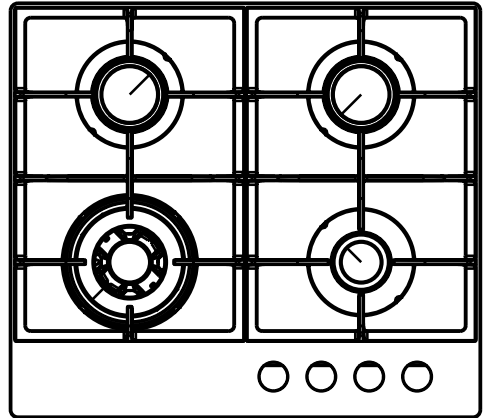




PG*4*C* / BORG 957 000 SM
PG*4*G* / KMG 734 060 S

(EN) OPERATING MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	24

DEAR CUSTOMER,

Your hob is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read these Operating Instructions carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance can be only used for the purpose for which it was designed. Any other use (eg. heating rooms) is improper and can be dangerous.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives and regulations:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**
- **Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

TABLE OF CONTENTS

Basic Information.....2

Safety instructions.....4

Description of the appliance.....9

Specification.....9

Installing (instructions for the installer).....10

Operation.....17

Cleaning and maintenance.....21

Troubleshooting.....23

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Note. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

Note. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.

Note. Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.

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

Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

Note. Use only hob covers designed or indicated by the appliance manufacturer as suitable or hob covers supplied with the appliance.

Use of inappropriate covers can cause accidents.

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users.

Examples of household environment are:

- house or apartments;
- shops, offices and other similar working environments;
- farm houses;
- hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.

CAUTION: In case the glass surface breaks:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
- do not touch the appliance surface,
- do not use the appliance.

- This appliance must be installed in accordance with the applicable regulations and used only in a well-ventilated room. Before you install and use the appliance, carefully read the operating instructions.
- Children shall not play with the appliance.
Hot burners, grids, pots with hot liquids may cause burns to children.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- The power cord wall plug should be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.

NOTES ON SAFETY

- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- Make sure that liquids do not boil over onto the burners.
- If there is damage to the appliance it can be reused after the defect is repaired by a trained professional.
- Do not open the valve on the gas connection or the valve on the gas cylinder before you make sure that all valves are closed.
- Do not allow liquids to boil over onto the burners and avoid burner contamination. Soiled burners must be cleaned and dried immediately after cooling.
- Do not place pots directly on the burners.
- Do not place pots weighing more than 5 kg on the grid over one burner or more than 25 kg on the entire grid. Do not place one pot on two burners.
- Do not hit the knobs or burners.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repair the appliance.
- Do not open the gas valves if you do not have a lighted match or an igniter in your hand.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- Do not alter the appliance to allow it to be used with a different type of gas, or move the appliance to another place nor make any modifications in the gas supply system. These must be carried out by a qualified installer only.
- Do not allow young children and persons who have not read the operating instructions to use the appliance.
- **IF YOU SUSPECT A GAS LEAK, DO NOT:**
light matches, smoke, turn on or off any electrical devices (door bell, light switch, etc.) and use other electrical or mechanical equipment that can produce an electrical or impact spark. In such a case, immediately close the valve on the gas cylinder or the gas system shut-off valve, ventilate the room and call a qualified person to remove the cause of the leak.
- In the event of any technical fault, immediately unplug the appliance (following the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not connect any antenna cables, e.g. radio receivers to the gas system
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking system, immediately shut off the gas supply using the shut-off valve.
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking gas cylinder valve: cover the cylinder with a wet blanket to cool it and close the valve on the cylinder. Once cooled, move the gas cylinder out to the open air. Do not reuse the damaged gas cylinder.
- If you do not use the appliance for a few days, close the gas system main valve, and after each use in case of a gas cylinder.
- Important! If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy responsibly not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

Cookware base should never be smaller than cooking zone.

