοποιήστε επιφάνειες εργασίας με ένα πάχος μεταξύ 20 mm και 50 mm.

Σημείωση: Οι επιφάνειες εργασίας με ένα πάχος μεταξύ 12 mm και 20 mm πρέπει να χρησιμοποιούνται με έναν αποστάτη, που είναι διαθέσιμος μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτηση πελατών.

Τοποθέτηση σε ένα συρτάρι ή σε ένα ντουλάπι

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Εάν δεν υπάρχει ενσωματωμένος φούρνος κάτω από τη βάση εστιών και το κάτω μέρος είναι προσβάσιμο, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες:

Για βάσεις εστιών αερίου με καυστήρα για Wok, προσθέστε έναν άκαυστο ενδιάμεσο πάτο (π.χ. από μέταλλο ή κόντρα πλακέ) σε απόσταση 10 mm από την επιφάνεια μαγειρέματος.

→ *Εικ. 5*

Για βάσεις εστιών αερίου χωρίς καυστήρα για Wok, συνίσταται η εισαγωγή ενός ενδιάμεσου πάτου κάτω από τη βάση εστιών.

→ *Εικ. 6*

Και στις δύο περιπτώσεις, η απόσταση μεταξύ του ενδιάμεσου πάτου και της γείωσης της συσκευής πρέπει να ανέρχεται το λιγότερο στα 10 mm.

Το πάχος του ενδιάμεσου πάτου πρέπει να αντιστοιχεί στις αποστάσεις στην εικόνα.

Τοποθέτηση πάνω από έναν φούρνο

→ *Εικ. 7*

Τοποθέτηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη βάση εστιών με την επάνω πλευρά προς τα κάτω πάνω σε μια λεία, σταθερή επιφάνεια εναπόθεσης.

2. Κολλήστε τη συμπαραδιδόμενη αυτοκόλλητη στεγανοποίηση πάνω στην κάτω ακμή της βάσης εστιών. Η αυτοκόλλητη στεγανοποίηση εμποδίζει την εισχώρηση υγρών.

→ *Εικ. 8*

3. Βιδώστε τα συμπαραδιδόμενα κλιπ στην αναφερόμενη θέση έτσι, ώστε να γυρνάνε ελεύθερα.

→ *Εικ. 9*

4. Γυρίστε τη βάση εστιών και τοποθετήστε τη στο άνοιγμα. Τοποθετήστε τη βάση εστιών ενάντια στην μπροστινή πλευρά του ανοίγματος.

→ *Εικ. 10*

5. Γυρίστε τα κλιπ και σφίξτε τα.

→ *Εικ. 11*

Η θέση των κλιπ εξαρτάται από το πάχος του πάγκου εργασίας.

Σημείωση: Μην κολλήσετε τη συσκευή με σιλικόνη στον πάγκο εργασίας.

Αποσυναρμολόγηση της συσκευής

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από τις συνδέσεις ρεύματος και αερίου.

2. Ξεβιδώστε τα κλιπ και προχωρήστε με την αντίθετη σειρά.

Σύνδεση του αερίου

Προσέξτε τις ειδικές για κάθε χώρα κατευθυντήριες οδηγίες.

ΠΡΟΣΟΧΗ – Κίνδυνος έκρηξης!

Μια διαρροή αερίου μπορεί να προκαλέσει έκρηξη.

► Μετά από εργασίες στις συνδέσεις, ελέγχετε τις πάντοτε για στεγανότητα.

- Τοποθετήστε τη σύνδεση αερίου έτσι, ώστε η βάνα αποκοπής να είναι προσιτή.
- Βεβαιωθείτε, ότι τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου για το είδος αερίου και την πίεση αερίου ταυτίζονται με τις τοπικές προϋποθέσεις σύνδεσης.
- Συνδέστε τη συσκευή σε έναν άκαμπτο αγωγό αερίου ή έναν εύκαμπτο μεταλλικό αγωγό.

- Ο εύκαμπτος μεταλλικός αγωγός δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του ντουλαπιού, στο οποίο είναι τοποθετημένη η συσκευή (π.χ. ένα ράφι) και δεν επιτρέπεται να περνά από περιοχές, που μπορεί να ενσωματωθούν.
- Γωνία σύνδεσης αερίου στη συσκευή: R 1/2.
- Μην κινήσετε ή περιστρέψετε τη γωνία σύνδεσης αερίου.

Σύνδεση σε φιάλη αερίου ή σε δοχείο υγραερίου

- Ελέγξτε σε περίπτωση μεγάλης ή ασταθούς φλόγας αν ο ρυθμιστής της φιάλης αερίου ή του δοχείου υγραερίου λειτουργεί σωστά.

Σημείωση: Μπορείτε να εγκαταστήσετε μια ασφάλεια υπερπίεσης που περιορίζει ή διακόπτει την παροχή αερίου, αν διακοπεί η λειτουργία του ρυθμιστή της φιάλης αερίου ή του δοχείου υγραερίου.

Ανταλλακτικά για τη σύνδεση αερίου

Εάν το επιτρέπουν οι κανονισμοί της χώρας, μπορείτε να προμηθευτείτε εξαρτήματα για τη σύνδεση αερίου από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

→ *Εικ. 12*

Σύνδεση αερίου R 1/2

→ *Εικ. 13*

Σύνδεση αερίου G 1/2

1. Αντικαταστήστε τη γωνία σύνδεσης αερίου στη συσκευή με τη συμπαραδιδόμενη στη σακούλα εξαρτημάτων γωνία σύνδεσης αερίου G 1/2.

→ *Εικ. 14*

2. Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση μεταξύ της σύνδεσης αερίου της συσκευής και της παροχής αερίου.

Ηλεκτρική σύνδεση

■ Η συσκευή ανήκει στον τύπο Υ: Το καλώδιο σύνδεσης δεν επιτρέπεται να αντικατασταθεί από τον χρήστη, αλλά μόνο από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε τον τύπο του καλωδίου και την ελάχιστη διατομή.

■ Οι βάσεις εστιών παραδίδονται με ένα καλώδιο δικτύου με ή χωρίς φως.

■ Το καλώδιο σύνδεσης επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο με ένα γνήσιο καλώδιο. Αυτό είναι διαθέσιμο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

■ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολυπριζα.

■ Συνδέετε τις συσκευές, που είναι εξοπλισμένες με ένα φως, μόνο σε πρίζες με σωστά τοποθετημένη σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).

■ Συνδέστε τη συσκευή σε μια σταθερή εγκατάσταση και εγκαταστήστε αντίστοιχες διατάξεις διακοπής σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

→ *Εικ. 15*

■ BN: Καφέ

■ BU: Μπλε

■ GN/YE: Κίτρινο και Πράσινο

Αλλαγή του είδους αερίου

Όταν το επιτρέπουν οι κανονισμοί της χώρας, μπορεί αυτή η συσκευή να προσαρμοστεί σε άλλα είδη αερίου, εφόσον αυτά αναφέρονται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Τα κατάλληλα εξαρτήματα βρίσκονται στη σακούλα, η οποία συμπαραδίδθηκε με τη συσκευή ή μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας. Στον πίνακα → *Εικ. 1* θα βρείτε τον κατάλληλο συνδυασμό για τον εκάστοτε καυστήρα και είδος αερίου.

D	Κανονικός καυστήρας
E	Ισχυρός καυστήρας
F	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Miniwok
G	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Wok
H	Καυστήρας πολλαπλής στεφάνης Dualwok ■ 1 - Εξωτερική φλόγα ■ 2 - Εσωτερική φλόγα

Ρύθμιση των βανών

1. Ρυθμίστε τα στοιχεία χειρισμού στη μικρότερη βαθμίδα ισχύος και τραβήξτε τα έξω. Αφαιρέστε τις βάσεις των στοιχείων χειρισμού.
2. Για να φτάσετε στη βίδα παράκαμψης, πιέστε με τη μύτη του κατσαβιδιού το εύκαμπτο ελαστικό στήριγμα.
→ Εικ. 16
Μην αφαιρείτε ποτέ τον δακτύλιο στεγανοποίησης. Οι δακτύλιοι στεγανοποίησης εμποδίζουν την εισροή υγρών και ρύπανσης στο εσωτερικό της συσκευής, κάτι που μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ικανότητα λειτουργίας της.
3. Για τη ρύθμιση των βιδών παράκαμψης (M) προσέξτε τον πίνακα → Εικ. 1.
 - Α: Σφίξτε γερά τις βίδες παράκαμψης.
 - Β: Οι βίδες παράκαμψης πρέπει να τελειώνουν ισόπεδα με το πλαίσιο.→ Εικ. 17

Αντικατάσταση των ακροφυσίων

1. Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια των καυστήρων και τους διανομείς.
2. Τοποθετήστε ξανά τα ακροφύσια με το κατάλληλο κατσαβίδι και σφίξτε τα προσεκτικά, για την εξασφάλιση της στεγανότητας.
→ Εικ. 18, → Εικ. 19, → Εικ. 20
Προσέξτε, να μην αποσπαστεί το ακροφύσιο κατά την αφαίρεση ή τη στερέωση.

Τοποθέτηση ξανά της συσκευής

- ▶ Ξανατοποθετήστε τα εξαρτήματα της συσκευής με την αντίθετη σειρά.

Έλεγχος της ικανότητας λειτουργίας

1. Ελέγξτε, εάν το γύρισμα του περιστροφικού διακόπτη μεταξύ της θέσης για μέγιστη ισχύ και της θέσης για ελάχιστη ισχύ δεν οδηγεί στο σβήσιμο του καυστήρα ή σε μια επανάφλεξη.
2. Όταν η έξοδος αερίου του καυστήρα δεν είναι σωστή, ελέγξτε στον πίνακα → Εικ. 1, εάν το ακροφύσιο και η θέση της βίδας παράκαμψης είναι σωστά.

Τεκμηρίωση της αλλαγής του είδους αερίου

- ▶ Τοποθετήστε το αυτοκόλλητο με την αναφορά του νέου είδους αερίου κοντά την πινακίδα τύπου.

fr

Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Lisez attentivement cette notice.
- Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.
- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

- Une fois les raccordements réalisés, effectuez un test d'étanchéité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion!

Le gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

- ▶ Tous les travaux d'installation, de raccordement, de régulation et de conversion à un autre type de gaz doivent être réalisés par un spécialiste agréé et en conformité avec les réglementations et les exigences légales applicables ainsi qu'avec les réglementations des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. Une attention particulière doit être accordée aux réglementations et directives applicables à la ventilation. Pour les travaux de conversion à un autre type de gaz, nous vous recommandons d'appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme!



