



[de] Montage- und Gebrauchsanweisung

[en] Instructions on mounting and use

[fr] Prescriptions de montage et mode d'emploi

[nl] Montagevoorschriften en Gebruiksaanwijzing

[it] Istruzioni di montaggio e d'uso

[s] Monterings- och bruksanvisningar

[e] Montaje y modo de empleo

Gaskochfeld

5GB 62190

Gas hob

5GB 62190

Table de cuisson à gaz

5GB 62190

Gaskookplaat

5GB 62190

Piano di cottura a gas

5GB 62190

Matlagningsfält gas

5GB 62190

Placa de gas

5GB 62190

Inhalt

Vorwort

Sicherheitshinweise

3	Sicherheitshinweise
4	Installation
5	Kindersicherheit
6	Während der Nutzung
8	Reinigung und Service
8	Umweltinformationen

Nutzung und Wartung

9	Beschreibung des Geräts
10	Verwendung des Geräts
12	Sicherheits- und Energiespartipps
13	Reinigung und Wartung

Technische Anweisungen

15	Nutzung
16	Aufstellung
17	Installation des Geräts
18	Gasanschluss
19	Gasspezifikation
20	Elektrische Anschlüsse
21	Gaseinstellung
22	Fehlerbehebung

Sicherheitshinweise

- Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Diese Gebrauchsanweisung ist für alle zukünftigen Nachfragen aufzubewahren. Wenn das Gerät verkauft oder an eine andere Person übergeben wird, muss auch diese Bedienungsanleitung an den neuen Benutzer weitergegeben werden.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitsmaßnahmen ab.
- Die folgenden Hinweise sind so gestaltet, dass sie leicht verständlich sind, damit Unfälle durch Missbrauch im Voraus vermieden und das Gerät bequemer bedient werden kann.
- Lesen Sie die folgenden Kapitel sorgfältig durch.

 Gefahr/Warnung	Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
 Achtung	Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen.

- Die folgenden Zeichen werden in der Betriebsanleitung verwendet:



Achtung



Kein Feuerwerkzeug



Kein Zugriff



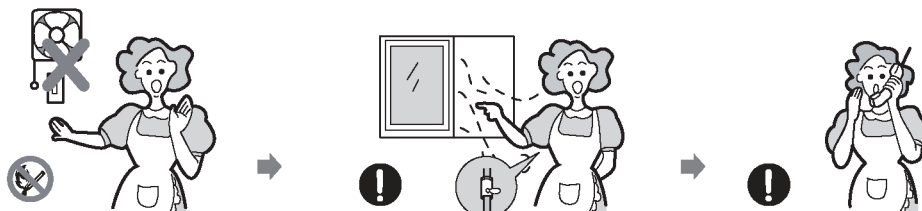
Absolutes Muss



Gefahr

- Wenn Gas austritt, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie nicht das Licht ein.
- Schalten Sie kein Elektrogerät ein/aus und berühren Sie keinen Netzstecker.
- Verwenden Sie kein Telefon.
 - 1 Stellen Sie die Verwendung des Produkts ein und schließen Sie das mittlere Ventil.
 - 2 Öffnen Sie die Fenster, um zu lüften.
 - 3 Wenden Sie sich an unseren Kundenservice, indem Sie ein Telefon im Freien benutzen.

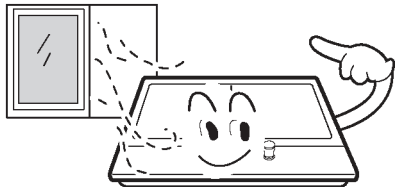


* Das Brenngas enthält Mercaptan (Geruch von verfaultem Knoblauch oder Ei), sodass Sie ein Gasleck schon riechen können, wenn nur 1/1000 des Gases in der Luft ist.

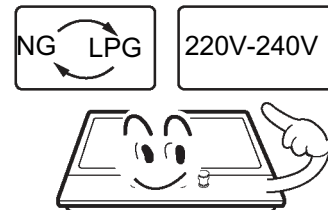
Installation

Warnung

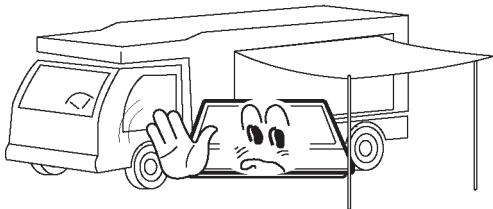
- Dieses Gerät ist gemäß den geltenden Vorschriften zu installieren und nur in einem gut belüfteten Raum zu verwenden.



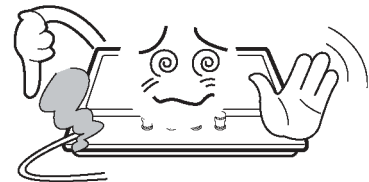
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gas- und Stromversorgung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Typ übereinstimmt.



- Wenn dieses Gerät in Wasserfahrzeugen oder Wohnwagen installiert wird, sollte es nicht als Raumheizung verwendet werden.



- Die Gasleitung und das Elektrokabel müssen so verlegt sein, dass sie keine Teile oder das Gerät berühren.



Achtung

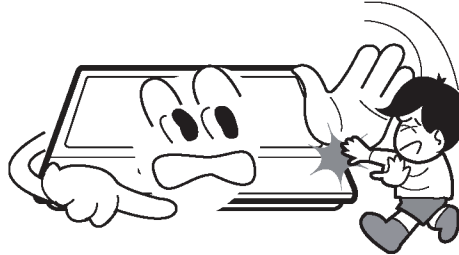
- Dieses Gerät sollte von einem qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett oder Typenschild angegeben.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Gerätes, dass das Produkt nicht beschädigt ist und dass sich das Anschlusskabel in einwandfreiem Zustand befindet. Andernfalls wenden Sie sich vor der Installation des Geräts an den Händler.
- Die angrenzenden Möbel und alle in der Installation verwendeten Materialien müssen während des Gebrauchs eine Mindesttemperatur von 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, aushalten können.
- Falls die Brennerflammen versehentlich gelöscht werden, schalten Sie die Brennersteuerung aus und warten Sie mindestens eine Minute, bis Sie sie erneut entzünden.
- Die Nutzung eines Gasherdes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist. Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie die vorgesehenen Belüftungslöcher offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- Eine längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. das Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. eine stärkere mechanische Belüftung, falls vorhanden.

Kindersicherheit



Warnung

- Lassen Sie keine Kinder in der Nähe des Gerätes spielen.
Das Gerät wird heiß, wenn es in Betrieb ist.
Kinder sollten bis zur Abkühlung ferngehalten werden.



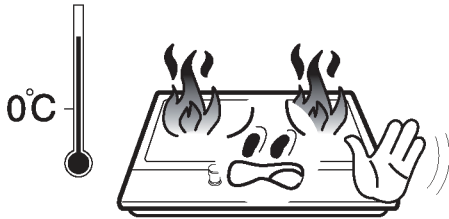
Achtung

- Dieses Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene konzipiert.
- Kinder können sich auch verletzen, indem sie Pfannen oder Töpfe vom Gerät ziehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder anderen Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse sie daran hindern, das Gerät sicher ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine verantwortliche Person zu benutzen, verwendet werden.

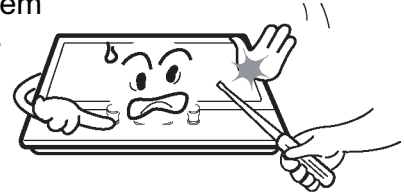
Während der Nutzung

Warnung

- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.



- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Der Brennerbereich ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.



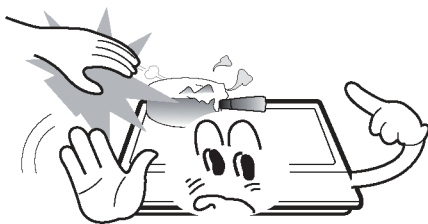
- Die Nutzung eines Gasherdes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist. Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie die vorgesehenen Belüftungslöcher offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).



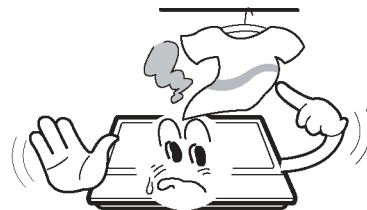
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Bedienen Sie dieses Gerät nicht mit nassen Händen.



- Die Heiz- und Kochflächen des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Seien Sie stets vorsichtig.



- Verwenden Sie keine großen Tücher, Geschirrtücher oder ähnliches, da die Enden die Flammen berühren und Feuer fangen können.



- Lassen Sie das Gerät beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.



- Verwenden Sie keine instabilen oder unförmigen Pfannen, da sie kippen oder versehentlich entleert werden können.



Während der Nutzung

- Verwenden oder lagern Sie in der Nähe dieses Gerätes keine brennbaren Materialien.



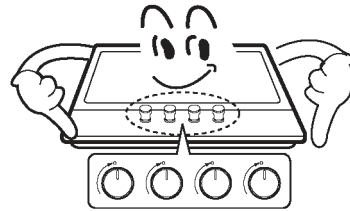
- Verderbliche Lebensmittel, Kunststoffartikel und Aerosole können durch die Hitzeeinwirkung beeinträchtigt werden und sollten nicht über oder unter dem Gerät gelagert werden.



- Versprühen Sie während des Betriebs keine Aerosole in der Nähe dieses Gerätes.



- Achten Sie darauf, dass sich die Bedienknöpfe bei Nichtgebrauch in der Position ● befinden.



Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen zu Hause bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke ausgelegt.
- Eine längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. das Öffnen eines Fensters oder eine stärkere mechanische Belüftung, falls vorhanden.
- Verwenden Sie beim Berühren von heißen Töpfen und Pfannen hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe.
- Lassen Sie beim Anheben von Kochgeschirr keine Topflappen in die Nähe offener Flammen gelangen.
- Achten Sie darauf, dass Topflappen oder Handschuhe nicht feucht oder nass werden, da dadurch die Wärme schneller durch das Material transportiert wird und die Gefahr besteht, dass Sie sich verbrennen.
- Verwenden Sie die Brenner nur, wenn Sie Töpfe und Pfannen darauf gestellt haben. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen.
- Verwenden Sie auf dem Gerät niemals Kunststoff- oder Aluminiumfolienschalen.
- Bei der Verwendung anderer Elektrogeräte ist darauf zu achten, dass das Kabel nicht mit den Oberflächen des Kochbereichs in Berührung kommt.

Wenn Sie mechanische Teile in Ihrem Körper haben, z. B. eine künstliche Herzklappe, konsultieren Sie vor der Benutzung des Gerätes einen Arzt.

- Verwenden Sie keine Geschirrtücher oder ähnliche Materialien anstelle eines Topflappens. Diese Tücher können über einem heißen Brenner Feuer fangen.
- Bei der Verwendung von Glaskochgeschirr ist darauf zu achten, dass es für das Kochen auf der oberen Platte ausgelegt ist. Wenn die Oberfläche aus gesprungenem Glas besteht, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Drehen Sie die Griffe des Kochgeschirrs zur Seite oder zur Mitte, sodass sie sich nicht über benachbarte Brenner erstrecken, um Verbrennungen, die Entflammung brennbarer Materialien und Verschüttungen zu minimieren.
- Schalten Sie die Brenner immer aus, bevor Sie das Kochgeschirr entfernen.
- Seien Sie stets wachsam, wenn Lebensmittel bei hoher Flammenintensität gebraten werden.
- Erwärmen Sie Fett immer langsam und passen Sie auf, während es erhitzt wird.
- Lebensmittel, die frittiert werden sollen, sollten so trocken wie möglich sein. Frost auf Tiefkühlkost oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmitteln kann dazu führen, dass heißes Fett aus der Pfanne spritzt.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett, insbesondere eine Fritteuse, zu bewegen. Warten Sie, bis das Fett vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Service



Warnung

- Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.



- Dieses Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert oder gewartet werden und es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.



Achtung

- Bevor Sie das Gerät reinigen, sollten Sie es vom Netz trennen und abkühlen lassen.
- Zur Reinigung des Gerätes sollten Sie keinen Dampfstrahler oder andere Hochdruckreinigungsgeräte verwenden.

Umweltinformationen

- Bitte entsorgen Sie die Verpackung nach der Installation unter Berücksichtigung von Sicherheit und Umwelt.
- Wenn Sie ein altes Gerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Kabel abschneiden.



Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten)

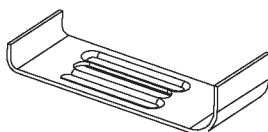
- Diese Kennzeichnung auf dem Produkt oder seinen Handbüchern weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Ressourcen zu fördern.
- Private Nutzer sollten sich entweder an den Händler, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an ihre örtliche Regierungsstelle wenden, um zu erfahren, wo und wie sie dieses Produkt zum umweltfreundlichen Recycling bringen können.
- Gewerbliche Nutzer sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Kaufvertrages überprüfen. Dieses Produkt sollte zur Entsorgung nicht mit anderen gewerblichen Abfällen vermischt werden.

Beschreibung des Geräts

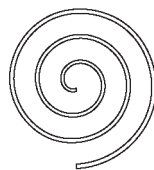
Kochfeld	Abmessungen (BxTxH)	Zündvor- richtung	Gas- anschluss	Elektrischer Anschluss	Brenner Merkmale	ΣQ_n
Glas	600x510x90/ 600x515x90	Dauerzün- dung Art	G1/2 Ge- winde	220-240 VAC, 50-60 Hz, 0,6 W	Dreifachkrone (1), Halbschnell (2), Hilfsbrenner (1)	8,1 kW

Beschreibung des Geräts

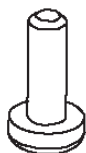
Zubehör



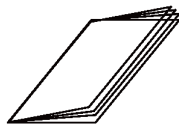
Halterung (4)



Dichtmittel (2)



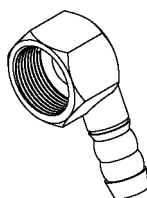
Schraube (4)



Anleitung (1)



Injektor (4)



Gasanschluss (1)

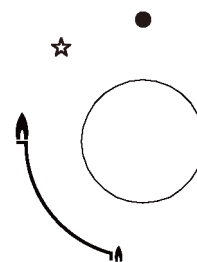
Verwendung des Geräts

Die folgenden Symbole erscheinen auf dem Bedienfeld neben jedem Bediengriff:

● Schwarzer Kreis: Gas aus

🔥 Große Flamme: maximale Einstellung

🔥 Kleine Flamme: minimale Einstellung

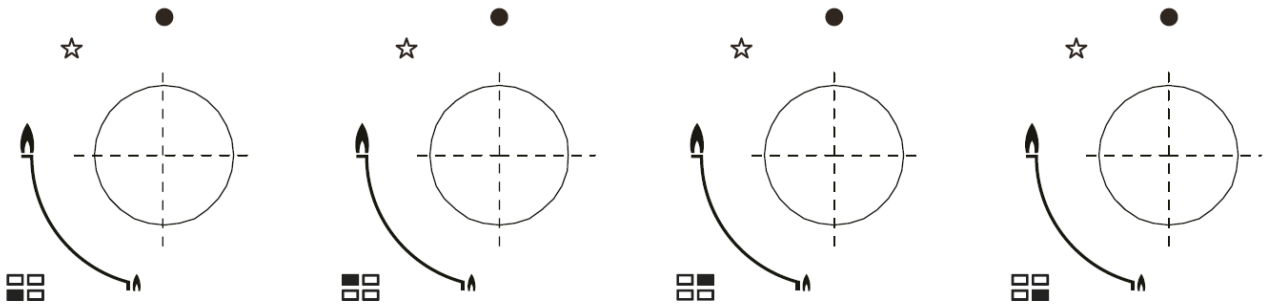


- Die minimale Einstellung ist am Ende der Linksdrehung des Bediengriffs.
- Alle Betriebspositionen müssen zwischen der maximalen und minimalen Position gewählt werden.
- Das Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Bediengriff zeigt an, welchen Brenner er einschaltet.

Automatische Zündung mit Flammenausfallsicherung

Das Gerät ist an jedem Brenner mit einer Flammenausfallsicherung ausgestattet, die den Gasstrom zum Brennerkopf bei Erlöschen der Flamme stoppen soll.

Verwendung des Geräts



Automatische Zündung mit Flammenausfallsicherung

Das Gerät ist an jedem Brenner mit einer Flammenausfallsicherung ausgestattet, die den Gasstrom zum Brennerkopf bei Erlöschen der Flamme stoppen soll.

Einen Brenner anzünden:

- o Drücken Sie den Bedienknopf des anzuzündenden Brenners ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position.
- o Wenn Sie den Bedienknopf gedrückt halten, schaltet sich die automatische Zündung des Brenners ein.
- o Wenn die Flamme des Brenners angezündet wurde, sollten Sie den Bedienknopf noch 15 Sekunden lang gedrückt halten. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat, stoppen Sie den Betrieb des Gerätes und öffnen Sie die Klappe und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ein weiteres Anzünden des Brenners versuchen.
- o Nach diesem 15-Sekunden-Intervall sollten Sie zur Regulierung der Flamme den Bedienknopf weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Flamme auf einem geeigneten Niveau steht. Die Betriebsposition MUSS sich zwischen der maximalen und der minimalen Position befinden.
- o Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Bedienknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, um das Gas abzuschalten.
- o Im Falle eines Stromausfalls können die Brenner durch sorgfältige Verwendung eines Streichholzes angezündet werden.

Sicherheits- und Energiespartipps

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens sollte dem des Brenners entsprechen.

BRENNER	TOPF/PFANNE	
	min.	max.
Dreifachkrone	200mm	240 mm
Schnell	200mm	240 mm
Halbschnell	160mm	180mm
Hilfsbrenner	120mm	160mm



- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das über den Rand des Brenners hinaussteht.

NEIN		JA	
	Verwenden Sie bei großen Brennern kein Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser. Die Flamme sollte niemals an den Seiten des Kochgeschirrs aufsteigen.	Verwenden Sie für jeden Brenner immer geeignetes Kochgeschirr, um eine Gasverschwendung und Verfärbung des Kochgeschirrs zu vermeiden.	
	Vermeiden Sie es, ohne Deckel oder bei halb abgenommenem Deckel zu kochen, da dies Energie verschwendet.	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	
	Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.	Verwenden Sie nur Töpfe/Pfannen mit einem dicken, flachen Boden.	
	Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf eine Seite eines Brenners, da es umkippen könnte.	Stellen Sie das Kochgeschirr immer direkt über die Brenner und nicht nur auf eine Seite.	
	Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit großem Durchmesser in der Nähe der Bedienknöpfe. Sie könnten die Bedienknöpfe berühren oder so nahe daran stehen, dass sie die Temperatur in diesem Bereich erhöhen und Schäden verursachen können.		
	Stellen Sie Kochgeschirr niemals direkt auf den Brenner.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Topfträger.	
	Legen Sie nichts zwischen Topf/Pfanne und Topfträger, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.		
	Verwenden Sie kein zu schweres Kochgeschirr und schlagen Sie nicht mit schweren Gegenständen auf das Kochfeld.	Behandeln Sie das Kochgeschirr vorsichtig, wenn es auf dem Brenner steht.	



- Es wird nicht empfohlen, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig an mehreren Brennern zu erwärmen, da die daraus resultierende Wärmeentwicklung das Gerät beschädigen kann.

- Lassen Sie die Oberseite des Kochfelds und die Topfträger nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie berühren.



- Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, schalten Sie die Flamme so weit herunter, dass sie die Flüssigkeit nur noch schwach köchelt.

Reinigung und Wartung



- Reinigungsarbeiten dürfen nur bei vollständig abgekühltem Gerät durchgeführt werden.
- Vor Beginn des Reinigungsvorgangs sollte das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, vorzugsweise nach jedem Gebrauch.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Geräteoberfläche. Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und etwas Spülmittel.

Empfohlen	Nicht empfohlen
 Weiches Tuch  Neutrales Reinigungsmittel	 Nylonbürste  Metallbürste  Speiseöl  Saures/Alkali-Reinigungsmittel  Scheuermittel  Verdünner/Benzol

Topfträger und Bedienelemente

- Nehmen Sie die Topfträger ab.
- Reinigen Sie die Topfträger und die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch, Spülmittel und warmem Wasser. Lassen Sie starke Verschmutzungen zunächst einweichen.
- Trocknen Sie alles mit einem sauberen, weichen Tuch.

Kochfeld

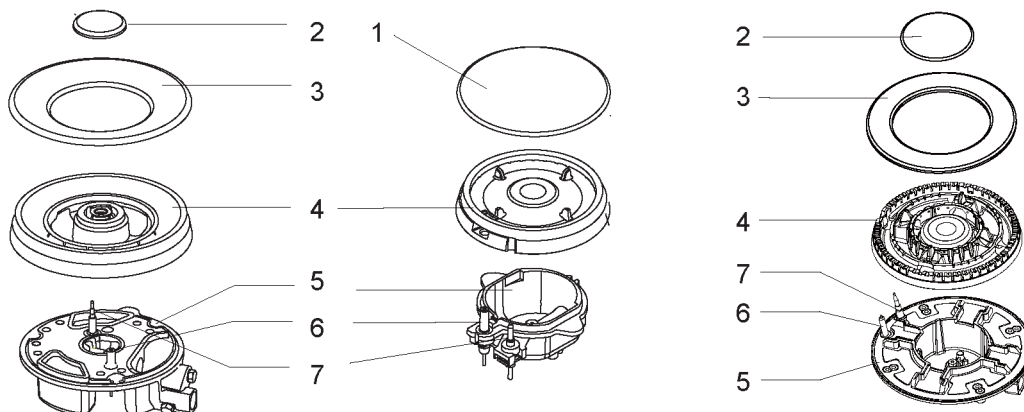
- Wischen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und etwas Spülmittel getränkt wurde, ab.
- Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung gründlich ab.
- Entfernen Sie salzige Lebensmittel oder Flüssigkeiten so schnell wie möglich gründlich vom Kochfeld, um die Gefahr einer Korrosion zu vermeiden.
- Edelstahlteile des Gerätes können sich mit der Zeit verfärben. Dies ist wegen der hohen Temperaturen normal. Nach jedem Gebrauch des Gerätes sollten diese Teile mit einem für Edelstahl geeigneten Produkt gereinigt werden.

Reinigung und Wartung

BRENNER

- Entfernen Sie die Brennerdeckel und Flammenspreizer, indem Sie sie nach oben und vom Kochfeld weg ziehen.
- Weichen Sie sie in heißem Wasser und etwas Spülmittel ein.
- Trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab. Achten Sie darauf, dass die Flammenlöcher sauber und vollständig trocken sind.
- Wischen Sie die festen Teile des Brennertopfes mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.
- Wischen Sie die Zündung und Flammenüberwachung vorsichtig mit einem gut ausge wrungenen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch.
- Vergewissern Sie sich, dass der Injektor nicht blockiert ist, bevor Sie die Brenner wieder auf das Kochfeld setzen.

■ Bauen Sie die Hilfs-, Halbschnell-, Schnell- und Dreifachkronenbrenner wie folgt wieder zusammen:



1. Setzen Sie den Flammenspreizer (4) so auf den Brennertopf (5) auf, dass sich die Zündung und die Flammenüberwachung über ihre jeweiligen Löcher im Flammenspreizer erstrecken. Der Flammenspreizer muss richtig eingerastet sein.
2. Setzen Sie den Brennerdeckel (1,2,3) so auf den Flammenzünder (4), dass die Haltestifte in ihre jeweiligen Aussparungen passen.



Ersetzen Sie die Teile nach der Reinigung in der richtigen Reihenfolge.

- Vertauschen Sie nicht die Ober- und Unterseite.

- Die Fixierstifte müssen genau in die Aussparungen passen.

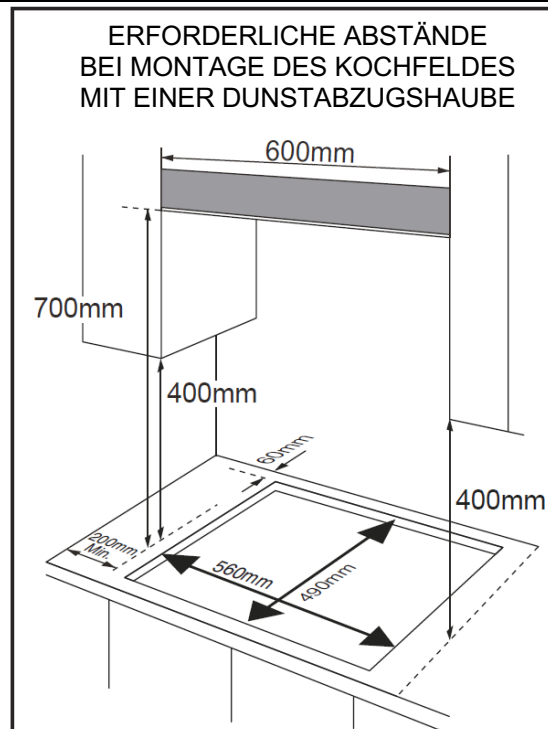
Warnhinweise

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Dieses Gerät muss von einem autorisierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und des Gasdrucks) und die Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett oder Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Evakuierungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es sollte gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den einschlägigen Anforderungen an die Belüftung geschenkt werden.
- Schalten Sie vor der Installation die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät ab.
- Alle Geräte, die elektrische Komponenten enthalten, müssen geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung und das Elektrokabel so verlegt sind, dass sie keine Teile des Gerätes, die heiß werden könnten, berühren.
- Gasleitungen oder Anschlüsse dürfen nicht durch andere Geräte verbogen oder blockiert werden.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Gerätes sowie die Abmessungen des zu schneidenden Spaltes in der Küchenzeile.
- Die oberhalb der Arbeitsfläche, direkt neben dem Gerät, befindlichen Platten müssen aus nicht brennbarem Material bestehen. Sowohl die beschichtete Oberfläche als auch der zur Befestigung verwendete Klebstoff sollten hitzebeständig sein.
- Schalten Sie den Gerätehahn ein und zünden Sie jeden Brenner an. Es sollte eine klare blaue Flamme ohne gelben Anteil zu sehen sein.

Wenn der Brenner irgendwelche Anomalien aufweist, überprüfen Sie Folgendes:

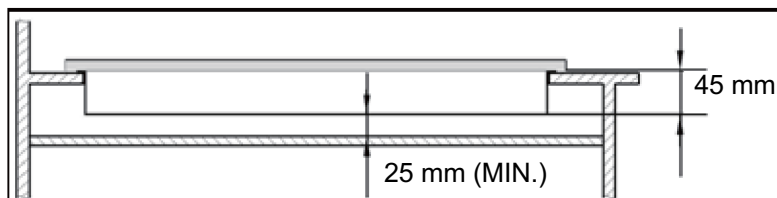
 - Brennerdeckel richtig aufgesetzt?
 - Flammenspreizer richtig positioniert?
 - Brenner vertikal zum Injektornippel ausgerichtet?
- Nach der Installation durch den Monteur muss eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf mögliche Leckagen durchgeführt werden.
- Der flexible Schlauch ist so zu montieren, dass er nicht mit einem beweglichen Teil des Gehäuses in Berührung kommt und keinen Bereich passiert, der überlastet werden könnte.
- Schmieren Sie die im Werk hergestellten Hähne, um die Anforderungen aller aktiven Kochfelder zu erfüllen.

Aufstellung



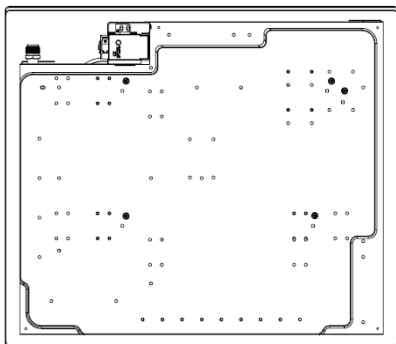
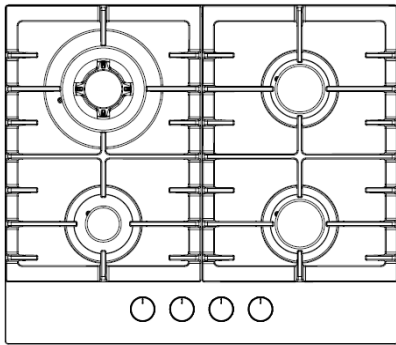
■ **Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Küchenzeile oder einer 600 mm hohen Arbeitsplatte vorgesehen, wobei folgende Mindestabstände einzuhalten sind;**

- o Die Kanten des Kochfeldes müssen zu einer Seiten- oder Rückwand einen Mindestabstand von 60 mm haben.
- o 700 mm Abstand zwischen dem höchsten Punkt des Kochfeldes (einschließlich der Brenner) und der Unterseite einer beliebigen horizontalen Oberfläche direkt darüber.
- o 400 mm zwischen den Kochfeldern, vorausgesetzt, dass die Unterseite der horizontalen Fläche mit der Außenkante des Kochfeldes übereinstimmt. Ist die Unterseite der horizontalen Fläche kleiner als 400 mm, muss sie mindestens 50 mm von den Außenkanten des Kochfeldes entfernt sein.
- o 50 mm Abstand um das Gerät herum und zwischen dem Kochfeld und brennbaren Materialien.
- o Abstand von mindestens 25 mm und höchstens 74 mm zwischen der Unterseite des Gerätes und einer darunter liegenden Fläche.



- Wenn über einem Ofen ein Kochfeld installiert werden soll, muss er über eine Zwangsbelüftung verfügen.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Ofens in der Installationsanleitung.
- Die Ausschnittgröße muss der Angabe entsprechen.

Installation des Geräts



Ansicht von unten

1. Entfernen Sie die Topfträger, den Brennerdeckel und den Flammenspreizer. Drehen Sie das Gerät vorsichtig auf den Kopf und stellen Sie es auf einen gepolsterten Untergrund.

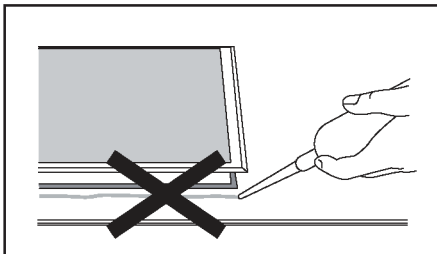
Achten Sie darauf, dass die Zündung und die Flammenüberwachung bei diesem Vorgang nicht beschädigt werden.

2. Tragen Sie das mitgelieferte Dichtmittel um den Rand des Gerätes herum auf.
3. Lassen Sie keinen Spalt im Dichtmittel. Es darf sich nicht überlappen.

Dichtmittel

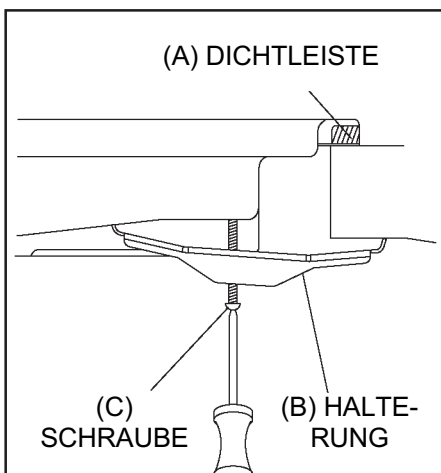
Die Dicke des Dichtmittels beträgt 3 mm.

Die Breite des Dichtmittels beträgt 10 mm.



Verwenden Sie keine Silikondichtungsmasse, um das Gerät abzudichten.

Dies würde es in Zukunft erschweren, das Gerät aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.



1. Setzen Sie die Halterung (B) auf die Löcher, die der Größe der Schrauben entsprechen. In jeder Ecke des Kochfeldes (H) gibt es mehrere Schraubenlöcher. Ziehen Sie eine Schraube (C) durch die Halterung (B) leicht an, sodass die Halterung am Kochfeld befestigt ist, Sie aber die Position noch einstellen können.
2. Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig wieder um und senken Sie es dann vorsichtig in die Öffnung, die Sie ausgeschnitten haben.
3. Stellen Sie die Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes in eine für Ihre Arbeitsplatte geeignete Position.