- **Ensure that heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)**

- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**

For long cooking times, turn off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! During unpacking, keep the packaging material (polyethylene bags, polystyrene pieces, etc.) out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

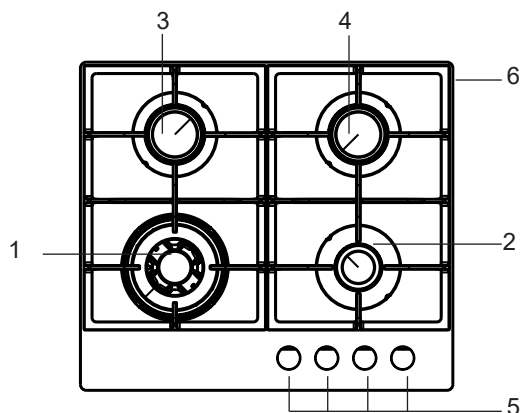
This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Gas hob



- 1,2,3,4 - top burners
5 - burner knobs
with igniter switch
6 - grids

SPECIFICATION

- height 105 mm
- depth 520 mm
- width 590 mm
- weight of the appliance 12,05 kg

The appliance is equipped with burners:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 - WOK burner, heat load | - PG*4.0* - 2,8 kW / PG*4.1* - 3,5kW |
| 2 - medium large burners, heat load | - 1.8 kW |
| 3 - small burner, heat load | - 1.0 kW |

Class of the appliance DE II_{2ELL3B/P}, NL II_{2L3B/P}, AT II_{2H3B/P}

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

(*) colour of the appliance: , W-white, B-black

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The following instructions are intended for a qualified professional installer. These instructions are intended to provide the most professional installation and maintenance of the appliance.

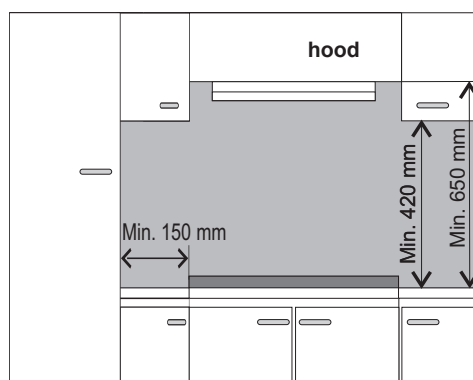


- Before you install the appliance, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance configuration is appropriate.
- Configuration details are given on the appliance nameplate.
- This appliance is not connected to flues. The appliance must be installed and connected in accordance with the current regulations. In particular, consideration must be given to the applicable requirements for ventilation.



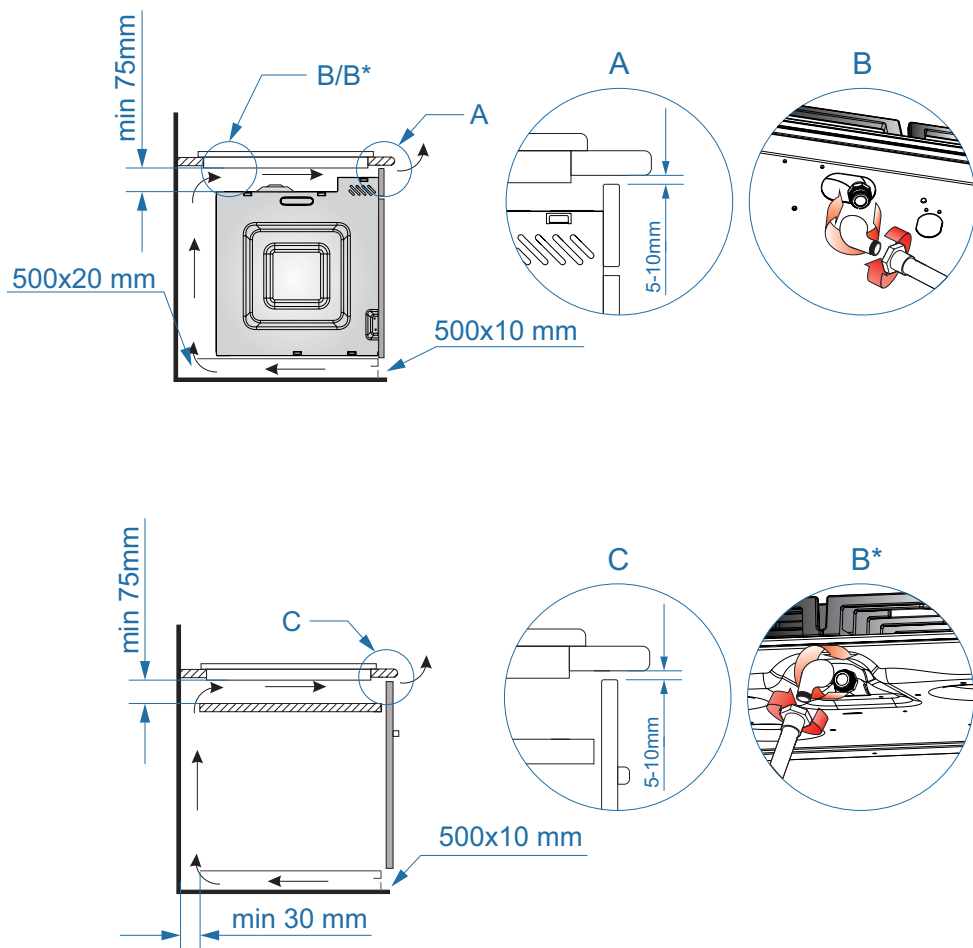
Requirements for the place of installation