Attention magnétisme



Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Les socles des éléments de commande et les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Les aimants peuvent influencer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux socles des éléments de commande et aux éléments de commande magnétiques.
- ▶ Ne portez jamais les socles des éléments de commande et les éléments de commande sur vous.
- Veillez à une ventilation suffisante de la cuisine, notamment lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson au gaz.
- Ne raccordez pas l'appareil à un système d'évacuation des produits de combustion.
- Ne placez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.
- La garantie s'applique uniquement si l'appareil est utilisé conformément à sa destination.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les conditions locales du fournisseur sont compatibles avec les réglages de l'appareil indiqués sur la plaque signalétique (type et pression de gaz, puissance, tension).
- Fixez le cordon d'alimentation au boîtier pour éviter qu'il ne touche les parties chaudes du four ou de la table de cuisson.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz.
- Reliez les appareils avec l'alimentation à la terre.
- N'effectuez aucune modification à l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service après-vente technique.

Avant l'installation

- Cet appareil correspond à la classe 3 de la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastrable.
- Le meuble dans lequel l'appareil est installé doit être fixé de manière appropriée et stable.
- Les meubles situés près de l'appareil, les panneaux stratifiés et la colle utilisée pour les fixer doivent être constitués de matériaux incombustibles et résistants à la chaleur.
- N'installez pas cet appareil sur un réfrigérateur, un lave-linge, un lave-vaisselle ni sur tout autre appareil similaire.

- Cet appareil doit être installé uniquement sur un four à ventilation forcée. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation du four.
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, l'épaisseur du plan de travail peut différer des dimensions indiquées dans ces instructions. Respectez les consignes des instructions de montage du four.
- Si un ventilateur d'extraction ou une hotte aspirante est installé(e), suivez ses instructions d'installation. Respectez toujours la distance verticale minimale par rapport à la table de cuisson.

→ Fig. 11, → Fig. 12

Préparer le meuble

- Faites une découpe dans le plan de travail aux dimensions souhaitées.
- Fig. 13, → Fig. 14
- Un bandeau placé plus près de la niche d'installation que la distance indiquée doit être constitué d'un matériau ininflammable. La distance entre le bandeau et l'appareil doit toujours être d'au moins 5 mm. Dimensions maximales du bandeau : 30 mm d'épaisseur x 70 mm de hauteur.
 - Scellez les surfaces découpées des plans de travail en bois avec une colle spéciale pour les protéger de l'humidité.

Préparation du meuble pour l'installation standard (a)

- Utilisez des plans de travail de 20 mm à 50 mm d'épaisseur.

Remarque : Les plans de travail de 12 mm à 20 mm d'épaisseur doivent être utilisés avec un écarteur disponible auprès du service après-vente.

Installation sur un tiroir ou une niche d'encastrement

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!

Pendant le fonctionnement, les parties accessibles peuvent devenir chaudes.
En l'absence de four encastré sous la table de cuisson et si la partie inférieure est accessible, veuillez suivre ces instructions :

Pour les tables de cuisson à gaz équipées d'un brûleur wok, ajoutez un plancher intermédiaire non inflammable (par exemple en métal ou en contreplaqué) à 10 mm de la surface de cuisson.

→ Fig. 15

Pour les tables de cuisson à gaz sans brûleur wok, il est recommandé d'ajouter un plancher intermédiaire sous la table de cuisson.

→ Fig. 16

Dans les deux cas, la distance entre le plancher intermédiaire et la mise à la terre de l'appareil doit être d'au moins 10 mm.

L'épaisseur du plancher intermédiaire doit correspondre aux distances indiquées sur l'image.

Montage au-dessus d'un four

→ Fig. 17

Positionner l'appareil

1. Placez la table de cuisson, face supérieure vers le bas, sur une surface lisse et stable.
2. Collez le joint adhésif fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson. Le joint adhésif empêche la pénétration des liquides.
→ Fig. 18
3. Vissez les pinces fournies dans la position indiquée de manière à ce qu'elles tournent librement.
→ Fig. 19

4. Retournez la table de cuisson et insérez-la dans l'évidement. Insérez la table de cuisson contre l'avant de l'évidement.

→ Fig. 110

5. Tournez les pinces et serrez-les à fond.

→ Fig. 111

La position des pinces dépend de l'épaisseur du plan de travail.

Remarque : Ne collez pas l'appareil au plan de travail avec du silicone.

Démonter l'appareil

1. Débranchez l'appareil des connexions électriques et de gaz.
2. Dévissez les pinces et procédez dans l'ordre inverse.

Raccorder le gaz

Respectez les directives nationales en vigueur.

⚠ PRUDENCE – Risque d'explosion!

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

- ▶ Après avoir travaillé sur les raccords, contrôlez toujours leur étanchéité.
- Disposez le raccordement au gaz de manière à ce que le robinet d'arrêt soit accessible.
- S'assurer que les informations relatives au type de gaz et à la pression de gaz figurant sur la plaque signalétique correspondent aux conditions locales de raccordement.
- Raccordez l'appareil à une conduite de gaz rigide ou à un flexible métallique.
- Le flexible métallique ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles du meuble dans lequel l'appareil est installé (par exemple, un tiroir) et ne doit pas passer dans des zones pouvant être obstruées.
- Coude de raccordement du gaz sur l'appareil : R 1/2.
- Ne déplacez pas le coude de raccordement du gaz et ne le tordez pas.

Raccordement à une bouteille de gaz ou à un réservoir de gaz liquide

- ▶ En cas de flamme de grande taille ou instable, contrôlez que le régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide fonctionne correctement.

Remarque : Vous pouvez installer un système de sécurité contre les surpressions qui limite ou coupe l'arrivée de gaz en cas de panne du régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide.

Pièces de rechange pour le raccordement au gaz

Si la réglementation du pays l'autorise, vous pouvez obtenir des pièces pour le raccordement au gaz auprès du service après-vente technique.

→ Fig. 121

Raccordement gaz R 1/2

→ Fig. 123

Raccordement gaz G 1/2

1. Remplacez le coude de raccordement au gaz de l'appareil par le coude de raccordement au gaz G 1/2 fourni dans le sac d'accessoires.
→ Fig. 124
2. Insérez le joint entre le raccordement au gaz de l'appareil et l'alimentation en gaz.

Branchement électrique

- Cet appareil est de type Y : le câble de raccordement ne doit pas être remplacé par l'utilisateur, mais uniquement par le service après-vente technique. Respectez le type de câble et la section minimale.
- Les tables de cuisson sont livrées avec un cordon d'alimentation avec ou sans fiche.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de rallonge ni de bloc multiprise.
- Raccordez uniquement les appareils équipés d'une fiche à des prises de courant dotées d'un conducteur de protection correctement installé.
- Raccorder l'appareil à une installation fixe et des sectionneurs correspondants doivent être installés conformément aux prescriptions d'installation.

→ Fig. 15

- BN : marron
- BU : bleu
- GN/YE : jaune et vert

Modification du type de gaz

Si la réglementation du pays le permet, cet appareil peut être adapté à d'autres types de gaz, à condition qu'ils soient indiqués sur la plaque signalétique. Vous trouverez les pièces correspondantes dans le sac fourni avec l'appareil ou vous pouvez les obtenir auprès du service après-vente. Vous trouverez la bonne combinaison pour le brûleur et le type de gaz respectifs dans le tableau → Fig. 1.

C	Brûleur éco
D	Brûleur standard
E	Brûleur puissant
F	Brûleur multi-couronnes Miniwok
G	Brûleur multi-couronnes Wok
H	Brûleur multi-couronnes Dualwok ■ 1 - Flamme extérieure ■ 2 - Flamme intérieure

Régulation des robinets

1. Réglez les éléments de commande sur le niveau de puissance minimal et retirez-les. Retirez le socle des éléments de commande.
2. Pour accéder à la vis bypass, appuyez sur le support en caoutchouc souple avec la pointe du tournevis.
→ Fig. 16
Ne retirez jamais l'anneau d'étanchéité. L'anneau d'étanchéité empêche les liquides et les poussières de pénétrer à l'intérieur de l'appareil, ce qui pourrait entraver son bon fonctionnement.
3. Lors du réglage des vis bypass (M), respectez le tableau → Fig. 1.
 - A : serrez fermement les vis bypass.
 - B : les vis bypass doivent arriver au ras de la douille.→ Fig. 17

Remplacer les buses

1. Retirez les grilles, ainsi que tous les chapeaux de brûleur et les répartiteurs.
2. Remettez les buses en place à l'aide de la clé appropriée et serrez-les soigneusement pour garantir leur étanchéité.
→ Fig. 18, → Fig. 19, → Fig. 20
Veillez à ce que la buse ne se détache pas lors de l'enlèvement ou de la fixation.

Réinstaller l'appareil

- Réinstallez les composants de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse.

Vérifier la fonctionnalité

1. Vérifiez que le fait de tourner le bouton entre la position de puissance maximale et la position de puissance minimale ne provoque pas l'extinction du brûleur ou un retour de flamme.
2. Si la sortie de gaz du brûleur n'est pas correcte, dans le tableau → Fig. 1 vérifiez que l'injecteur et la position de la vis bypass sont corrects.

Documenter la modification du type de gaz

- Placez l'autocollant indiquant le nouveau type de gaz près de la plaque signalétique.

hu

Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.
- Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.
- A csatlakoztatást követően ellenőrizze a tömítettséget.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

A gázszivárgás robbanást okozhat.

- A másik gázfajtára való átállással összefüggő összes szerelési, csatlakoztatási, beüzemelési és átállítási munkát arra feljogosított szakembernek kell a mindenkor érvényes szabályozások és jogi előírások, valamint a helyi áram- és gázszolgáltató előírásainak figyelembe vételével elvégezni. Különös figyelmet kell szentelni a szellőzés az érvényben lévő rendelkezéseknek és irányelveknek megfelelő kialakítására. A másik gázfajtára való átállással összefüggő munkák ügyében azt ajánljuk, hívja a vevőszolgálatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!



Figyelem! Mágneses mező!



Figyelmeztetés a szívritmus-szabályozót viselők számára!

A kezelőelemek alapjai és a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. a szívritmus-szabályozók vagy inzulinpumpák működését.

- Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a kezelőelemek alapjaitól és a kezelőelemektől.
- Soha ne viselje a kezelőelemek alapját és a kezelőelemeket a testén.
- Ügyeljen a konyha megfelelő szellőzésére, különösen a gázfőzőkészülék üzeme során.
- A készüléket ne csatlakoztassa égéstermék-termelő készülékekhez való szellőzőberendezéshez.
- Soha ne helyezze a készüléket hajóba vagy járműbe.
- A garancia csak a készülék rendeltetésszerű használatára esetén érvényes.