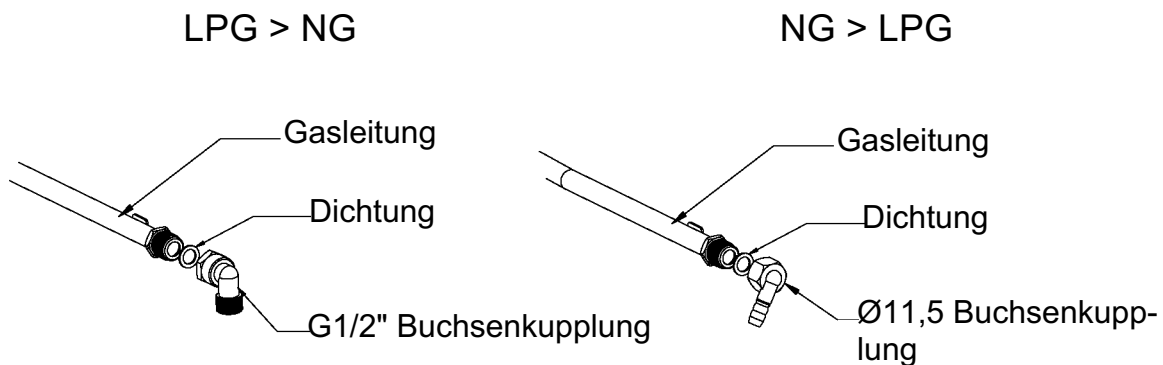
Ziehen Sie dann die Schrauben (C) vollständig an, um das Kochfeld in Position zu halten.

Gasanschluss



- Dieses Gerät muss gemäß den Installationsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet werden soll, installiert und angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Flüssiggas und Erdgas geeignet. Die Umstellung auf Flüssiggas und Erdgas darf nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Richtlinien für den Austausch der Gasversorgung und die Installation:



- o Es ist gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von einer qualifizierten Person gemäß der aktuellen Ausgabe der Vorschriften zur Gassicherheit und Verwendung installiert werden.
- o Es liegt in Ihrem und dem Interesse der Sicherheit, die Einhaltung der Gesetze zu gewährleisten.
- o In Großbritannien arbeiten GASSAFE-registrierte Installateure nach sicheren Praxisstandards. Das Kochfeld muss ebenfalls gemäß der aktuellen Ausgabe der BS 6172 installiert werden. Eine fehlerhafte Installation des Kochfeldes kann zum Erlöschen der Garantie, der Haftungsansprüche und zur Strafverfolgung führen.

Gaskategorie, Gasart und Bestimmungsland (für alle Modelle)

Land / Country	Art des Erdgas / Type of nature gas	Art des Flüssiggases (Zubehör) / Type of liquefied petroleum gas(accessory)*
Deutschland / Germany	G20/20	G30/50
Österreich / Austria		G30/29
Schweiz /Switzerland		
Italien / Italy		
Spanien / Spain		
Belgien / Belgium		
Großbritannien / Great Britain		
Frankreich / France		
Luxemburg / Luxembourg		/

* Das Gaskochfeld ist auf Erdgas voreingestellt (20 mbar)
Auf Flüssiggas umstellbar (im Lieferumfang nicht enthalten)

Das passende Zubehör finden Sie unter www.blaupunkt-einbaugeraete.de

Gasspezifikation

Gasart & Druck	Wärmeeintrag und Öffnungsgröße (mm)			
	Wokbrenner	Schnellbrenner	Halbschnellbrenner	Hilfsbrenner
	3,6 kW (262 g/h)	3,0kW (218 g/h)	1,75kW (127 g/h)	1,0kW (73 g/h)
G30, 29 mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20, 20 mbar	1,32	/	0,97	0,72

Elektrische Anschlüsse

- Dieses Gerät muss geerdet werden.
- Dieses Gerät ist für den Anschluss an eine Stromversorgung mit 220-240 V und 50 - 60 Hz AC ausgelegt.
- Die Drähte in der Netzleitung sind gemäß dem folgenden Code eingefärbt:
 - Grün/gelb = Erde
 - Blau = Neutral
 - Braun = stromführend

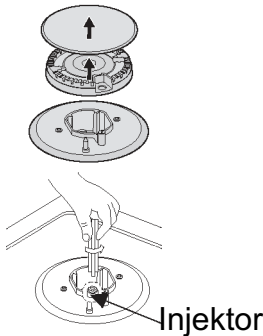


- **Der grüne und gelbe Draht muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben E oder mit dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist.**

Gaseinstellung

- Treffen Sie bei der Umstellung von einer Gasart auf eine andere Sicherheitsvorkehrungen.
- Alle Arbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Bevor Sie beginnen, schalten Sie die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät ab.

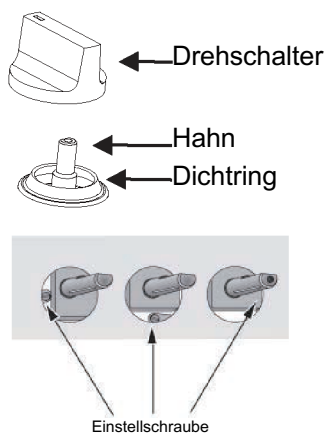
1 Wechseln Sie den Injektor der Brenner.



Entfernen Sie den Topfträger, den Brennerdeckel und den Flammenspreizer.

Lösen Sie den Injektor mit einem 7 mm Steckschlüssel und ersetzen Sie ihn durch den vorgeschriebenen Injektor für die neue Gasart. Montieren Sie alle Komponenten sorgfältig wieder zusammen. Nach dem Austausch der Injektoren sollten Sie den Injektor fest anziehen.

2 Einstellung des Minimalniveaus der Flamme



- ① Drehen Sie den Hahn Gewindebohrer auf Minimum herunter.
- ② Entfernen Sie den Drehschalter vom Hahn und stecken Sie einen kleinen Schlitzschraubendreher in die Mitte des Hahnschafts.
- ③ Bei der richtigen Einstellung hat die Flamme eine Länge von ca. 3-4 mm.
 - Bei Butan-/Propangas muss die Einstellschraube fest eingeschraubt sein.
 - Setzen Sie den Drehschalter wieder ein.Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie schnell vom maximalen zum minimalen Durchfluss wechseln. Wenn dies der Fall ist, entfernen Sie den Drehschalter noch einmal und nehmen Sie weitere Einstellungen am Gasstrom vor. Anschließend prüfen Sie erneut, ob die Einstellung korrekt ist.
- ④ Wiederholen Sie diesen Vorgang für jeden der Gashähne.



- Der Hahnschaft darf nicht demontiert werden. Wechseln Sie im Falle einer Fehlfunktion den gesamten Hahn.
- Bevor Sie die Brenner wieder auf dem Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass der Injektor nicht blockiert ist.
- Nach der Umrüstung der Gasversorgung muss eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf mögliche Leckagen durchgeführt werden. (zum Beispiel mit Seifenwasser oder einem Gaswarnsensor)

Nach Abschluss der Umrüstung muss ein qualifizierter Techniker oder Installateur die richtige Gaskategorie mit „V“ kennzeichnen, damit sie mit der Einstellung auf dem Typenschild übereinstimmt. Dabei muss die „V“-Markierung der vorherigen Einstellung entfernt werden.

Fehlerbehebung

- Reparaturen dürfen nur von einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für Sie und andere führen.
- Einige kleinere Probleme können jedoch wie folgt behoben werden:

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Keine Zündung	Kein Funke	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert.	Montieren Sie den Deckel richtig.
	Die Gaszufuhr ist geschlossen.	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig.
Schlechte Zündung	Die Gaszufuhr ist nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig.
	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert.	Montieren Sie den Deckel richtig.
	Die Zündkerze ist mit Fremdkörpern verunreinigt.	Wischen Sie Fremdkörper mit einem trockenen Tuch ab.
	Die Brenner sind nass.	Trocknen Sie die Deckel der Brenner sorgfältig.
	Die Löcher im Flammenspreizer sind verstopft.	Reinigen Sie den Flammenspreizer.
Geräusche beim Verbrennen und Anzünden	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert.	Montieren Sie den Brennerdeckel richtig.
Die Flamme erlischt bei Gebrauch.	Die Flammenüberwachung ist mit Fremdkörpern verunreinigt.	Reinigen Sie die Flammenüberwachung.
	Das zu garende Produkt ist übergeköcht und hat die Flamme gelöscht.	Schalten Sie den Brenner aus. Warten Sie eine Minute und zünden Sie den Brenner wieder an.
	Ein starker Zug kann die Flamme ausgeblasen haben.	Bitte schalten Sie den Brenner aus und überprüfen Sie den Kochbereich auf Zug, z. B. durch geöffnete Fenster. Warten Sie eine Minute und zünden Sie den Brenner wieder an.
Gelbe Flamme	Die Löcher im Flammenspreizer sind verstopft.	Reinigen Sie den Flammenspreizer.
	Es wird unterschiedliches Gas verwendet.	Überprüfen Sie das verwendete Gas.
Instabile Flamme	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert.	Montieren Sie den Brennerdeckel richtig.
Gasgeruch	Gasleckage	Stellen Sie die Verwendung des Produkts ein und schließen Sie das mittlere Ventil. Öffnen Sie die Fenster, um zu lüften. Wenden Sie sich an unseren Kundenservice, indem Sie ein Telefon im Freien benutzen.



- Wenn das Problem nicht gelöst werden konnte, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Contents

Preface

Safety Warning

24	Safety Instructions
25	Installation
26	Child and People Safety
27	During Use
29	Cleaning and Service
29	Environmental Information

Instructions for use and maintenance

30	Description of the appliance
21	How to Use the appliance
33	Safety and Energy saving advice
34	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

36	Using instructions
37	Positioning
38	Installing the appliance
39	Gas Connection
40	Gas Specification
41	Electrical Connection
42	Gas adjustment
43	Trouble shooting

Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



Caution



No Access



No Fire Tool



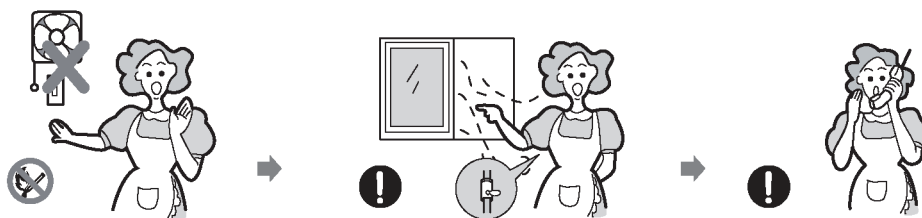
Must Do



Danger

- **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
 - 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.

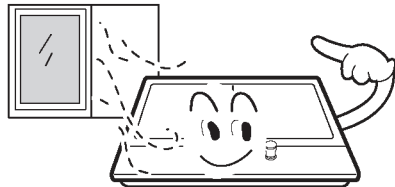


* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

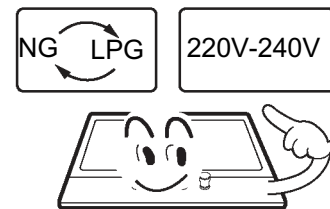
Installation

Warning

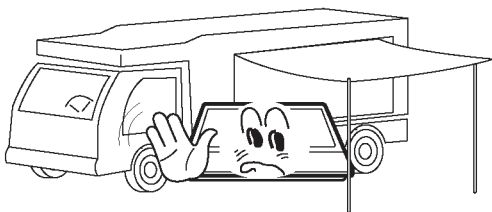
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



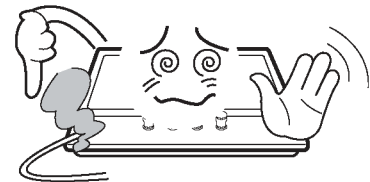
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



Caution

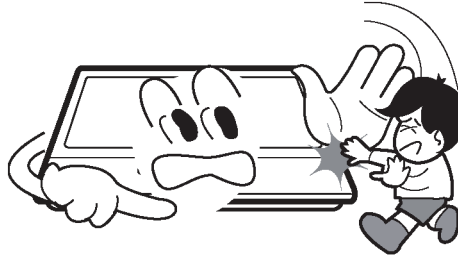
- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Child and People Safety



Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



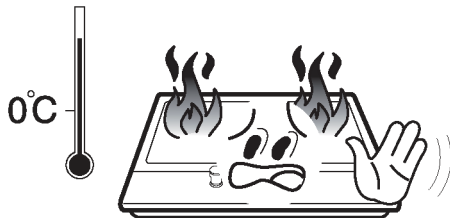
Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

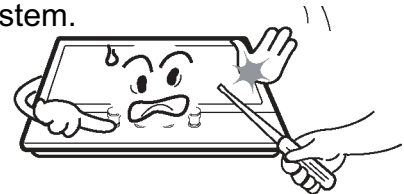
During Use

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



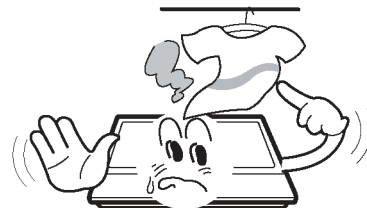
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



During Use

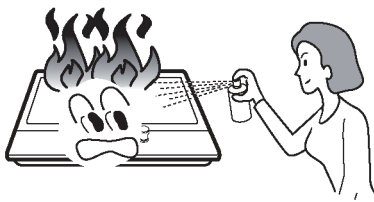
- Do not use or flammable materials in the storage drawer near this appliance.



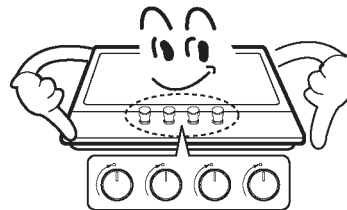
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Cleaning and Service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

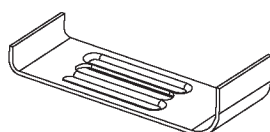
- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

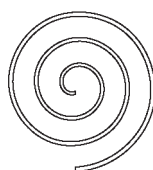
Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	ΣQ_n
Glass	600*510*90/ 600*515*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 0.6W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary (1)	8.1 kW

Description of the appliance

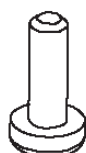
Accessories



Bracket (4)



Sponge (2)



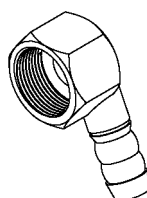
Screw (4)



Instruction
Manual (1)



Injector (4)



Gas-pipe bend (1)

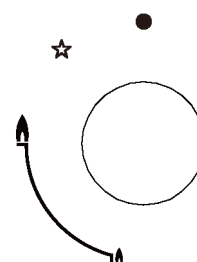
How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

● Black circle: gas off

🔥 Large flame: maximum setting

🔥 Small flame: minimum setting

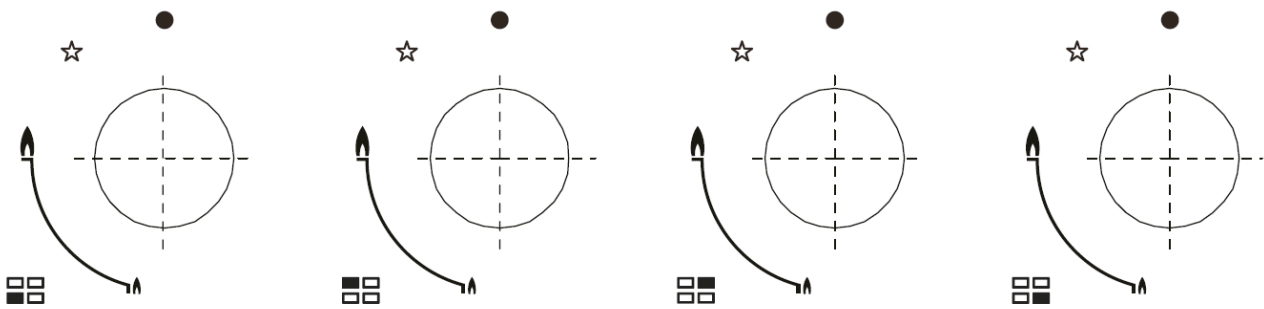


- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

How to Use the appliance



Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- o Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- o If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- o You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- o After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- o To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- o In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg.flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**



■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benz

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top plate

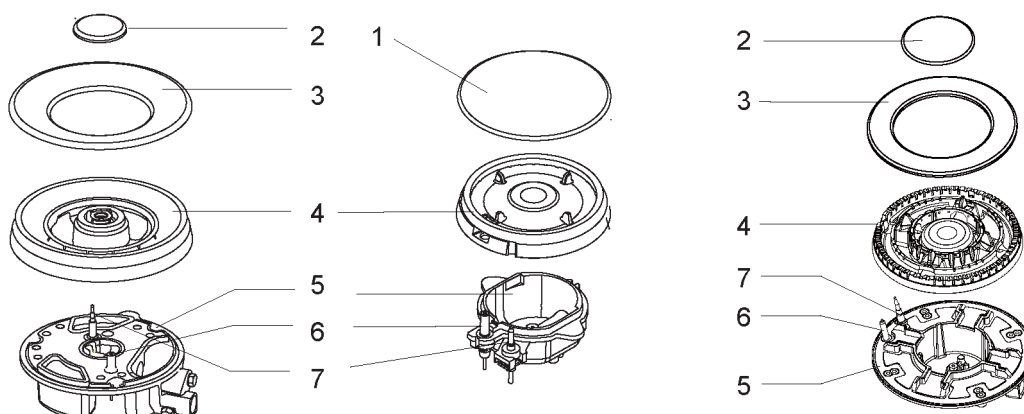
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

- **Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows :**



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

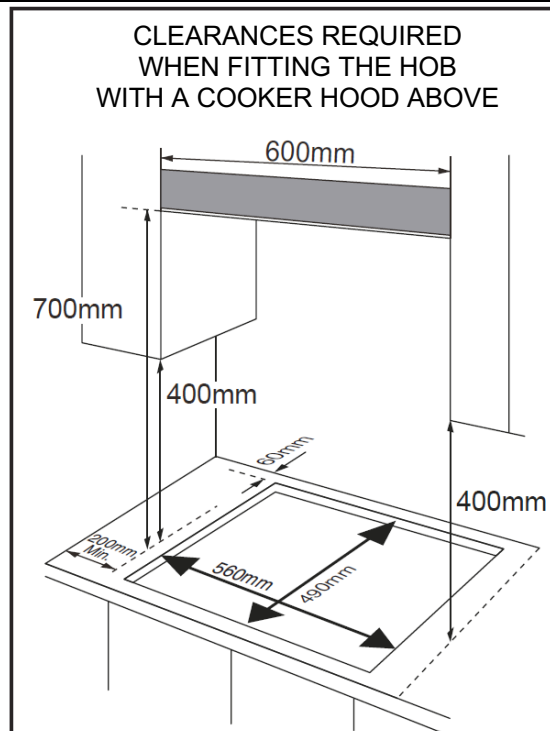
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Using instructions

Warnings

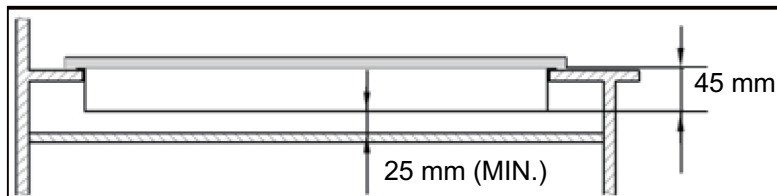
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burner. Check for a clear blue flame without yellow tipping.
 - If burners show any abnormalities check the following :
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease traps produced at the factory to meet the requirement of all life hobs.

Positioning



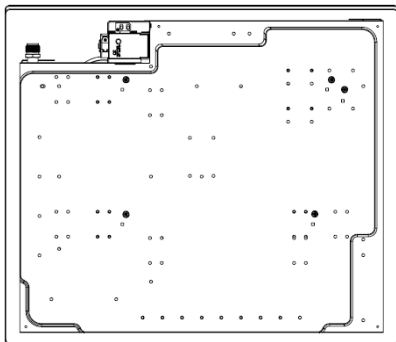
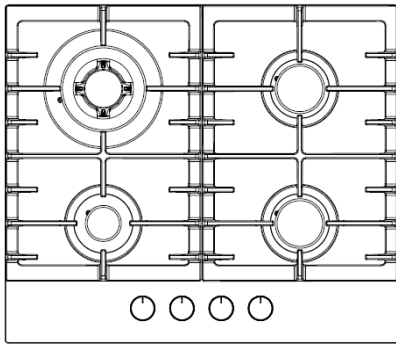
■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

- o The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- o 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- o 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- o 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- o You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

Installing the appliance

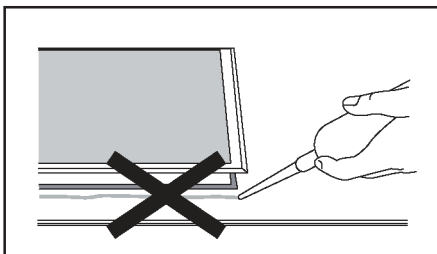


Bottom view

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

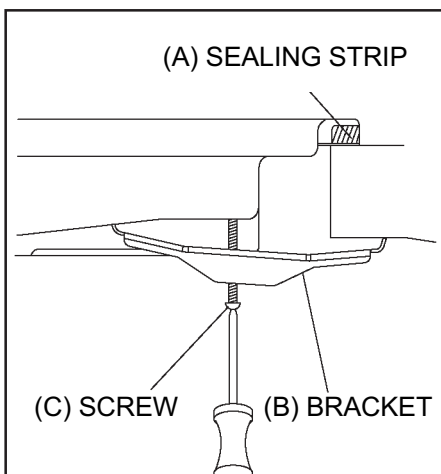
Sponge

The thickness of the sponge is 3 mm. The width of the sponge is 10 mm.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

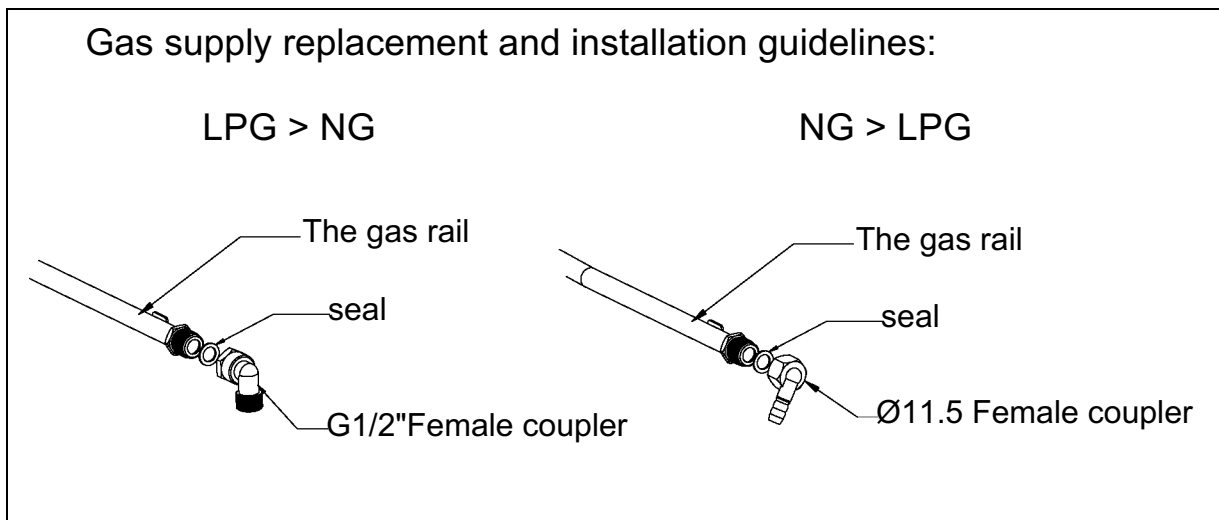


1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H) . Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position .
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.



- o It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations.
- o It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- o In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas category, gas type and destination country (for all models)

Country	Type of nature gas	Type of liquefied petroleum gas(accessory)*
Germany	G20/20	G30/50
Austria		
Switzerland		G30/29
Italy		
Spain		
Belgium		
Great Britain		
France		
Luxembourg		/

* The gas cooktop is preset to natural gas (20 mbar).
It can be converted to liquefied petroleum gas (not included in delivery).

Suitable accessories can be found at www.blaupunkt-einbaugeräte.de

Gas Specification

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
	3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20 20mbar	1,32	/	0,97	0,72

Electrical Connection

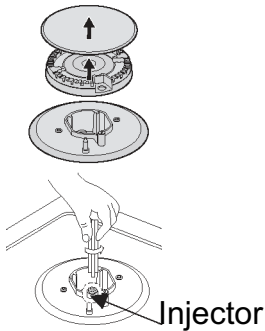
- This appliance must be earthed.
 - This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
 - The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live
-
-  The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

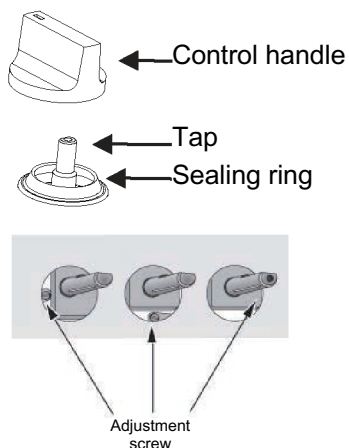
1 Change the injector of the burners.



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane / propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- However, some minor problems can be resolved as follows:

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact customer care centre.

Table des matières

Avant-propos

Consignes de sécurité

45	Consignes de sécurité
46	Installation
47	Sécurité des enfants
48	Pendant l'utilisation
50	Nettoyage et service
50	Informations environnementales

Utilisation et maintenance

51	Description de l'appareil
52	Utilisation de l'appareil
54	Conseils de sécurité et d'économie d'énergie
55	Nettoyage et entretien

Instructions techniques

57	Utilisation
58	Mise en place
59	Installation de l'appareil
60	Raccord de gaz
61	Spécification de gaz
62	Raccords électriques
63	Réglage du gaz
64	Dépannage

Consignes de sécurité

- Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel doit être conservé pour pouvoir être consulté ultérieurement.
Si l'appareil est vendu ou transmis à une autre personne, ce manuel doit également être remis au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.
- Les remarques suivantes sont conçues pour être faciles à comprendre, afin de prévenir les accidents par une mauvaise utilisation et de rendre l'appareil plus pratique à utiliser.
- Lisez attentivement les chapitres suivants.

 Danger / Avertissement	Le non-respect de ce symbole peut entraîner des blessures graves voire mortelles.
 Attention	Le non-respect de ce symbole peut entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels.

■ Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation :



Attention



Accès interdit



Briquet interdit



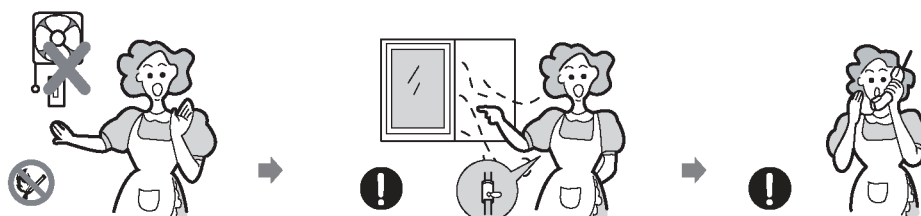
Obligation impérative



Danger

■ Si du gaz s'échappe, procédez comme suit :

- N'allumez pas la lumière.
- N'allumez ou n'éteignez pas un appareil électrique et ne touchez aucune fiche secteur.
- N'utilisez pas de téléphone.
 - 1 Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale.
 - 2 Ouvrez les fenêtres pour ventiler.
 - 3 Contactez notre service clientèle via un téléphone extérieur.



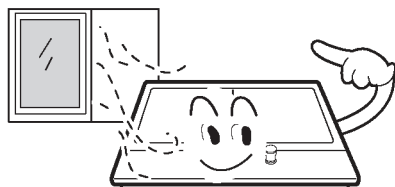
* Le gaz combustible contient du mercaptan (odeur d'ail ou d'œuf pourri), ce qui permet de détecter une fuite de gaz même si la part de ce gaz dans l'air est de seulement 1/1000.

Installation

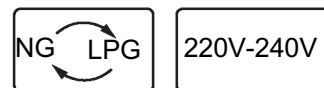


Avertissement

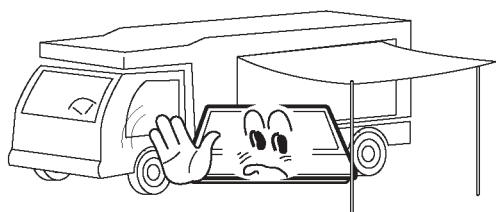
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé.



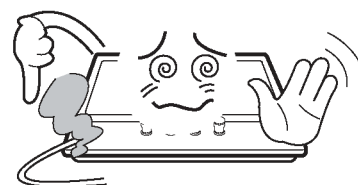
- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité est conforme au type indiqué sur la plaque signalétique.



- Si cet appareil est installé dans une embarcation ou une caravane, il ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage autonome.



- La conduite de gaz et le câble électrique doivent être acheminés de sorte qu'ils ne touchent aucune pièce ou l'appareil.



Attention

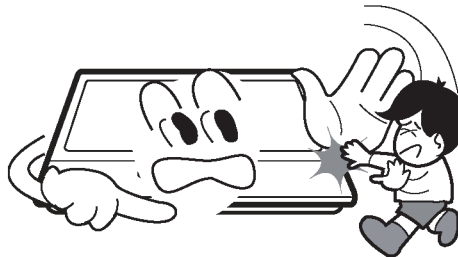
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant de mettre l'appareil en service.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le câble d'alimentation est en parfait état. Sinon, contactez le revendeur avant d'installer l'unité.
- Le mobilier adjacent et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température d'au moins 85 °C supérieure à la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent pendant l'utilisation.
- Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteignez la commande du brûleur et attendez au moins une minute avant de le rallumer.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Veillez à une bonne ventilation de la cuisine : les orifices de ventilation disponibles doivent être dégagés ou un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique) doit être installé.
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, comme une ventilation mécanique plus puissante, si disponible.

Sécurité des enfants



Avertissement

- Ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil. L'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il soit refroidi.



Attention

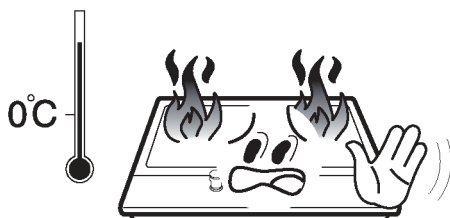
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par un adulte.
- Les enfants peuvent également se blesser en retirant des poêles ou des casseroles de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans la surveillance ou les conseils d'une personne responsable.

Pendant l'utilisation

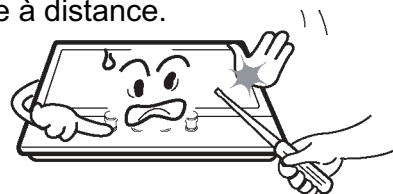


Avertissement

- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments.



- N'apportez aucune modification à l'appareil. La zone du brûleur n'est pas conçue pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.



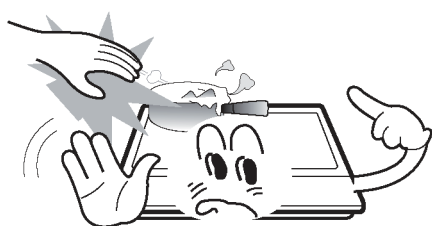
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Veillez à une bonne ventilation de la cuisine : les orifices de ventilation disponibles doivent être dégagés ou un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique) doit être installé.



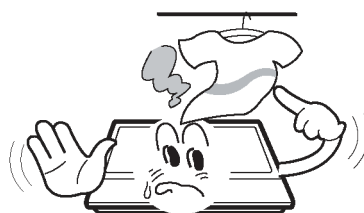
- N'utilisez pas cet appareil s'il entre en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.