- Kitchen should be dry, airy and well ventilated according to the applicable technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to extract the combustion gases outside the room. The ventilation system must include a ventilation grille or a hood. Hoods must be installed in accordance with the accompanying operating instructions.
- The room should also allow air supply which is necessary for the correct combustion of gas. The air supply should be not less than 2 m³/h per 1 kW of the burners power. Natural airflow from the outside may be provided or through a duct with a cross-section of at least 100 cm², or indirectly from the adjacent rooms that have ventilation ducts leading outside.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Install gas hob



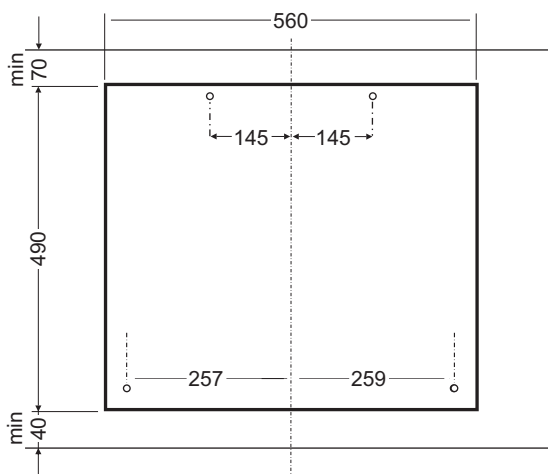
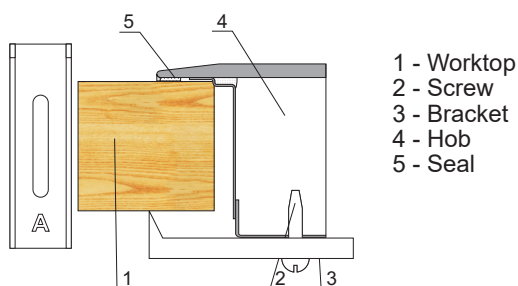
Important:

Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.

*optional

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- prepare an opening in the worktop of a kitchen cabinet, as per the installation drawing
- connect the hob to a gas and electrical system in accordance with the instructions supplied,
- loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob,
- remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- position fixing brackets (Fig.) perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly,
- once you install the hob in the worktop, check if it operates, especially the flame failure cut-off and igniter.



The hob has a permanent power cord with an earthing lead. It can be only connected to an earthed 230 V ~ 50 Hz socket. The electrical system to which the appliance is to be connected must be protected with a 16 A fuse.

INSTALLING

Tips for the installer

The installer must:

- **Have** appropriate qualification
- **Read** the information on the nameplate or information sticker concerning the type of gas, for which the appliance is intended. This information must be compared with the gas supply specification at the place of installation.
- **Check**
 - effectiveness of ventilation, i.e. exchange of air in the room.
 - tightness of gas fittings.
 - proper operation all the functional components.
- **For proper operation of igniters and flame failure cut-off device**, adjust the position of the gas knobs with the supplied washers,
 - check the operation of igniters and flame failure cut-off device,
 - In the event of faulty operation, remove the knob, make adjustments by inserting a washer (washers) on the valve pin,
 - once adjusted, protect the system with a clamping washer and replace the knob.
- **Provide the user** with the gas hob installation certificate and give instructions on the appliance operation.

The appliance has an G 1/2" threaded pipe connector to connect it to the gas system. The LPG (propane-butane) hob version has the connector terminated with a hose tip $\varnothing$ 8 x 1 mm.

Gas supply hose should not touch the metal parts of the cover.



ENSURE the connections are tight.

Once you install the appliance, check all connections for leaks, for example using soapy water. Do not use fire to check the connections.



Carefully read the operating instructions supplied and follow all guidelines.

CAUTION!

You are dealing with gas. The appliance must be supplied with the type of gas specified by the manufacturer. **Only a qualified person must install the appliance.**

Information on the type of gas for which the appliance is designed is given on the nameplate.