- A készülék beszerelése előtt ellenőrizze, hogy a szolgáltató helyi értékei kompatibilisek-e a készülék típustáblán megadott beállításával (gázfajta és gáznyomás, teljesítmény, feszültség).
- A hálózati kábelt rögzítse a szekrényen, megakadályozva, hogy a sütő forró részei érintkezzenek a főzőlappal.
- A készüléken végzett bármilyen munka előtt válassza le a készüléket a gáz- és áramellátásról.
- Az áramellátással rendelkező készülékeket földelje.
- Ne hajtson végre módosítást a készülék belső részeiben. Szükség esetén forduljon vevőszolgálatunkhoz.

A készülék felállítása előtt

- A készülék az EN 30-1-1 gázkészülékek: beépíthető készülékre vonatkozó irányelv szerinti 3. osztálynak felel meg.
- A bútordarab, amelybe a készüléket beépítik, legyen megfelelően rögzítve és legyen stabil.
- A készülék közelében lévő bútorok laminált burkolata és az azt tartó ragasztó nem éghető és hőálló anyagból készüljön.
- Ezt a készüléket ne szerelje fel hűtőszekrények, mosogatógépek vagy hasonlóké fölé.
- A készüléket csak kényszerített szellőzéssel ellátott sütő fölé szabad beszerelni. A sütő méreteit ellenőrizze a sütő beszerelési útmutatójában.
- Ha a főzőfelület alá sütő kerül beépítésre, a munkalap vastagsága eltérhet az útmutatóban megadott méretektől. Vegye figyelembe a sütő szerelési útmutatójának utasításait.
- Ha egy elszívóventilátort ill. páraelszívót szerel be, vegye figyelembe ezek beszerelési útmutatóját. Mindig vegye figyelembe a függőleges minimális távolságot a főzőlaptól.

→ Ábra 11, → Ábra 12

A bútor előkészítése

- A munkalapban készítsen egy, a kívánt méretekkel rendelkező kivágatot.
- Ábra 13, → Ábra 14
- A beépítési fülkéhez a megadott távolságnál közelebb elhelyezett burkolatnak nem éghető anyagból kell készülnie. A burkolat és a készülék között mindig legyen legalább 5 mm távolság. A burkolat maximális méretei: 30 mm vastagság x 70 mm magasság.
 - A fa munkalapok vágási felületét speciális ragasztóval szigetelje, hogy megvédje a nedvességtől.

Bútor előkészítése a normál beszereléshez (a)

- Csak 20 mm és 50 mm közötti vastagságú munkalapokat használjon.

Megjegyzés: A 12 mm és 20 mm közötti vastagságú munkalapok esetén távtartót kell használni, amely a műszaki vevőszolgálatnál beszerezhető.

Fiókra vagy szekrényre történő szerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A berendezés hozzáférhető részei üzemeltetés közben felforrósodhatnak.

Ha a főzőfelület alatt nincs beépített sütő és az alsó rész hozzáférhető, vegye figyelembe ezeket az utasításokat:

Wok égőfejjel rendelkező gáz főzőfelületek esetén helyezzen be egy nem gyúlékony elválasztólapot (pl. fémből vagy rétegelt lemezből) a főzőfelülettől 10 mm-es távolságra.

→ Ábra 15

Wok égőfej nélküli gáz főzőfelületek esetén javasolt a főzőfelület alatt egy elválasztólap behelyezése.

→ Ábra 16

Mindkét esetben az elválasztólap és a készülék földele közötti távolság legalább 10 mm legyen.

Az elválasztólap vastagsága feleljen meg az ábrán lévő távolságoknak.

Beépítés sütő fölé

→ Ábra 17

A készülék elhelyezése

1. A főzőlapot a felső oldalával lefelé helyezze egy síma, stabil alátétre.
 2. A mellékelt ragasztott tömítést ragassza a főzőlap alsó peremére. A ragasztott tömítés megakadályozza a folyadékok behatolását.
- Ábra 18
3. A mellékelt kapcsokat úgy csavarozza be a megadott pozícióba, hogy azok szabadon forogjanak.
- Ábra 19
4. Fordítsa át a főzőlapot, és helyezze be a kivágatba. A főzőlapot az előoldalával helyezze be a kivágatba.
- Ábra 20
5. Fordítsa el és húzza meg a kapcsokat.
- Ábra 21

A kapcsok helyzete a munkalap vastagságától függ.

Megjegyzés: A készüléket ne rögzítse szilikonnal a munkalaphoz.

A készülék szétszerelése

1. Válassza le a készüléket az elektromos és a gáz-hálózatról.
2. Lazítsa meg a kapcsokat, és hajtson végre a lépéseket fordított sorrendben.

Gázcsatlakozás

Vegye figyelembe országa vonatkozó előírásait.

⚠ VIGYÁZAT – Robbanásveszély!

A gázszivárgás robbanást okozhat.

- ▶ A csatlakozásokon végzett munkát követően mindig ellenőrizze azok tömítettségét.
- A gázcsatlakozást úgy alakítsa ki, hogy a gázelzáró csap hozzáférhető legyen.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán szereplő, feszültségre, gázfajtára és gáznyomásra vonatkozó adatok egyeznek-e a helyi csatlakozási körülményekkel.
- A készüléket csatlakoztassa merev gázvezetékhez vagy egy rugalmas fémvezetékhez.
- A rugalmas fémvezeték nem érintkezhet a bútor mozgatható alkatrészeivel, amelyekbe a készülék be van építve (pl. egy fiókba), és nem vezethet át olyan részeken, amelyek beépíthetők.
- Gázcsatlakozó könyök a készüléknél: R 1/2 .
- A gázcsatlakozó könyököt ne mozdítsa el és ne csavarja el.

Csatlakoztatás gázpalackra vagy folyékonygáztartályra

- ▶ Nagy vagy instabil láng esetén ellenőrizze, hogy a gázpalack vagy a folyékonygáztartály szabályozója megfelelően működik-e.

Megjegyzés: Telepíthet túlnyomásbiztosítót, amely a gázellátást korlátozza vagy megszakítja, ha a gázpalack vagy a folyékonygáztartály szabályozója meghibásodik.

Gázcsatlakozás pótalkatrészei

Ha az adott ország előírásai lehetővé teszik, a gázcsatlakozáshoz a műszaki vevőszolgáltatón keresztül igényelhet alkatrészeket.

→ Ábra 12

R 1/2 gázcsatlakozás

→ Ábra 13

G 1/2 gázcsatlakozás

1. A készüléken lévő gázcsatlakozó könyököt cserélje ki a tartozéktasakban található G 1/2 gázcsatlakozó könyökkel.
→ Ábra 14
2. A tömítést helyezze a készülék gázcsatlakozója és a gázellátás közé.

Elektromos csatlakoztatás

- Ez a készülék az Y típusúhoz tartozik: a csatlakozókábelt a felhasználó nem cserélheti ki, csak a műszaki vevőszolgálat. Vegye figyelembe a kábel típusát és a minimális keresztmetszetet.
- A főzőlapokat hálózati kábelrel, valamint csatlakozódugóval vagy anélkül szállítjuk.
- A csatlakozóvezeték csak eredeti vezetékkel pótolható. Ez a vevőszolgáltatónál kapható.
- Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.
- A csatlakozódugóval ellátott készülékeket csak rendeltetésszerűen felszerelt védővezetővel rendelkező aljzathoz csatlakoztassa.
- A készüléket csatlakoztassa egy rögzített beszerelési háttérhez, és a beszerelési előírások szerint alkalmazzon megfelelő megszakítót.

→ Ábra 15

- BN: barna
- BU: kék
- GN/YE: sárga és zöld

A gázfajta átállítása

Ha az ország előírásai engedélyezik, más gázfajtához is beállíthatja a készüléket, amennyiben ezek fel vannak sorolva a típustáblán.

A megfelelő alkatrészeket a készülékkel együtt szállított tasakban találja, vagy megrendelheti a vevőszolgáltatónál. A táblázatban → Ábra 16 megtalálja a minimális égőhöz és gázfajtához megfelelő kombinációt.

C	Takarékos égőfej
D	Normál égőfej
E	Erős égőfej
F	Miniwok többkoronás égő
G	Wok többkoronás égő
H	Dualwok többkoronás égő
	■ 1 - Külső láng
	■ 2 - Belső láng

A csapok szabályozása

1. A kezelőelemeket állítsa a minimális főzési fokozatra, majd húzza ki. Távolítsa el a kezelőelemek alapját.
2. Az áteresztő csavarhoz való hozzáféréshez a csavarhúzó hegyével nyomja meg a rugalmas gumitartót.
→ Ábra 16
Soha ne vegye ki a tömítőgyűrűt. A tömítőgyűrűk megakadályozzák, hogy folyadék vagy szennyeződés kerüljön a készülék belsejébe, ami befolyásolhatja annak működőképességét.
3. Az áteresztő csavarok (M) beállításánál vegye figyelembe a táblázatot → Ábra 17.
 - A: Húzza meg az áteresztő csavarokat.
 - B: Az áteresztő csavaroknak mindig a foglalatnál egy szintben kell lenniük.→ Ábra 17

Fűvókák cseréje

1. Távolítsa el a rácsokat, égőfejfedeleteket és elosztókat.
2. A fűvókákat a megfelelő csavarkulcs segítségével helyezze vissza, és húzza meg gondosan a tömítettség biztosítására.
→ Ábra 18, → Ábra 19, → Ábra 20
Ügyeljen arra, hogy a fűvóka ne váljon le a levétel vagy a rögzítés során.

A készülék visszaszerelése

- ▶ Szerelje vissza a készülék alkatrészeit fordított sorrendben.

Működőképesség ellenőrzése

1. Ellenőrizze, hogy a forgatógomb maximális és minimális teljesítményre mutató helyzete közötti elforgatása következtében nem alszik-e ki vagy gyullad-e vissza az égő.
2. Ha a fűvóka gázkimenete nem megfelelő, ellenőrizze a táblázatban → Ábra 16, hogy a fűvóka és az áteresztő csavar helyzete megfelelő-e.

A gázfajta átállításának dokumentálása

- ▶ Az új gázfajta adatait tartalmazó címkét a típustábla közelébe ragassza fel.

it

Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.
- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Una volta realizzato l'allacciamento, eseguire un test di tenuta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione.

- ▶ Tutti i lavori di installazione, allacciamento, regolazione e conversione a un altro tipo di gas devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato, nel rispetto delle norme vigenti e dei requisiti di legge, nonché delle disposizioni dei fornitori locali di elettricità e gas. Prestare particolare attenzione alle disposizioni e alle linee guida applicabili

per la ventilazione. Per i lavori di conversione a un altro tipo di gas si consiglia di rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!