- Les surfaces de cuisson de l'appareil chauffent pendant l'utilisation. Faites toujours preuve de prudence.



- N'utilisez pas de grandes serviettes, torchons, etc., car leurs extrémités pourraient toucher les flammes et prendre feu.



- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.



- N'utilisez pas de casseroles instables ou difformes car elles pourraient se renverser ou se vider accidentellement.



Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de cet appareil.



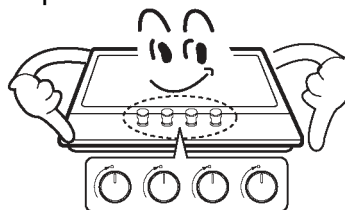
- Les effets de la chaleur peuvent affecter les aliments périssables, les produits en plastique et les aérosols, et il convient de ne pas les ranger au-dessus ou au-dessous de l'appareil.



- Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement.



- Assurez-vous que les boutons de commande sont en position ● lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



Attention

- Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisine domestique. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
 - Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en activant une ventilation mécanique plus puissante, si disponible.
 - Utilisez des gants isolants ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous touchez des poêles ou des casseroles.
 - Ne laissez pas les gants isolants à proximité des flammes nues lors du levage des poêles et casseroles.
 - Veillez à ce que les gants isolants ne soient pas mouillés ou humides, car ils véhiculeraient la chaleur plus rapidement à travers le matériau et pourraient vous brûler.
 - Utilisez les brûleurs uniquement si vous avez placé des casseroles ou des poêles dessus. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides.
 - N'utilisez jamais de récipients en plastique ou en papier d'aluminium sur l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez un autre appareil électrique, assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de la zone de cuisson.
- Si vous avez des pièces mécaniques dans votre corps, comme une valve cardiaque artificielle, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchons ou d'objets similaires à la place d'un gant isolant. Ils peuvent prendre feu au-dessus d'un brûleur allumé.
 - Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour être utilisés sur la plaque supérieure. Si la surface en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout choc électrique.
 - Tournez les poignées des poêles et casseroles vers le côté ou vers le centre de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-dessus des brûleurs adjacents afin d'éviter les brûlures, l'inflammation des matériaux inflammables et les déversements.
 - Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les poêles et casseroles.
 - Soyez toujours vigilant lorsque vous cuisinez des aliments à feu vif.
 - Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la pendant le chauffage.
 - Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire jaillir de la graisse chaude de la poêle.
 - N'essayez jamais de déplacer une casserole avec de la graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse complètement.

Nettoyage et service



Avertissement

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs.



- Cet équipement ne doit être réparé ou entretenu que par un technicien de maintenance agréé et seules les pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.



Attention

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de jet de vapeur ni d'autre équipement de nettoyage à haute pression.

Informations environnementales

- Après l'installation, éliminez l'emballage dans le respect des consignes de sécurité et environnementales.
- Si vous mettez un ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable en coupant le câble.



Élimination correcte de ce produit (mise au rebut des équipements électriques et électroniques usagés)

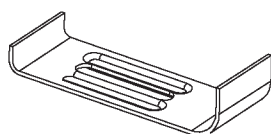
- Ce marquage sur le produit ou ses manuels indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers en fin de vie. Pour éviter toute pollution de l'environnement ou tout risque pour la santé humaine en raison d'une élimination incontrôlée des déchets, vous devez recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources.
- Les utilisateurs particuliers doivent contacter le revendeur auprès duquel ils ont acheté ce produit ou leur service gouvernemental local pour savoir où et comment recycler ce produit dans le respect de l'environnement.
- Les utilisateurs commerciaux doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit ne doit pas être mélangé avec d'autres déchets industriels en vue de son élimination.

Description de l'appareil

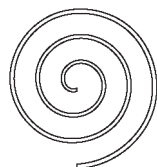
Table de cuisson	Dimensions (LxPxH)	Allumeur	Raccord de gaz	Connexion électrique	Caractéristiques des brûleurs	ΣQ_n
Verre	600x510x90/ 600x515x90	Allumage continu Type	Filetage G1/2	220-240 VAC, 50-60 Hz, 0,6 W	Triple couronne (1), semi-rapide (2), brûleur auxiliaire (1)	8,1 kW

Description de l'appareil

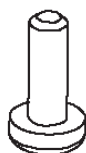
Accessoires



Support (4)



Produit d'étanchéité (2)



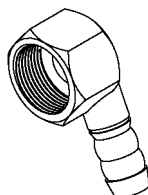
Vis (4)



Manuel d'utilisation (1)



Injecteur (4)



Raccord de gaz (1)

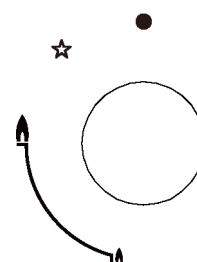
Utilisation de l'appareil

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de configuration à côté de chaque poignée de commande :

● Cercle noir : gaz coupé

🔥 Grande flamme : réglage maximum

🔥 Petite flamme : réglage minimum

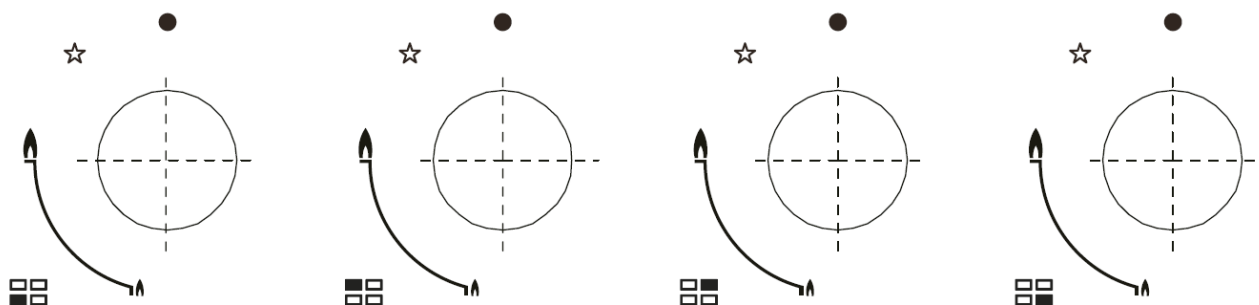


- Le réglage minimum se situe à la butée de la rotation à gauche de la poignée de commande.
- Toutes les positions de commande doivent être sélectionnées entre les positions maximale et minimale.
- Le symbole sur le panneau de commande à côté de la poignée de commande indique le brûleur qu'elle allume.

Allumage automatique avec protection en cas d'extinction des flammes

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas d'extinction des flammes sur chaque brûleur, destiné à arrêter le flux de gaz vers la tête du brûleur lorsque la flamme s'éteint.

Utilisation de l'appareil



Allumage automatique avec protection en cas d'extinction des flammes

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas d'extinction des flammes sur chaque brûleur, destiné à arrêter le flux de gaz vers la tête du brûleur lorsque la flamme s'éteint.

Allumer un brûleur :

- o Appuyez sur le bouton du brûleur à allumer et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- o Si vous maintenez le bouton de commande enfoncé, l'allumage automatique du brûleur s'active.
- o Si la flamme du brûleur a été allumée, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, arrêtez le fonctionnement de l'appareil et ouvrez le clapet et / ou attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.
- o Pour régler la flamme après cet intervalle de 15 secondes, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme atteigne un niveau approprié. La position de fonctionnement DOIT être comprise entre les positions maximale et minimale.
- o Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour arrêter le gaz.
- o En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés en utilisant une allumette avec prudence.

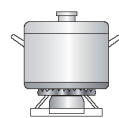
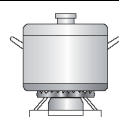
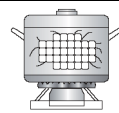
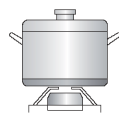
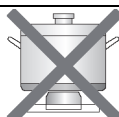
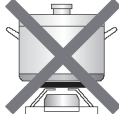
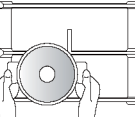
Conseils de sécurité et d'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole / de la poêle doit correspondre à celui du brûleur.

BRÛLEUR	CASSEROLE / POÊLE	
	min.	max.
Triple cou-ronne	200mm	240 mm
Rapide	200mm	240 mm
Semi-rapide	160mm	180mm
Brûleur auxi-liaire	120mm	160mm



■ N'utilisez pas de poêles ou de casseroles qui dépassent du bord du brûleur.

NON		OUI	
	Sur les grands brûleurs, n'utilisez pas de poêles ou casseroles de petit diamètre. La flamme ne devrait jamais monter sur les côtés de la poêle ou de la casserole.	Utilisez toujours des poêles ou casseroles appropriées pour chaque brûleur afin d'éviter de gaspiller du gaz et de les décolorer.	
	Évitez de cuisiner sans couvercle ou lorsque le couvercle est à moitié relevé, car cela gaspille de l'énergie.	Mettez un couvercle sur la poêle ou la casserole.	
	N'utilisez pas de casseroles / poêles à fond convexe ou concave.	Utilisez uniquement des casseroles / poêles à fond épais et plat.	
	Ne placez pas la poêle ou la casserole sur l'un des côtés du brûleur car elle pourrait basculer.	Placez toujours la poêle ou la casserole directement au-dessus des brûleurs et non pas d'un seul côté.	
	N'utilisez pas de poêles ou casseroles de grand diamètre près des boutons de commande. Elles pourraient toucher les boutons de commande ou se trouver suffisamment proches pour augmenter la température dans cette zone et causer des dégâts.		
	Ne placez jamais la poêle ou la casserole directement sur le brûleur.		
	Ne placez rien entre la poêle ou la casserole et le support de casserole, car cela pourrait gravement endommager l'appareil.		
	N'utilisez pas de poêles ou de casseroles trop lourdes et ne frappez pas sur la table de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les poêles et casseroles avec précaution lorsqu'elles se trouvent sur le brûleur.	



■ Il n'est pas recommandé de chauffer des poêles ou des pierres à griller sur plusieurs brûleurs en même temps, car la chaleur qui en résulte pourrait endommager l'appareil.

■ Laissez refroidir le dessus des plaques de cuisson et les supports de casseroles avant de les toucher.



■ Dès qu'un liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce que le liquide ne frémit que très légèrement.

Nettoyage et entretien



- Les travaux de nettoyage ne doivent être effectués que lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- Avant de commencer le processus de nettoyage, l'appareil doit être débranché du secteur.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Les produits de nettoyage abrasifs ou les objets coupants peuvent endommager la surface de l'appareil. Nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.

Recommandé	Non recommandé
 Chiffon doux  Détergent neutre	 Brosse en nylon  Brosse métallique  Huile de cuisson  Détergent acide / alcalin  Crème à récurer  Diluant / benzène

Supports de casseroles et éléments de commande

- Retirez les supports de casseroles.
- Nettoyez les supports de casseroles et les éléments de commande avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. En cas d'encrassement tenace, faire tremper au préalable.
- Sécher le tout avec un chiffon propre et doux.

Table de cuisson

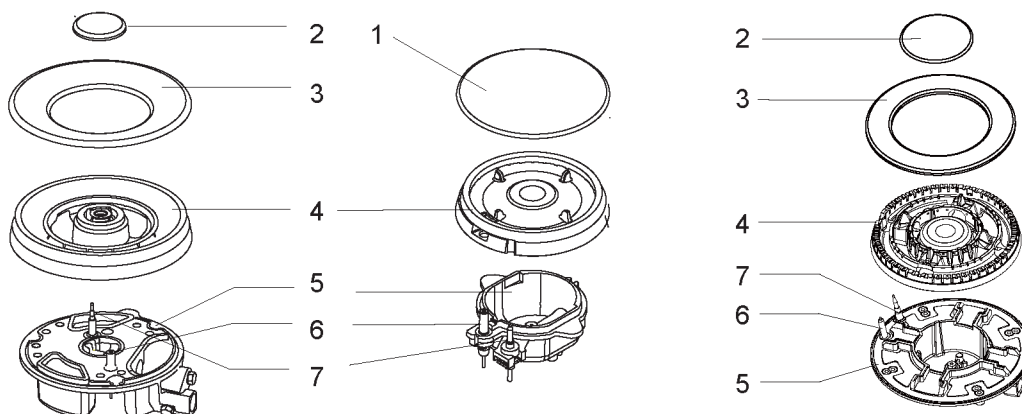
- Essuyez régulièrement la table de cuisson avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après le nettoyage.
- Retirez les aliments salés ou les liquides le plus rapidement possible de la table de cuisson pour éviter les risques de corrosion.
- Les pièces en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer avec le temps. Ceci est normal en raison des températures élevées. Après chaque utilisation de l'appareil, ces pièces doivent être nettoyées avec un produit approprié en acier inoxydable.

Nettoyage et entretien

BRÛLEUR

- Retirez les chapeaux de brûleur et les diffuseurs de flammes en les retirant de la table de cuisson vers le haut.
- Faites-les tremper dans un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle.
- Ensuite, séchez-les soigneusement. Assurez-vous que les trous des flammes sont propres et complètement secs.
- Essuyez les parties solides de la base du brûleur avec un chiffon humide, puis séchez.
- Essuyez doucement l'allumage et le contrôleur de flamme avec un chiffon bien essoré et séchez avec un chiffon propre.
- Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué avant de remettre les brûleurs sur la table de cuisson.

- **Assemblez les brûleurs auxiliaire, semi-rapide, rapide et à triple couronne de la manière suivante :**



1. Placez le répartiteur de flamme (4) sur la base du brûleur (5) de sorte que l'allumage et le contrôleur de flamme s'étendent au-dessus de leurs trous respectifs dans le diffuseur de flammes. Le diffuseur de flammes doit être correctement engagé.
2. Placez le chapeau de brûleur (1, 2, 3) sur l'allumeur (4) de sorte que les broches de retenue s'insèrent dans leurs renforcements respectifs.



Après le nettoyage, replacez les pièces dans le bon ordre.

- N'inversez pas le haut et le bas.
- Les tenons de fixation doivent parfaitement s'adapter dans les encoches.

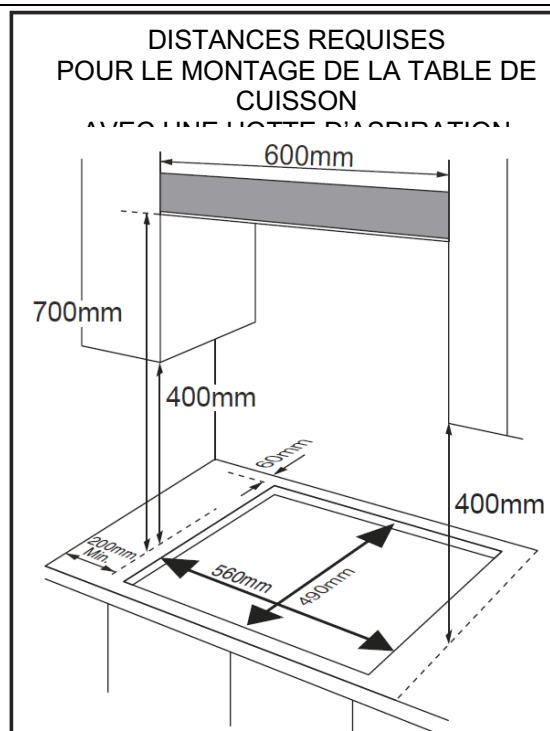
Utilisation



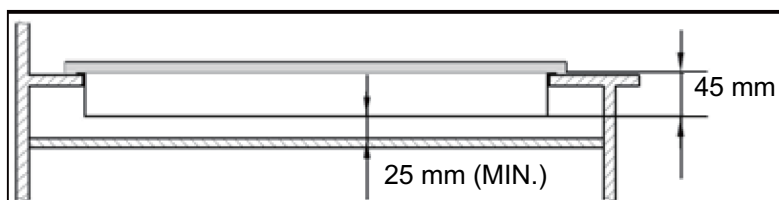
Avertissements

- N'apportez aucune modification à l'appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur autorisé.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type de gaz et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences de ventilation correspondantes.
- Coupez l'alimentation en gaz et en courant de l'appareil avant l'installation.
- Tous les équipements contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Assurez-vous que la conduite de gaz et le câble électrique sont acheminés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil susceptible de chauffer.
- Les conduites de gaz ou les connexions ne doivent pas être pliées ou bloquées par d'autres appareils.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil et les dimensions de l'espace à couper dans le meuble de cuisine.
- Les plaques situées au-dessus du plan de travail, à côté de l'appareil, doivent être en matériau incombustible. La surface revêtue et l'adhésif utilisé pour la fixation doivent résister à la chaleur.
- Allumez le robinet de l'appareil et allumez chaque brûleur. Il devrait y avoir une flamme bleue claire sans partie jaune.
Si le brûleur présente des anomalies, vérifiez les points suivants :
 - Le chapeau de brûleur est-il correctement posé ?
 - Le diffuseur de flammes est-il correctement positionné ?
 - Le brûleur est-il aligné verticalement sur le mamelon de l'injecteur ?
- Après l'installation par l'installateur, un test fonctionnel complet et un contrôle d'étanchéité doivent être effectués.
- Le tuyau flexible doit être monté de sorte qu'il n'entre pas en contact avec une partie mobile du boîtier et ne traverse pas une zone susceptible d'être surchargée.
- Lubrifiez les robinets fabriqués en usine pour répondre aux exigences de toutes les plaques de cuisson actives.

Mise en place

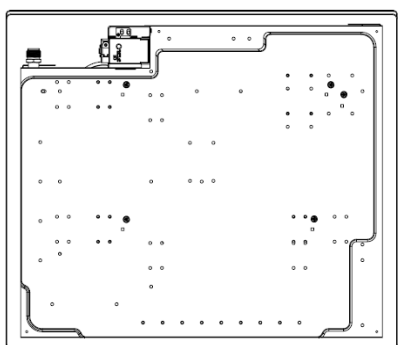
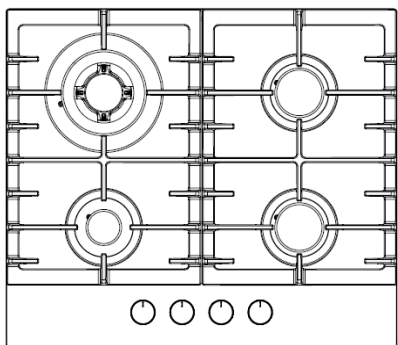


- **Cet appareil est conçu pour être installé dans un comptoir de cuisine ou sur un plan de travail de 600 mm de hauteur, en respectant les dégagements minimaux suivants ;**
 - o Les bords de la table de cuisson doivent avoir une distance minimale de 60 mm par rapport à un mur latéral ou arrière.
 - o Distance de 700 mm entre le point le plus élevé de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et le fond de toute surface horizontale située directement au-dessus de celle-ci.
 - o 400 mm entre les tables de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale coïncide avec le bord extérieur de la table de cuisson. Si le dessous de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit se trouver à au moins 50 mm des bords extérieurs de la table de cuisson.
 - o 50 mm de distance autour de l'appareil et entre la table de cuisson et les matériaux combustibles.
 - o Distance d'au moins 25 mm et d'au plus 74 mm entre la face inférieure de l'appareil et une surface sous-jacente.



- Si une table de cuisson doit être installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être ventilé.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- La taille de la découpe doit correspondre à la spécification.

Installation de l'appareil



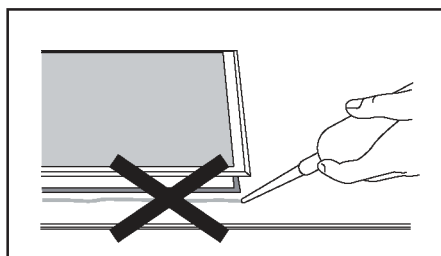
Vue du dessous

1. Retirez les supports de casseroles, le chapeau de brûleur et le diffuseur de flammes. Retournez doucement l'appareil et placez-le sur une surface matelassée.
Assurez-vous que l'allumage et le contrôleur de flamme ne sont pas endommagés pendant ce processus.
2. Appliquez le produit d'étanchéité fourni sur le bord de l'appareil.
3. Ne laissez aucun vide dans le produit d'étanchéité. Il ne doit pas se chevaucher.

Produit d'étanchéité

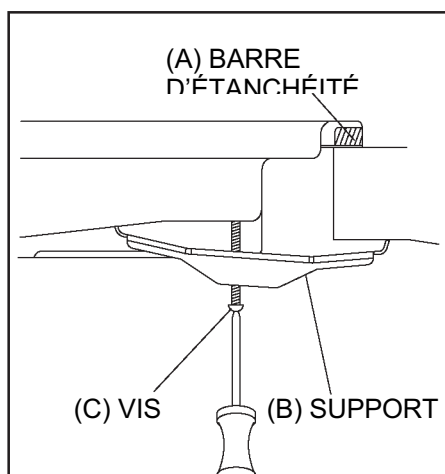
L'épaisseur du produit d'étanchéité est de 3 mm.

La largeur du produit d'étanchéité est de 10 mm.



N'utilisez pas de mastic à silicone comme joint d'étanchéité pour l'appareil.

Cela rendrait difficile à l'avenir le retrait de l'appareil de l'ouverture, en particulier lors de la maintenance.



1. Placez la fixation (B) sur les trous correspondant à la taille des vis. Dans chaque coin de la table de cuisson (H), il y a plusieurs trous de vis.
Serrez légèrement une vis (C) à travers le support (B) de manière à ce que la fixation soit fixée à la table de cuisson, et que sa position puisse toujours être ajustée.
2. Retournez délicatement la table de cuisson et abaissez-la doucement dans l'ouverture que vous avez découpée.
3. Placez les fixations au bas de la table de cuisson dans une position adaptée à votre plan de travail.
Serrez ensuite les vis (C) complètement pour maintenir la table de cuisson en place.

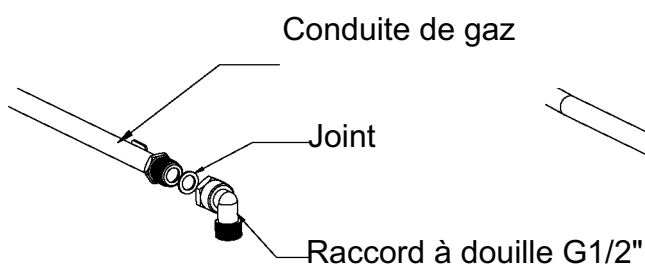
Raccord de gaz



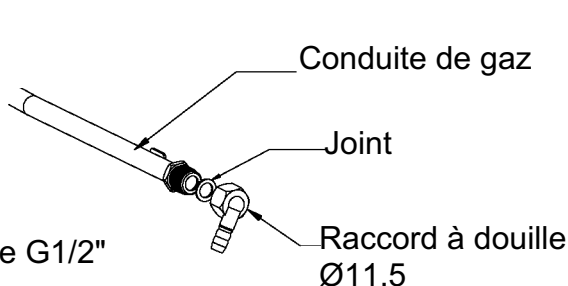
- Cet équipement doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation du pays dans lequel il doit être utilisé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec du gaz liquide et du gaz naturel. La conversion au gaz liquide et au gaz naturel ne doit être effectuée que par une personne qualifiée.

Lignes directrices pour le remplacement de l'alimentation en gaz et l'installation :

LPG > NG



NG > LPG



- o La loi exige que tous les appareils à gaz soient installés par une personne qualifiée, conformément à la dernière édition du Règlement sur la sécurité et l'utilisation du gaz.
- o Il est dans votre intérêt et dans l'intérêt de la sécurité d'assurer le respect de la loi.
- o Au Royaume-Uni, les installateurs certifiés par GASSAFE veillent à appliquer les normes sûres. La table de cuisson doit également être installée conformément à la dernière édition de la norme BS 6172. Une installation incorrecte de la table de cuisson peut annuler la garantie, le dédommagement et entraîner des poursuites.

Catégorie de gaz, type de gaz et pays de destination (pour tous les modèles)

Pays / Country	Type de gaz naturel / Type of nature gas	Type de gaz liquide (accessoire) / Type of liquefied petroleum gas(accessory)*
Allemagne / Germany	G20/20	G30/50
Autriche / Austria		
Suisse /Switzerland		G30/29
Italie / Italy		
Espagne / Spain		
Belgique / Belgium		
Grande-Bretagne / Great Britain		
France / France		
Luxembourg / Luxembourg		/

* La table de cuisson à gaz est préréglée pour le gaz naturel (20 mbar)
Convertible au gaz liquide (non inclus dans l'équipement standard)

Vous trouverez les accessoires appropriés sous www.blaupunkt-einbaugeraete.de

Spécification de gaz

Type de gaz et pression	Apport de chaleur et taille d'ouverture (mm)			
	Brûleur wok	Brûleur rapide	Brûleur semi-rapide	Brûleur auxi- liaire
	3,6 kW (262 g/h)	3,0kW (218 g/h)	1,75kW (127 g/h)	1,0kW (73 g/h)
G30, 29 mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20, 20 mbar	1,32	/	0,97	0,72

Raccords électriques

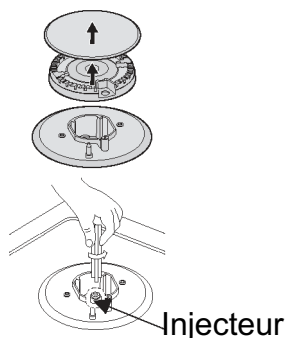
- Cet appareil doit être mis à la terre.
 - Cet appareil est conçu pour être connecté à une alimentation secteur 220-240 V et 50-60 Hz.
 - Les fils de la ligne électrique sont colorés selon le code suivant :
 - Vert / jaune = terre
 - Bleu = neutre
 - Marron = sous tension
-
-  **Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E ou du symbole de mise à la terre.**

Réglage du gaz



- Lorsque vous passez d'un type de gaz à un autre, respectez les autres consignes de sécurité.
- Tous les travaux doivent uniquement être réalisés par un technicien qualifié.
- Avant de commencer, coupez l'alimentation en gaz et en courant de l'appareil.

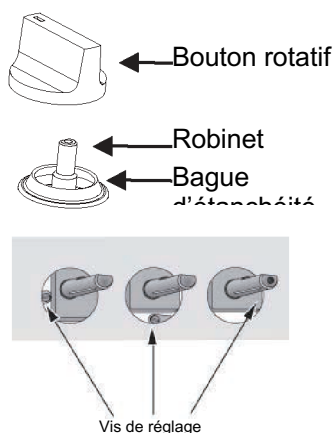
1 Changez l'injecteur des brûleurs.



Retirez les supports de casseroles, le chapeau de brûleur et le diffuseur de flammes.

Dévissez l'injecteur avec une clé à douille de 7 mm et remplacez-le par l'injecteur prescrit pour le nouveau type de gaz. Réassemblez soigneusement tous les composants. Après avoir remplacé les injecteurs, ceux-ci doivent être resserrés fermement.

2 Réglage du niveau minimum de la flamme



- ① Baissez la vanne taraudée du robinet au minimum.
- ② Retirez le bouton rotatif du robinet et insérez un petit tournevis à tête plate dans le centre de la vanne taraudée.
- ③ Avec le bon réglage, la flamme a une longueur d'environ 3 à 4 mm.
 - Pour le gaz butane / propane, la vis de réglage doit être fermement vissée.
 - Remettez le bouton rotatif en place.
- ④ Répétez ce processus pour chacun des robinets à gaz.

Veillez à ce que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement du débit maximal au débit minimal. Si tel est le cas, retirez à nouveau le commutateur rotatif et procédez à d'autres ajustements du débit de gaz. Ensuite, vérifiez à nouveau si le réglage est correct.



- La vanne taraudée ne doit pas être démontée. ■ En cas de dysfonctionnement, remplacez l'ensemble du robinet.
- Avant de réinstaller les brûleurs sur la table de cuisson, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
- Après avoir changé l'alimentation en gaz, effectuez un contrôle de fonctionnement complet et recherchez les fuites éventuelles (par exemple avec de l'eau savonneuse ou un capteur d'alarme de gaz).

Une fois le changement terminé, un technicien qualifié ou un installateur doit identifier la catégorie de gaz appropriée avec un « V » pour qu'elle corresponde au réglage indiqué sur la plaque signalétique. La marque « V » du réglage précédent doit alors être supprimée.

Dépannage

- Les réparations doivent uniquement être réalisées par un technicien autorisé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des risques importants pour vous et les autres.
- Cependant, certains problèmes mineurs peuvent être résolus de la manière suivante :

Problème	Cause probable	Remède
Pas d'allumage	Pas d'étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique.
	Le chapeau de brûleur est mal installé.	Installez le chapeau correctement.
	L'alimentation de gaz est fermée.	Ouvrez complètement l'alimentation de gaz.
Mauvais allumage	L'alimentation de gaz n'est pas complètement ouverte.	Ouvrez complètement l'alimentation de gaz.
	Le chapeau de brûleur est mal installé.	Installez le chapeau correctement.
	La bougie est contaminée par des corps étrangers.	Retirez les objets étrangers en essuyant avec un chiffon sec.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les trous dans le diffuseur de flammes sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flammes.
Bruits pendant la combustion et l'allumage	Le chapeau de brûleur est mal installé.	Installez le chapeau de brûleur correctement.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation.	Le contrôleur de flamme est contaminé par des corps étrangers.	Nettoyez le contrôleur de flamme.
	Le produit à cuire a débordé et a éteint la flamme.	Coupez le brûleur. Attendez une minute et rallumez le brûleur.
	Un fort courant d'air a peut-être éteint la flamme.	Veuillez éteindre le brûleur et vérifier la présence d'un courant d'air dans la zone de cuisson, provenant par exemple des fenêtres ouvertes. Attendez une minute et rallumez le brûleur.
Flamme jaune	Les trous dans le diffuseur de flammes sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flammes.
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Flamme instable	Le chapeau de brûleur est mal installé.	Installez le chapeau de brûleur correctement.
Odeur de gaz	Fuite de gaz	Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale. Ouvrez les fenêtres pour ventiler. Contactez notre service clientèle via un téléphone extérieur.



- Si le problème n'a pas pu être résolu, veuillez contacter le service clientèle.

Inhoud

Voorwoord

Veiligheidsaanwijzingen

66	Veiligheidsaanwijzingen
67	Installatie
68	Kinderveiligheid
69	Tijdens het gebruik
71	Reiniging en service
71	Milieu-informatie

Gebruik en onderhoud

72	Beschrijving van het apparaat
73	Gebruik van het apparaat
75	Veiligheids- en energiebesparings- tips
76	Reiniging en onderhoud

Technische aanwijzingen

78	Gebruik
79	Opstelling
80	Installatie van het apparaat
81	Gasaansluiting
82	Gasspecificatie
83	Elektrische aansluitingen
84	Gasinstelling
85	Probleemoplossing

Veiligheidsaanwijzingen

- Neem de tijd, deze gebruiksaanwijzing te lezen, voor u het apparaat installeert of gebruikt.
- Deze gebruiksaanwijzing moet worden bewaard voor alle toekomstige vragen.
Wanneer het apparaat wordt verkocht of aan een andere persoon overdragen, moet ook deze gebruiksaanwijzing aan de nieuwe gebruiker worden doorgegeven.
- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid bij niet-naleving van deze veiligheidsmaatregelen af.
- De volgende opmerkingen zijn zo opgesteld, dat ze gemakkelijk begrijpelijk zijn, zodat ongelukken door misbruik bij voorbaat vermeden en het apparaat comfortabeler bediend kan worden.
- Lees de volgende hoofdstukken zorgvuldig door.

 Gevaar / waarschuwing	De niet-naleving van dit teken kan leiden tot ernstige verwondingen of de dood.
 Let op	De niet-naleving van dit teken kan leiden tot ernstige verwondingen of de dood.