CAUTION!

Only a qualified person must connect the appliance to a liquid gas cylinder or an existing system, following all safety regulations.

INSTALLING

Adapt the hob to a particular type of gas

This may be performed by an installer with the appropriate qualifications only.

If the gas, which the hob will be supplied with is different from the gas type specified by the manufacturer, i.e. G20 20 mbar, replace the burner nozzles and adjust the flame.

CAUTION!

Hobs supplied by the manufacturer are fitted with burners designed for the gas specified on the nameplate and in the warranty.

Nameplate is located on the bottom of the housing and lists information on the type of gas the appliance is intended for.

In order to adapt the hob to another gas type:

- replace the nozzles (see table),
- adjust the valves for a reduced flow.

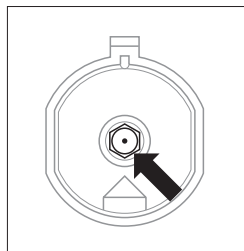
INSTALLING

SOMIPRESS burner. (indicated "SOMIPRESS." on the burner body)

Somipress burner(marked „SOMI-press" on the burner body)			Gas type		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37 mbar	G30 3B/P 50 mbar
Auxiliary	Nozzle diameter	mm	0.72	0.52	0.45
	Heat load	kW	1.0	1.0	1.0
	Gas consumption	g/h	-	73	-
Medium	Nozzle diameter	mm	0.98	0.67	0.58
	Heat load	kW	1.8	1.8	1.8
	Gas consumption	g/h	-	131	-
Large	Nozzle diameter	mm	1.17	0.83	0.75
	Heat load	kW	2.8	2.8	2.8
	Gas consumption	g/h	-	204	-
WOK (PG*4.1*)	Nozzle diameter	mm	0.55 + 2 x 0.75	0.37 + 2 x 0.52	0.24 + 2 x 0.48
	Heat load	kW	2.8	2.8	2.8
	Gas consumption	g/h	-	204	-
WOK (PG*4.11*)	Nozzle diameter	mm	0.55 + 2 x 0.75	0.37 + 2 x 0.52	0.24 + 2 x 0.48
	Heat load	kW	3.5	3.5	3.5
	Gas consumption	g/h	-	255	-



Once converted, place a sticker indicating the gas type for which the appliance is intended.



Replace burner nozzle: unscrew the nozzle using a special wrench no. 7 and replace with a new one suitable for the new gas type (see table above).

INSTALLING

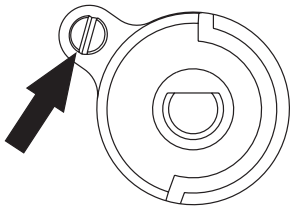
Adjust the valves for a reduced flow.

Burners	Flame	Convert the appliance from LPG to natural gas	Convert the appliance from natural gas to LPG
Top burners	Full flame	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	Economic flame	Gently loosen the adjusting screw and adjust the flame.	Slightly tighten the adjusting screw, check the flame stability and size.

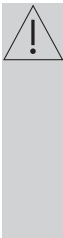
Adjust the valves

To adjust the valves turn the burner knob to "economic flame" position and ignite the flame.

For COPRECI valves, remove the knob and adjust the size of an economic flame with a screwdriver.



In order to check the flame, heat up the burner on a full flame for about 10 min., and then turn the burner knob to an economic flame position. The flame should not go out or jump on the nozzle. However, if it does, readjust of the valves.



Conversion of the appliance to a different gas type than specified by the manufacturer on the nameplate or purchasing an appliance that is intended for a different gas type than provided in the building, is entirely up to the user and installer.

OPERATION

▶ Burner operation

To achieve significant energy savings, use the appliance as instructed in these operating instructions, make the appropriate adjustments and use suitable pots.

Potential energy savings:

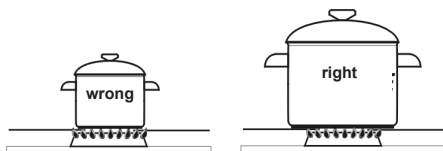
- up to 60%, when using appropriate pots,
- up to 60%, when using the appliance according to the instructions and correctly adjusting the flame when cooking.

Keeping the burners clean is crucial to an efficient energy consumption by the appliance (especially the flame outlets and nozzles).