Attenzione campo magnetico



Attenzione per le persone con pacemaker
Negli elementi di comando e nelle relative basi sono installati magneti permanenti. I magneti possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dagli elementi di comando e dalle relative basi magnetiche.
- ▶ Non trasportare mai gli elementi di comando e le relative basi sul proprio corpo.
- Verificare la corretta ventilazione della cucina, in particolare durante l'utilizzo dell'apparecchio di cottura a gas.
- Non collegare l'apparecchio a un impianto di aspirazione dei gas di scarico dei prodotti della combustione.
- Non montare mai questo apparecchio su barche o autovetture.
- La garanzia è valida solo se l'apparecchio viene utilizzato per lo scopo previsto.
- Prima di installare l'apparecchio, verificare che le condizioni locali del fornitore siano compatibili con le impostazioni dell'apparecchio indicate sulla targhetta (tipo e pressione del gas, potenza, tensione).
- Fissare il cavo di alimentazione al mobile per evitare che tocchi le parti calde del forno o del piano cottura.
- Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, staccare l'alimentazione della corrente e del gas.
- Collegare gli apparecchi all'alimentazione elettrica con messa a terra.
- Non apportare modifiche all'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica.

Prima dell'installazione

- Questo apparecchio è conforme alla classe 3 secondo la norma EN 30-1-1 per apparecchi a gas: apparecchio da incasso.
- Il mobile in cui si installa l'apparecchio deve essere adeguatamente fissato e stabile.
- I mobili vicini all'apparecchio, i rivestimenti laminati e l'adesivo usato per fissarli devono essere realizzati con materiali non combustibili e resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio su frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie o simili.
- L'apparecchio può essere installato solo su un forno con ventilazione forzata. Controllare le dimensioni del forno nelle istruzioni di installazione del forno.
- Se si installa un forno sotto il piano cottura, lo spessore del piano di lavoro può differire dalle dimensioni indicate nel presente manuale. Prestare attenzione alle avvertenze presenti nelle istruzioni per il montaggio del forno.
- Se viene installato un ventilatore di scarico o un cofano di estrazione, seguire le relative istruzioni di installazione. Rispettare sempre la distanza verticale minima rispetto al piano cottura.

→ Fig. 11, → Fig. 2

Preparazione dei mobili

- Segare un'apertura delle dimensioni desiderate nel piano di lavoro.
→ Fig. 3, → Fig. 4
- Un pannello montato più vicino alla nicchia d'incasso rispetto alla distanza specificata deve essere realizzato in materiale non combustibile. Mantenere sempre una distanza minima di 5 mm tra il pannello e l'apparecchio. Misure massime del pannello: 30 mm di spessore x 70 mm di altezza.
- Sigillare le superfici di taglio dei piani di lavoro in legno con un adesivo speciale per proteggerle dall'umidità.

Preparazione del mobile per l'installazione standard (a)

- Utilizzare superfici di lavoro con uno spessore compreso tra 20 mm e 50 mm.

Nota: Le superfici di lavoro con uno spessore compreso tra 12 mm e 20 mm devono essere utilizzate con un distanziatore, disponibile tramite il servizio di assistenza tecnica.

Montaggio su un cassetto o un armadio

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli elementi accessibili possono diventare bollenti durante il funzionamento.

Se sotto il piano cottura non è presente un forno a incasso e la parte inferiore è accessibile, seguire queste istruzioni:

Per i piani cottura a gas con bruciatore wok, inserire un doppiofondo non combustibile (ad es. in metallo o compensato) a una distanza di 10 mm dal piano cottura.

→ Fig. 5

Per i piani cottura a gas senza bruciatore wok, si consiglia di inserire un doppiofondo sotto il piano cottura.

→ Fig. 6

In entrambi i casi, la distanza per il doppiofondo della messa a terra dell'apparecchio deve essere di almeno 10 mm.

Lo spessore del doppiofondo deve corrispondere alle distanze indicate nell'immagine.

Montaggio sopra un forno

→ Fig. 7

Collocazione dell'apparecchio

1. Posizionare il piano cottura con il lato superiore verso il basso su una superficie liscia e stabile.
2. Incollare la guarnizione adesiva fornita sul bordo inferiore del piano cottura. La guarnizione adesiva impedisce la penetrazione di liquidi.
→ Fig. 8
3. Avvitare le clip fornite in dotazione nella posizione indicata, affinché ruotino liberamente.
→ Fig. 9
4. Girare il piano di cottura e inserirlo nella cavità. Inserire il piano cottura contro il lato anteriore della cavità.
→ Fig. 10
5. Ruotare e stringere le clip.
→ Fig. 11

La posizione delle clip dipende dallo spessore del piano di lavoro.

Nota: Non incollare l'apparecchio con il silicone al piano di lavoro.

Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dagli allacciamenti dell'elettricità e del gas.

2. Svitare le clip e procedere in sequenza inversa.

Allacciamento del gas

Osservare le direttive specifiche di ogni Paese.

⚠ ATTENZIONE – Pericolo di esplosione!

La perdita di gas può causare un'esplosione.

- ▶ Dopo aver eseguito interventi sugli attacchi, verificare sempre la tenuta.
- Disporre il raccordo del gas in modo che il rubinetto d'arresto sia accessibile.
- Assicurarsi che le indicazioni riportate sulla targhetta identificativa relative a tipo di gas e pressione del gas coincidano con le condizioni di allacciamento locali.
- Collegare l'apparecchio a un tubo rigido del gas o a un tubo flessibile di metallo.
- Il tubo metallico flessibile non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile in cui è installato l'apparecchio (per esempio un cassetto) e non deve passare attraverso aree che possono essere ostruite.
- Squadretta di collegamento del gas sull'apparecchio: R 1/2.
- Non spostare o torcere la squadretta di collegamento del gas.

Collegamento alla bombola del gas o al serbatoio di gas liquido

- ▶ Se la fiamma è irregolare o instabile verificare se il regolatore della bombola del gas o del serbatoio del gas liquido funziona regolarmente.

Nota: È possibile installare un dispositivo di protezione dalla sovrappressione che limiti o scolleghi l'alimentazione del gas in presenza di un'avaria del regolatore della bombola del gas o del serbatoio del gas liquido.

Parti di ricambio per l'allacciamento del gas

Se le norme del Paese lo consentono, le parti per l'allacciamento del gas sono disponibili al servizio di assistenza tecnico.

→ Fig. 112

Allacciamento del gas R 1/2

→ Fig. 113

Allacciamento del gas G 1/2

1. Sostituire la squadretta di allacciamento del gas sull'apparecchio con la squadretta G 1/2 fornita nella busta degli accessori.
→ Fig. 114
2. Inserire la guarnizione tra il raccordo del gas dell'apparecchio e l'alimentazione del gas.

Allacciamento elettrico

- L'apparecchio appartiene al modello Y: la sostituzione del cavo di collegamento non deve essere eseguita dall'utilizzatore, ma dai tecnici del servizio di assistenza. Rispettare il tipo di cavo e la sezione trasversale minima.
- I piani cottura vengono consegnati con un cavo di rete con o senza spina.
- Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.
- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- Collegare gli apparecchi dotati di una spina solo a prese con un conduttore di terra installato correttamente.

- L'apparecchio deve essere collegato a un'installazione fissa e, in conformità alle norme relative all'installazione, devono essere predisposti i corrispondenti sezionatori.

→ Fig. 115

- BN: marrone
- BU: blu
- GN/YE: giallo e verde

Conversione del tipo di gas

Se le norme del paese lo permettono, è possibile adattare questo apparecchio ad altri tipi di gas purché siano elencati sulla targhetta.

Le parti corrispondenti si trovano nella borsa fornita con l'apparecchio o sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Nella tabella → Fig. 116 è riportata la combinazione adatta per ciascun bruciatore e tipo di gas.

C	Bruciatore piccolo
D	Bruciatore standard
E	Bruciatore a fiamma alta
F	Bruciatore a più corone per miniwok
G	Bruciatore a più corone per wok
H	Bruciatori a più corone per dual wok ■ 1 - Fiamma esterna ■ 2 - Fiamma interna

Regolazione dei rubinetti

1. Impostare gli elementi di comando sul livello di potenza minimo e tirarli fuori. Rimuovere la base degli elementi di comando.
2. Per accedere alla vite di bypass, premere sul supporto di gomma flessibile con la punta del cacciavite.
→ Fig. 116
Non rimuovere mai l'anello di tenuta. Gli anelli di tenuta evitano che liquidi e sporizia penetrino all'interno dell'apparecchio, eventualità che può comprometterne il funzionamento.
3. Per l'impostazione delle vite di bypass (M) attenersi alla tabella → Fig. 117.
 - A: fissare saldamente le viti di bypass.
 - B: le viti di bypass devono chiudersi a filo col supporto.
→ Fig. 117

Sostituzione degli ugelli

1. Rimuovere tutte le griglie, i coperchi bruciatore e i diffusori.
2. Reinserire gli ugelli con la chiave appropriata e stringere attentamente per assicurare la tenuta.
→ Fig. 118, → Fig. 119, → Fig. 120
Prestare particolare attenzione a che gli ugelli non si stacchino durante la rimozione o il fissaggio.

Rimontaggio dell'apparecchio

- ▶ Montare nuovamente i componenti dell'apparecchio seguendo la procedura in ordine inverso.

Verifica del funzionamento

1. Controllare che girando la manopola tra la posizione di massima potenza e quella di minima potenza non si verifichi lo spegnimento del bruciatore o il ritorno di fiamma.
2. Se la fuoriuscita di gas del bruciatore non è corretta, verificare nella tabella → Fig. 118 che l'ugello e la posizione della vite di bypass siano corretti.

Documentazione della conversione del tipo di gas

- Applicare l'etichetta con i dati del nuovo tipo di gas vicino alla targhetta di identificazione.

nl

Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.
- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Na het maken van de verbindingen een dichtheidscontrole uitvoeren.

WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

- Alle installatie-, aansluit-, regeling- en ombouwwerkzaamheden naar een ander type gas moeten door een geautoriseerde vakkracht en onder aanhouding van de steeds van toepassing zijnde regelgeving en wettelijke vereisten alsmede de voorschriften van de lokale stroom- en gasleverancier worden uitgevoerd. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de voor de ventilatie geldende bepalingen en richtlijnen. Voor de ombouwwerkzaamheden naar een ander type gas adviseren wij contact op te nemen met de klantenservice.

WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!



Opgelet magnetisch veld



Opgelet voor personen met pacemaker

In de bedieningselementen en de bedieningselementen zijn permanente magneten ingebouwd. Magnetten kunnen elektronische implantaten beïnvloeden, bijv. pacemaker of insulinepompen.

- Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot de magnetische bedieningselementen en bedieningselementen aan te houden.
- De bedieningselementen en de bedieningselementen nooit tegen het lichaam dragen.
- Let op voldoende ventilatie van de keuken, met name bij gebruik van het gaskooktoestel.
- Sluit het apparaat niet aan op een gasafvoersysteem voor verbrandingsproducten.
- Installeer dit apparaat nooit in boten of voertuigen.
- De garantie geldt uitsluitend bij correct gebruik van het apparaat.
- Controleer vóór de installatie van het apparaat, of de locale omstandigheden van het nutsbedrijf compatibel zijn met de op het typeplaatje vermelde apparaatinstellingen (type gas en druk, capaciteit en spanning).
- Bevestig de netkabel aan de kast, om te voorkomen dat deze in contact komt met hete onderdelen van de oven of de kookplaat.
- Sluit voor alle werkzaamheden aan het apparaat de stroomtoevoer en de gasaansluiting af.
- Sluit apparaten met voeding op de aarde aan.
- Voer geen wijzigingen meer uit binnenin het apparaat. Neem indien nodig contact op met onze technische service.

Vóór de opstelling

- Dit apparaat voldoet aan klasse 3 volgens EN 30-1-1 voor gastoestellen: inbouwapparaat.
- Het meubel, waarin het apparaat wordt ingebouwd, moet goed zijn bevestigd en stabiel zijn.
- De meubels in de buurt van het apparaat, de gelamineerde oppervlakken en de lijm waarmee ze zijn bevestigd, moet bestaan uit niet brandbare en hittebestendige materialen.
- Installeer dit apparaat niet op koelkasten, wasmachines, vaatwassers en dergelijke.
- Het apparaat mag alleen op een oven met geforceerde ventilatie worden geïnstalleerd. Controleer de afmetingen van de oven in de installatiehandleiding van de oven.
- Wanneer u onder de kookplaat een oven inbouwt, dan kan de dikte van het werkblad afwijken van de maatinformatie in deze handleiding. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Wanneer een afvoerventilator resp. een afzuigkap wordt geïnstalleerd, houd dan de installatiehandleiding daarvan aan. Houd altijd de minimale verticale afstand tot de kookplaat aan.

→ Fig. 1, → Fig. 2

Meubel voorbereiden

- Zaag in het werkblad een uitsparing met de gewenste afmetingen uit.
- Fig. 3, → Fig. 4
- Een plaat, welke dicht bij de inbouw is aangebracht dan de aangegeven afstand, moet uit niet brandbaar materiaal bestaan. Tussen plaat en toestel altijd minstens 5 mm afstand houden. Maximale afmetingen van de plaat: 30 mm dikte x 70 mm hoogte.
 - De snijvlakken van houten werkbladen met een speciale lijm sealen, om deze tegen vocht te beschermen.

Voorbereiding van het meubel voor de standaardinstallatie (a)

- Gebruik werkbladen met een dikte van tussen de 20 mm en 50 mm.

Opmerking: Werkbladen met een dikte tussen de 12 mm en 20 mm moeten met een afstandhouder worden gebruikt, welke via de technische klantenservice verkrijgbaar is.

Montage op een lade of een kast

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het bedrijf kunnen toegankelijke delen heet worden.

Wanneer er zich onder de kookplaat een inbouwoven bevindt en het onderste deel toegankelijk is, volg dan deze aanwijzingen op:

Voor de gaskookplaat met een wokbrander voegt u een niet brandbaar tussenschot (bijv. van metaal of multiplex) op een afstand van 10 mm tot het kookvlak in.

→ Fig. 5

Voor gaskookplaten zonder wokbrander wordt aangeraden een tussenschot onder het kookveld in te voegen.

→ Fig. 6

In beide gevallen moet de afstand van het tussenschot tot de aarding van het apparaat tenminste 10 mm bedragen.

De dikte van het tussenschot moet overeenkomen met de afstanden op de afbeelding.

Inbouw boven een bakoven

→ Fig. 7

Apparaat positioneren

1. Leg de kookplaat met de bovenkant naar beneden op een gladde, stabiele ondergrond.
2. Plak de meegeleverde kleefafdichting op de onderkant van de kookplaat. De kleefafdichting voorkomt het binnendringen van vloeistoffen.
→ Fig. 8
3. Schroef de meegeleverde klemmen in de aangegeven positie er zo in dat ze vrij kunnen draaien.
→ Fig. 9
4. Draai de kookplaat om en plaats deze in de uitsparing. Plaats de kookplaat tegen de voorrand van de uitsparing.
→ Fig. 10
5. Draai de klemmen en trek ze aan.
→ Fig. 11
De positie van de klemmen is afhankelijk van de dikte van het werkblad.
Opmerking: Plak het apparaat niet met silicone op het werkblad.

Apparaat demonteren

1. Ontkoppel het apparaat van de stroom- en gasaansluitingen.
2. Draai de klemmen los en volg de procedure in omgekeerde volgorde.

Gas aansluiten

Houd u aan de richtlijnen van het betreffende land.

⚠ VOORZICHTIG – Kans op explosie!

Een gaslek kan een explosie veroorzaken.

- ▶ Controleer na werkzaamheden aan de aansluitingen deze altijd of deze dicht zijn.
- Plaats de gasaansluiting zo, dat de afsluitkraan toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat de informatie over type gas en gasdruk zoals vermeld op het typeplaatje overeenkomen met de lokale aansluitvoorwaarden.
- Sluit het apparaat aan op een starre gasleiding of een flexibele metalen leiding.
- De flexibele metalen leiding mag niet in contact komen met bewegelijke delen van het meubel waarin het apparaat is ingebouwd, (bijv. een lade) en mag niet door ruimtes leiden, die geblokkeerd kunnen worden.
- Gasaansluitbeugel op het apparaat: R 1/2 .
- De gasaansluitbeugel niet bewegen of verdraaien.

Aansluiting op gasfles of lpg-tank

- ▶ Controleer bij een grote of instabiele vlam of de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank correct werkt.

Opmerking: U kunt een overdrukbeveiliging installeren, die de gastoevoer beperkt of scheidt als de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank uitvalt.

Reserve-onderdelen voor gasaansluiting

Wanneer de voorschriften van het land het toelaten, kunt u onderdelen voor de gasaansluiting verkrijgen bij de technische klantenservice.

→ Fig. 12

Gasaansluiting R 1/2

→ Fig. 13

Gasaansluiting G 1/2

1. Vervang de gasaansluitbeugel op het apparaat door de in de zak met toebehoren meegeleverde gasaansluitbeugel G 1/2.
→ Fig. 14

2. Plaats de afdichting tussen de gasaansluiting van het apparaat en de gastoevoer.

Elektrische aansluiting

- Het apparaat is van type Y: de aansluitkabel mag niet door de gebruiker, maar uitsluitend door de technische service worden vervangen. Houd het kabeltype en de minimale aderdiameter aan.
- De kookplaten worden met een voedingskabel met of zonder stekker geleverd.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de service verkrijgbaar.
- Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- Sluit apparaten die met een stekker zijn uitgerust, uitsluitend aan op stopcontacten met een correct geïnstalleerde randaarde.
- Het apparaat op een vaste installatie aansluiten en de scheidingsschakelaars overeenkomstig de installatievoorschriften installeren.
→ Fig. 15
- BN: Bruin
- BU: Blauw
- GN/YE: Geel en groen

Omschakeling naar een ander gastype

Wanneer de voorschriften van een land het toelaten, kan dit apparaat aan andere typen gas aanpassen worden aangepast, voor zover deze op het typeplaatje zijn vermeld.

De passende onderdelen vindt u in de zak die met het apparaat is meegeleverd, of u kunt ze betrekken via de service. In de tabel → Fig. 16 vindt u voor de betreffende brander en het betreffende gastype de passende combinatie.

C	Spaarbrander
D	Normale brander
E	Sterke brander
F	Miniwok meer-kronen brander
G	Wok meer-kronen brander
H	Dualwok meer-kronen brander
	■ 1 - Buitenste vlam
	■ 2 - Binnenste vlam

Regulering van de kraan

1. De bedieningselementen op de minimale vermogensstand zetten en eruit trekken. De sokkels van de bedieningselementen verwijderen.
2. Om bij de bypass-schroef te komen, met de punt van de schroevendraaier op de flexibele rubberen houder drukken.
→ Fig. 16
Verwijder nooit de afdichting. De afdichtingen voorkomen dat er vloeistof of vuil in het binnenste van het apparaat komt, wat een nadelige invloed op de werking kan hebben.
3. Houd voor het instellen van de bypass-schroeven (M) de Tabel → Fig. 17 aan.
 - A: Draai de bypass-schroeven stevig aan.
 - B: De bypassschroeven moeten vlak aansluiten op de omranding.
→ Fig. 17

Koppen vervangen

1. Verwijder roosters, branderdeksels en verdelers.
2. Zet de koppen er met de passende moersleutel er weer in en draai ze zorgvuldig vast, om de lek-dichtheid te waarborgen.
→ Fig. 18, → Fig. 19, → Fig. 20

Erop letten dat de kop tijdens het afnemen of het bevestigen niet losraakt.

Apparaat weer inbouwen

- ▶ Bouw de apparaatcomponenten in omgekeerde volgorde weer in.

Functionaliteit controleren

1. Controleer of het draaien van de draaiknop tussen de positie voor maximaal vermogen en de positie voor minimaal vermogen niet tot het doven van de brander of flashback leidt.
2. Controleer wanneer de gasuitstroming van de brander niet correct is in de Tabel → Fig. 1 of de kop en de stand van de bypass-schroef correct zijn.

Omschakeling naar het type gas documenteren

- ▶ Plak de sticker met de vermelding van het nieuwe type gas in de buurt van het typeplaatje.

pl

Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Ilustracje przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter orientacyjny.
- Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.
- Po wykonaniu połączeń należy przeprowadzić test szczelności.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu.

- ▶ Wszystkie prace związane z instalacją, podłączeniem, regulacją i przestawieniem na inny rodzaj gazu muszą być wykonywane przez autoryzowanego specjalistę zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami prawnymi, jak również z przepisami lokalnych dostawców energii elektrycznej i gazu. Szczególną uwagę należy zwrócić na przepisy i wytyczne dotyczące wentylacji. W przypadku prac związanych z przestawieniem na inny rodzaj gazu zalecamy kontakt z serwisem.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!



Uwaga: pole magnetyczne



Uwaga skierowana do osób z rozrusznikami serca

W podstawach elementów obsługi i samych elementach obsługi zamontowane są magnesy trwałe. Magnesy mogą mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny zachowywać odstęp co najmniej 10 cm od magnetycznych podstaw elementów obsługi oraz samych elementów obsługi.
- ▶ Nigdy nie nosić podstawy elementu obsługi ani samego elementu obsługi na ciele.
- Zapewnić dostateczną wentylację kuchni, szczególnie przy korzystaniu z kuchenki gazowej.