- De volgende tekens worden in de gebruiksaanwijzing gebruikt:



Let op



Geen vuurgereedschap



Geen toegang



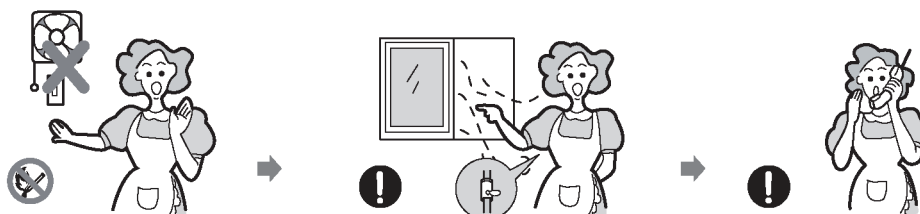
Absolute vereiste



Gevaar

- Wanneer gas naar buiten komt, gaat u als volgt te werk:

- Schakel het licht niet in.
- Schakel geen elektrisch apparaat in/uit en raak geen stekker aan.
- Gebruik geen telefoon.
 - 1 Stop het gebruik van het product en sluit de middelste klep.
 - 2 Open de ramen om te ventileren.
 - 3 Neem contact op met onze klantenservice door gebruik te maken van een buitentelefoon.



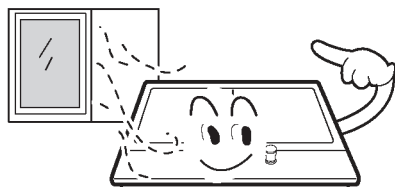
* Het brandgas bevat mercaptaan (geur van rot(te) knoflook of ei), zodat u een gaslek al kunt ruiken, wanneer slechts 1/1000 van het gas in de lucht is.

Installatie

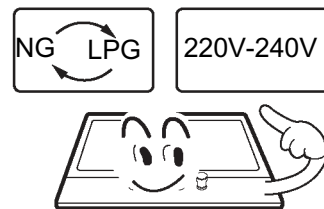


Waarschuwing

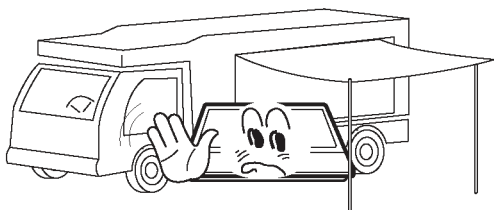
- Dit apparaat moet conform de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.



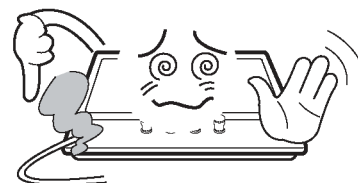
- Zorg er voor de installatie voor, dat de gas- en stroomvoorziening overeenstemt met het op het typeplaatje aangegeven type.



- Wanneer dit apparaat wordt geïnstalleerd in watervoertuigen of caravans, moet het niet worden gebruikt als ruimteverwarming.



- De gasleiding en de elektrische kabel moeten zo zijn geplaatst, dat ze geen delen of het apparaat aanraken.



Let op

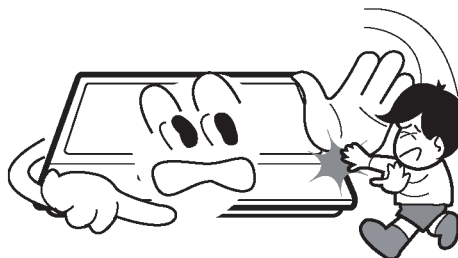
- Dit apparaat moet door een gekwalificeerde technicus of installateur worden geïnstalleerd.
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat zijn aangegeven op het etiket of het typeplaatje.
- Verwijder alle verpakkingen, voor u het apparaat in bedrijf neemt.
- Vergewis u er na het uitpakken van het apparaat van, dat het product niet beschadigd is en dat de aansluitkabel zich in perfecte toestand bevindt. Neem anders voor de installatie van het apparaat contact op met de dealer.
- De aangrenzende meubels en alle in de installatie gebruikte materialen moeten tijdens het gebruik een minimumtemperatuur van 85 °C boven de omgevingstemperatuur van de ruimte, waarin ze zich bevinden, kunnen weerstaan.
- Indien de brandervlammen per ongeluk worden gedoofd, schakelt u de branderbesturing uit en wacht minstens een minuut, tot u hem opnieuw ontsteekt.
- Het gebruik van een gasfornuis genereert warmte en vochtigheid in de ruimte, waarin het apparaat is geïnstalleerd. Let op een goede ventilatie van de keuken: Houd de voorziene ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatievoorziening (mechanische afzuigkap).
- Een langer intensief gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld het openen van een venster of een krachtigere mechanische ventilatie, indien aanwezig.

Kinderveiligheid



Waarschuwing

- Laat geen kinderen in de buurt van het apparaat spelen.
Het apparaat wordt heet, wanneer het in bedrijf is.
Kinderen moeten tot de afkoeling uit de buurt worden gehouden.



Let op

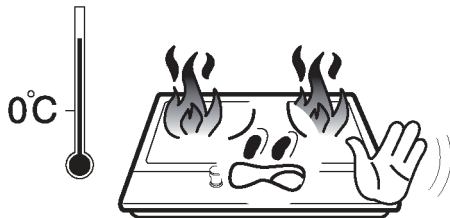
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen.
- Kinderen kunnen zich ook verwonden, wanneer ze pannen of potten van het apparaat trekken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of andere personen, wiens fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en kennis ze hinderen, het apparaat veilig zonder toezicht of begeleiding door een verantwoordelijke persoon te gebruiken.

Tijdens het gebruik

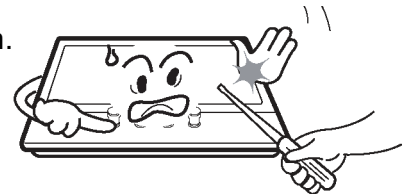


Waarschuwing

- Gebruik het apparaat alleen voor de bereiding van gerechten.



- Voer geen wijzigingen aan het apparaat uit. Het brandergebied is niet voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem ontworpen.



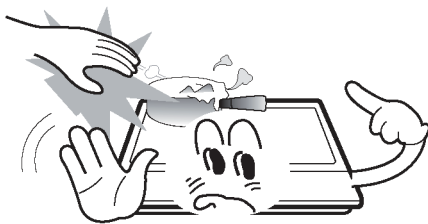
- Het gebruik van een gasfornuis genereert warmte en vochtigheid in de ruimte, waarin het apparaat is geïnstalleerd. Let op een goede ventilatie van de keuken: Houd de voorziene ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatievoorziening (mechanische afzuigkap).



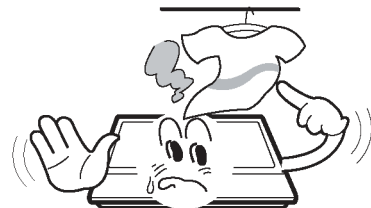
- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het met water in aanraking komt. Bedien dit apparaat niet met natte handen.



- De verwarm- en kookvlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Wees altijd voorzichtig.



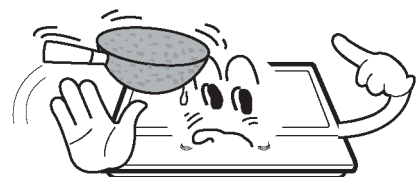
- Gebruik geen grote doeken, theedoeken of dergelijke, omdat de uiteinden de vlammen kunnen raken en in brand kunnen vliegen.



- Laat het apparaat bij het koken nooit onbeheerd.



- Gebruik geen onstabiele of vormloze pannen, omdat deze kunnen kantelen of per ongeluk geleegd kunnen worden.



Tijdens het gebruik

- Gebruik of bewaar in de buurt van dit apparaat geen brandbare materialen.



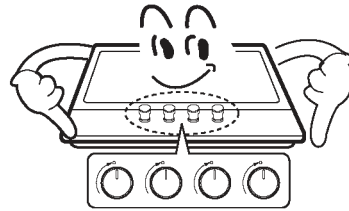
- Bederfelijke levensmiddelen, kunststofartikelen en aerosolen kunnen door de inwerking van warmte nadelig worden beïnvloed en moeten niet boven of onder het apparaat bewaard worden.



- Sproei tijdens bedrijf geen aerosolen in de buurt van dit apparaat.



- Let erop, dat de bedieningsknoppen zich bij niet-gebruik in de positie ● bevinden.



Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om thuis te koken. Het apparaat is niet ontworpen voor commerciële of industriële doeleinden.
- Een langer intensief gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld het openen van een venster of een krachtigere mechanische ventilatie, indien aanwezig.
- Gebruik bij het aanraken van hete potten en pannen hittebestendige pannenlappen of handschoenen.
- Laat bij het optillen van kookgerei geen pannenlappen in de buurt van open vlammen terechtkomen.
- Let erop, dat pannenlappen of handschoenen niet vochtig of nat worden, omdat daardoor de warmte sneller door het materiaal wordt getransporteerd en het gevaar bestaat, dat u zich verbrandt.
- Gebruik de brander alleen, wanneer u er potten en pannen op hebt gezet. Verwarm geen lege potten of pannen.
- Gebruik op het apparaat nooit schalen van kunststof of aluminiumfolie.
- Bij het gebruik van andere elektrische apparaten moet erop worden gelet, dat de kabel niet met de oppervlakken van het kookgedeelte in aanraking komt.

Wanneer u mechanische delen in uw lichaam hebt, bijvoorbeeld een kunstmatige hartklep, raadpleegt u voor gebruik van het apparaat een arts.

- Gebruik geen theedoeken of soortgelijke materialen in plaats van een pannenlap. Deze doeken kunnen boven een hete brander in brand vliegen.
- Bij het gebruik van glazen kookgerei moet erop worden gelet, dat het is ontworpen voor het koken op de bovenste plaat. Wanneer het oppervlak uit gebarsten glas bestaat, schakelt u het apparaat uit, om een elektrische schok te vermijden.
- Draai de grepen van het kookgerei opzij of naar het midden, zodat ze zich niet boven aangrenzende branders uitstrekken, om brandwonden, de ontsteking van brandbare materialen en morsen te minimaliseren.
- Schakel de brander altijd uit, voor u het kookgerei verwijderd.
- Wees altijd waakzaam, wanneer levensmiddelen bij hoge vlamintensiteit worden gebraden.
- Verwarm vet altijd langzaam en pas op, terwijl het wordt verhit.
- Levensmiddelen, die moeten worden gefrituurd, moeten zo droog mogelijk zijn. Vorst op diepvriesproducten of vochtigheid op verse levensmiddelen kan ertoe leiden, dat heet vet uit de pan spat.
- Probeer nooit, een pan met heet vet, in het bijzonder een friteuse, te bewegen. Wacht, tot het vet volledig is afgekoeld.

Reiniging en service



Waarschuwing

- Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen.



- Dit apparaat mag alleen worden gerepareerd of onderhouden door een geautoriseerde servicetechnicus en er mogen alleen originele reserveonderdelen worden gebruikt.



Let op

- Voor u het apparaat reinigt, moet u het van het net loskoppelen en laten afkoelen.
- Voor de reiniging van het apparaat mag u geen stoomreiniger of andere hogedrukreinigers gebruiken.

Milieu-informatie

- Gooi de verpakking na de installatie weg, rekening houdend met de veiligheid en het milieu.
- Wanneer u een oud apparaat afvoert, maakt u het onbruikbaar, door de kabel af te knippen.



Correcte verwijdering van dit product (Afvoeren van oude elektrische en elektronische apparaten)

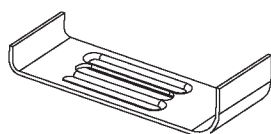
- Deze markering op het product of zijn handboeken verwijst ernaar, dat het aan het einde van de levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid als gevolg van ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het apparaat op verantwoorde wijze worden gerecycled om duurzaam hergebruik van hulpbronnen te bevorderen.
- Particuliere gebruikers moeten contact opnemen met de dealer, bij wie ze dit product hebben gekocht, of met hun lokale overheidskantoor, om uit te vinden waar en hoe ze dit product op een milieuvriendelijke manier kunnen laten recycleren.
- Commerciële gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van het koopcontract controleren. Dit product mag voor de verwijdering niet worden gemengd met ander industrieel afval.

Beschrijving van het apparaat

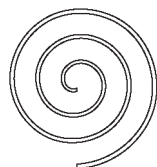
Kookveld	Afmetingen (BxDxH)	Ontstekingsmechanisme	Gasaansluiting	Elektrische aansluiting	Brander Kenmerken	ΣQ_n
Glas	600x510x90/ 600x515x90	Continue ontsteking Soort	G1/2 schroefdraad	220-240 VAC, 50-60 Hz, 0,6 W	Drievoudige kroon (1), halfsnel (2), hulpbrander (1)	8,1 kW

Beschrijving van het apparaat

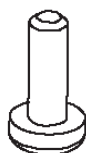
Toebehoren



Houder (4)



Afdichtingsmiddel (2)



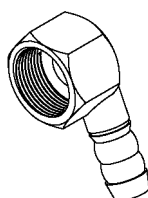
Schroef (4)



Handleiding (1)



Injector (4)



Gasaansluiting (1)

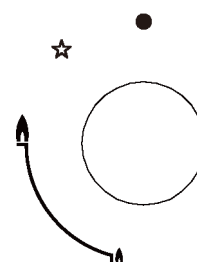
Gebruik van het apparaat

De volgende symbolen verschijnen op het bedieningspaneel naast elke bedieningsgreep:

● Zwarte circuit: Gas uit

🔥 Grote vlam: maximale instelling

🔥 Kleine vlam: minimale instelling

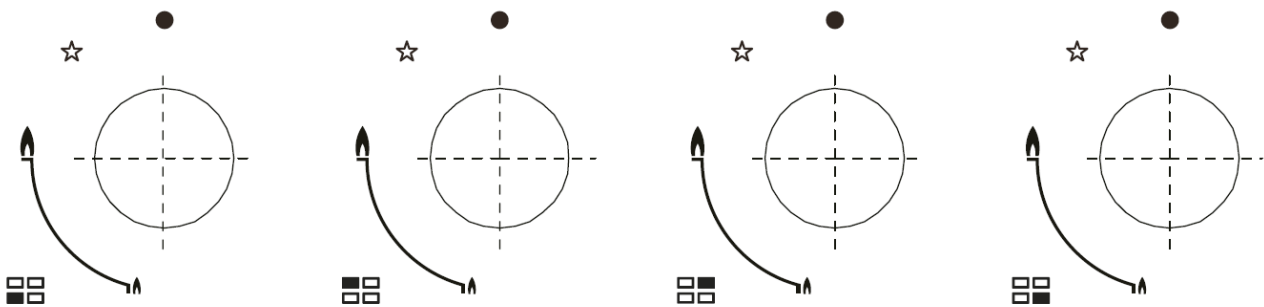


- De minimale instelling is aan het einde van het linksom draaien van de bedieningshendel.
- Alle bedrijfsposities moeten tussen de maximale en minimale positie worden gekozen.
- Het symbool op het bedieningspaneel naast de bedieningsgreep geeft aan, welke brander hij inschakelt.

Automatische ontsteking met vlamuitvalbeveiliging

Het apparaat is aan elke brander uitgerust met een vlamuitvalbeveiliging, die de gasstroom naar de branderkop bij doven van de vlam moet stoppen.

Gebruik van het apparaat



Automatische ontsteking met vlamuitvalbeveiliging

Het apparaat is aan elke brander uitgerust met een vlamuitvalbeveiliging, die de gasstroom naar de branderkop bij doven van de vlam moet stoppen.

Een brander aansteken:

- o Druk de bedieningsknop van de aan te steken brander in en draai hem linksom naar de maximale positie.
- o Als u de bedieningsknop ingedrukt houdt, schakelt de automatische ontbranding van de brander in.
- o Als de vlam van het brander is ontstoken, moet u de bedieningsknop nog 15 seconden lang ingedrukt houden. Wanneer de brander na 15 seconden niet is ontstoken, stopt u het gebruik van het apparaat en opent de klep en/of wacht u minstens 1 minuut, voor u een nog een keer probeert de brander aan te steken.
- o Na deze 15-seconden-interval moet u voor regeling van de vlam de bedieningsknop verder linksom draaien, tot de vlam op een geschikt niveau staat. De bedrijfspositie MOET zich tussen maximale en de minimale positie bevinden.
- o Om de brander uit te schakelen, draait u de bedieningsknop tot de aanslag rechtsom, om het gas af te sluiten.
- o In het geval van een stroomuitval kunnen de branders door zorgvuldig gebruik van een lucifer worden aangestoken.

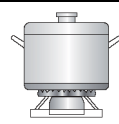
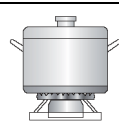
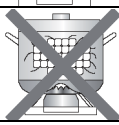
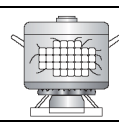
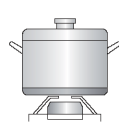
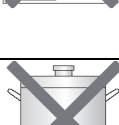
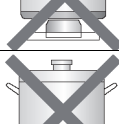
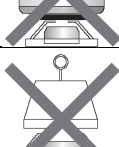
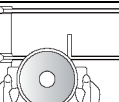
Veiligheids- en energiebesparingstips

- De diameter van de pot-/panbodem moet overeenkomen met de brander.

BRANDER	POT/PAN	
	min.	max.
Drievoudige kroon	200mm	240 mm
Snel	200mm	240 mm
Halfsnel	160mm	180mm
Hulpbrander	120mm	160mm



■ Gebruik geen kookgerei, dat over de rand van de brander uitsteekt.

NEE		JA	
	Gebruik bij grote branders geen kookgerei met een kleine diameter. De vlam mag nooit aan de zijkanten van het kookgerei opkomen.	Gebruik voor iedere brander altijd geschikt kookgerei, om gasverspilling en verkleuring van het kookgerei te vermijden.	
	Vermijd het, te koken zonder deksel of met half verwijderd deksel, omdat dit energieverspilling tot gevolg heeft.	Leg een deksel op het kookgerei.	
	Gebruik geen potten/pannen met een bolle of holle bodem.	Gebruik alleen potten/pannen met een dikke, platte bodem.	
	Plaats het kookgerei niet aan één zijde van een brander, omdat het kan kantelen. Gebruik geen kookgerei met een grote diameter in de buurt van de bedieningsknoppen. Dit zou de bedieningsknoppen kunnen raken of er zo dichtbij staan, dat ze de temperatuur in dit bereik verhogen en schade kunnen veroorzaken.	Plaats het kookgerei altijd recht boven de brander en niet alleen aan één zijde.	
	Plaats kookgerei nooit direct op de brander.		
	Leg niets tussen pot/pan en pandrager, omdat dit kan leiden tot zware schade aan het apparaat.		
	Gebruik geen te zwaar kookgerei en sla niet met zware voorwerpen op de kookplaat.	Behandel het kookgerei voorzichtig, wanneer het op de brander staat.	



■ Er wordt niet aangeraden, pannen of grillstenen gelijktijdig op meerdere branders te verwarmen, omdat de daaruit resulterende warmteontwikkeling het apparaat kan beschadigen.

■ Laat de bovenkant van de kookplaat en de pandrager na gebruik afkoelen, voor u ze aanraakt.



■ Zodra een vloeistof begint te koken, draait u de vlam zo laag, dat de vloeistof alleen nog zacht suddert.

Reiniging en onderhoud



- Reinigingswerkzaamheden mogen alleen bij volledig afgekoeld apparaat worden uitgevoerd.
- Voor aanvang van het reinigingsproces moet het apparaat van het stroomnet worden gescheiden.
- Reinig het apparaat regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen beschadigen het apparaatoppervlak. Reinig het apparaat alleen met water en wat afwas-middel.

Aanbevolen	Niet aanbevolen
 Zachte doek  Neutraal reinigingsmiddel	 Nylonborstel  Metaalborstel  Voedingsolie  Zure/alkalische reinigingsmiddelen  Schuurmiddelen  Verdunner/benzeen

Pandragers en bedieningselementen

- Neem de pandrager eraf.
- Reinig de pandrager en de bedieningselementen met een vochtige doek, afwasmiddel en warm water. Laat sterke verontreinigingen eerst inweken.
- Droog alles met een schone, zachte doek.

Kookveld

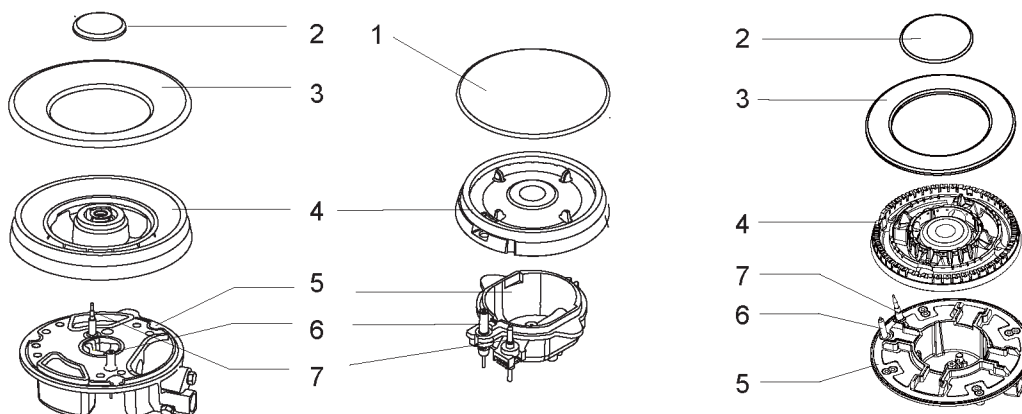
- Veeg de kookplaat regelmatig af met een zachte doek, die is gedrenkt in warm water en wat afwasmiddel.
- Droog de kookplaat na de reiniging grondig af.
- Verwijder zoute levensmiddelen of vloeistoffen zo snel mogelijk grondig van de kookplaat, om het gevaar van corrosie te vermijden.
- Roestvast stalen delen van het apparaat kunnen met de tijd verkleuren. Dit is wegens de hoge temperaturen normaal. Na elk gebruik van het apparaat moeten deze delen met een voor roestvast staal geschikt product worden gereinigd.

Reiniging en onderhoud

BRANDER

- Verwijder branderdeksel en vlamverdeler, door ze naar boven en van de kookplaat weg te trekken.
- Laat ze weken in heet water en een beetje afwasmiddel.
- Droog ze vervolgens zorgvuldig af. Let erop, dat de vlamgaten schoon en volledig droog zijn.
- Veeg de vaste delen van de branderpot af met een vochtige doek en droog ze vervolgens.
- Veeg de ontsteking en vlambewaking voorzichtig af met een goed uitgewrongen doek en droog ze met een schone doek.
- Vergewis u ervan, dat de injector niet geblokkeerd is, voor u de brander weer op de kookplaat zet.

- **Bouw de hulp-, halfsnelle , snelle en drievoudige kroonbranders als volgt weer samen:**



1. Plaats de vlamverdeler (4) zo op de branderpot (5), dat de ontsteking en de vlambewaking zich uitstrekken via de respectieve gaten in de vlamverdeler. De vlamverdeler moet goed zijn geplaatst.
2. Plaats de branderdeksele (1,2,3) zo op de vlamontsteker (4), dat de houderstiften in de respectieve uitsparingen passen.



Vervang de delen na de reiniging in de juiste volgorde.

- Verwissel niet de boven- en onderkant.

- De fixeerpennen moeten precies in de uitsparingen passen.

Gebruik

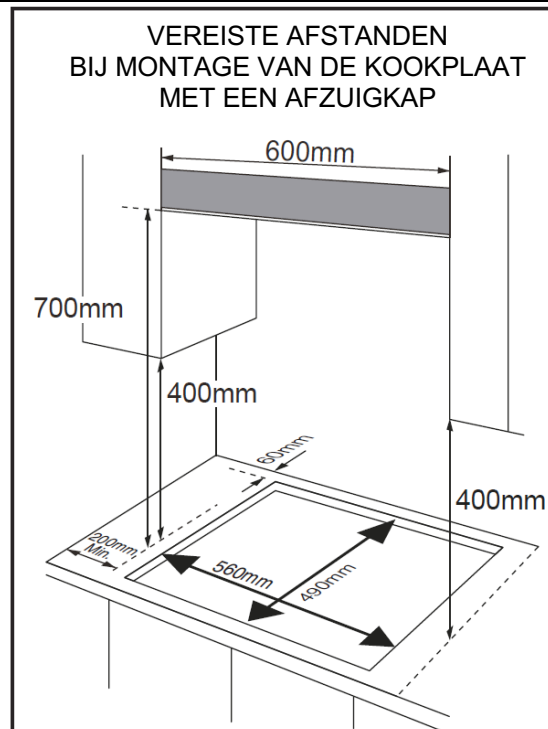
Waarschuwingen

- Voer geen wijzigingen aan het apparaat uit.
- Dit apparaat moet door een geautoriseerde technicus of installateur worden geïnstalleerd.
- Vergewis u er voor de installatie van, dat de lokale distributieomstandigheden (type gas en gasdruk) en de instelling van het apparaat compatibel zijn.
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat zijn aangegeven op het etiket of het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een evacuatieapparaat voor verbrandingsproducten. Het moet conform de geldende installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de van toepassing zijnde vereisten voor de ventilatie.
- Schakel voor de installatie de gas- en stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Alle apparaten, die elektrische componenten bevatten, moeten worden geaard.
- Zorg ervoor, dat de gasleiding en de elektrische kabel zo zijn geplaatst, dat ze geen delen van het apparaat, die heet kunnen worden, raken.
- Gasleidingen of aansluitingen mogen niet door andere apparaten verbogen of geblokkeerd worden.
- Controleer de afmetingen van het apparaat en de afmetingen van de te zagen spleet in het keukenblok.
- De boven het werkblad, direct naast het apparaat, aanwezige platen moeten van niet brandbaar materiaal zijn. Zowel het gecoate oppervlak als de voor de bevestiging gebruikte lijm moet hittebestendig zijn.
- Schakel de apparaatkraan in en steek elke brander aan. Er moet een heldere blauwe vlam zonder geel gedeelte te zien zijn.

Als de brander afwijkingen vertoont, controleert u het volgende:

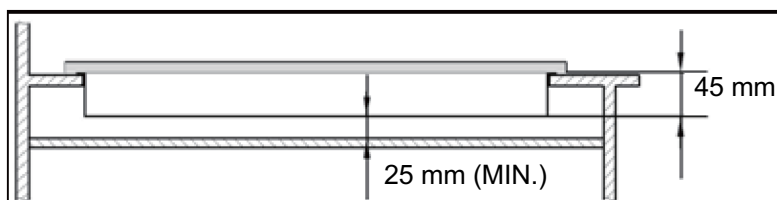
 - Branderdeksel correct geplaatst?
 - Vlamverdeler goed geplaatst?
 - Brander verticaal op de injectornippel uitgelijnd?
- Na de installatie door de monteur moet een volledige functiecontrole en een controle op mogelijke lekkages worden uitgevoerd.
- De flexibele slang moet zo worden gemonteerd dat hij niet in contact komt met een bewegend deel van de behuizing en niet door een gebied gaat dat overbelast zou kunnen worden.
- Smeer de in de fabriek gemaakte kranen, om aan de vereisten van alle actieve kookplaten te voldoen.

Opstelling



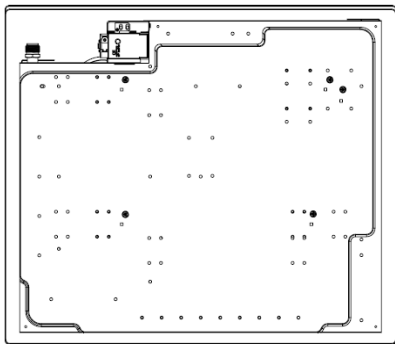
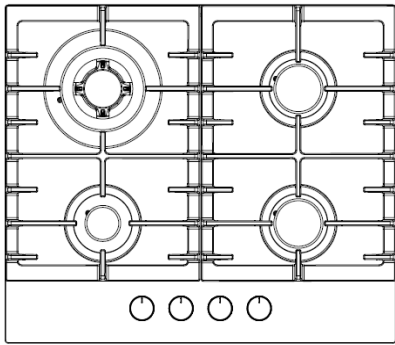
■ **Dit apparaat is voorzien voor de inbouw in een keukenblok of een 600 mm hoog werkblad, waarbij de volgende minimumafstanden moeten worden aangehouden;**

- o De randen van de kookplaat moeten een minimale afstand van 60 mm tot een zij- of rugwand hebben.
- o 700 mm afstand tussen het hoogste punt van de kookplaat (inclusief de branders) en de onderzijde van een horizontaal oppervlak direct erboven.
- o 400 mm tussen de kookplaten, vooropgesteld, dat de onderzijde van het horizontale vlak met de buitenrand van de kookplaat overeenstemt. Is de onderzijde van het horizontale vlak kleiner dan 400 mm, moet deze minstens 50 mm van de buitenkanten van de kookplaat verwijderd zijn.
- o 50 mm afstand rondom het apparaat en tussen de kookplaat en brandbare materialen.
- o Afstand van minstens 25 mm en maximaal 74 mm tussen de onderkant van het apparaat en een daaronder liggend vlak.



- Wanneer boven een oven een kookplaat moet worden geïnstalleerd, moet hij over een geforceerde ventilatie beschikken.
- Controleer de afmetingen van de oven in de installatiehandleiding.
- De afmetingen van de uitsparing moeten overeenkomen met de specificaties.

Installatie van het apparaat



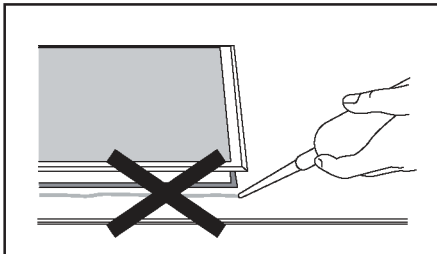
Aanzicht van onderen

1. Verwijder de pandrager, het branderdekseel en de vlamverdelers. Draai het apparaat voorzichtig ondersteboven en plaats het op een gepolsterde ondergrond.
Let erop, dat de ontsteking en de vlambewaking tijdens dit proces niet worden beschadigd.
2. Breng het meegeleverde afdichtingsmiddel rond de rand van het apparaat aan.
3. Laat geen spleet in het afdichtingsmiddel. Het mag elkaar niet overlappen.

Afdichtingsmiddel

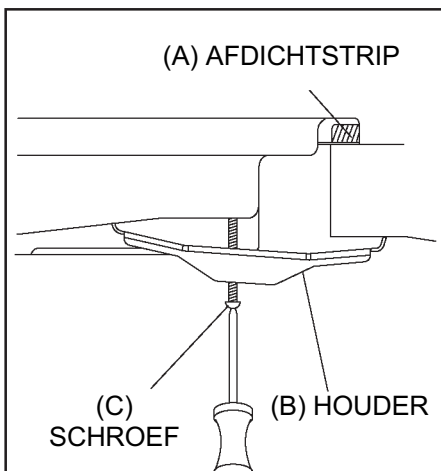
De dikte van het afdichtingsmiddel bedraagt 3 mm.

De breedte van het afdichtingsmiddel bedraagt 10 mm.



Gebruik geen siliconenkit, om het apparaat af te dichten.

Dit zou het in de toekomst moeilijker maken, het apparaat uit de opening te verwijderen, in het bijzonder wanneer met moet worden onderhouden.