Choice of cookware

Make sure that the diameter of the bottom of the pot is always slightly larger than the crown of the burner flame, and the pot itself is covered with a lid. It is recommended that the pot diameter is approximately 2.5 - 3 times larger than the burner:

- small burner — pot diameter of 100 to 140 mm,
- medium burner — pot diameter of 140 to 220 mm,
- large burner — pot diameter of 200 to 240 mm
- WOK burner — pot diameter of 220 to 260 mm
- the pot height should not be greater than its diameter



Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time.



Do not use cookware that protrude over the edges of the hob.

Burner control knob "Zt"

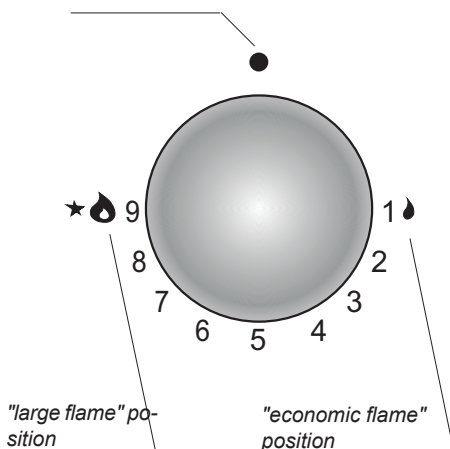
"burner off" position

"large flame" position

"economic flame" position

Brenner-Schalter „Zs“

"burner off" position

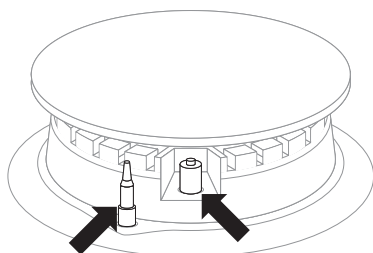


OPERATION

Using the hob equipped with igniter knobs ("Zp" model)

- push down the knob of a selected burner until you feel resistance and turn left to the "large flame" position 🔥
- hold the knob until gas ignites
- once flame ignites, release the knob and adjust flame size.

Using the hob equipped with a flame-failure cut-off device ("Zt" model)



In hobs equipped with a flame-failure cut-off device, hold the pushed down knob in the "large flame" position for approximately 10 seconds to activate the a flame-failure device 🔥.



Repeat the above step if flame does not ignite.

If flame is extinguished, the flame-failure device will cut off gas supply within about 60 seconds.

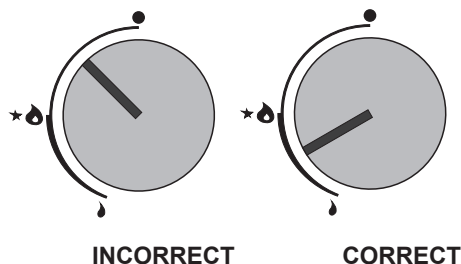
You can open and control the gas supply to the burners using knobs with flame-failure cut-off device (Zt models).

OPERATION

Adjust flame "Zt"

Flame from a properly adjusted burner is pale blue with a clearly outlined inner cone. You can adjust flame by setting the knob to different positions.

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame ("economic")
- burner off (no gas supply)



This example shows you and to operate the knob and adjust flame size.

To optimise cooking set the knob to 🔥 "large flame" initially to boil your food, then set it to 🔥 "small flame" to continue the cooking process. Adjust the flame size depending on your needs.

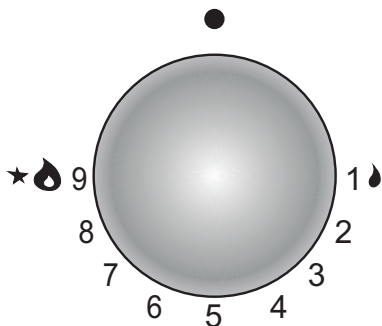


Do not place the knob between the ● burner off and 🔥 large flame position.

Adjust flame "Zs"

Flame from a properly adjusted burner is pale blue with a clearly outlined inner cone. You can adjust flame by setting the knob to different positions.

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame ("economic")
- burner off (no gas supply)



This example shows you and to operate the knob and adjust flame size.

To optimise cooking set the knob to 🔥 "large flame" initially to boil your food, then set it to 🔥 "small flame" to continue the cooking process. Adjust the flame size depending on your needs.