- Nie podłączać urządzenia do instalacji odprowadzającej produkty spalania.
- Nigdy nie ustawiać tego urządzenia na łodziach lub pojazdach.
- Gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy urządzenie jest używane zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, czy lokalne warunki dostawcy są zgodne z ustawieniami urządzenia podanymi na tabliczce znamionowej (rodzaj i ciśnienie gazu, moc, napięcie).
- Przymocować przewód zasilający do szafki, aby nie dotykał gorących części piekarnika lub płyty grzewczej.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy wyłączyć zasilanie elektryczne i dopływ gazu.
- Podłączyć urządzenie z zasilaniem elektrycznym do uziemienia.
- Nie dokonywać żadnych modyfikacji we wnętrzu urządzenia. W razie potrzeby skontaktować się z naszym serwisem technicznym.

Przed ustawieniem

- To urządzenie odpowiada klasie 3 zgodnie z EN 30-1-1 dla urządzeń gazowych: urządzenie do zabudowy.
- Mebel, w którym montowane jest urządzenie, musi być odpowiednio zamocowany i stabilny.
- Meble znajdujące się w pobliżu urządzenia, panele laminowane oraz klej użyty do ich mocowania muszą być wykonane z materiałów niepalnych i odpornych na wysoką temperaturę.
- Nie instalować tego urządzenia na lodówce, pralce, zmywarce itp.
- Urządzenie może być instalowane wyłącznie na piekarniku z wymuszoną wentylacją. Sprawdzić wymiary piekarnika w instrukcji instalacji piekarnika.
- Jeżeli pod płytą grzewczą zamontowany będzie piekarnik, grubość blatu roboczego może odbiegać od wartości podanych w niniejszej instrukcji. Przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji montażu piekarnika.
- W przypadku instalacji wentylatora wyciągowego lub okapu kuchennego należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji. Należy zawsze uwzględnić minimalny odstęp w pionie od płyty grzewczej.

→ Rys. 1, → Rys. 2

Przygotowanie mebla

- Wyciąć w blacie roboczym wycięcie o żądanych wymiarach.
- Rys. 3, → Rys. 4
- Przesłona zamontowana bliżej wnętrza do zabudowy niż podana odległość musi być wykonana z materiału niepalnego. Między przesłoną a urządzeniem należy zawsze zachować odstęp co najmniej 5 mm. Maksymalne wymiary przesłony: grubość 30 mm x wysokość 70 mm.
 - Powierzchnie cięcia drewnianych blatów roboczych należy zabezpieczyć przed wilgocią specjalnym klejem.

Przygotowanie mebla do standardowej instalacji (a)

- Należy stosować blaty robocze o grubości od 20 mm do 50 mm.

Uwaga: Blaty robocze o grubości od 12 mm do 20 mm należy stosować z rozpórką, którą można uzyskać w serwisie klienta.

Montaż na szufladzie lub szafce

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas pracy dostępne części mogą się nagrzewać.

Jeśli pod płytą grzewczą nie ma wbudowanego piekarnika, a dolna część jest dostępna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

W przypadku gazowych płyt grzewczych z palnikiem Wok należy umieścić niepalną płytę przegradzającą (np. z metalu lub sklejkę) w odległości 10 mm od powierzchni grzewczej.

→ Rys. 5

W przypadku gazowych płyt grzewczych bez palnika Wok zalecamy umieszczenie płyty przegradzającej pod płytą grzewczą.

→ Rys. 6

W obu przypadkach odległość między płytą przegradzającą a uziemieniem urządzenia musi wynosić co najmniej 10 mm.

Grubość płyty przegradzającej musi odpowiadać odległościom na rysunku.

Montaż nad piekarnikiem

→ Rys. 7

Pozycjonowanie urządzenia

1. Umieścić płytę grzewczą na gładkiej, stabilnej powierzchni górną stroną do dołu.
2. Przykleić dostarczoną uszczelkę samoprzylepną do dolnej krawędzi płyty grzewczej. Uszczelka samoprzylepna zapobiega przedostawaniu się ciepła.
→ Rys. 8
3. Przykręcić dostarczone uchwyty we wskazanej pozycji tak, aby mogły się swobodnie obracać.
→ Rys. 9
4. Odwrócić płytę grzewczą i włożyć ją we wgłębienie. Dosunąć płytę grzewczą do przedniej części wgłębienia.
→ Rys. 10
5. Przykręcić uchwyty i dokręcić je.
→ Rys. 11
Pozycja uchwytów zależy od grubości blatu roboczego.
Uwaga: Nie przyklejać urządzenia do blatu roboczego za pomocą silikonu.

Demontaż urządzenia

1. Odłączyć urządzenie od przyłączy prądu i gazu.
2. Odkręcić uchwyty i wykonać odpowiednie czynności w odwrotnej kolejności.

Podłączanie gazu

Przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju.

WAŻNE – Ryzyko wybuchu!

Wyciek gazu może spowodować wybuch.

- ▶ Podczas prac na przyłączach należy zawsze sprawdzić ich szczelność.
- Zamontować przyłącze gazowe w taki sposób, aby zawór odcinający był dostępny.
- Upewnić się, że informacje dotyczące rodzaju i ciśnienia gazu na tabliczce znamionowej odpowiadają lokalnym warunkom podłączenia.
- Podłączyć urządzenie do sztywnego przewodu gazowego lub elastycznego przewodu metalowego.
- Giętki przewód metalowy nie może stykać się z ruchomymi częściami mebli, w których zamontowane jest urządzenie (np. z szufladą), jak również być prowadzony w przestrzeniach, które mogą być zabudowane.
- Kątownik przyłącza gazowego urządzenia: R 1/2.

- Nie przesuwac ani nie przekreczac kątownika przyłącza gazowego.

Podłączanie do butli gazowej lub zbiornika gazu płynnego

- ▶ Jeśli płomień jest duży lub niestabilny, należy sprawdzić, czy regulator butli gazowej lub zbiornika gazu płynnego działa prawidłowo.

Uwaga: Można zainstalować nadciśnieniowe urządzenie zabezpieczające, które ogranicza lub odcina dopływ gazu w przypadku awarii regulatora butli gazowej lub zbiornika gazu płynnego.

Części zamienne do przyłącza gazowego

Jeśli zezwalają na to przepisy danego kraju, części zamienne do przyłącza gazowego można zamówić w serwisie technicznym.

→ Rys. 12

Przyłącze gazowe R 1/2

→ Rys. 13

Przyłącze gazowe G 1/2

1. Wymienić kątownik przyłącza gazowego urządzenia na dostarczony w torbie na akcesoria kątownik przyłącza gazowego G 1/2.
→ Rys. 14
2. Włożyć uszczelkę pomiędzy przyłącze gazowe urządzenia a dopływ gazu.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- W przypadku tego urządzenia chodzi o typ Y: Przewód przyłączeniowy nie może być wymieniany przez użytkownika, lecz tylko przez serwis techniczny. Stosować odpowiedni typ przewodu i przestrzegać minimalnego przekroju.
- Płyty grzewcze są dostarczane z przewodem zasilającym z wtyczką lub bez.
- Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny. Przewód ten można nabyć w serwisie.
- Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- Urządzenia wyposażone we wtyczkę podłączać wyłącznie do gniazd z prawidłowo zainstalowanym przewodem ochronnym.
- Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji i zamontować odpowiednie rozłączniki od sieci elektrycznej zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji.
→ Rys. 15
- BN: brązowy
- BU: niebieski
- GN/YE: żółty i zielony

Przestawianie na inny rodzaj gazu

Jeśli pozwalają na to przepisy danego kraju, urządzenie można przystosować do eksploatacji z użyciem innych rodzajów gazu, pod warunkiem, że są one wymienione na tabliczce znamionowej. Odpowiednie części znajdują się w torbie dołączonej do urządzenia lub zamówić w serwisie. W tabeli → Rys. 16 można znaleźć kombinację odpowiednią dla danego palnika i rodzaju gazu.

C	Palnik oszczędny
D	Palnik zwykły
E	Palnik o dużej mocy
F	Palnik wielokoronowy Miniwok
G	Palnik wielokoronowy Wok
H	Palnik wielokoronowy Dualwok

- 1 - zewnętrzny płomień
- 2 - wewnętrzny płomień

Regulacja zaworów

1. Ustawić elementy obsługi na minimalny stopień mocy i wyciągnąć. Usunąć cokół elementów obsługi.
2. W celu uzyskania dostępu do śruby obejściowej nacisnąć końcówką śrubokręta elastyczny gumowy uchwyt.
→ Rys. 16
W żadnym wypadku nie zdejmować pierścienia uszczelniającego. Pierścienie uszczelniające zapobiegają przedostawaniu się płynów i zanieczyszczeń do wnętrza urządzenia, co może mieć negatywny wpływ na jego działanie.
3. Podczas ustawiania śrub obejściowych (M) należy postępować zgodnie z tabelą → Rys. 17.
 - A: Dokręcić śruby obejściowe.
 - B: Śruby obejściowe i oprawa muszą znajdować się w jednej płaszczyźnie.
 → Rys. 17

Wymiana dysz

1. Zdjąć ruszty, nakrywki palników i dyfuzory.
2. Wymienić dysze za pomocą odpowiedniego klucza i dokładnie dokręcić, aby zapewnić szczelność.
→ Rys. 18, → Rys. 19, → Rys. 20
Należy zwrócić uwagę na to, aby nie oderwać dyszy przy jej wyciąganiu lub mocowaniu w palniku.

Ponowny montaż urządzenia

- Ponownie zmontować elementy urządzenia w odwrotnej kolejności.

Kontrola działania

1. Sprawdzić, czy obrócenie pokrętła pomiędzy pozycją mocy maksymalnej a pozycją mocy minimalnej nie powoduje zgaśnięcia palnika lub cofnięcia płomienia.
2. Jeśli wypływ gazu z palnika nie jest prawidłowy sprawdzić w tabeli → Rys. 1, czy dysza i położenie śruby obejściowej są prawidłowe.

Udokumentowanie przestawienia na inny rodzaj gazu

- Umieścić naklejkę z informacją o nowym rodzaju gazu w pobliżu tabliczki znamionowej.

pt

Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- Leia atentamente este manual.
- As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.
- Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
- Depois de estabelecidas as ligações, realize um teste de deteção de fugas.

⚠ AVISO – Risco de explosão!

As fugas de gás podem provocar explosões.

- Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e conversão para um outro tipo de gás têm de ser realizados por um técnico autorizado, devendo este respeitar os respetivos regulamentos

aplicáveis e disposições legais, assim como as regras dos distribuidores locais de eletricidade e gás. Deve dar-se especial atenção às disposições e diretivas válidas para a ventilação. Para trabalhos de conversão para um outro tipo de gás recomendamos que recorra ao serviço de apoio ao consumidor.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!