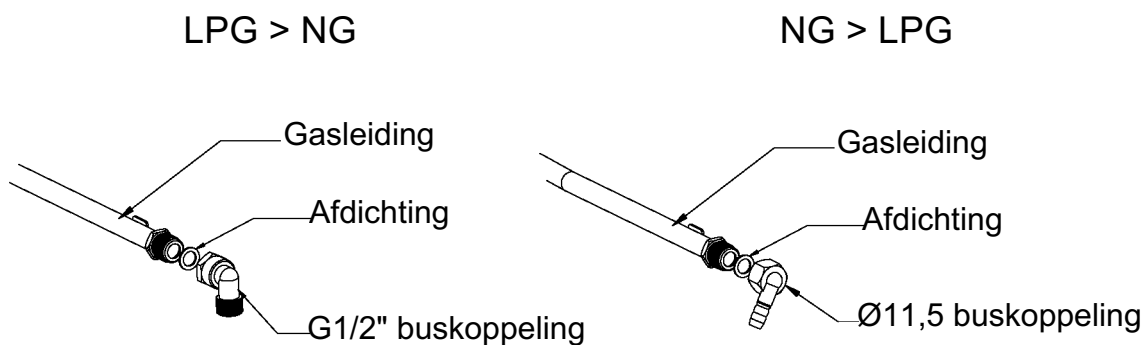
1. Plaats de houder (B) op de gaten, die overeenkomen met de maat van de schroeven. In elke hoek van de kookplaat (H) zijn er meerdere schroefgaten. Draai één schroef (C) door de houder (B) licht aan, zodat de houder aan de kookplaat is bevestigd, u echter de positie nog kunt instellen.
2. Draai de kookplaat voorzichtig weer om en laat hem dan voorzichtig in de opening zakken, die u hebt uitgezaagd.
3. Plaats de houders aan de onderkant van de kookplaat in een voor uw werkblad geschikte positie. Draai dan de schroeven (C) volledig aan, om de kookplaat in positie te houden.

Gasaansluiting



- Dit apparaat moet conform de installatievoorschriften van het land, waarin het apparaat moet worden gebruikt, geïnstalleerd en aangesloten worden.
- Dit apparaat is geschikt voor gebruik met vloeibaar gas en aardgas. De omschakeling naar vloeibaar gas en aardgas mag alleen door een gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd.

Richtlijnen voor de vervanging van de gastoevoer en de installatie:



- o Het is wettelijk voorgeschreven, dat alle gasapparaten door een gekwalificeerde persoon conform de actuele uitgave van de voorschriften voor gasveiligheid en gebruik worden geïnstalleerd.
- o Het is in uw belang en in het belang van de veiligheid om de naleving van de wet te waarborgen.
- o In Groot-Brittannië werken GASSAFE-geregistreerde installateurs volgens veilige praktijknormen. De kookplaat moet ook worden geïnstalleerd in overeenstemming met de actuele editie van BS 6172. Een verkeerde installatie van de kookplaat kan leiden tot vervallen van de garantie, de aansprakelijkheidsclaims en tot strafvervolging.

Gascategorie, gassoort en bestemmingsland (voor alle modellen)

Land / Country	Soort aardgas / ☐ Soort natuurlijk gas	Soort vloeibaar gas (toebehoren) / type of liquefied petroleum gas(accessory)*
Duitsland / Germany	G20/20	G30/50
Oostenrijk / Austria		
Zwitserland /Switzerland		
Italië / Italy		
Spanje / Spain		G30/29
België / Belgium		
Groot-Brittannië / Great Britain		
Frankrijk / France		
Luxemburg / Luxembourg		/

* De gaskookplaat is vooraf ingesteld op aardgas (20 mbar)
Kan worden omgeschakeld naar vloeibaar gas (niet begrepen in de leveringsomvang)

De passende toebehoren vindt u onder www.blaupunkt-einbaugeraete.de

Gasspecificatie

Gassoort & druk	Warmte-inbreng en openingsgrootte (mm)			
	Wokbrander	Snelbrander	Half snelle brander	Hulpbrander
	3,6 kW (262 g/h)	3,0kW (218 g/h)	1,75kW (127 g/h)	1,0kW (73 g/h)
G30, 29 mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20, 20 mbar	1,32	/	0,97	0,72

Elektrische aansluitingen

- Dit apparaat moet worden geaard.
- Dit apparaat is ontworpen voor de aansluiting op een stroomvoorziening met 220-240 V en 50 - 60 Hz AC.
- De draden in het netsnoer zijn overeenkomstig de volgende code ingekleurd:
 - Groen/geel = aarde
 - Blauw = neutraal
 - Bruin = stroomvoerend

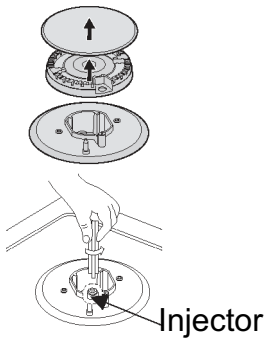


- **De groen/gele draad moet worden aangesloten aan de klem, die is gemarkeerd met de letter E of met het aardingssymbool.**

Gasinstelling

- Neem bij de omschakeling van één gassoort naar een andere veiligheidsmaatregelen.
- Alle werkzaamheden mogen alleen door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd.
- Voor u begint, schakelt u de gas- en stroomtoevoer naar het apparaat uit.

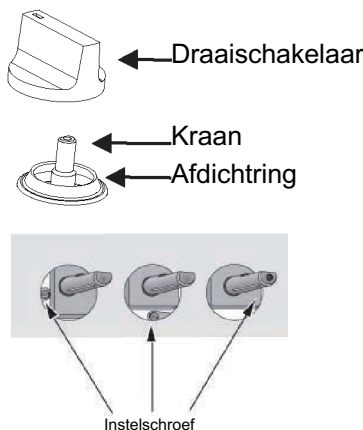
1 Vervang de injector van de brander.



Verwijder de pandrager, het branderdekseel en de vlamverdeler.

Maak de injector met een 7 mm dopsleutel los en vervang hem door de voorgeschreven injector voor de nieuwe gassoort. Monteer alle componenten weer zorgvuldig. Na de vervanging van de injectoren moet u de injector vast aandraaien.

2 Instelling van het minimale niveau van de vlam



- ① Draai de draadtap voor de kraan terug tot het minimum
- ② Verwijder de draaischakelaar van de kraan en steek een kleine platte schroevendraaier in het midden van de kraanschacht.
- ③ Bij de juiste instelling heeft de vlam een lengte van ca. 3-4 mm.
 - Bij butaan-/propaangas moet de instelschroef stevig worden vastgeschroefd.
 - Plaats de draaischakelaar weer terug.

Let erop, dat de vlam niet dooft, wanneer u snel van maximale naar minimale doorstroming wisselt. Wanneer dit het geval is, verwijdert u de draaischakelaar nogmaals en voert verdere instellingen aan de gasstroom uit. Vervolgens controleert u opnieuw, of de instelling correct is.

- ④ Herhaal deze procedure voor ieder van de gaskranen.



- De kraanschacht mag niet worden gedemonteerd. Vervang in het geval van een functiestoring de complete kraan.
- Voor u de brander weer op de kookplaat installeert, verzekert u, dat de injector niet is geblokkeerd.
- Na de ombouw van de gasvoorziening moet een volledige functiecontrole en een controle op mogelijke lekkages worden uitgevoerd. (bijvoorbeeld met zeepwater of een gaswaarschuwingssensor)
- Na afsluiting van de ombouw moet een gekwalificeerde technicus of installateur de juiste gascategorie met „V“ markeren, zodat deze overeenstemt met de instelling op het typeplaatje. Daarbij moet de „V“-markering van de voorafgaande instelling worden verwijderd.

Probleemoplossing

- Reparaties mogen alleen door een erkende technicus worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u en anderen.
- Enkele kleine problemen kunnen echter als volgt worden opgelost:

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Oplossing
Geen ontsteking	Geen vonk	Controleer de stroomvoorziening.
	Het branderdekseel is slecht gemonteerd.	Monteer het deksel correct.
	De gastoevoer is gesloten.	Open de gastoevoer volledig.
Slechte ontbranding	De gastoevoer is niet volledig geopend.	Open de gastoevoer volledig.
	Het branderdekseel is slecht gemonteerd.	Monteer het deksel correct.
	De bougie is vervuild met vreemde voorwerpen.	Veeg vreemde voorwerpen met een droge doek weg.
	De branders zijn nat.	Droog het deksel van de brander zorgvuldig.
	De gaten in de vlamverdeler zijn verstopt.	Reinig de vlamverdeler.
Geluiden tijdens verbranding en ontsteking	Het branderdekseel is slecht gemonteerd.	Monteer het branderdekseel correct.
De vlam gaat uit bij gebruik.	De vlambewaking is vervuild met vreemde voorwerpen.	Reinig de vlambewaking.
	Het te garen product is overgekookt en heeft de vlam gedoofd.	Schakel de brander uit. Wacht een minuut en steek de brander weer aan.
	Een sterke trek kan de vlam hebben uitgeblazen.	Schakel de brander uit en controleer het kookgebied op trek, bijvoorbeeld door geopende ramen. Wacht een minuut en steek de brander weer aan.
Gele vlam	De gaten in de vlamverdeler zijn verstopt.	Reinig de vlamverdeler.
	Er wordt ander gas gebruikt.	Controleer het gebruikte gas.
Instabiele vlam	Het branderdekseel is slecht gemonteerd.	Monteer het branderdekseel correct.
Gasgeur	Gaslekkage	Stop het gebruik van het product en sluit de middelste klep. Open de ramen om te ventileren. Neem contact op met onze klantenservice door gebruik te maken van een buitentelefoon.



- Wanneer het probleem niet kon worden opgelost, neemt u contact op met de klantenservice.

Contenuto

Premessa

Avvertenze per la sicurezza

87	Avvertenze per la sicurezza
88	Installazione
89	Sicurezza per i bambini
90	Durante l'uso
92	Pulizia e assistenza
92	Informazioni ambientali

Utilizzo e manutenzione

93	Descrizione dell'apparecchio
94	Uso dell'apparecchio
95	Suggerimenti per la sicurezza e il risparmio di energia
96	Pulizia e manutenzione

Istruzioni tecniche

99	Uso
100	Posizionamento
101	Installazione dell'apparecchio
102	Allaccio del gas
103	Specifiche del gas
104	Collegamenti elettrici
105	Installazione del gas
106	Eliminazione guasti

Avvertenze per la sicurezza

- Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Le presenti istruzioni per l'uso vanno conservate per eventuali richieste future.
Se l'apparecchio viene venduto o consegnato ad un'altra persona, anche le presenti istruzioni per l'uso vanno consegnate al nuovo utente.
- Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per l'inosservanza di tali misure di sicurezza.
- Le seguenti avvertenze sono strutturate in modo da essere facilmente comprensibili, al fine di evitare infortuni dovuti ad un abuso e per consentire un uso confortevole dell'apparecchio.
- Leggere attentamente i seguenti capitoli.

 Pericolo / Avvertimento	L'inosservanza del presente simbolo può causare gravi lesioni o la morte.
 Attenzione	L'inosservanza del presente simbolo può causare lievi lesioni o danni materiali.

- Nelle istruzioni per l'uso possono essere utilizzati i seguenti simboli:



Attenzione



Nessun strumento infiammabile



Nessun accesso



Un dovere assoluto



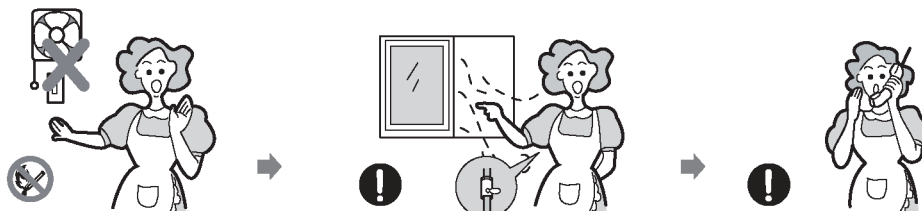
Pericolo

- In caso di fuoriuscita di gas, procedere come segue:

- non accendere la luce;
- non accendere/spegnere alcun elettrodomestico e non toccare la spina.

Non utilizzare il telefono.

- 1 Impostare l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale.
- 2 Aprire la finestra per consentire la ventilazione.
- 3 Rivolgersi al nostro servizio clienti utilizzando un telefono esterno.



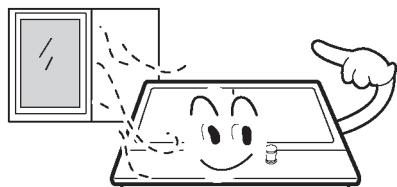
* Il gas combustibile contiene mercaptan (odore di aglio marcio o uovo); pertanto, la perdita di gas può essere avvertita anche se nell'aria è presente solo 1/1000 di gas.

Installazione

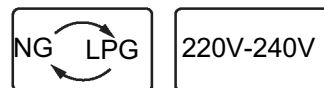


Avvertimento

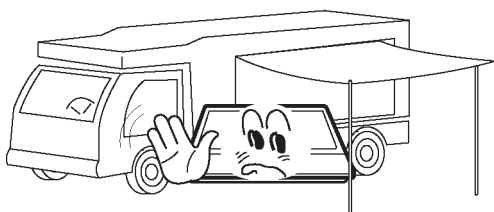
- Il presente apparecchio va installato in conformità alle disposizioni vigenti e utilizzato solo in ambienti ben aerati.



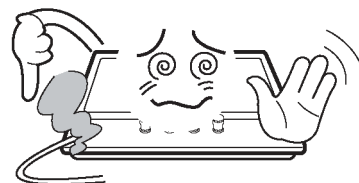
- Prima dell'installazione, accertarsi che l'alimentazione di gas e corrente corrisponda al tipo indicato sulla targhetta.



- Se si installa il presente apparecchio in veicoli ad acqua o caravan, non utilizzare alcun riscaldamento d'ambiente.



- La condotta di gas e il cavo elettrico vanno posati in modo da non toccare nessuna parte né l'apparecchio.



Attenzione

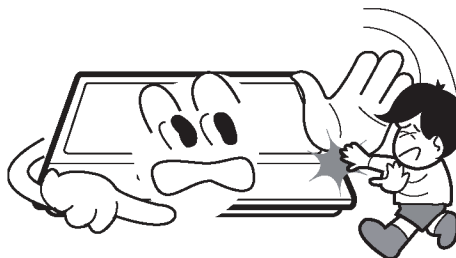
- Il presente apparecchio dovrebbe essere installato da un tecnico qualificato o da un installatore.
- Le condizioni di installazione per questo apparecchio sono riportate sull'etichetta o sulla targhetta.
- Rimuovere tutti gli imballaggi prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Una volta aperta la confezione dell'apparecchio, accertarsi che il prodotto non subisca danni e che il cavo di collegamento si trovi in condizioni perfette. In caso contrario, rivolgersi al rivenditore prima di installare l'apparecchio.
- Durante l'uso, i mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono sopportare una temperatura minima di 85 °C al di sopra della temperatura ambiente dell'area in cui si trovano.
- Se le fiamme del fornello si spengono accidentalmente, spegnere il controllo del fornello e attendere almeno un minuto che si riaccenda.
- L'uso di una cucina a gas genera calore e umidità nell'ambiente in cui è installato l'apparecchio. Prestare attenzione ad una buona ventilazione della cucina: tenere aperti i fori di ventilazione previsti oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica).
- Un uso intensivo più lungo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione ulteriore, ad es. l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace, come una ventilazione meccanica, laddove presente.

Sicurezza per i bambini



Avvertimento

- Non far giocare i bambini nei pressi dell'apparecchio.
L'apparecchio diventa scottante quando è in funzione.
Tenere lontano dalla portata dei bambini fino al raffreddamento



Attenzione

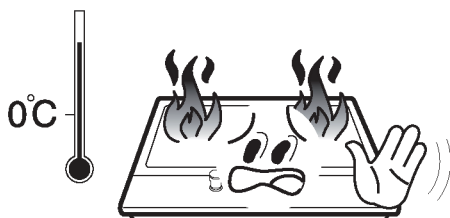
- Il presente apparecchio è pensato per l'uso da parte degli adulti.
- I bambini potrebbero anche ferirsi nel tentativo di estrarre padelle o tegami fuori dall'apparecchio.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini o altre persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze, che impediscano loro di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, senza essere sorvegliati o senza aver ricevuto istruzioni da una persona responsabile.

Durante l'uso

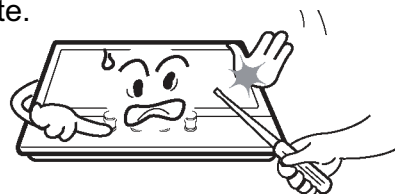


Avvertimento

- Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di cibi.



- Non apportare modifiche all'apparecchio. L'area di combustione non è pensata per l'operazione con un timer esterno o un sistema telecomandato a parte.



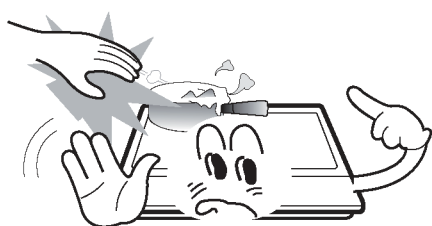
- L'uso di una cucina a gas genera calore e umidità nell'ambiente in cui è installato l'apparecchio. Prestare attenzione ad una buona ventilazione della cucina: tenere aperti i fori di ventilazione previsti oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica).



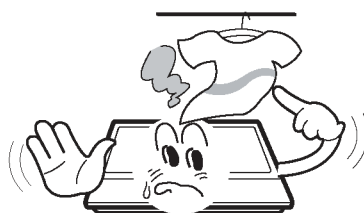
- Non utilizzare questo apparecchio a contatto con l'acqua. Non azionare questo apparecchio con le mani bagnate.



- Le superfici di riscaldamento e cottura dell'apparecchio diventano scottanti durante l'uso. Prestare sempre attenzione.



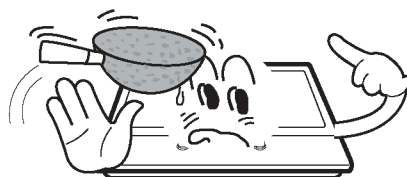
- Non utilizzare panni ampi, panni per stoviglie o simili, in quanto le estremità toccano le fiamme e possono prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio insorvegliato durante la cottura.



- Non utilizzare padelle instabili e deformate che potrebbero inclinarsi e rovesciarsi accidentalmente.



Durante l'uso

- Non utilizzare né conservare nei pressi di questo apparecchio nessun materiale combustibile.



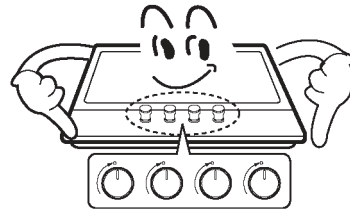
- Gli alimenti deperibili, gli oggetti in plastica e gli aerosol possono essere compromessi dagli effetti del calore e non vanno conservati al di sopra o al di sotto dell'apparecchio.



- Non nebulizzare aerosol nei pressi dell'apparecchio durante l'esercizio.



- Accertarsi che, in caso di non utilizzo, i tasti di comando siano in posizione ●.



Attenzione

- Questo apparecchio è pensato esclusivamente per cucinare a casa. Non è pensato per scopi industriali o commerciali.
 - Un uso intensivo più lungo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione ulteriore, ad es. l'apertura di una finestra o una ventilazione meccanica più potente, laddove presente.
 - Per toccare tegami e padelle scottanti, utilizzare presine e guanti resistenti al calore.
 - Nel sollevare la stoviglia, non esporre le presine direttamente alle fiamme vive.
 - Accertarsi che presine e guanti non siano umidi o bagnati, in quanto questo faciliterebbe il trasporto del calore attraverso il materiale, causando delle scottature.
 - Utilizzare i fornelli solo una volta posizionati tegami e padelle al di sopra. Non scaldare mai pentole o padelle vuote.
 - Non utilizzare mani pellicole di plastica o fogli di alluminio sull'apparecchio.
 - Se si utilizzano altri elettrodomestici, accertarsi che il cavo non venga a contatto con le superfici della zona di cottura.
- Se si dispone di parti meccaniche nel proprio corpo, ad es. una valvola cardiaca artificiale, consultare un medico prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare panni o materiali simili al posto delle presine. Questi panni potrebbero incendiarsi a contatto con un fornello scottante.
 - Utilizzando una pentola di vetro, accertarsi che sia pensata per cucinare sulla piastra superiore. Se la superficie è realizzata in vetro rotto, spegnere l'apparecchio per evitare una scossa elettrica.
 - Ruotare le maniglie della stoviglia sul lato o al centro per evitare che si estenda sui fornelli vicini e minimizzare le scottature, l'accensione di materiali e gli sversamenti.
 - Spegnerne sempre il fornello prima di rimuovere il tegame.
 - Prestare sempre attenzione quando si cucinano degli alimenti a fuoco vivo.
 - Scaldare il grasso sempre lentamente e accertarsi che non venga surriscaldato.
 - Gli alimenti da friggere devono essere più asciutti possibile. Il gelo sugli alimenti surgelati e l'umidità su quelli freschi possono causare schizzi in padella al riscaldamento del grasso.
 - Non tentare mai di muovere una padella contenente grasso scottante, in particolare una friggitrice. Attendere finché il grasso non si sia raffreddato.

Pulizia e assistenza



Avvertimento

- Non usare mai benzina o detergenti aggressivi.



- Il presente apparecchio può essere riparato da solo un tecnico di assistenza autorizzato o mantenuto e possono essere impiegati solo ricambi originali.



Attenzione

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina e farlo raffreddare.
- Per pulire l'apparecchio non vanno impiegati apparecchi di getto a vapore né altre idropultrici.

Informazioni ambientali

- Smaltire l'imballaggio dopo l'installazione, tenendo conto di sicurezza e ambiente.
- Quando si smaltisce un vecchio dispositivo, renderlo inutilizzabili tagliando il cavo.



Smaltimento corretto del presente prodotto (Smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)

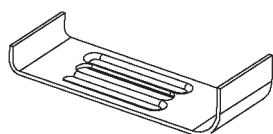
- Questo contrassegno sul prodotto o sui manuali indica che, al termine della sua vita, non potrà essere smaltito nei rifiuti domestici. Per evitare possibili danni per l'ambiente o per la salute dell'uomo a causa di uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare l'apparecchio in modo responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse.
- Gli utenti privati dovrebbero rivolgersi al rivenditore da cui sia stato acquistato il prodotto o alle autorità locali di competenza per scoprire dove e come riciclare il prodotto in modo ecologico.
- Gli utenti industriali dovrebbero rivolgersi al proprio fornitore e verificare le condizioni generali di contratto riportate nel contratto di vendita. Questo prodotto non va smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.

Descrizione dell'apparecchio

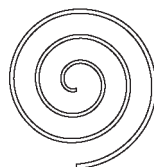
Piano cottura	Dimensioni (LxPxH)	Dispositivo di accensione	Allaccio del gas	Attacco elettrico	Brennero Proprietà	ΣQ_n
Vetro	600x510x90/ 600x515x90	Combustione interna Tipologia	Filetto G1/2	220-240 VAC, 50-60 Hz, 0,6 W	Corona tripla (1), semirapido (2), fornello ausiliario (1)	8,1 kW

Descrizione dell'apparecchio

Accessori



Supporto (4)



Sigillante (2)



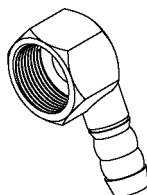
Vite (4)



Istruzioni (1)



Iniettore (4)



Allaccio del gas (1)

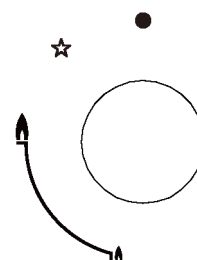
Uso dell'apparecchio

I seguenti simboli appaiono sul pannello di comando accanto ad ogni manopola di comando:

● Cerchio nero: gas spento

🔥 Fiamma grande: impostazione massima

🔥 Fiamma piccola: impostazione minima

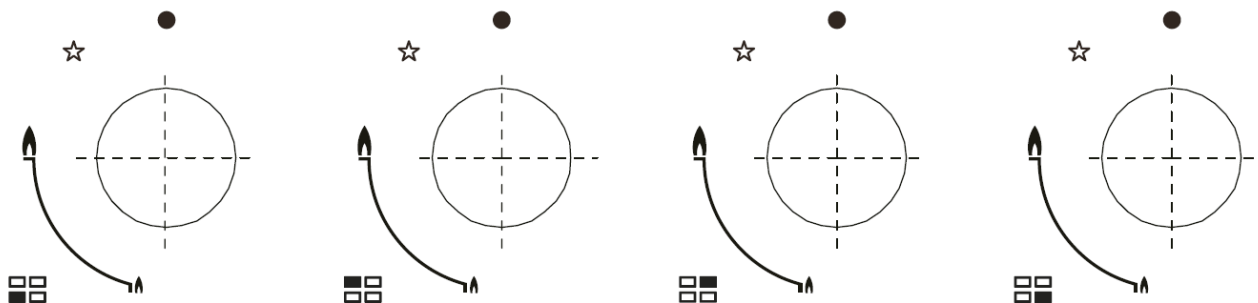


- L'impostazione minima è all'estremità della manopola ruotando a sinistra.
- Tutte le posizioni di funzionamento vanno selezionate tra posizione massima e minima.
- Il simbolo sul pannello di comando accanto alla manopola indica quale fornello accende.

Accensione automatica non sicura allo spegnimento della fiamma.

L'apparecchio presenta una sicura per lo spegnimento della fiamma su ogni fornello: questa arresta l'apporto di gas alla testina del fornello quando la fiamma si spegne.

Uso dell'apparecchio



Accensione automatica non sicura allo spegnimento della fiamma.

L'apparecchio presenta una sicura per lo spegnimento della fiamma su ogni fornello: questa arresta l'apporto di gas alla testina del fornello quando la fiamma si spegne.

Accendere un fornello:

- o premere la testina di comando del fornello da accendere e ruotarla in senso antiorario alla posizione massima.
- o Tenendo premuta la testina di comando, si attiva l'accensione automatica del fornello.
- o Una volta accesa la fiamma del fornello, tenere premuto il pulsante di comando per altri 15 secondi. Se, dopo 15 secondi, il fornello non viene acceso, arrestare l'esercizio dell'apparecchio, aprire lo sportello e/o attendere almeno 1 minuto prima di provare a riaccenderlo.
- o Dopo questo intervallo di 15 secondi, continuare a ruotare il pulsante di comando in senso antiorario per regolare la fiamma, fino a raggiungere il livello adeguato. La posizione di esercizio DEVE trovarsi tra la massima e la minima.
- o Per spegnere il fornello, ruotare il pulsante di comando in senso orario fino all'arresto per spegnere il gas.
- o In caso di mancanza di corrente, i fornelli possono essere accesi con l'uso adeguato di un fiammifero.

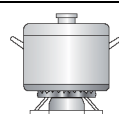
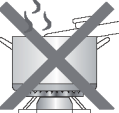
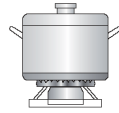
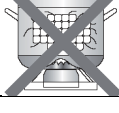
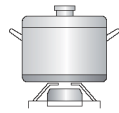
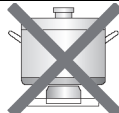
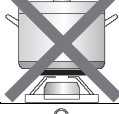
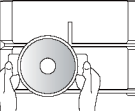
Suggerimenti per la sicurezza e il risparmio di energia

- Il diametro del fondo del tegame/della padella deve essere conforme al fornello.

FORNELLO	TEGAME/PADELLA	
	min.	max.
Corona tripla	200mm	240 mm
Rapido	200mm	240 mm
Semirapido	160mm	180mm
Fornello ausiliario	120mm	160mm



■ Non utilizzare stoviglie che sporgano dal bordo del fornello.

NO		Sì	
	In presenza di fornelli grandi, non utilizzare stoviglie con diametro piccolo. La fiamma non deve mai salire sui lati della stoviglia.	Per ogni fornello, utilizzare sempre stoviglie idonee per evitare lo spreco di gas e lo scolorimento della stoviglia.	
	Evitare di cucinare senza coperchio o con coperchio posizionato a metà, che comporterebbe uno spreco di energia.	Posizionare un coperchio sulla stoviglia.	
	Non utilizzare tegami/padelle con fondo convesso o concavo.	Utilizzare solo tegami/padelle con fondo spesso e piano.	
	Non posizionare la stoviglia sul lato di un fornello in quanto potrebbe inclinarsi. Non utilizzare stoviglie con diametro ampio nei pressi dei pulsanti di comando. Potreste toccare i pulsanti di comando e avvicinarvi al punto da causare un aumento della temperatura in quest'area, con conseguenti danni.	Posizionare la stoviglia sempre direttamente sul fornello e non solo su un lato.	
	Non posizionare mai la stoviglia direttamente sul fornello.	Posizionare la stoviglia sulla griglia per cucina.	
	Non disporre nulla tra tegame/padella e griglia, in quanto ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.		
	Non utilizzare stoviglie troppo pesanti e non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.	Trattare la stoviglia con attenzione quando è posizionata sul fornello.	



■ Non si consiglia di riscaldare padelle o pietre per grigliare su più fornelli in contemporanea, in quanto il calore che ne deriverebbe potrebbe arrecare danno all'apparecchio.

■ Dopo l'uso, lasciar raffreddare il lato superiore del piano cottura e la griglia per cucina prima di toccarli.



■ Quando un liquido inizia a cuocere, abbassare la fiamma in modo che questo sbollenti in modo più debole.

Pulizia e manutenzione



- I lavori di pulizia possono essere eseguiti solo quando l'apparecchio si sarà completamente raffreddato.
- Prima di avviare il processo di pulizia, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire regolarmente l'apparecchio, preferibilmente dopo ogni uso.
- I detersivi abrasivi o gli oggetti affilati possono danneggiare la superficie dell'apparecchio. Pulire l'apparecchio solo con acqua e un po' di detersivo per le stoviglie.

Consigliato!	Non consigliato
 Panno morbido  Detergente neutro	 Spazzola di nylon  Spazzola metallica  Olio alimentare  Detergente acido/alcalino  Abrasivo  Diluente/benzolo

Griglia per cucina e elementi di comando

- Rimuovere la griglia per cucina.
- Pulire la griglia per cucina e gli elementi di comando con un panno umido. Detersivo e acqua calda. Far ammorbidire prima lo sporco ostinato.
- Asciugare tutto con un panno pulito e morbido.

Piano cottura

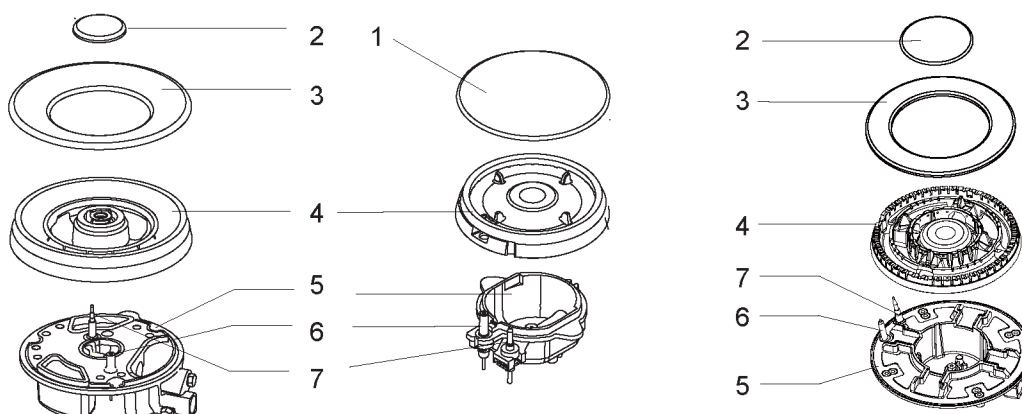
- Pulire regolarmente il piano di cottura con un panno morbido imbevuto con acqua calda e un po' di detersivo.
- Asciugare a fondo il piano cottura dopo la pulizia.
- Rimuovere a fondo alimenti salati o liquidi prima possibile dal piano cottura.
- Le parti metalliche dell'apparecchio potrebbero scolorirsi col tempo. Questo è normale in presenza di temperature elevate. Dopo ogni uso dell'apparecchio, queste parti vanno pulite con un prodotto adatto all'acciaio inox.