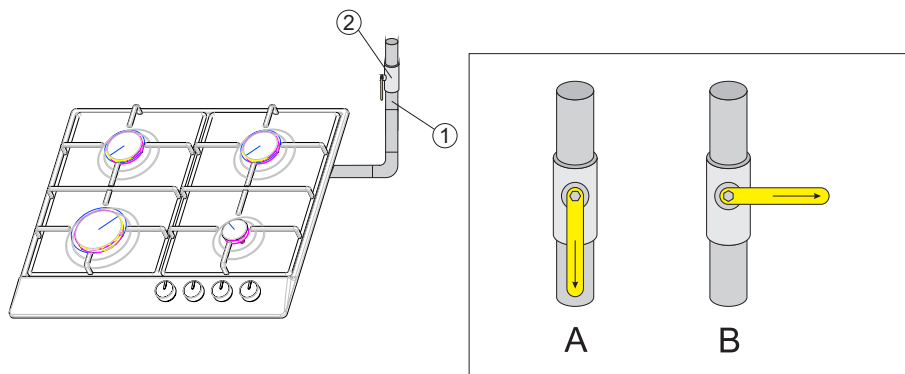
Depending on your needs, you can gradually adjust the flame by turning the knob to the left or right.

As turn the knob, the flame will slightly increase or decrease depending on the direction of rotation.

OPERATION

In the event a gas leak risk

- 1 gas system
- 2 gas system shut-off valve
- A valve "open"
- B valve "closed"



In the event of a fault

- turn off the burners
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the kitchen
- report the fault to a service centre or a qualified gas fitter to have it repaired
- do not use your gas hob until the fault has been repaired.



Some minor faults may be repaired by the user, according to the instructions supplied.

BURNER does not ignite, I can smell leaking gas

- close the burner valves
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the room
- remove the burner
- clean and purge the flame outlets
- replace the burner
- retry to ignite the burner

NO FLAME? HAVE THE APPLIANCE REPAIRED!

CLEANING AND MAINTENANCE

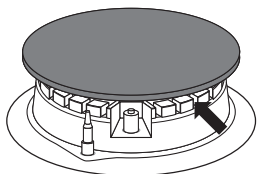
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



Before cleaning or other maintenance work, always unplug the appliance or use the main electrical system circuit breaker to cut off power. Do not begin cleaning until the hob has cooled. Do not use abrasive scouring powders. Do not use steam cleaning equipment for cleaning.

Burners, hob grid

- If the burners and grid become soiled, remove them from the hob and wash in warm water with some dishwashing liquid. Wipe dry. Once the grid is removed, thoroughly clean the area under the burner and wipe it dry with a soft cloth. Flame outlets and burner head must be clean at all times, see figure below. Clean the gas nozzles using a thin copper wire. Do not use steel wire or ream the holes.



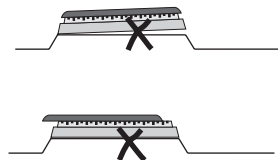
All burner parts must be always dry. Water droplets may block the gas flow and cause the burner to operate incorrectly.

Make sure that burner is correctly re-assembled after cleaning.

CORRECT



INCORRECT



- Use mild detergents to wash enamel surfaces. When cleaning do not use abrasive cleaners such as scouring powders, pastes, abrasive stones, pumice, metal scrubbers, etc.
- Thoroughly clean the stainless steel hob before use. Especially make sure to remove any adhesive residue or self-adhesive tape applied when the appliance was packaged.
- Clean the hob after each use. Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

Regular inspections

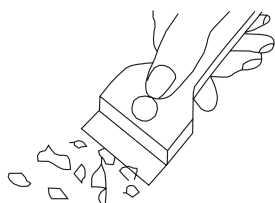
In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair any operational faults,
- carry out periodic maintenance of the hob,

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Burner does not ignite	- soiled flame outlet	- close the gas shut-off valve, close the burners valves, ventilate the room, remove the burner, clean and clear out the flame outlets
3.Igniter does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
	- no power	- Open the gas supply valve
	- soiled (greasy) igniter	- clean the igniter
	- burner knob pushed down not long enough	- hold down the knob until you see a full flame around the burner crown
4.Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
5.The flame goes out when igniting the burner	- burner knob released too soon	- hold the knob down for longer in a "large flame" position

BESTE GEBRUIKER!

Een kookplaat combineert uitzonderlijk gebruiksgemak met uitstekende prestaties. Na het lezen van de handleiding kent de bediening van de kookplaat voor u geen geheimen meer.

Iedere kookplaat die de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt.

Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen en begrepen

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming. Alle andere toepassingen (bv. het verwarmen van ruimten) is oneigenlijk en gevaarlijk.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.



De aansluiting van de kookplaat op een gasfles met PROPaan-BUTaan of op een bestaande gasinstallatie mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur die zich houdt aan alle veiligheidsvoorschriften.