Atenção campo magnético



Atenção a pessoas com pacemaker

Nas bases dos comandos e nos comandos estão integrados ímanes permanentes. Os ímanes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação às bases dos comandos magnéticas e aos comandos magnéticos.
- Nunca transporte a base do comando e os comandos junto ao corpo.
- Assegure uma ventilação suficiente da cozinha, em especial durante o funcionamento do aparelho de cozinhar a gás.
- Não ligue o aparelho a um sistema de exaustão para produtos de combustão.
- Nunca instale este aparelho em barcos ou em veículos.
- A garantia só é válida se o aparelho for utilizado corretamente.
- Antes da instalação do aparelho é necessário verificar se as condições locais do distribuidor são compatíveis com as regulações do aparelho indicadas na placa de características (tipo e pressão do gás, potência, tensão).
- Prenda o cabo de alimentação no armário para evitar que entre em contacto com peças quentes do forno ou da placa de cozinhar.
- Antes de realizar qualquer trabalho no aparelho, desligue a alimentação de corrente e de gás.
- Os aparelhos com alimentação elétrica devem ser ligados à terra.
- Não efetue quaisquer alterações no interior do aparelho. Se for necessário, entre em contacto com o nosso serviço técnico de apoio ao consumidor.

Antes da instalação

- Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho para encastrar.
- O móvel onde o aparelho será montado deve estar convenientemente fixado e ser estável.
- Os móveis próximos do aparelho, os revestimentos laminados e a cola usada para os fixar, devem ser compostos de materiais não inflamáveis e resistentes ao calor.
- Não instale este aparelho sobre frigoríficos, máquinas de lavar roupa, máquinas de lavar loiça ou semelhantes.
- O aparelho só pode ser instalado sobre um forno com ventilação forçada. Verifique as dimensões do forno nas instruções de instalação do forno.
- Se montar um forno por baixo da placa de cozinhar, a espessura da bancada pode divergir das medidas indicadas neste manual. Respeite as indicações constantes das instruções de montagem do forno.

- Se instalar um ventilador de exaustão ou um exaustor de vapores, respeite as respectivas instruções de instalação. Respeite sempre a distância mínima vertical em relação à placa de cozinhar.

→ Fig. 11, → Fig. 12

Preparar o móvel

- Na bancada de trabalho, faça um recorte com as dimensões pretendidas.

→ Fig. 13, → Fig. 14

- Um painel que esteja colocado mais próximo de um nicho para montagem embutida do que a distância indicada tem de ser constituído por material não inflamável. Mantenha sempre uma distância mínima de 5 mm entre a aba e o aparelho. Dimensões máximas do painel: 30 mm de espessura x 70 mm de altura.
- Sele as superfícies de corte de bancadas de trabalho em madeira com uma cola especial, de modo a protegê-las contra humidade.

Preparação do móvel para a instalação padrão (a)

- Utilize bancadas de trabalho com uma espessura entre 20 mm e 50 mm.

Nota: As bancadas de trabalho com uma espessura entre 12 mm e 20 mm têm de ser utilizadas com um espaçador, que pode ser adquirido através do Serviço de assistência técnica ao cliente.

Montagem numa gaveta ou num armário

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Outras peças podem ficar quentes durante o funcionamento.

Se não existir nenhum forno de encastrar por baixo da placa e a parte inferior estiver acessível, siga estas instruções:

Para placas de gás com um queimador para wok insira uma divisória não combustível (p. ex., de metal ou contraplacado) a uma distância de 10 mm da superfície de cozedura.

→ Fig. 15

Para placas de gás sem queimador wok recomenda-se inserir uma divisória por baixo da placa.

→ Fig. 16

Em ambos os casos é necessário que a distância da divisória à ligação à terra do aparelho seja, no mínimo, de 10 mm.

A espessura da divisória deve corresponder às distâncias na figura.

Montagem por cima de um forno

→ Fig. 17

Posicionar o aparelho

1. Coloque a placa de cozinhar, com o lado de cima virado para baixo, sobre uma base lisa e estável.
2. Cole o vedante de colar fornecido no bordo inferior da placa de cozinhar. O vedante de colar impede a entrada de líquidos.
→ Fig. 18
3. Enrosque os grampos fornecidos na posição indicada de forma a que girem livremente.
→ Fig. 19
4. Vire a placa de cozinhar ao contrário e coloque-a no entalhe. Coloque a placa de cozinhar contra o lado da frente do entalhe.
→ Fig. 110

5. Rode os grampos e aperte-os.

→ Fig. 111

A posição dos grampos depende da espessura da bancada de trabalho.

Nota: Não utilize silicone para colar o aparelho à bancada de trabalho.

Desmontar o aparelho

1. Separe o aparelho das ligações de corrente e de gás.
2. Desenrosque os grampos e proceda na sequência inversa.

Ligar o gás

Respeite as diretivas específicas do país.

⚠ CUIDADO – Risco de explosão!

Uma fuga de gás pode originar uma explosão.

- Depois de realizar trabalhos em ligações, verifique sempre se estão estanques.
- Posicionar a ligação de gás de forma a que a válvula de vedação esteja acessível.
- Certifique-se de que as indicações relativas ao tipo de gás e pressão do gás na placa de características coincidem com as condições de ligação locais.
- Ligue o aparelho a uma tubagem de gás rígida ou a uma tubagem metálica flexível.
- A tubagem metálica flexível não deve entrar em contacto com as partes móveis do móvel onde o aparelho é instalado (p. ex., uma gaveta) e não deve passar por espaços que podem ser montados.
- União de cotovelo para gás no aparelho: R 1/2.
- Não mova nem rode a união de cotovelo para gás.

Ligação a garrafa de gás ou reservatório de gás líquido

- Em caso de chama alta ou instável, verifique se o regulador da garrafa de gás ou do reservatório de gás líquido funciona corretamente.

Nota: Pode instalar uma proteção contra excesso de pressão, que limite ou interrompa a admissão de gás se o regulador da garrafa de gás ou do reservatório de gás líquido falhar.

Peças de substituição para a ligação de gás

Se os regulamentos do país o permitirem, receba peças para a ligação de gás através do serviço técnico de apoio ao consumidor.

→ Fig. 112

Ligação de gás R 1/2

→ Fig. 113

Ligação de gás G 1/2

1. Substituir a união de cotovelo para gás no aparelho pela união de cotovelo para gás G 1/2 fornecida no saco de acessórios.
→ Fig. 114
2. Aplique o vedante entre a ligação de gás do aparelho e a alimentação de gás.

Ligação elétrica

- O aparelho pertence ao tipo Y: o cabo de ligação não pode ser substituído pelo utilizar, mas sim apenas pelo serviço técnico de apoio ao consumidor. Preste atenção ao tipo de cabo e à secção mínima.
- As placas de cozinhar são fornecidas com um cabo de alimentação com ou sem ficha.
- O cabo de ligação apenas pode ser substituído por um cabo original. Este pode ser adquirido no serviço de apoio ao consumidor.

- Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- Ligue os aparelhos equipados com uma ficha apenas a tomadas com condutor de proteção corretamente instalado.
- Ligue o aparelho a uma instalação fixa e instale interruptores seccionadores correspondentes de acordo com os regulamentos de instalação.

→ Fig. 15

- BN: castanho
- BU: azul
- GN/YE: amarelo e verde

Conversão do tipo de gás

Se os regulamentos do país o permitirem, este aparelho pode ser adaptado a outros tipos de gás, desde que figurem na placa de características.

As peças adequadas encontram-se no saco que é fornecido com o aparelho. Em alternativa, pode adquiri-las no serviço de apoio ao consumidor. Na Tabela → Fig. 1 encontra a combinação adequada para o respetivo queimador e tipo de gás.

C	Queimador económico
D	Queimador normal
E	Queimador rápido
F	Queimador de coroa múltipla para miniwok
G	Queimador de coroa múltipla para wok
H	Queimador de coroa múltipla para duplo wok ▪ 1 - Chama externa ▪ 2 - Chama interna

Regulação das torneiras

1. Regule os comandos para o nível de potência mínimo e puxe-os para fora. Retire as bases dos comandos.

2. Para chegar ao parafuso de bypass, pressionar com a ponta da chave de fendas sobre o suporte de borracha flexível.

→ Fig. 16

Nunca retire o anel de vedação. Os anéis de vedação impedem a entrada de líquidos e de sujidade no interior do aparelho, o que pode influenciar o correto funcionamento.

3. Para o ajuste dos parafusos de bypass (M), consulte a tabela → Fig. 1.

- A: Apertar bem os parafusos de bypass.
- B: Os parafusos de bypass devem ficar à face do suporte.

→ Fig. 17

Substituir os bicos

1. Retire todas as grelhas, tampas dos queimadores e distribuidores.

2. Volte a inserir os bicos com a chave de fendas adequada e aperte com cuidado, de forma a garantir a estanqueidade.

→ Fig. 18, → Fig. 19, → Fig. 20

Preste atenção para que o bico não se solte aquando da remoção ou da fixação.

Voltar a montar o aparelho

- ▶ Volte a montar os componentes do aparelho na sequência inversa.

Verificar o funcionamento correto

1. Verifique se, ao rodar o botão rotativo entre a posição de potência máxima e a posição de potência mínima, o queimador não se apaga ou não ocorre uma reignição.

2. Se a saída de gás do queimador não é correta, verifique na tabela → Fig. 1 que o injetor e a posição do parafuso de bypass são adequados.

Documentar a conversão do tipo de gás

- ▶ Afixe o autocolante com a indicação do novo tipo de gás próximo da placa de características.

ro

Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Citiți cu atenție acest manual.
- Imaginile prezentate în aceste instrucțiuni sunt cu scop orientativ.
- Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.
- După realizarea racordurilor, efectuați verificarea etanșeității.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Scăpările de gaz pot duce la explozii.

- ▶ Toate lucrările de instalare, racordare, reglare și comutare la un alt tip de gaz trebuie să fie efectuate doar de către personal calificat cu respectarea reglementărilor aplicabile și a dispozițiilor legale, precum și a prevederilor furnizorilor de energie electrică și gaz de la nivel local. O deosebită atenție trebuie acordată reglementărilor și directivelor valabile pentru sistemul de ventilație. Pentru executarea lucrărilor de modificare pe un alt tip de gaz, vă recomandăm să chemați unitatea service abilitată.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!



Atenție: Pericol din cauza magnetizării



Atenție la persoanele care au stimulatoare cardiace

Socurile elementelor de comandă și elementele de comandă conțin magneți permanenți. Magneții pot influența funcționarea implanturilor electronice, de exemplu, a stimulatoarelor cardiace sau pompei de insulină.