Pulizia e manutenzione

FORNELLO

- Rimuovere il coperchio e lo spartifiamma tirandoli su e via dal piano cottura.
- Ammorbidire in acqua calda e con un po' di detersivo.
- Asciugare poi accuratamente. Accertarsi che gli estintori siano puliti e completamente asciutti.
- Lavare le parti solide della testina del fornello con un panno umido e poi asciugarlo. Asciugare attentamente l'accensione e il monitoraggio della fiamma con un panno strizzato e asciugare con un panno pulito.
- Accertarsi che l'iniettore non sia bloccato prima di riposizionare i fornelli sul piano cottura.

- **Riassemblare i fornelli ausiliari, semirapidi, rapidi e con tripla corona:**



1. Posizionare lo spartifiamma (4) sulla testina del fornello (5), in modo che l'accensione e il monitoraggio della fiamma si estenda sui rispettivi fori nello spartifiamma. Lo spartifiamma va innestato correttamente.
2. Impostare il coperchio (1, 2, 3) sullo spartifiamma (4) in modo che i perni di tenuta si adattino ai rispettivi incavi.



Sostituire le parti dopo la pulizia nella sequenza corretta.

- Non scambiare lato superiore e anteriore.
- I perni di fissaggio vanno adeguati con precisione agli incavi.

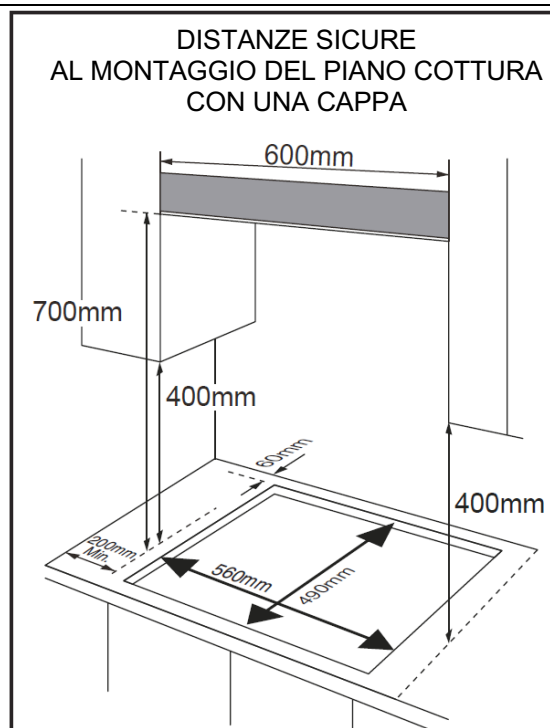
Avvertenze

- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Il presente apparecchio va installato da un tecnico o installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (tipo di gas e pressione del gas) e l'impostazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Le condizioni di impostazione per il presente apparecchio sono riportate sull'etichetta o sulla targhetta.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione per i prodotti di combustione. Va installato e collegato in conformità alle disposizioni sull'installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti per la ventilazione.
- Prima di eseguire l'installazione, disattivare l'apporto di gas e corrente all'apparecchio.
- Tutti gli apparecchi contenenti componenti elettrici vanno messi a terra.
- Accertarsi che la conduttura di gas e il cavo elettrico siano posati in modo da non poter toccare nessuna delle parti dell'apparecchio che diventano scottanti.
- Condutture di gas e allacci non possono essere nascosti o bloccati da altri apparecchi.

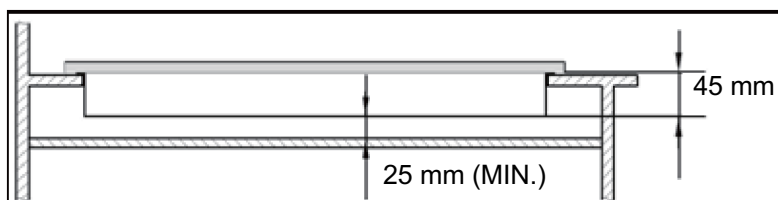
Verificare le dimensioni dell'apparecchio e quelle della fessura da lasciare nell'angolo cucina.

- Le piastre situate al di sopra della superficie di lavoro, nelle dirette vicinanze dell'apparecchio, devono essere realizzate in materiale non combustibile. Sia la superficie rivestita che il collante impiegato per il fissaggio dovrebbero essere resistenti al calore.
- Accendere il rubinetto dell'apparecchio e ogni fornello. Dovrebbe essere visualizzata una fiamma blu chiara senza percentuale gialla.
Se il fornello presenta delle anomalie, verificare quanto segue:
 - coperchio del fornello posizionato correttamente?
 - Spartifiamma posizionato correttamente?
 - Fornello orientato in verticale al nipplo dell'iniettore?
- Dopo l'installazione da parte dell'installatore, va eseguita una verifica funzionale completa e una verifica di possibili perdite.
- Il tubo flessibile va montato in modo che non venga a contatto con una parte mobile dell'alloggiamento e non attraversare un'area che potrebbe essere sovraccaricata.
- Lubrificare le valvole fabbricate nello stabilimento per soddisfare i requisiti di tutti i piani cottura attivi.

Posizionamento

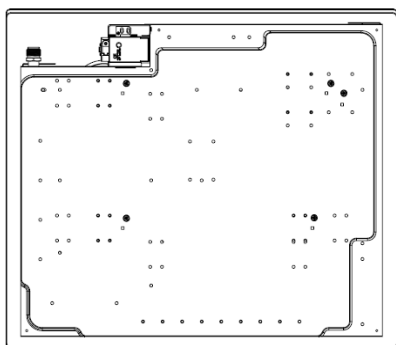
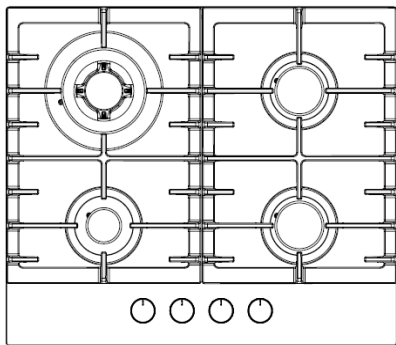


- Il presente apparecchio è pensato per l'incasso in un angolo cucina o in piano di lavoro alto 600 mm, pur rispettando le seguenti distanze minime.
- o I bordi del piano cottura devono presentare una distanza minima di 60 mm da una parete laterale o posteriore.
 - o Distanza di 700 mm tra il punto più alto del piano cottura (incluso i fornelli) e il lato inferiore di una superficie orizzontale a piacere direttamente sopra.
 - o 400 mm tra piani cottura, presupposto che il lato inferiore del piano orizzontale corrisponda al bordo esterno del piano cottura. Se il lato inferiore del piano orizzontale è più piccolo di 400 mm, va rimosso di almeno 500 mm dai bordi esterni del piano cottura.
 - o Distanza di 50 mm attorno all'apparecchio e tra il piano cottura e i materiali combustibili.
 - o Distanza di almeno 25 mm e di massimo 74 mm tra il lato inferiore dell'apparecchio e una superficie posizionata sotto.



- Se va installato un forno sul piano cottura, questo deve disporre di una ventilazione obbligata.
- Verificare le dimensioni del forno nelle istruzioni di installazione.
- Le dimensioni di taglio devono corrispondere alle specifiche.

Installazione dell'apparecchio

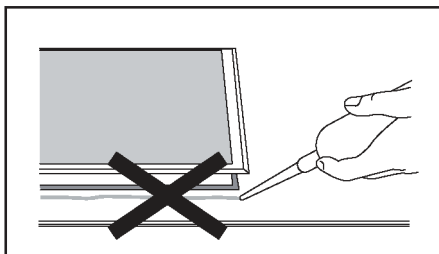


Visuale dal basso

1. Rimuovere la griglia, il coperchio del fornello e lo spartifiamma. Ruotare attentamente l'apparecchio sulla testa e posizionarlo su un fondo imbottito. Accertarsi che l'accensione e il monitoraggio delle fiamme non subiscano danni in questo processo.
2. Applicare l'addensante fornito in dotazione attorno al bordo dell'apparecchio.
3. Non lasciare alcuna fessura nel sigillante. Non può sovrapporsi.

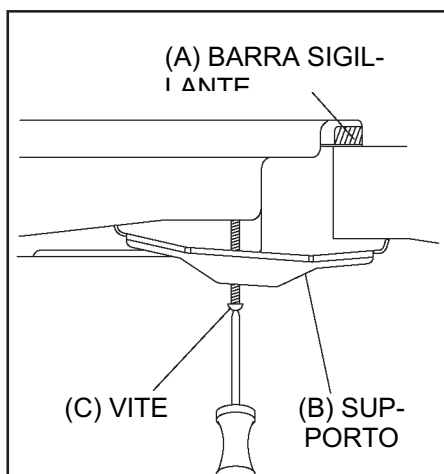
Sigillante

Lo spessore del sigillante è di 3 mm.
La larghezza del sigillante è di 10 mm.



Non utilizzare masse sigillanti al silicone per impermeabilizzare l'apparecchio.

In futuro, ciò renderebbe difficile la rimozione dell'apparecchio dall'apertura, in particolare se va mantenuto.



1. Posizionare il supporto (B) sui fori corrispondenti alle dimensioni delle viti. In ogni angolo del piano cottura (H) sono presenti più fori per viti. Serrare con facilità una vite (C) attraverso il supporto (B), in modo che il supporto sia fissato al piano cottura ma la posizione possa essere ancora regolata.
2. Rigidare attentamente il piano cottura e abbassarlo con cautela nell'apertura ritagliata.
3. Posizionare i supporti sul lato inferiore del piano cottura in una posizione adeguata al piano di lavoro. Serrare poi le viti (C) completamente per tenere il piano cottura in posizione.

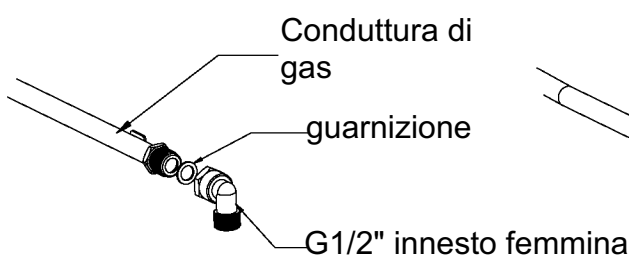
Allaccio del gas



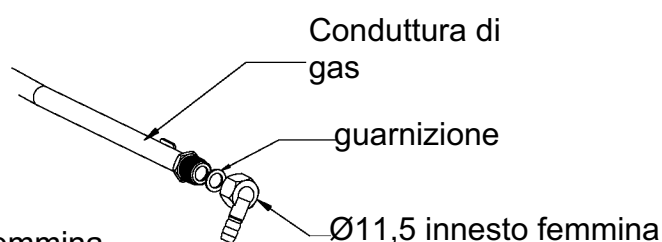
- Questo apparecchio va installato e collegato in conformità alle disposizioni di installazione del *Land* in cui va utilizzato.
- Questo apparecchio è adeguato all'uso di gas liquido e gas naturale. La conversione a gas liquido e gas naturale può essere eseguita solo da una persona qualificata.

Direttive per la sostituzione dell'alimentazione di gas e per l'installazione:

LPG > NG



NG > LPG



- o La legge prevede che tutti gli apparecchi a gas siano installati da una persona qualificata ai sensi dell'attuale edizioni delle disposizioni sulla sicurezza in presenza di gas e sull'uso.
- o Garantire il rispetto delle leggi è nell'interesse dell'utente e della sicurezza.
- o In Gran Bretagna, gli installatori registrati GASSAFE operano secondo standard di prassi sicuri. Anche il piano cottura va installato in conformità all'edizione attuale della BS 6172. Un'installazione errata del piano cottura può causare la decadenza della garanzia e delle rivendicazioni di responsabilità e portare ad un perseguimento penale.

Categoria di gas, tipo di gas e Paese di destinazione (per tutti i modelli)

Paese / Country	Tipo di gas naturale / Type of nature gas	Tipo di gas liquido (accessori) / Type of liquefied petroleum gas (accessory)*
Germania / Germany	G20/20	G30/50
Austria / Austria		G30/29
Svizzera / Switzerland		
Italia / Italy		
Spagna / Spain		
Belgio / Belgium		
Gran Bretagna / Great Britain		
Francia / France		
Lussemburgo / Luxembourg		/

* Il piano cottura è preimpostato su gas naturale (20 mbar)
Convertibile a gas liquido (non contenuto nel volume di consegna)

Trovate l'accessorio adatto su www.blaupunkt-einbaugeraete.de

Specifica del gas

Tipo di gas e pressione	Apporto termico calore e dimensioni dell'apertura (mm)			
	Fornello per wok	Fornello rapido	Fornello semirapido	Fornello ausiliario
	3,6 kW (262 g/h)	3,0kW (218 g/h)	1,75kW (127 g/h)	1,0kW (73 g/h)
G30, 29 mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20, 20 mbar	1,32	/	0,97	0,72

Collegamenti elettrici

- Questo apparecchio deve essere messo a terra.
- Questo apparecchio è pensato per l'allaccio all'alimentazione elettrica con 220-240 V e 50 - 60 Hz AC.
- I fili metallici nella linea di rete presentano colori conformi ai seguenti codici:
 - verde/giallo = terra
 - blu = neutro
 - marrone = sotto tensione



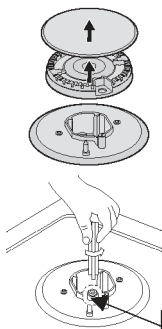
- **Il filo metallico verde e giallo deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E o con il simbolo di messa a terra.**

Installazione del gas



- Adottare misure precauzionali di sicurezza nella conversione da un tipo di gas ad un altro.
- Tutti i lavori di manutenzione di altra natura devono essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare, staccare l'apporto di gas e corrente all'apparecchio.

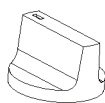
1 Sostituire l'iniettore dei fornelli.



Rimuovere la griglia, il coperchio del fornello e lo spartifiamma.

Allentare l'iniettore con una chiave a bussola da 7 mm e sostituirlo con l'iniettore prescritto per il nuovo tipo di gas. Rimontare accuratamente tutti i componenti. Dopo aver sostituito gli iniettori, serrare saldamente l'iniettore.

2 Regolazione del livello minimo della fiamma



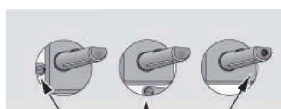
← Selettore rotante



← Rubinetto



← Anello di tenuta



Vite di regolazione

- ① Abbassare il rubinetto del maschiatore al minimo.
- ② Rimuovere l'interruttore rotante dal rubinetto e inserire un piccolo giravite a stella al centro del gambo della rubinetto.
- ③ Se impostata correttamente, la fiamma presenta una lunghezza di ca. 3-4 mm.
 - Per il gas butano/propano, la vite di regolazione va serrata saldamente.
 - Reinserrire l'interruttore rotante.
- ④ Ripetere questo processo per tutte le valvole del gas.

Accertarsi che la fiamma si spenga quando si passa dal flusso massimo al minimo. Se è il caso, rimuovere l'interruttore rotante ancora una volta e eseguire le seguenti installazioni sulla corrente di gas. Verificare poi nuovamente se l'installazione sia corretta.



- Il gambo del rubinetto non può essere smontato. In caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di installare nuovamente i fornelli sul piano cottura, accertarsi che l'iniettore non sia ostruito.
- Dopo l'equipaggiamento dell'alimentazione di gas va effettuata una completa verifica funzionale e una di possibili perdite. (ad esempio con acqua e sapone o con un sensore di rilevamento del gas)
- Dopo aver completato l'aggiornamento, un tecnico qualificato o un installatore devono etichettare la categoria di gas corretta con "V" per essere conformi all'impostazione sulla targhetta. La marcatura "V" dell'impostazione precedente va rimossa.

Eliminazione guasti

- Le riparazioni vanno eseguite solo da un tecnico autorizzato. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli per se stessi e per gli altri.
- Altri problemi minori possono invece essere risolti come segue:

Problema	Probabile causa	Rimedio
Nessuna accensione	Nessuna scintilla	Verificare l'alimentazione elettrica.
	Il coperchio del fornello è montato male.	Montare il coperchio correttamente.
	L'apporto di gas è chiuso.	Aprire completamente l'apporto di gas.
Cattiva accensione	L'apporto di gas non è aperto completamente.	Aprire completamente l'apporto di gas.
	Il coperchio del fornello è montato male.	Montare il coperchio correttamente.
	La candela di accensione è imbrattata con corpi estranei.	Pulire i corpi estranei con un panno asciutto.
	I fornelli sono bagnati.	Asciugare accuratamente i coperchi dei fornelli.
	I fori nello spartifiamma sono otturati.	Pulire lo spartifiamma.
Rumori durante la combustione e l'accensione.	Il coperchio del fornello è montato male.	Montare il coperchio del fornello correttamente.
La fiamma si spegne quando viene utilizzato.	Il controllo della fiamma è imbrattato con corpi estranei.	Pulire il controllo della fiamma.
	Il prodotto da cuocere ribolle e questo ha spento la fiamma.	Spegnere il fornello. Attendere un minuto e riaccenderlo.
	Un forte tiraggio potrebbe aver spento la fiamma.	Spegnere il fornello e verificare il tiraggio della zona di cottura, ad es. mediante le finestre aperte. Attendere un minuto e riaccenderlo.
Fiamma gialla	I fori nello spartifiamma sono otturati.	Pulire lo spartifiamma.
	Viene utilizzato un gas differente.	Verificare il gas impiegato.
Fiamma instabile	Il coperchio del fornello è montato male.	Montare il coperchio del fornello correttamente.
Odore di gas	Perdita di gas	Impostare l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per consentire la ventilazione. Rivolgersi al nostro servizio clienti utilizzando un telefono esterno.



- Se il problema non è risolvibile, rivolgersi all'assistenza clienti.

Innehåll

Förord

Säkerhetshänvisningar

108	Säkerhetshänvisningar
109	Installation
110	Barnsäkerhet
111	Under användningen
113	Rengöring och service
113	Miljöinformation

Användning och underhåll

114	Beskrivning av produkten
125	Användning av produkten
117	Säkerhets- och energispartips
118	Rengöring och underhåll

Tekniska anvisningar

120	Användning
121	Uppställning
122	Installation av produkten
123	Gasanslutning
124	Gasspecifikation
125	Elanslutningar
126	Gasinställning
127	Avhjälpande av fel

Säkerhetshänvisningar

- Ta dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning innan du installerar eller använder produkten.
- Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
Om produkten säljs eller lämnas till någon annan måste även denna bruksanvisning lämnas med.
- Vid underlåtenhet att beakta dessa säkerhetsåtgärder fransäger sig tillverkaren allt ansvar.
- Följande hänvisningar är utformade så att de är lättfattliga, detta för att undvika olycksfall p.g.a. felaktig användning och för att produkten skall kunna användas på ett bekvämt sätt.
- Läs igenom följande kapitel noggrant.

 Fara/varning	Om denna symbol inte beaktas kan svåra personskador eller t.o.m. dödsfall inträffa.
 OBS	Om denna symbol inte beaktas kan lätta personskador eller sakskador inträffa.

■ Följande symboler används i bruksanvisningen:



OBS



Inget elldon



Ingen åtkomst



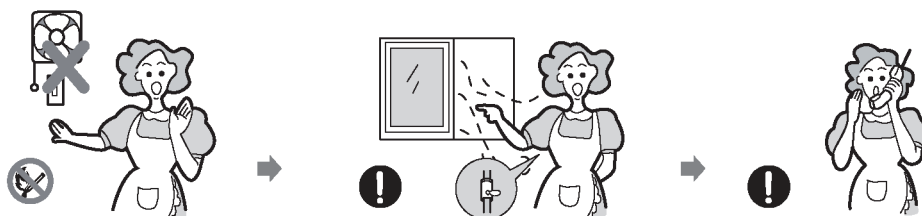
Absolut krav



Fara

■ Om gas läcker ut, gör så här:

- Tänd inte belysningen.
- Slå inte på eller stäng elapparater, och vidrör inga elkontakter.
- Använd inga telefoner.
 - 1 Sluta använda produkten och stäng mittenventilen.
 - 2 Öppna fönster för att vädra.
 - 3 Kontakta vår kundservice genom att ringa upp utomhus.

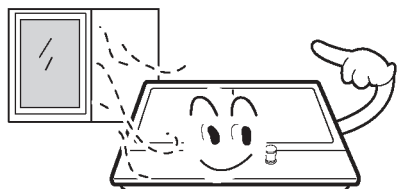


* Bränngasen innehåller merkaptan (luktar som rutten vitlök eller ägg), vilket gör att man snabbt kan lukta sig till en gasläcka med endast 1/1000 av gasen i luften.

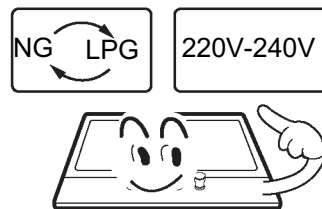
Installation

Varning

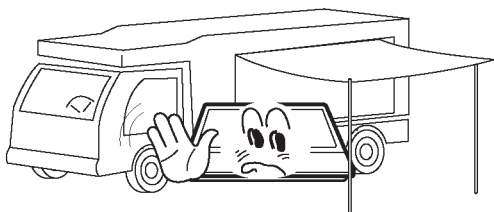
- Denna produkt skall installeras enligt gällande föreskrifter och får användas endast i ett välventilerat rum.



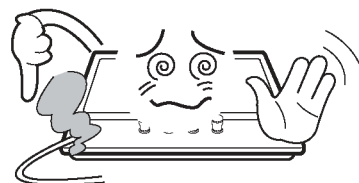
- Före installation måste man säkerställa att gas- och strömförsörjningen överensstämmer med den typ som anges på typskylten.



- Om denna produkt installeras i fartyg eller husvagn får den inte användas som rumsvärmare.



- Gasledningen och elkabeln måste placeras så att de inte vidrör några delar eller produkten.



OBS

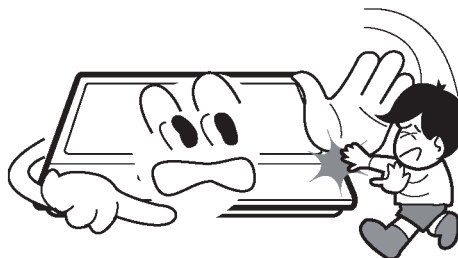
- Denna produkt måste installeras av en kvalificerad tekniker eller installatör.
- Inställningsförhållandena för denna produkt anges på etiketten eller typskylten.
- Avlägsna allt emballage innan du tar produkten i drift.
- Efter uppackning av produkten måste man kontrollera att den inte är skadad och att anslutningskabeln är i felfritt skick. Om inte: kontakta återförsäljaren före installation av produkten.
- Möbler i närheten, samt alla material som används i installationen måste kunna klara en minimitemperatur på 85 °C över omgivningstemperaturen i det rum där de befinner sig.
- Om brännarlågorna släcks av misstag måste man stänga av brännarstyrningen och vänta i minst en minut innan man tänder den igen.
- När en gasspis används, genereras värme och fukt i det rum där produkten är installerad. Se till att ha god ventilation i köket: Håll ventilationshålen öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk flätkåpa).
- En längre tids intensivt bruk av produkten kan kräva ytterligare ventilation, t.ex. att man öppnar fönster, eller effektivare ventilation, t.ex. kraftigare mekanisk ventilation.

Barnsäkerhet



Varning

- Låt inte barnen leka i närheten av produkten. Produkten blir het när den är igång. Håll barnen borta tills att produkten har svalnat.



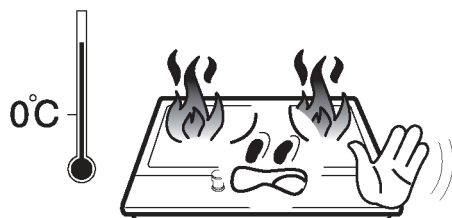
OBS

- Denna produkt är avsedd att användas av vuxna personer.
- Barn kan skadas om de drar av pannor eller grytor från produkten.
- Denna produkt får inte användas av barn eller andra personer vilkas fysiska, sensoriska eller mentala förmåga eller bristande erfarenheter och kunskaper hindrar dem från att använda produkten på ett säkert sätt utan överinseende eller anvisning genom en ansvarig person.

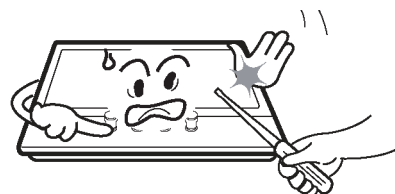
Under användningen

Varning

- Använd produkten endast för tillagning av livsmedel.



- Gör inga förändringar av produkten. Brännarområdet är inte avsett för drift med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.



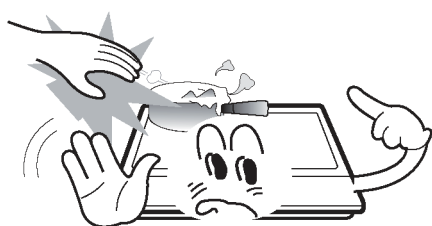
- När en gasspis används, genereras värme och fukt i det rum där produkten är installerad. Se till att ha god ventilation i köket: Håll ventilationshålen öppna eller installera en mekanisk ventilation-sanordning (mekanisk flätkåpa).



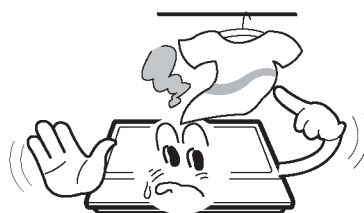
- Använd inte produkten om den kommer i kontakt med vatten. Använd inte produkten med våta händer.



- Under användning blir produktens värme- och matlagingsytor heta. Var mycket försiktig.



- Använd inga stora dukar, diskhanddukar eller liknande; ändarna kan vidröra lågorna, och en brand kan uppstå.



- Lämna aldrig produkten utan uppsikt under matlagningen.



- Använd inga instabila eller deformerade pannor; de kan tippa eller tömmas oavsiktligt.

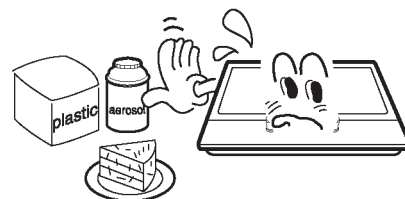


Under användningen

- I närheten av produkten får inga antändliga material användas eller förvaras.



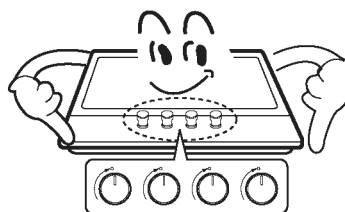
- Känsliga livsmedel, plastartiklar och aerosoler kan påverkas av värmeeffekten och bör inte förvaras ovanför eller under produkten.



- Under drift får inga aerosoler sprayas i närheten av produkten.



- Se till att manöverknapparna står i position ● när produkten inte används.



OBS

- Denna produkt är avsedd endast för matlagning i privathushåll. Den är inte dimensionerad för kommersiella eller industriella ändamål.
 - En längre tids intensivt bruk av produkten kan kräva ytterligare ventilation, t.ex. att man öppnar fönster, eller effektivare ventilation, om sådan finns.
 - Använd värmebeständiga grytlappar eller handskar när du tar i heta kokkärler och pannor.
 - När kokkärlet lyfts upp får grytlapparna inte komma i kontakt med de öppna lågorna.
 - Se till att grytlappar eller handskar inte blir fuktiga eller våta; värmen leds då snabbare genom materialet och det finns risk för brännskador.
 - Använd brännarna endast när det står kokkärlet och pannor på dem. Hetta inte upp tomma grytor eller pannor.
 - Använd aldrig plast- eller aluminiumfoleskålar på produkten.
 - Vid användning av annan elutrustning måste man se till att kabeln inte kommer i kontakt med matlagningssytorna.
- Om du har mekaniska implantat i din kropp, t.ex. en artificiell hjärtklaff, måste du rådgöra med läkare innan du använder produkten.
- Använd inte diskhanddukar eller liknande material i stället för grytlappar. Dessa handdukar kan ta eld över en het brännare.
 - Vid användning av kokkärlet i glas måste man kontrollera att de är lämpliga för matlagning på den övre plattan. Om ytan består av sprucket glas måste du stänga av produkten för att förhindra strömstötter.
 - Vrid kokkärlets handtag åt sidan eller mot mitten så att de inte står ovanför angränsande brännare, detta för att minimera brännskador, användning av brännbara material och spill.
 - Stäng alltid av brännarna innan du tar bort kokkärlet.
 - Var alltid uppmärksam vid tillagning av livsmedel vid hög intensitet hos lågan.
 - Fett skall alltid hettas upp långsamt och under passning.
 - Livsmedel som skall friteras måste vara så torra som möjligt. Frost på frysvaror eller fukt på färska livsmedel kan göra att varmt fett stänker upp från pannan.
 - Försök aldrig flytta en panna med hett fett, i synnerhet fritöser. Vänta tills att fett har svalnat helt.

Rengöring och service

Varning

- Använd aldrig skurande eller frätande rengöringsmedel.



- Denna produkt får repareras eller underhållas endast av auktoriserad servicetekniker och endast originalreservdelar får användas.



OBS

- Innan du rengör produkten skall den lossas från nätet och få svalna.
- Använd inte ångstråle eller annan utrustning för högtrycksrengöring till att rengöra produkten.

Miljöinformation

- Bortskaffa emballaget efter installation med beaktande av säkerhet och miljö.
- När du bortskaffar en uttjänt produkt skall du kapa av kabeln så att produkten blir oanvändbar.



Korrekt bortskaffning av produkten (bortskaffning av uttjänta el- och elektronikprodukter)

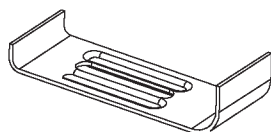
- Denna märkning på produkten eller dess manualer talar om att den inte får bortskaffas med annat hushållsavfall när den har tjänat ut. För att undvika eventuella skador på miljön eller människors hälsa genom okontrollerad avfallshantering, måste du bortskaffa produkten på ett ansvarsmedvetet sätt för att främja hållbart återbruk av resurser.
- Privatanvändare kan antingen kontakta den återförsäljare som de köpte produkten av, eller lokala myndigheter för att få information om vart produkten kan lämnas för återvinning.
- Kommersiella användare bör kontakta sin leverantör samt kontrollera de allmänna affärsvillkoren i köpeavtalet. Denna produkt får inte blandas med annat kommersiellt avfall vid bortskaffning.

Beskrivning av produkten

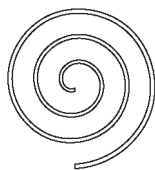
Häll	Mått (BxDxH)	Tändanordning	Gasanslutning	Elanslutning	Brännare Egenskaper	ΣQn
Glas	600x510x90/ 600x515x90	Perma- nenttänd- ning Typ	G1/2 gänga	220-240 VAC, 50-60 Hz, 0,6 W	Trippelkrona (1), halvsnabb (2), hjälpbrännare (1)	8,1 kW

Beskrivning av produkten

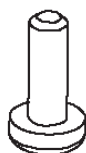
Tillbehör



Hållare (4)



Tätningsmedel (2)



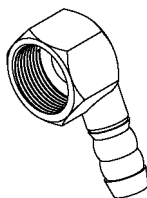
Skruv (4)



Anvisning (1)



Injektor (4)



Gasanslutning (1)

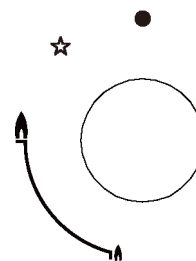
Användning av produkten

Följande symboler visas på manöverfältet invid varje reglage:

● Svart cirkel: Gas Av

🔥 Stor låga: maximal inställning

🔥 Liten låga: minimal inställning

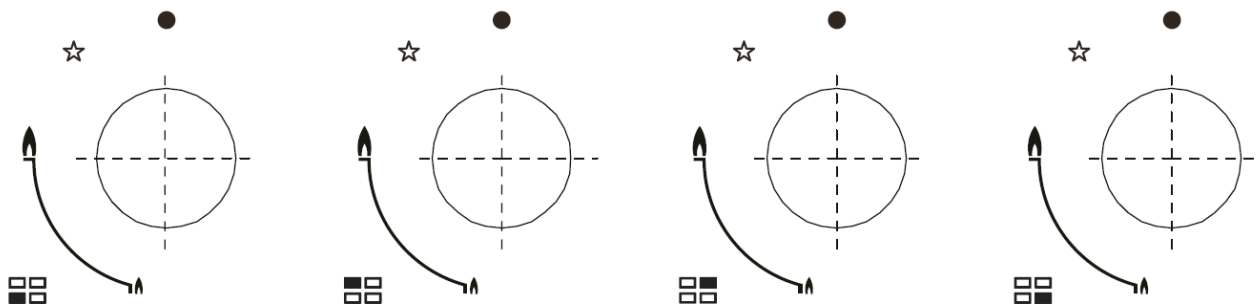


- Den minsta inställningen är i slutet av vänsterrotationen på manöverhandtaget.
- Alla driftspositioner måste väljas mellan den maximala och den minimala positionen.
- Symbolen på manöverfältet invid manöverhandtaget anger vilken brännare som den kopplar in.