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie.....24

Veiligheidsvoorschriften.....26

Beschrijving van het product.....31

Technische gegevens.....31

Installatie (instructie voor de installateur).....32

Bediening.....39

Reiniging en onderhoud.....43

Handelwijze bij storingen.....45

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van de kookplaat.

Attentie. Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

Attentie. Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

Attentie. Het kook- en braadtoestel genereert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het toestel wordt gebruikt.

Langdurig intensief gebruik kan extra ventilatie vereisen, zoals het verhogen van de capaciteit van de mechanische ventilatie, indien toegepast, of extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig naar buiten af te voeren zodat de luchtuitwisseling in de ruimte gewaarborgd blijft.

Raadpleeg een specialist alvorens extra ventilatie te installeren.

Attentie. Het toestel mag alleen gebruikt worden om te koken en te bakken/braden. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden, zoals ruimteverwarming.

Het toestel is bedoeld voor typische functies in een huishoudelijke omgeving (bv. koken) door niet-deskundige gebruikers.

Voorbeelden van huishoudelijke omgevingen

- huizen en flats,
- winkels, kantoren en andere soortgelijke werkplekken,
- boerderijen/landbouwbedrijven,
- hotels, motels en andere woonomgevingen waar het toestel wordt gebruikt door niet-deskundige gebruikers.

Attentie. Als het oppervlak van de glasplaat gebarsten is:

- onmiddellijk alle gasbranders sluiten, de elektrische verwarmingselementen uitschakelen en de elektrische voeding afkoppelen,

- het oppervlak van het toestel niet aanraken,
- het toestel niet gebruiken.

- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag uitsluitend worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. In het bijzonder de hete branders, opzetroosters en pannen met hete vloeistoffen kunnen verbrandingen bij kinderen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluitkabel van het gemechaniseerde apparaat niet in aanraking kan komen met hete delen van de kookplaat.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- De kookplaat mag nooit in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Laat de kookplaat tijdens het bakken nooit zonder toezicht werken. Door oververhitting kunnen oliën en vetten in brand vliegen.
- Houd het kookpunt in de gaten om het overkoken op de branders te voorkomen.
- Als de kookplaat beschadigd raakt, dan kunt u hem na reparatie door een vakman weer opnieuw gebruiken.
- Maak het kraantje op de gasaansluiting of het ventiel op de gasfles niet open voordat u heeft gecontroleerd of alle kranen zijn gesloten.
- Voorkom dat de branders nat worden of vuil worden. Maak vuile branders onmiddellijk na afkoeling schoon en droog.
- Zet de pannen niet rechtstreeks op de branders.
- Plaats geen pannen die zwaarder zijn dan 5 kg op het rooster van één brander, en op het hele rooster niet meer dan 25 kg. Het is niet toegestaan om één pan op twee branders tegelijkertijd te plaatsen.
- Stoot niet tegen de knoppen en branders.
- Het is verboden om wijzigingen of reparaties van de kookplaat te laten uitvoeren door ongeschoolde personen.
- Het is verboden om de knoppen van het gas open te draaien als u geen brandende lucifer of gasaansteker in de hand heeft.
- Het is verboden de vlam van de brander uit te blazen.
- Het is verboden om zelfstandig de kookplaat aan te passen aan een andere gassoort, de kookplaat naar een andere plaats te brengen of wijzigingen aan te brengen in de gasinstallatie. Deze handelingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur.
- Zorg ervoor dat kinderen en personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen de kookplaat niet bedienen.
- **WANNEER HET VERMOEDEN BESTAAT DAT ER GAS VRIJKOMT, IS HET VOLGENDE VERBODEN:**
lucifers aansteken, sigaretten roken, in- en uitschakelen van elektrische ontvangers (deurbel, lichtknopjes) en het gebruik van andere elektrische en mechanische apparaten die elektrische vonken of ontladingen kunnen veroorzaken. Sluit in dat geval onmiddellijk het ventiel van de gasfles of het afsluitkraantje van de gasinstallatie en ventileer de ruimte. Roep vervolgens de hulp in van een persoon die bevoegd is om de oorzaak weg te nemen.
- Bij iedere technische storing moet u de oven onvoorwaardelijk loskoppelen van het lichtnet (terwijl u zich houdt aan de bovenstaande regels) en de storing melden voor reparatie.
- Het is niet toegestaan om antennekabels, bv. van radio's aan de gasinstallatie vast te maken.
- Wanneer gas is ontsnapt uit een lekkende installatie en in brand vliegt, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten met behulp van het afsluitkraantje.
- Het ontbranden van gas dat uit een lekkend ventiel van een gasfles is gelekt, moet u een natte deken over de gasfles gooien om de fles af te laten koelen en het ventiel van de fles dichtdraaien. Na afkoeling moet u de fles naar buiten brengen. Het is verboden om de beschadigde fles nog langer te gebruiken.
- Wanneer u de kookplaat enkele dagen niet gebruikt, moet u de hoofdkraan van de gasinstallatie dichtdraaien. Bij gebruik van een gasfles doet u dit na ieder gebruik.
- **Attentie!** Indien de vaste voedingskabel beschadigd raakt, dient deze bij de producent of een gespecialiseerde reparateur vervangen te worden of door een bevoegde persoon om gevaar te voorkomen.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit!