- ▶ Persoanele care au implanturi electronice trebuie să mențină o distanță de minimum 10 cm față de soclurile magnetice ale elementelor de comandă și față de elementele de comandă.
- ▶ Nu purtați niciodată asupra dumneavoastră soclul elementelor de comandă și elementele de comandă.

- Asigurați o aerisire corespunzătoare a bucătăriei, în special la utilizarea unei mașini de gătit pe gaz.
- Nu racordați acest aparat la o instalație de evacuare a compuşilor de ardere.
- Nu montați niciodată acest aparat pe bărci sau în autovehicule.
- Garanția este valabilă numai în cazul în care aparatul este utilizat în mod corespunzător.
- Înainte de instalarea aparatului verificați dacă condițiile locale ale furnizorului sunt compatibile cu setările aparatului specificate pe plăcuța cu date tehnice (tipul de gaz, presiunea gazului, putere, tensiune).
- Fixați cablul de rețea pe dulap, pentru a împiedica atingerea pieselor fierbinți ale cuptorului sau ale plitei.

- Înainte de a executa orice lucrare, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și alimentarea cu gaz.
- Împământați aparatele cu rețea de alimentare cu energie electrică.
- Nu efectuați modificări în interiorul aparatului. Dacă este necesar, vă rugăm să vă adresați unității noastre tehnice de service abilitate.

Înainte de montare

- Acest aparat corespunde clasei 3 conform EN 30-1-1 pentru aparatele cu funcționare pe gaz: Aparat încorporabil.
- Corpul de mobilier în care este montat aparatul trebuie să fie, în mod corespunzător, fix și stabil.
- Mobilierul din apropierea aparatului, capitonajele laminate și adevizul cu care acestea sunt fixate trebuie să fie fabricate din materiale neinflamabile și termorezistente.
- Nu instalați acest aparat pe frigider, mașini de spălat rufe, mașini de spălat vase sau pe alte aparate asemănătoare.
- Aparatul poate fi instalat numai deasupra unui cuptor dotat cu un sistem de ventilație forțată. Verificați dimensiunile cuptorului specificate în manualul de instalare a cuptorului.
- Dacă încorporați un cuptor sub plită, grosimea plăcii de lucru poate fi diferită de măsurătorile din acest manual. Respectați indicațiile din manualul de montaj al cuptorului.
- Dacă instalați un ventilator de evacuare a aerului, respectiv o hotă, respectați instrucțiunile de instalare a acestora. Respectați întotdeauna distanța minimă verticală față de plită.

→ Fig. 11, → Fig. 12

Pregătirea mobilierului

- Executați în placa de lucru un decupaj cu dimensiunile dorite.
- Fig. 13, → Fig. 14
- Un panou care este montat la o distanță mai mică față de nișa de montare decât distanța specificată nu trebuie să fie fabricat dintr-un material inflamabil. Între panou și aparat trebuie să existe o distanță de minimum 5 mm. Dimensiunile maxime ale panoului: 30 mm grosime x 70 mm înălțime.
 - Sigilați suprafețele decupate ale plăcilor de lucru din lemn cu un adeziv special, pentru a le proteja împotriva umidității.

Pregătirea corpului de mobilier pentru instalarea standard (a)

- Utilizați blaturi de lucru cu grosimea cuprinsă între 20 mm și 50 mm.

Notă: Blaturile de lucru cu grosimea cuprinsă între 12 mm și 20 mm trebuie utilizate împreună cu un distanțier, care poate fi achiziționat de la unitatea tehnică de service.

Montarea deasupra unui sertar sau unui dulap

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării, piesele accesibile se pot înfierbânta puternic.

Dacă sub plită nu se află un cuptor încorporat, iar partea inferioară este accesibilă, vă rugăm să respectați aceste instrucțiuni:

În cazul zonelor de gătit pe gaz dotate cu un arzător wok, introduceți o placă intermediară neinflamabilă (de exemplu, din metal sau placaj) la o distanță de 10 mm față de zona de gătit.

→ Fig. 15

În cazul zonele de gătit pe gaz care nu sunt dotate cu un arzător wok, este recomandat să introduceți o placă intermediară sub plită.

→ Fig. 16

În ambele cazuri, distanța dintre placa intermediară și punctul de împământare al aparatului trebuie să fie de cel puțin 10 mm.

Grosimea plăcii intermediare trebuie să corespundă distanțelor prezentate în imagine.

Montarea deasupra unui cuptor

→ Fig. 17

Poziționarea aparatului

1. Așezați plita cu partea superioară orientată în jos pe o suprafață netedă, stabilă.
2. Lipiți garnitura de etanșare adezivă din pachetul de livrare pe marginea inferioară a plitei. Garnitura de etanșare adezivă împiedică pătrunderea lichidelor.
3. Înșurubați clemele de fixare în poziția specificată, astfel încât să se rotească liber.
4. Rotiți plita și introduceți-o în decupaj. Introduceți plita spre partea frontală a decupajului.
5. Rotiți clemele de fixare și strângeți-le.

→ Fig. 18

Poziția clemelor de fixare depinde de grosimea blatului de lucru.

Notă: Nu lipiți cu silicon aparatul pe blatul de lucru.

Demontarea aparatului

1. Decuplați aparatul de racordul de energie electrică și de gaz.
2. Deșurubați clemele de fixare și procedați în ordinea inversă.

Racordarea la rețeaua de gaz

Respectați directivele specifice din țara respectivă.

⚠️ ATENȚIONARE – Pericol de explozie!

O scurgere de gaz poate cauza o explozie.

- ▶ După executarea lucrărilor la racorduri, verificați întotdeauna etanșeitatea acestora.
- Realizați racordul de gaz astfel încât robinetul de închidere să fie accesibil.
- Asigurați-vă că specificațiile de pe plăcuța cu date tehnice privind tipul de gaz și presiunea gazului corespund cu condițiile de racordare locale.
- Racordați aparatul la o conductă de gaz rigidă sau la o conductă din metal flexibilă.
- Conducta din metal flexibilă nu trebuie să intre în contact cu componentele mobile ale mobilierului în care este încorporat aparatul (de exemplu, un sertar) și nu trebuie să fie ghidată prin zone care pot fi închise.
- Unghiul de racordare a gazului la aparat: R 1/2 .

- Unghiul de racordare a gazului nu trebuie să fie deplasat sau răsucit.

Racord la butelie de gaz sau rezervor de gaz lichefiat

- În cazul în care flacăra este mare sau instabilă, verificați dacă regulatorul buteliei de gaz sau al rezervorului de gaz lichefiat funcționează corect.

Notă: Puteți instala o siguranță la suprapresiune care limitează sau întrerupe alimentarea cu gaz în cazul în care se defectează regulatorul buteliei de gaz sau al rezervorului de gaz lichefiat.

Piese de schimb pentru racordul de gaz

Dacă prevederile din țara respectivă permit acest lucru, puteți achiziționa piese pentru racordul de gaz de la unitatea tehnică de service abilitată.

→ Fig. 112

Racord de gaz R 1/2

→ Fig. 113

Racord de gaz G 1/2

1. Înlocuiți unghiul de racordare a gazului de la aparat cu unghiul de racordare a gazului G 1/2 livrat împreună cu punga pentru accesorii.

→ Fig. 114

2. Introduceți garnitura de etanșare între racordul de gaz al aparatului și sistemul de alimentare cu gaz.

Racordul electric

- Aparatul aparține tipului Y: cablul de racordare nu poate fi înlocuit de utilizator, ci numai de către unitatea tehnică de service abilitată. Țineți cont de tipul de cablu și de secțiunea minimă a acestuia.
- Plitele sunt livrate împreună cu un cablu de rețea cu sau fără ștecher.
- Cablul de racord trebuie înlocuit numai cu un cablu original. Acesta poate fi achiziționat de la unitățile de service.
- Nu utilizați cabluri prelungitoare sau prelungitoare cu prize multiple.
- Aparatele care sunt dotate cu un singur ștecher trebuie racordate numai la prize cu un conductor de protecție instalat regulamentar.
- Aparatul trebuie racordat la o instalație fixă și, conform dispozițiilor de instalare, trebuie să fie montate separatoarele corespunzătoare.

→ Fig. 115

- BN: maro
- BU: albastru
- GN/YE: verde și galben

Adaptarea pe alt tip de gaz

Dacă prevederile țării respective permit acest lucru, acest aparat poate fi adaptat la alte tipuri de gaz, în măsura în care acestea sunt prezentate pe plăcuța cu date tehnice.

Piese potrivite se află în punga care este livrată împreună cu aparatul sau pot fi achiziționate de la unitatea de service abilitată. În tabel → Fig. 116 găsiți combinația potrivită pentru fiecare arzător și tip de gaz.

C	Arzător economic
D	Arzător normal
E	Arzător puternic
F	Arzător cu coroană multiplă mini wok
G	Arzător cu coroană multiplă wok
H	Arzător cu coroană multiplă wok dual
	■ 1 - Flacăra exterioară ■ 2 - Flacăra interioară

Reglarea robinetelor

1. Reglați elementele de comandă la treapta minimă de putere și scoateți-le. Scoateți soclurile elementelor de comandă.
2. Pentru a avea acces la șurubul de bypass, apăsați cu vârful șurubelniței pe suportul flexibil din cauciuc.
→ Fig. 116
Nu scoateți inelul de etanșare. Inelele de etanșare previn pătrunderea lichidelor și murdăriei în interiorul aparatului, lucru care poate afecta capacitatea de funcționare.
3. Pentru reglarea șurubului de bypass (M), țineți cont de indicațiile din tabel → Fig. 117.
 - A: Strângeți ferm șuruburile de bypass.
 - B: Șuruburile de bypass trebuie așezate coplanar cu dulia.
 → Fig. 117

Înlocuirea duzelor

1. Îndepărtați grătarele, capacele arzătoarelor și repartitoarele.
2. Introduceți din nou duzele cu cheia potrivită pentru șuruburi și strângeți-le cu grijă, pentru a asigura etanșeitățile.
→ Fig. 118, → Fig. 119, → Fig. 120
Aveți grijă ca duza să nu se desprindă în momentul scoaterii sau fixării.

Remontarea aparatului

- Montați din nou componentele aparatului în ordine inversă.

Verificarea capacității de funcționare

1. Verificați dacă rotirea butonului rotativ între poziția pentru puterea maximă și poziția pentru poziția minimă nu provoacă stingerea arzătorului sau o reaprindere.
2. Dacă ieșirea gazului de la arzător nu este corectă, consultați tabelul → Fig. 116 pentru a verifica dacă duza și poziția șurubului de bypass sunt corecte.

Documentarea adaptării la un alt tip de gaz

- Aplicați autocolantul cu specificarea tipului de gaz în apropierea plăcuței cu date tehnice.