Automatisk tändning med flamsäkring

I varje brännare har produkten en flamsäkring som stoppar gasflödet till brännarhuvudet när lågan slocknar.

Användning av produkten



Automatisk tändning med flamsäkring

I varje brännare har produkten en flamsäkring som stoppar gasflödet till brännarhuvudet när lågan slocknar.

Tänd en brännare:

- o Tryck in manöverknappen för den brännare du vill tända, och vrid den motsols till max.positionen.
- o När du håller manöverknappen intryckt kopplas brännarens automatiska tändning in.
- o När brännarens låga har tänts måste du hålla manöverknappen intryckt i ytterligare 15 sekunder. Om brännaren inte har tänts efter 15 sekunder måste du sluta använda produkten och öppna luckan och/eller vänta i minst 1 minut, innan du försöker tänd brännaren igen.
- o Efter detta 15-sekundersintervall måste du fortsätta vrida manöverknappen motsols igen för att reglera lågan, tills att lågan står på en lämplig nivå. Driftspositionen MÅSTE vara mellan den maximala och den minimala positionen.
- o För att stänga av brännaren: vrid manöverknappen fram till anslaget medsols för att stänga av gasen.
- o Vid ett strömavbrott kan brännarna tändas med en tändsticka som hanteras försiktigt.

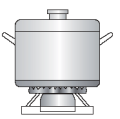
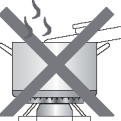
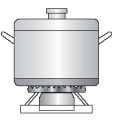
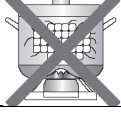
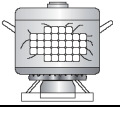
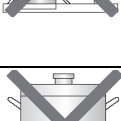
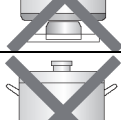
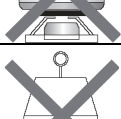
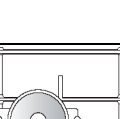
Säkerhets- och energipartips

- Diametern på kokkärlets/pannans botten skall överensstämma med brännarens.

BRÄNNARE	KASTRULL/PANNA	
	min.	max.
Trippelkrona	200mm	240 mm
Snabbt	200mm	240 mm
Halvsnabbt	160mm	180mm
Hjälprännare	120mm	160mm



■ Använd inga kokkärl som sticker ut över kanten på brännaren.

NEJ		JA	
	Vid stora brännare får inte små kokkärl med liten diameter användas. Lågan får aldrig stiga upp på sidorna av kokkärlet.	För varje brännare skall lämpliga kokkärl användas för att undvika slöseri med gas och missfärgning av kärlen.	
	Undvik matlagning utan lock eller halvt pålagda lock; det är resursslöseri.	Lägg ett lock på kokkärlet.	
	Använd inga kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.	Använd endast kastruller/pannor med tjock och plan botten.	
	Ställ inte kokkärlet på brännarens ena sida; det kan tippa. Använd inte kokkärl med stor diameter i närheten av manöverknapparna. De kan komma i kontakt med manöverknapparna eller stå så nära dem att de ökar temperaturen i området och orsaka skador.	Ställ alltid kokkärlet direkt ovanpå brännaren, inte endast på ena sidan.	
	Ställ aldrig kokkärlen direkt på brännaren.		
	Lägg ingenting mellan kastrull/panna och kastrullstöd; det kan orsaka omfattande saksador.	Ställ kokkärlen på kastrullstöden.	
	Använd inte alltför tunga kokkärl och slå inte med tunga föremål på hällen.	Behandla kokkärlet försiktigt när det står på brännaren.	



■ Det rekommenderas inte att man värmer upp pannor eller grillstenar samtidigt på flera brännare eftersom den värmeutveckling som uppstår kan skada produkten.

■ Låt ovansidan av hällen samt kastrullstöden svalna efter användning innan du vidrör dem.



■ Så snart som en vätska börjar koka måste du sänka lågan så pass att vätskan endast puttrar.

Rengöring och underhåll



- Rengöring får utföras endast när produkten är helt kall.
- Innan rengöringen börjar skall produkten lossas från elnätet.
- Rengör produkten regelbundet, helst efter varje användning.
- Skurande rengöringsmedel eller vassa föremål skadar produktens yta. Rengör produkten med enbart vatten och lite diskmedel.

Rekommenderas	Rekommenderas ej
 Mjuk trasa  Neutralt rengöringsmedel	 Nylonborste  Metallborste  Matolja  Surt/alkaliskt rengöringsmedel  Skurpulver  Thinner/bensol

Kastrullstöd och manöverelement

- Ta av kastrullstöden.
- Rengör kastrullstöd och manöverelement med fuktad trasa, diskmedel och varmt vatten. Kraftig nedsmutsning kan behöva blötas upp först.
- Torka allt med en ren, mjuk trasa.

Häll

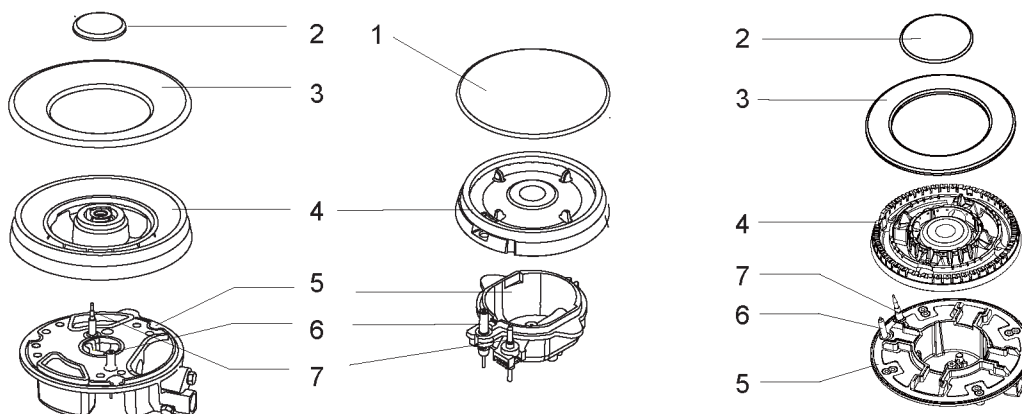
- Torka av hällen regelbundet med en mjuk trasa indränkt med varmt vatten och lite diskmedel.
- Torka av hällen noggrant efter rengöring.
- Avlägsna salthaltiga livsmedel eller vätskor så snabbt som möjligt från hällen för att undvika risken för korrosion.
- Rostfria delar av produkten kan missfärgas med tiden. Detta är normalt p.g.a. de höga temperaturerna. Efter varje användning av produkten skall dessa delar rengöras med en produkt lämplig för rostfritt stål.

Rengöring och underhåll

BRÄNNARE

- Avlägsna brännarlock och lågspridare genom att dra dem uppåt och bort från hällen.
- Blöt upp dem i hett vatten och lite diskmedel.
- Torka sedan av dem noggrant. Kontrollera att låghålen är rena och helt torra.
- Torka av brännarkoppens fasta delar med en fuktig trasa och torka torrt.
- Torka försiktigt av tändning och lågövervakning med en väl urvriden trasa och torka torrt med en ren trasa.
- Kontrollera att injektorn inte är blockerad innan du sätter tillbaka brännarna på hällen igen.

- **Sätt tillbaka hjälp-, halvsnabb-, snabb- och trippelkronebrännarna så här:**



1. Placera lågspridaren (4) på brännarkoppen (5) så att tändningen och lågövervakningen sträcker sig ut över resp. hål i lågspridaren. Lågspridaren måste vara korrekt isatt.
2. Placera brännarlocket (1, 2, 3) på lågtändaren (4) så att hållstiften passar i resp. urtag.



Sätt tillbaka delarna efter rengöring i korrekt ordningsföljd.

- Förväxla inte över- och undersidan.
- Fixeringsstiften måste passa exakt i urtagen.

Användning

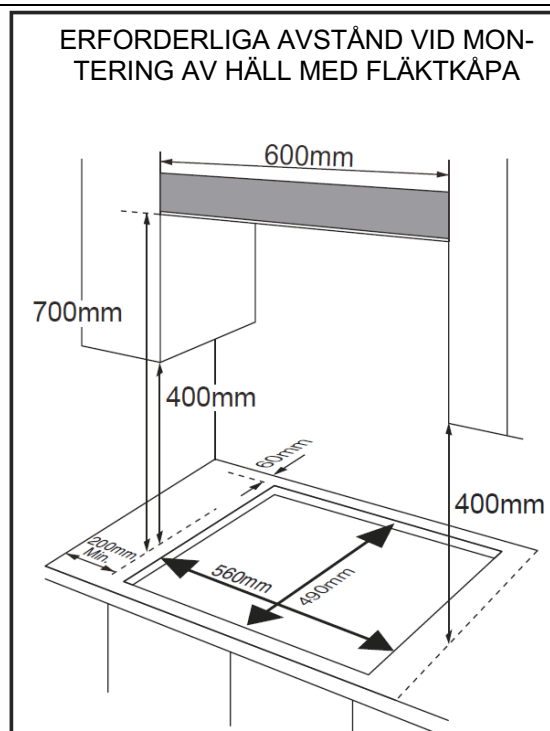
Varningar

- Gör inga förändringar av produkten.
- Denna produkt måste installeras av en auktoriserad tekniker eller installatör.
- Kontrollera före installationen att lokala distributionsvillkor (typ av gas samt gastryck) och inställningen av produkten överensstämmer.
- Inställningsförhållandena för denna produkt anges på etiketten eller typskylten.
- Denna produkt är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. En sådan skall installeras och anslutas enligt gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet skall ägnas åt tillämpliga krav på ventilationen.
- Före installation skall gas- och strömtillförsel till produkten slås ifrån.
- Alla produkter som innehåller elektriska komponenter måste jordas.
- Kontrollera att gasledningen och elkabeln är placerade så att de inte vidrör några delar av produkten som kan bli heta.
- Gasledningar eller anslutningar får inte döljas eller blockeras av andra produkter.
- Kontrollera måtten för produkten samt den spalt i det raka köket som skall skäras ut.
- De plattor som sitter ovanför arbetsytan direkt invid produkten måste bestå av oantändligt material. Både den belagda ytan samt det lim som används för fastsättningen måste vara värmebeständiga.
- Koppla in produktkranen och tänd varje brännare. En klar, blå låga utan gula inslag skall synas.

Om brännaren uppvisar fel av något slag måste man kontrollera följande:

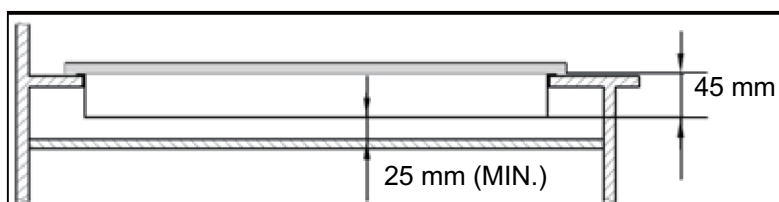
 - Sitter brännarlocket rätt?
 - Är lågspridaren rätt placerad?
 - Är brännaren inriktad vertikalt mot injektornippeln?
- Efter installationen genom montören måste man göra en komplett funktionskontroll och en kontroll avs. eventuella läckor.
- Montera den böjliga slangen så att den inte kommer i kontakt med någon rörlig del av huset och passerar något område som kan bli överbelastat.
- Smörj de fabrikstillverkade kranarna för att uppfylla kraven för alla aktiva plattor.

Uppställning



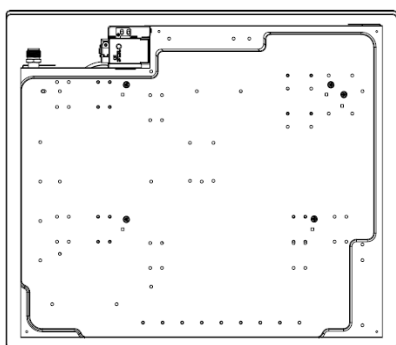
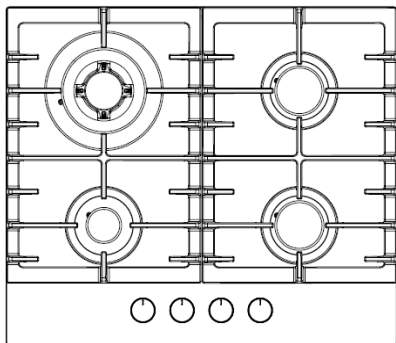
■ **Denna produkt är avsedd för montering i ett rakt kök eller en 600 mm hög arbetsbänk, varvid följande minimiavstånd måste iakttas;**

- o Hällens kanter måste ha ett minimiavstånd på 60 mm till sido- eller bakväggar.
- o 700 mm avstånd mellan plattans högsta punkt (inkl. brännarna) och undersidan av en valfri horisontell yta direkt ovanför.
- o 400 mm mellan plattorna, förutsatt att undersidan av den horisontella ytan överensstämmer med plattans ytterkant. Om undersidan av den horisontella ytan är mindre än 400 mm, måste den befinna sig på minst 50 mm avstånd från plattans ytterkanter.
- o 50 mm avstånd runt produkten och mellan hällen och antändliga material.
- o Avstånd på minst 25 mm och högst 74 mm mellan produktens undersida och därunder liggande yta.



- Om en häll skall installeras ovanpå en ugn måste den ha en tvångsventilation.
- Kontrollera spisens mått i installationsanvisningen.
- Utsnittsstorleken måste motsvara uppgiften.

Installation av produkten

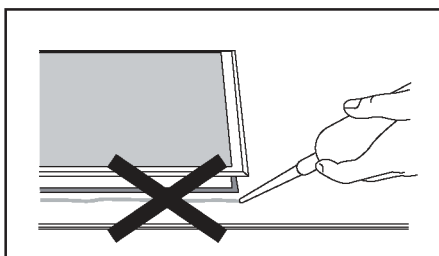


Vy underifrån

1. Avlägsna kastrullstöden, brännarlocket och lågspridaren. Vrid produkten försiktigt upp och ned åt stället på ett polstrat underlag.
Se till att inte tändningen och lågövervakningen skadas vid denna åtgärd.
2. Applicera det medlevererade tätningsmedlet på kanten av produkten.
3. Det får inte uppstå någon spalt i tätningsmedlet. Det får inte överlappa sig.

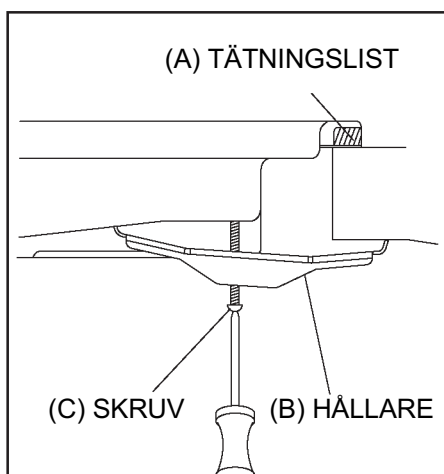
Tätningsmedel

Tjockleken på tätningsmedlet är 3 mm.
Bredden på tätningsmedlet är 10 mm.



Använd inte silikontätningsmassa för att tät produkten.

Det gör det svårare i framtiden att ta bort produkten ur öppningen, i synnerhet om den måste underhållas.



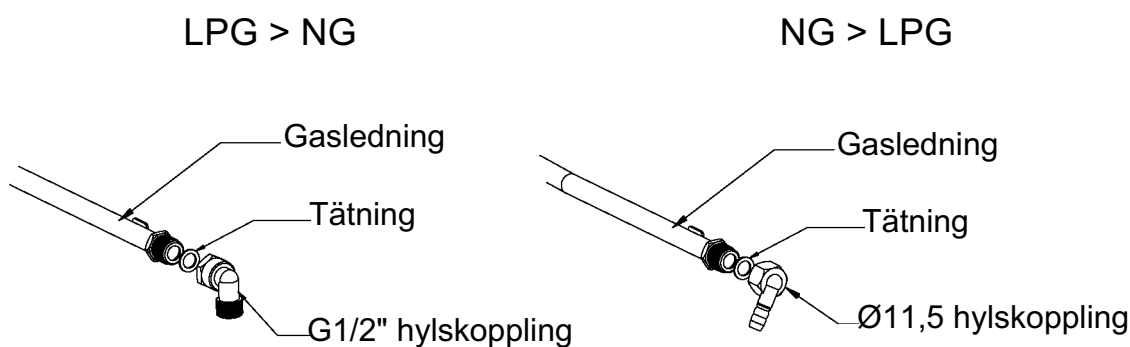
1. Sätt på hållaren (B) på hålen vilka motsvarar storleken på skruvarna. I varje hörn av hållen (H) finns det flera skruvhål.
Dra åt en skruv (C) genom hållaren (B) lätt, så att hållaren sitter fast i hållen men så att du fortfarande kan ställa in positionen.
2. Vänd tillbaka hållen försiktigt och sänk ned den försiktigt i den öppning som du har tagit upp.
3. Ställ hållarna på hållens undersida i en position som är lämplig för din arbetsbänk.
Dra sedan åt skruvarna (C) fullständigt för att hålla hållen i position.

Gasanslutning



- Denna produkt måste installeras och anslutas enligt installationsföreskrifterna i det land där produkten skall användas.
- Denna produkt är avsedd för drift med gasol och naturgas. Omställningen till gasol och naturgas får utföras endast av en kvalificerad person.

Direktiv för utbyte av gasförsörjning och installation.



- o Lagen föreskriver att alla gasprodukter måste installeras av en kvalificerad person enligt aktuell utgåva av föreskrifterna om gassäkerhet och användning.
- o Det ligger i ditt och säkerhetens intresse att du följer lagar och förordningar.
- o I Storbritannien arbetar GASSAFE-registrerade installatörer enligt säkra praxisstandarder. Hällen skall installeras enligt aktuell version av BS 6172. En felaktig installation av hällen kan leda till bortfall av garanti, ansvarsanspråk samt till rättsliga påföljder.

Gaskategori, gastyp och bestämmelseland (för alla modeller)

Land / Country	Typ av naturgas / Type of nature gas	Typ av gasol (tillbehör) / Type of lique- fied petroleum gas (accessory)*
Tyskland / Germany	G20/20	G30/50
Österrike / Austria		G30/29
Schweiz /Switzerland		
Italien / Italy		
Spanien / Spain		
Belgien / Belgium		
Storbritannien / Great Britain		
Frankrike / France		
Luxemburg / Luxembourg		/

* Gashällen är förinställd på naturgas (20 mbar)
Kan ställas om till gasol (ingår ej i leveransen)

Lämpliga tillbehör återfinns på www.blaupunkt-einbaugeraete.de

Gasspecifikation

Gastyp och tryck	Värmetillopp och öppningsstorlek (mm)			
	Wokbrännare	Snabbrännare	Halvsnabb brännare	Hjälprännare
	3,6 kW (262 g/h)	3,0kW (218 g/h)	1,75kW (127 g/h)	1,0kW (73 g/h)
G30, 29 mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20, 20 mbar	1,32	/	0,97	0,72

Elanslutningar

- Denna produkt måste jordas.
- Denna produkt är dimensionerad för anslutning till strömförsörjning med 220-240 V och 50 - 60 Hz AC.
- Trådarna i nätkabeln är färgade enligt följande kod:
 - Grön/gul = jord
 - Blå = neutral
 - Brun = strömförande



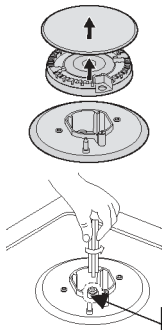
- **Den gröna och gula tråden måste anslutas till den klämma som är märkt med bokstaven E eller med jordningssymbolen.**

Gasinställning



- Säkerhetsåtgärder måste vidtas vid omställningen av en gastyp till en annan.
- Allt arbete måste utföras endast av kvalificerad tekniker.
- Före installation skall gas- och strömtillförsel till produkten slås ifrån.

1 Byt injektor i brännarna.

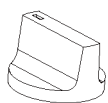


Injektor

Avlägsna kastrullstöden, brännarlocket och lågspridaren.

Lossa injektorn med en 7 mm hylsnyckel och byt ut den mot den föreskrivna injektorn för den nya gastypen. Montera tillbaka alla komponenter noggrant. Efter byte av injektorer måste dessa dras åt ordentligt.

2 Inställning av lågans miniminivå



Vridreglage



Kran



Tätningssring



Ställskruv

- ① Vrid ned krangängtappen till minimum.
- ② Avlägsna vridreglaget från kranen och sätt i en liten spårskruvmejsel i mitten av kranskaftet.
- ③ Vid korrekt inställning har lågan en längd på ca 3-4 mm.
 - Vid butan-/propangas måste ställskruven vara fast iskruvad.
 - Sätt i vridreglaget igen.Kontrollera att lågan inte slocknar när du växlar snabbt från maximalt till minimalt genomflöde. Om så är fallet måste du avlägsna vridreglaget igen och göra ytterligare inställningar i gasflödet. Kontrollera sedan igen att inställningen är korrekt.
- ④ Upprepa detta för var och en av gaskranarna.



- Kranskaftet får inte demonteras. Vid en fel-funktion måste hela kranen bytas ut.
- Innan du installerar brännarna på hällen igen måste du säkerställa att injektorn inte är blockerad.
- Efter omställningen av gasförsörjningen måste man göra en komplett funktionskontroll och en kontroll av eventuella läckor. (t.ex. med såpvatten eller gasvarningssensor)
- Efter avslutad omställning måste en kvalificerad tekniker eller installatör märka ut den rätta gaskategorin med "V" så att den överensstämmer med inställningen på typskylten. Därvid måste "V"-markeringen för föregående inställning avlägsnas.

Avhjäljande av fel

- Reparationer måste utföras endast av kvalificerad tekniker. Felaktiga reparationer kan innebära väsentliga faror för dig och andra.
- Emellertid kan vissa smärre problem åtgärdas så här:

Problem	Trolig orsak	Lösning
Ingen tändning	Ingen gnista	Kontrollera strömförsörjningen.
	Brännarlocket är felaktigt monterat.	Montera locket rätt.
	Gastillförseln är stängd.	Öppna gastillförseln helt.
Dålig tändning	Gastillförseln är inte helt öppnad.	Öppna gastillförseln helt.
	Brännarlocket är felaktigt monterat.	Montera locket rätt.
	Tändstiftet är nedsmutsat med främmande partiklar.	Torka bort de främmande partiklarna med en torr trasa.
	Brännarna är våta.	Torka av brännarlocken noggrant.
	Hålen i lågspridaren är blockerade.	Rengör lågspridaren.
Missljud vid användning och tändning	Brännarlocket är felaktigt monterat.	Montera locket rätt.
Lågan slocknar vid användning.	Lågövervakningen är nedsmutsad med främmande partiklar.	Rengör lågövervakningen.
	Det livsmedel som skall tillagas har kokat över och släckt lågan.	Stäng av brännaren. Vänta en minut och tänd brännaren igen.
	Ett kraftigt drag kan ha blåst ut lågan.	Stäng av brännaren och kontrollera hållområdet avseende drag, t.ex. från öppna fönster. Vänta en minut och tänd brännaren igen.
Gul låga	Hålen i lågspridaren är blockerade.	Rengör lågspridaren.
	Olika gas används.	Kontrollera den gas som används.
Instabil låga.	Brännarlocket är felaktigt monterat.	Montera locket rätt.
Gaslukt	Gasläckage	Sluta använda produkten och stäng mittenventilen. Öppna fönster för att vädra. Kontakta vår kundservice genom att ringa upp utomhus.



- Om problemet inte kan lösas skall du kontakta kundtjänst.

Contenido

Prefacio

Indicaciones de seguridad

129	Indicaciones de seguridad
130	Instalación
131	Protección para niños
132	Durante la utilización
134	Limpieza y servicio
134	Información medioambiental

Utilización y mantenimiento

135	Descripción del aparato
136	Utilización del aparato
138	Consejos de seguridad y ahorro de energía
139	Limpieza y mantenimiento

Instrucciones técnicas

141	Utilización
142	Colocación
143	Instalación del aparato
144	Conexión de gas
145	Especificación de gas
145	Conexiones eléctricas
146	Ajuste del gas
147	Subsanación de fallos

Indicaciones de seguridad

- Por favor, lea atentamente este manual de servicio antes de instalar o utilizar el aparato.
- Guarde estas instrucciones de uso para futuras consultas.
Al vender o entregar el aparato a un nuevo usuario, deberá adjuntarse también este manual de servicio.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se tienen en cuenta estas medidas de seguridad.
- Las siguientes indicaciones están diseñadas para una fácil comprensión, para evitar así accidentes por un uso incorrecto y para poder manejar el aparato cómodamente.
- Lea atentamente los siguientes capítulos.

 Peligro / Advertencia	La inobservancia de este símbolo puede dar lugar a graves lesiones o incluso la muerte.
 Atención	La inobservancia de este símbolo puede dar lugar a lesiones leves o daños materiales.

- En el manual de servicio se emplean los siguientes símbolos:



Atención



No usar mecheros



Acceso prohibido



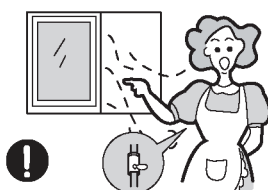
Obligación absoluta



Peligro

- En caso de escape de gas, proceda de la siguiente manera:

- No encienda la luz.
- No encienda/apague ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe.
- No utilice el teléfono.
 - 1 Deje de usar el producto y cierre la válvula central.
 - 2 Abra las ventanas para ventilar.
 - 3 Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, realizando una llamada desde el exterior.



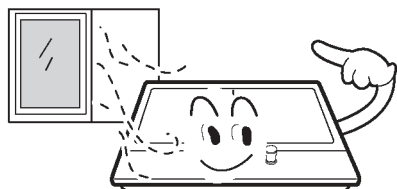
* El gas de combustión contiene mercaptano (una sustancia que huele a ajo o huevos podridos), lo que le permite detectar una fuga de gas incluso con tan solo 1/1000 del gas en el aire.

Instalación

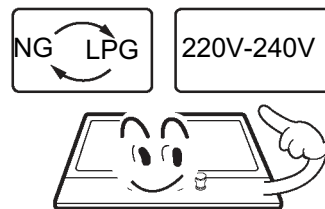


Advertencia

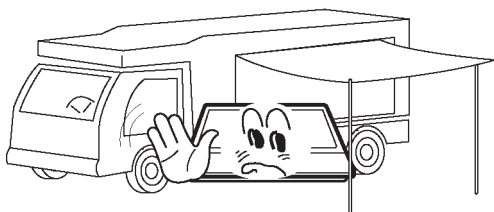
- Este aparato debe instalarse según la normativa vigente y en un espacio suficientemente ventilado.



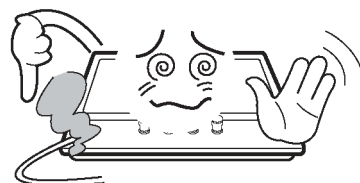
- Antes de la instalación, asegúrese de que el suministro de gas y de electricidad se corresponde con las indicaciones de la placa de características.



- Si este aparato se instala en embarcaciones o caravanas, no deberá usarse como calefacción.



- El conducto de gas y el cable eléctrico deben instalarse de forma que no toquen otros componentes o el aparato.



Atención

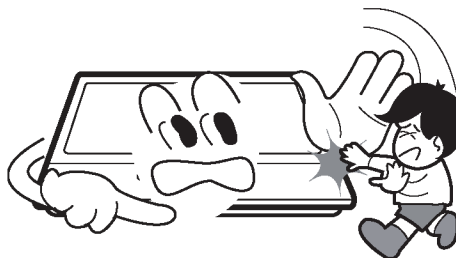
- Este aparato debería ser instalado por un técnico o instalador cualificado.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se encuentran especificadas en la etiqueta o en la placa de características.
- Retire todo el embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Una vez desembalado el aparato, asegúrese de que el producto y el cable de conexión se encuentran en perfecto estado. De lo contrario, póngase en contacto con su distribuidor antes de instalar el aparato.
- Durante el funcionamiento del aparato, los muebles cercanos y todos los materiales empleados para la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentren.
- Si se apagan accidentalmente las llamas del quemador, desconecte el control del quemador y espere al menos un minuto hasta volver a encenderlo.
- La utilización de una cocina de gas genera calor y humedad en la habitación en la que se encuentra instalado el aparato. Ventile suficientemente la cocina: Mantenga abiertos los orificios de ventilación previstos o instale un dispositivo mecánico de ventilación (extractor de humos mecánico).
- Un uso intensivo del aparato puede requerir una ventilación adicional, p. ej. la apertura de una ventana, una ventilación más eficiente, p. ej. una ventilación mecánica más potente.

Protección para niños



Advertencia

- Impida que los niños jueguen cerca del aparato.
El aparato se calienta durante el uso.
Mantenga alejados a los niños hasta que el aparato se haya enfriado.



Atención

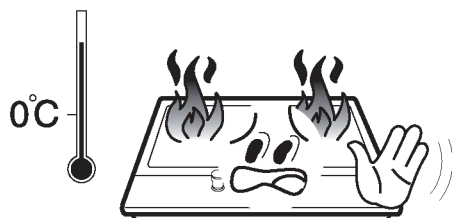
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por personas adultas.
- Los niños también podrían lesionarse al retirar sartenes o cazuelas del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños u otras personas, cuyas discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas o su poca experiencia y conocimientos les impidan utilizar el aparato de manera segura sin la supervisión o instrucción por una persona responsable.

Durante la utilización

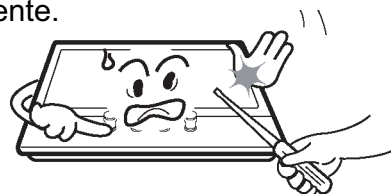


Advertencia

- Utilice el aparato exclusivamente para cocinar alimentos.



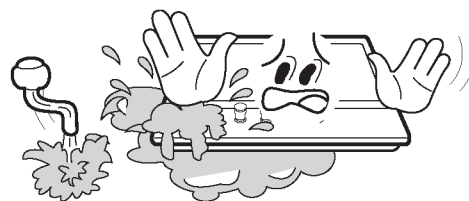
- No modifique el aparato. La zona del quemador no ha sido diseñada para ser utilizada con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



- La utilización de una cocina de gas genera calor y humedad en la habitación en la que se encuentra instalado el aparato. Ventile suficientemente la cocina: Mantenga abiertos los orificios de ventilación previstos o instale un dispositivo mecánico de ventilación (extractor de humos mecánico).



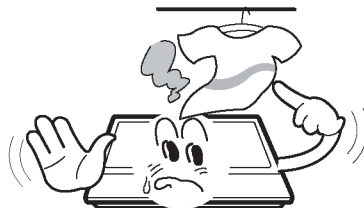
- No utilice este aparato si éste entra en contacto con agua. No maneje este aparato con las manos mojadas.



- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan durante su uso. Extremar siempre las precauciones.



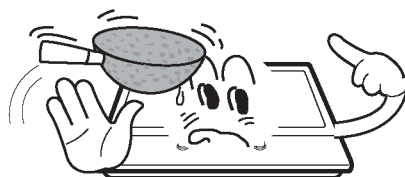
- No utilice grandes paños o similares, ya que los extremos podrían entrar en contacto con las llamas y prender fuego.



- Jamás desatienda el aparato al cocinar.



- No utilice sartenes inestables o deformadas, ya que podrían volcar o vaciarse accidentalmente.



Durante la utilización

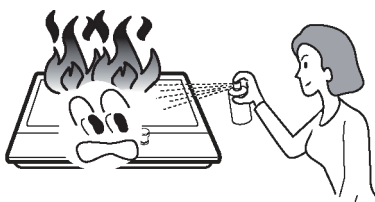
- No utilice ni guarde materiales inflamables cerca de este aparato.



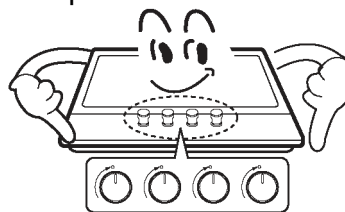
- Los alimentos perecederos, artículos de plástico y aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deberían guardarse encima o debajo del aparato.



- No utilice esprays aerosoles cerca del aparato durante su funcionamiento.



- Asegúrese de que los mandos se encuentran en la posición ● cuando no utilice el aparato.



Atención

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para cocinar en casa. No ha sido diseñado para fines comerciales o industriales.
 - Un uso intensivo del aparato puede requerir una ventilación adicional, p. ej. la apertura de una ventana o una ventilación mecánica más potente.
 - Al manipular cazuelas y sartenes calientes, utilice agarradores o guantes resistentes al calor.
 - Al levantar las cazuelas o sartenes, no deje que los agarradores entren en contacto con las llamas.
 - Evite que los agarradores o guantes estén húmedos o mojados, ya que ello facilitaría la transferencia del calor a través del material, provocando eventuales quemaduras.
 - Utilice los quemadores solo una vez colocadas las cazuelas y las sartenes sobre los mismos. No caliente cazuelas o sartenes vacías.
 - Jamás utilice sobre el aparato bandejas de plástico o de aluminio.
 - Cuando utilice otros aparatos eléctricos, evite que el cable entre en contacto con las superficies de la zona de cocción.
- Si utiliza prótesis mecánicas, p. ej. una válvula cardíaca artificial, consulte a su médico antes de utilizar el aparato.
- No utilice paños de cocina o materiales similares en lugar de un agarrador. Estos paños podrían prender fuego sobre un quemador caliente.
 - Cuando utilice útiles de cocina de cristal, asegúrese de que sean aptos para la placa superior. Si la superficie de cristal estuviera rajada, desconecte el aparato para evitar una descarga eléctrica.
 - Aparte a un lado o hacia el centro los mangos de las cazuelas y sartenes, para evitar que se encuentren sobre otros quemadores y evitar así quemaduras, la inflamación de materiales inflamables y derrames.
 - Apague siempre los quemadores antes de retirar las cazuelas o sartenes.
 - Preste siempre atención a los alimentos cocinados a fuego fuerte.
 - Caliente siempre la grasa despacio, y preste atención cuando esté caliente.
 - Los alimentos que deben freírse deben estar lo más secos posibles. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede provocar salpicaduras de grasa caliente.
 - Jamás mueva una sartén con grasa caliente, sobre todo si se trata de una freidora. Espere hasta que la grasa se haya enfriado por completo.

Limpieza y servicio



Advertencia

- Jamás utilice limpiadores abrasivos o corrosivos.



- Este aparato debe ser reparado o mantenido exclusivamente por un técnico de servicio autorizado. Utilice siempre repuestos originales.



Atención

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la corriente y deje que se enfríe.
- No utilice dispositivos de limpieza con vapor u otros aparatos de limpieza a presión para limpiar el aparato.

Información medioambiental

- Deseche el embalaje después de la instalación, respetando la seguridad y el medio ambiente.
- A la hora de desechar un aparato usado, inutilícelo, cortando para ello el cable.



Eliminación correcta de este producto (Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos usados)

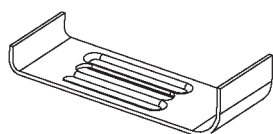
- Este símbolo en el producto o en sus manuales indica que no debe ser desechado al final de su vida útil junto con otros residuos domésticos. Para evitar daños medioambientales o de la salud por una eliminación incontrolada de residuos, recicle el aparato responsablemente, para favorecer la reutilización sostenible de los recursos.
- Los usuarios privados deberían consultar a su distribuidor o una oficina oficial local, para consultar el modo de reciclar este producto de forma respetuosa con el medio ambiente.
- Los usuarios comerciales deben consultar a sus proveedores y las condiciones generales comerciales del contrato de compra. Este producto no debe desecharse junto con otros residuos comerciales/industriales.

Descripción del aparato

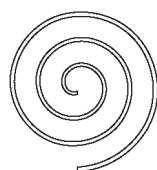
Placa de cocina	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dispositivo de encen- dido	Conexión de gas	Conexión eléctrica	Quemador características	ΣQ_n
Cristal	600x510x90/ 600x515x90	Encendido permanente Tipo	Rosca G1/2	220-240 VAC, 50-60 Hz, 0,6 W	Corona triple (1), Semirrápido (2), Quemador auxiliar (1)	8,1 kW

Descripción del aparato

Accesorios



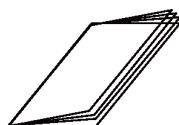
Soporte (4)



Junta (2)



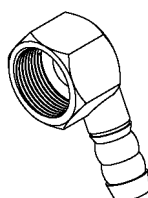
Tornillo (4)



Manual (1)



Inyector (4)



Conexión de gas (1)

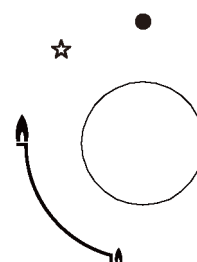
Utilización del aparato

Los siguientes símbolos figuran en el panel de control, al lado de cada mando:

● Círculo negro: gas apagado

🔥 Llama grande: ajuste máximo

🔥 Llama pequeña: ajuste mínimo

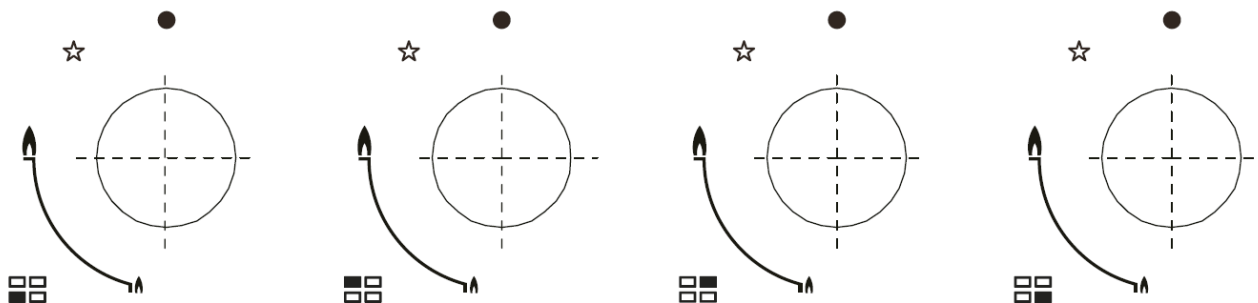


- El ajuste mínimo se produce al girar el mando completamente hacia la izquierda.
- Todas las posiciones de servicio deben encontrarse entre las posiciones Máximo y Mínimo.
- El símbolo en el panel de control junto al mando indica el quemador que éste controla.

Encendido automático con seguro contra apagado de llama

El aparato está equipado con un seguro contra apagado de llama en cada quemador, que interrumpe el suministro de gas al cabezal quemador, en cuanto la llama se apaga.

Utilización del aparato



Encendido automático con seguro contra apagado de llama

El aparato está equipado con un seguro contra apagado de llama en cada quemador, que interrumpe el suministro de gas al cabezal quemador, en cuanto la llama se apaga.

Encendido de un quemador:

- o Pulse el mando para encender el quemador y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima.
- o Al mantener pulsado el mando se conecta el encendido automático del quemador.
- o En cuanto se encienda la llama del quemador, mantenga pulsado el mando durante 15 segundos. Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, detenga el funcionamiento del aparato y abra la tapa y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- o Tras este intervalo de 15 segundos debería seguir girando el mando para regular la llama, hasta que ésta alcance un nivel adecuado. La posición de servicio DEBE encontrarse entre las posiciones Máximo y Mínimo.
- o Para apagar el quemador, gire el mando en sentido horario hasta el tope, para desconectar el gas.
- o En caso de corte de corriente, los quemadores pueden encenderse utilizando con cuidado una cerilla.

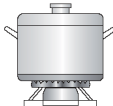
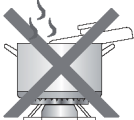
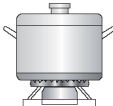
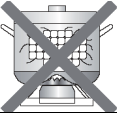
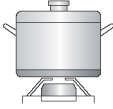
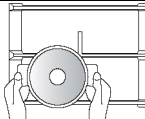
Consejos de seguridad y ahorro de energía

- El diámetro de la cazuela/sartén debe corresponderse con el tamaño del quemador.

QUEMADOR	CAZUELA/SARTÉN	
	mín.	máx.
Corona triple	200mm	240 mm
Rápido	200mm	240 mm
Semirrápido	160mm	180mm
Quemador auxiliar	120mm	160mm



■ No utilice baterías de cocina que rebasen el borde del quemador.

NO		SÍ	
	Cuando use los quemadores grandes, no utilice cazuelas o sartenes de cocina con un diámetro pequeño, La llama nunca debería ascender por los lados de la cazuela o sartén.	Utilice siempre la cazuela/sartén adecuada para cada quemador, para no derrochar gas y evitar que las baterías de cocina se decoloren.	
	Evite cocinar sin tapa o con la tapa parcialmente colocada, ya que ello implica una pérdida de energía.	Coloque una tapa sobre la cazuela/sartén.	
	No utilice cazuelas/sartenes con base cóncava o convexa.	Utilice exclusivamente cazuelas/sartenes con una base gruesa y plana.	
	No coloque las cazuelas/sartenes a un lado del quemador, ya que podrían volcar. No utilice cazuelas/sartenes de gran diámetro cerca de los mandos. Podrían mover los mandos o estar tan cerca, que podrían incrementar la temperatura en esta zona, causando daños.	Coloque siempre las cazuelas/sartenes directamente sobre los quemadores, y no solo a un lado.	
	Jamás coloque las cazuelas/sartenes directamente encima del quemador.	Coloque las cazuelas/sartenes sobre los soportes.	
	No coloque nada entre las cazuelas/sartenes y los soportes, ya que ello podría provocar daños graves en el aparato.		
	No utilice cazuelas/sartenes demasiado pesadas y no golpee la placa de cocina con objetos pesados.	Manipule las cazuelas/sartenes con cuidado cuando se encuentren sobre el quemador.	



■ No se recomienda calentar sartenes o piedras de grill simultáneamente en varios quemadores, ya que el calor resultante podría dañar el aparato.

■ Deje que la parte superior de la placa de cocina y los soportes se enfríen después de su uso, antes de tocarlos.



■ En cuanto un líquido rompa a hervir, baje la llama hasta que el líquido hierva suavemente.

Limpieza y mantenimiento



- Las tareas de limpieza deben realizarse con el aparato completamente enfriado.
- Antes de proceder a la limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato frecuentemente, a ser posible después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos u objetos afilados pueden dañar la superficie del aparato. Limpie el aparato solo con agua y un poco de detergente.

Recomendado	No recomendado
 Paño suave  Detergente neutral	 Cepillo de nylon  Cepillo de metal  Aceite para cocinar  Detergentes ácidos/alcalinos  Agentes abrasivos  Diluyente/benzol

Soportes y mandos

- Retire los soportes para sartén/cazuela.
- Limpie los soportes y los mandos con un paño suave, detergente y agua caliente. Deje primero a remojar la suciedad incrustada.
- Limpie todo con un paño limpio y suave.

Placa de cocina

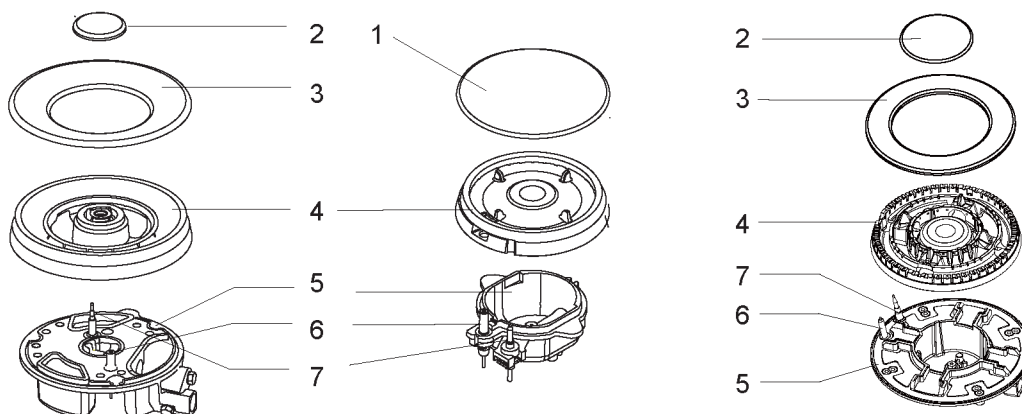
- Lave la placa de cocina frecuentemente con un paño suave, mojado en agua caliente y un poco de detergente.
- Tras la limpieza, seque completamente la placa de cocina.
- Limpie lo más rápidamente posible de la placa de cocina los alimentos o líquidos salados, para evitar que se produzca corrosión.
- Las piezas de acero inoxidable del aparato pueden decolorarse con el tiempo. Esto es normal debido a las altas temperaturas. Cada vez que utilice el aparato deberían limpiarse estas piezas con un producto apto para acero inoxidable.

Limpieza y mantenimiento

QUEMADOR

- Retire las tapas del quemador y los dispersores de llama, tirando de ellos hacia arriba.
- Introdúzcalos en agua caliente con un poco de detergente.
- A continuación, séquelos completamente. Asegúrese de que los orificios de llama estén limpios y completamente secos.
- Limpie las partes fijas de la base del quemador con un paño húmedo y séquelas a continuación.
- Limpie el encendido y el control de llama con cuidado con un trapo bien escurrido y séquelos con un paño limpio.
- Asegúrese de que el inyector no se encuentre bloqueado antes de colocar los quemadores de nuevo sobre la placa de cocina.

- **Vuelva a montar los quemadores auxiliares, semirrápidos, rápidos y de corona triple de la siguiente manera:**



1. Coloque el dispersor de llama (4) sobre la base del quemador (5), de forma que el encendido y el control de llama se encuentren sobre sus respectivos orificios en el dispersor de llama. El dispersor de llama debe estar correctamente encajado.
2. Coloque la tapa del quemador (1,2,3) sobre el encendedor de llama (4), de forma que los posicionadores se encuentren en sus respectivos alojamientos.



Tras la limpieza, coloque las piezas en el orden correcto.

- No confunda las partes superior e inferior.
- Los posicionadores deben encajar exactamente en los alojamientos.

Utilización

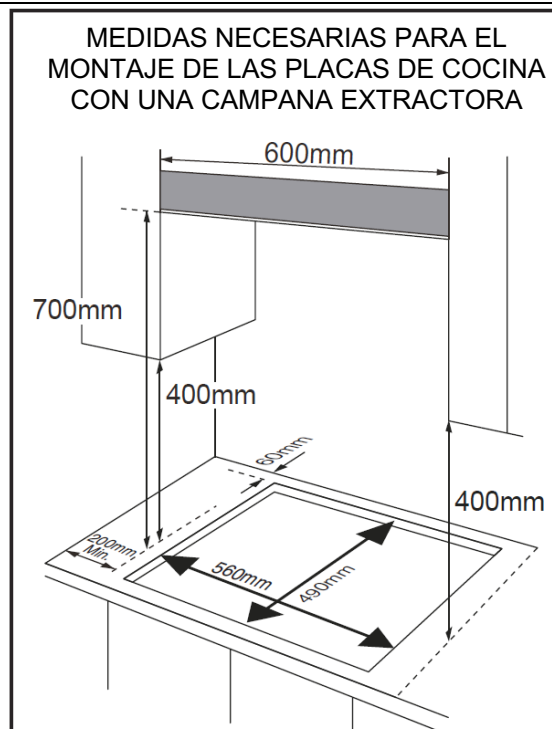


- No modifique el aparato.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador autorizado.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión del gas) y los ajustes del aparato sean compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se encuentran especificadas en la etiqueta o en la placa de características.
- Este aparato no se encuentra conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debería instalarse y conectarse en conformidad con las normas de instalación vigentes. Preste especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.
- Desconecte el suministro de gas y electricidad del aparato antes de realizar la instalación.
- Todos los aparatos que contengan componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- Asegúrese de instalar el conducto de gas y el cable eléctrico de modo que no estén en contacto con ninguna parte del aparato.
- Los conductos de gas o conexiones no deben ser doblados o bloqueados por otros aparatos.
- Compruebe las dimensiones del aparato y las del hueco a realizar en el frontal de la cocina.
- Los tableros situados sobre la encimera, justo al lado del aparato, deben ser de un material no inflamable. Tanto la superficie revestida como el pegamento utilizado para la fijación deben ser termorresistentes.
- Abra la llave del aparato y encienda cada quemador. Debería observarse una llama azul clara sin partes amarillas.

Si el quemador presenta alguna anomalía, compruebe lo siguiente:

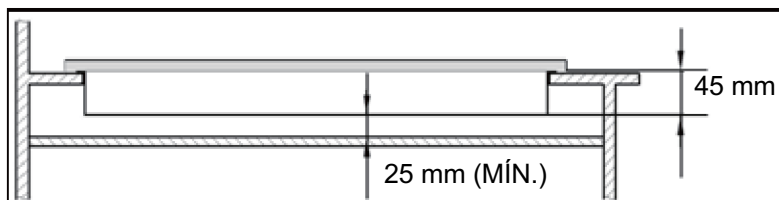
- ¿Está correctamente colocada la tapa del quemador?
- ¿Está correctamente colocado el dispersor de llama?
- ¿El quemador se encuentra orientado verticalmente hacia la boquilla inyectora?
- Tras la instalación por parte del montador debe realizarse una comprobación integral de funcionamiento y una comprobación para detectar posibles fugas.
- El tubo flexible debe instalarse, de forma que no toque ninguna parte móvil de la carcasa y no atraviese ninguna parte sometida a carga.
- Engrase las llaves confeccionadas en fábrica, para garantizar el perfecto funcionamiento de todas las placas de cocina activas.

Colocación



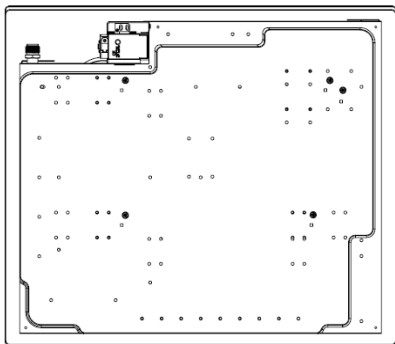
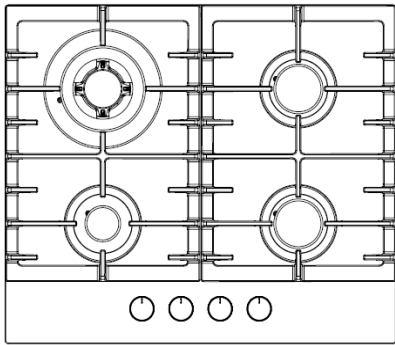
■ **Este aparato ha sido diseñado para el montaje integrado en un frontal de cocina o en una encimera de 600 mm de altura, respetando las siguientes medidas mínimas;**

- o Los cantos de la placa de cocina deben guardar una separación mínima de 60 mm con respecto a una pared trasera o lateral.
- o 700 mm de espacio entre el punto más elevado de la placa de cocina (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal situada directamente encima.
- o 400 mm entre las placas de cocina, suponiendo que la parte inferior de la superficie horizontal coincide con el canto exterior de la placa de cocina. Si la parte inferior de la superficie horizontal es inferior a 400 mm, ésta deberá estar alejada al menos 50 mm de los cantos exteriores de la placa de cocina.
- o 50 mm de espacio alrededor del aparato y entre la placa de cocina y materiales inflamables.
- o Una separación de al menos 25 mm y 74 mm como máximo entre la parte inferior del aparato y una superficie situada bajo el mismo.



- Si debe instalarse una placa de cocina sobre el horno, deberá disponerse de un sistema de ventilación forzada.
- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.
- Las dimensiones del hueco deben coincidir con las indicaciones.

Instalación del aparato

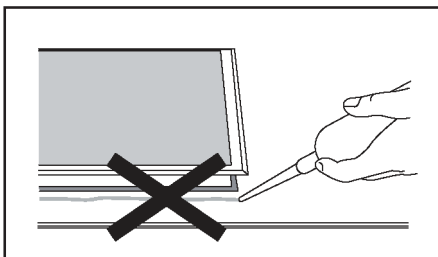


Vista desde abajo

1. Retire los soportes para sartenes/cazuelas, la tapa del quemador y el dispersor de llama. Gire el aparato con cuidado sobre la cabeza y colóquelo sobre una base blanda.
Asegúrese de no dañar el encendido y el control de llama al manipular el aparato.
2. Coloque la junta suministrada alrededor del borde del aparato.
3. No deje huecos entre la junta. La junta no debe solaparse.

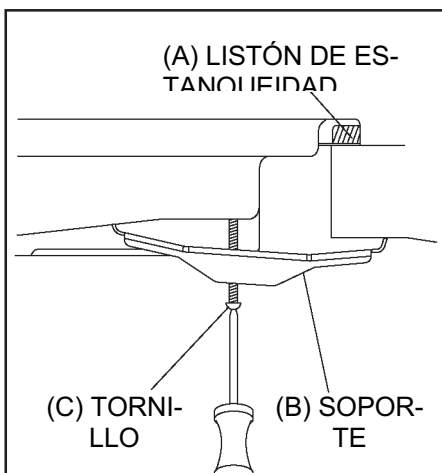
Junta

El grosor de la junta es de 3 mm.
El ancho de la junta es de 10 mm.



No utilice masa de sellado de silicona para sellar el aparato.

Esto dificultaría la extracción del aparato, sobre todo para realizar trabajos de mantenimiento.



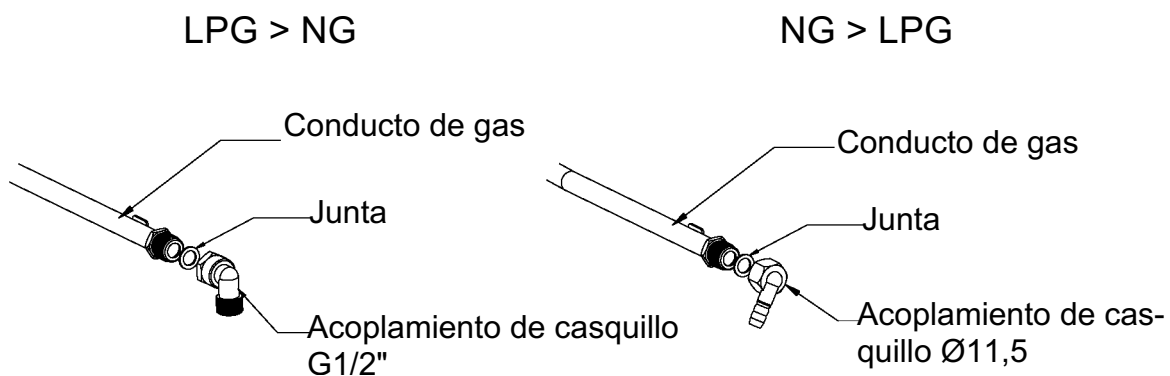
1. Coloque el soporte (B) en los agujeros que se corresponden con el tamaño de los tornillos. En cada esquina de la placa de cocina (H) existen varios agujeros para tornillos.
Apriete ligeramente un tornillo (C) haciéndolo pasar por el soporte (B), de forma que el soporte se encuentre fijado a la placa de cocina, pero todavía pueda ajustarse su posición.
2. Vuelva a girar la placa de cocina sobre su posición normal y colóquela a continuación con precaución en el hueco destinado a su alojamiento realizado por usted.
3. Coloque los soportes en la parte inferior de la placa de cocina en una posición adecuada para su encimera.
A continuación, apriete firmemente los tornillos (C), para fijar la placa de cocina en su posición.

Conexión de gas



- Este aparato debe instalarse y conectarse en conformidad con las normas de instalación nacionales.
- Este aparato puede usarse con gas licuado de petróleo y gas natural. La adaptación para gas licuado de petróleo y gas natural debe ser realizada exclusivamente por una persona cualificada.

Directrices para la sustitución del suministro de gas y la instalación:



- o La ley prescribe la instalación de todo tipo de aparatos de gas por parte de una persona cualificada, en conformidad con la versión actual de la normativa de utilización y seguridad de gas.
- o Por su seguridad, debe garantizarse el cumplimiento de las normas.
- o En el Reino Unido, los instaladores registrados en GASSAFE trabajan según los estándares prácticos seguros. La placa de cocina también debe instalarse en conformidad con la versión actual del BS 6172. Una instalación defectuosa de la placa de cocina puede anular la garantía, las reivindicaciones de responsabilidad y tener consecuencias penales.

Categoría de gas, tipo de gas y país de destino (para todos los modelos)

País / Country	Tipo de gas natural / Type of nature gas	Tipo de gas licuado de petróleo (accesorios) / Type of liquefied petroleum gas(accessory)*
Alemania / Germany	G20/20	G30/50
Austria / Austria		G30/29
Suiza /Switzerland		
Italia / Italy		
España / Spain		
Bélgica / Belgium		
Gran Bretaña / Great Britain		
Francia / France		
Luxemburgo / Luxembourg		/

* La placa de cocina ha sido preajustada para gas natural (20 mbar)
Posibilidad de adaptación para gas licuado de petróleo (no incluido en el volumen de suministro)

Consulte los accesorios correspondientes en www.blaupunkt-einbaugeraete.de

Especificación de gas

Tipo de gas & presión	Calor aportado y tamaño de abertura (mm)			
	Quemador Wok	Quemador rápido	Quemador semirrápido	Quemador auxiliar
	3,6 kW (262 g/h)	3,0kW (218 g/h)	1,75kW (127 g/h)	1,0kW (73 g/h)
G30, 29 mbar	0,96	/	0,65	0,50
G20, 20 mbar	1,32	/	0,97	0,72

Conexiones eléctricas

- Este aparato debe conectarse a tierra.
- Este aparato ha sido diseñado para conectarse a una alimentación eléctrica de 220-240 V y 50 - 60 Hz AC.
- Los conductores del cable eléctrico están codificados de la siguiente manera:
 - verde/amarillo = tierra
 - azul = neutro
 - marrón = conducción de corriente



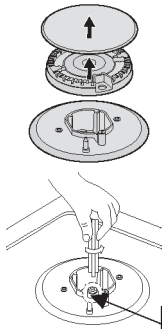
- El conductor verde y amarillo debe conectarse al borne con la letra E o con el símbolo de puesta tierra.

Ajuste del gas



- Adopte medidas de seguridad al adaptar el aparato a un tipo de gas.
- Los trabajos de mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado.
- Antes de comenzar, desconecte el suministro de gas y electricidad del aparato.

1 Sustituya el inyector de los quemadores.

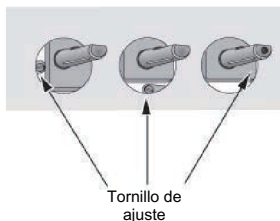
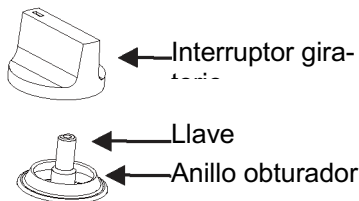


Inyector

Retire el soporte para sartenes/cazuelas, la tapa del quemador y el dispersor de llama.

Desmonte el inyector con una llave de vaso de 7 mm y sustitúyalo por un inyector prescrito para el nuevo tipo de gas. Vuelva a montar con cuidado todos los componentes. Una vez sustituidos los inyectores, debería apretar firmemente el inyector.

2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



Tornillo de ajuste

- ① Gire la llave al mínimo.
- ② Retire el interruptor giratorio de la llave e introduzca un pequeño destornillador de punta plana en el centro del vástago de la llave.
- ③ Con un ajuste correcto, la llama tiene una altura de aprox. 3 - 4 mm.
 - Para gas butano/propano, el tornillo de ajuste debe estar firmemente atornillado.
 - Coloque de nuevo el interruptor giratorio.Compruebe que la llama no se apaga al girar el mando rápidamente del máximo al mínimo. En tal caso, retire de nuevo el interruptor giratorio y ajuste nuevamente el paso de gas. A continuación, verifique nuevamente si el ajuste es correcto.
- ④ Repita esta operación para cada llave de gas.



- No debe desmontarse el vástago de la llave. En caso de funcionamiento incorrecto, sustituya la llave completa.
- Antes de instalar de nuevo los quemadores en la placa de cocina, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.
- Tras la adaptación del suministro de gas debe realizarse una comprobación integral de funcionamiento y una comprobación para detectar posibles fugas. (por ejemplo con agua jabonosa o un detector de gas)
- Una vez finalizada la adaptación, un técnico o instalador cualificado deberá identificar mediante una "V" la categoría de gas correcta, para que coincida con el ajuste en la placa de características. Debe retirarse la marca "V" del ajuste anterior.

Subsanación de fallos

- Los trabajos de reparación deben ser realizados por un técnico autorizado. Las reparaciones incorrectas pueden resultar muy peligrosas para usted y para otras personas.
- Algunos pequeños problemas pueden subsanarse de la siguiente manera:

Problema	Causa probable	Solución
No se produce el encendido	No se genera chispa	Compruebe la alimentación eléctrica.
	La tapa del quemador ha sido colocada incorrectamente.	Coloque la tapa correctamente.
	El suministro de gas está cerrado.	Abra completamente el suministro de gas.
Dificultad de encendido	El suministro de gas no está completamente abierto.	Abra completamente el suministro de gas.
	La tapa del quemador ha sido colocada incorrectamente.	Coloque la tapa correctamente.
	La bujía está sucia a causa de cuerpos extraños.	Limpie los cuerpos extraños con un paño seco.
	Los quemadores están mojados.	Seque completamente las tapas de los quemadores.
	Los agujeros del dispersor de llama están obstruidos.	Limpie el dispersor de llama.
Ruidos durante la combustión y el encendido	La tapa del quemador ha sido colocada incorrectamente.	Coloque correctamente la tapa del quemador.
La llama se apaga durante el uso.	El control de llama está sucio a causa de cuerpos extraños.	Limpie el control de llama.
	El producto a cocinar ha rebotado y apagado la llama.	Apague el quemador. Espere un minuto y encienda de nuevo el quemador.
	Una fuerte corriente de aire puede haber apagado la llama.	Por favor, apague el quemador y compruebe si existe una posible corriente de aire en la zona de cocción, causada p. ej. por una ventana abierta. Espere un minuto y encienda de nuevo el quemador.
Llama amarilla	Los agujeros del dispersor de llama están obstruidos.	Limpie el dispersor de llama.
	Se está empleando un tipo de gas diferente.	Compruebe el gas empleado.
Llama inestable	La tapa del quemador ha sido colocada incorrectamente.	Coloque correctamente la tapa del quemador.
Olor a gas	Fuga de gas	Deje de usar el producto y cierre de la válvula central. Abra las ventanas para ventilar. Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, realizando una llamada desde el exterior.



- Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com



00 800 32 289 000

Deutschland

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com