Dit kan op de volgende manier:

- **Gebruik geschikt kookgerei.**
Het kookgerei mag nooit kleiner zijn dan de vlamkring van de gebruikte brander. Vergeet niet de pan af te dekken met een deksel.
- **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de plaats onder de branders schoon zijn.**
Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.
Besteed vooral veel aandacht aan de reinheid van de vlamopeningen van de branderring en de sproeiers van de branders.
- **Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.**

UITPAKKEN



Het apparaat wordt door de verpakking beschermd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico

voor het milieu ontstaat.

Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

UITGEBRUIKNAME



Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/UE en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.

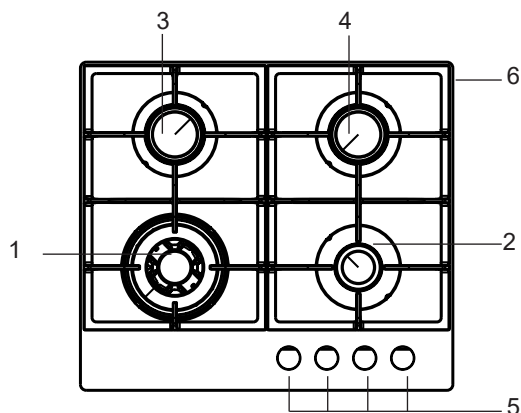
Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden.

De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instantie vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur.

De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Gaskookplaat



- 1,2,3,4 - oppervlaktebranders
5 - branderknoppen
met vonkgenerator
6 - pannenroosters

TECHNISCHE GEGEVENS

- hoogte 105 mm
- diepte 520 mm
- breedte 590 mm
- gewicht kookplaat 12,05 kg

De kookplaat is uitgerust met de branders:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1 - WOK brander, vermogen | - PG*4.0* - 2,8 kW / PG*4.1* - 3,5kW |
| 2 - normale branders, vermogen | - 1,8 kW |
| 3 - kleine brander, vermogen | - 1,0 kW |

Apparaatcategorie DE II_{2ELL3B/P}, NL II_{2L3B/P}, AT II_{2H3B/P}

De kookplaat heeft een pijpenansluiting - G 1/2"

(*) Kleuraanduiding van de kookplaat: W-wit, B-zwart

INSTALLATIE

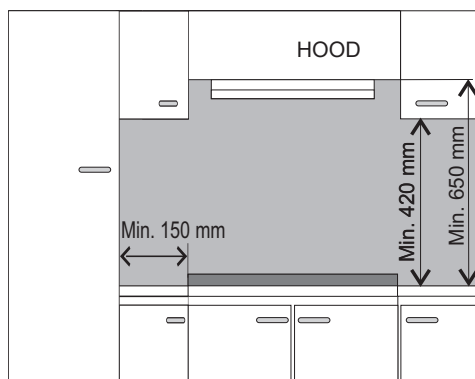
Onderstaande instructie is bestemd voor de gekwalificeerde specialist die het apparaat installeert. Deze instructie is bedoeld om ervoor te zorgen dat de handelingen in verband met de installatie en het onderhoud van het apparaat zo professioneel mogelijk worden uitgevoerd.



- Verzekert u ervan dat de plaatselijke distributievoorwaarden (het soort gas en de gasdruk) en de instelling van het apparaat geschikt zijn, voordat u begint met de installatie.
- De instellingsgegevens staan vermeld op de verpakking en op het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet aangesloten op kanalen voor de afvoer van verbrandingsgasen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. U dient in het bijzonder rekening te houden met de vereisten voor ventilatie.

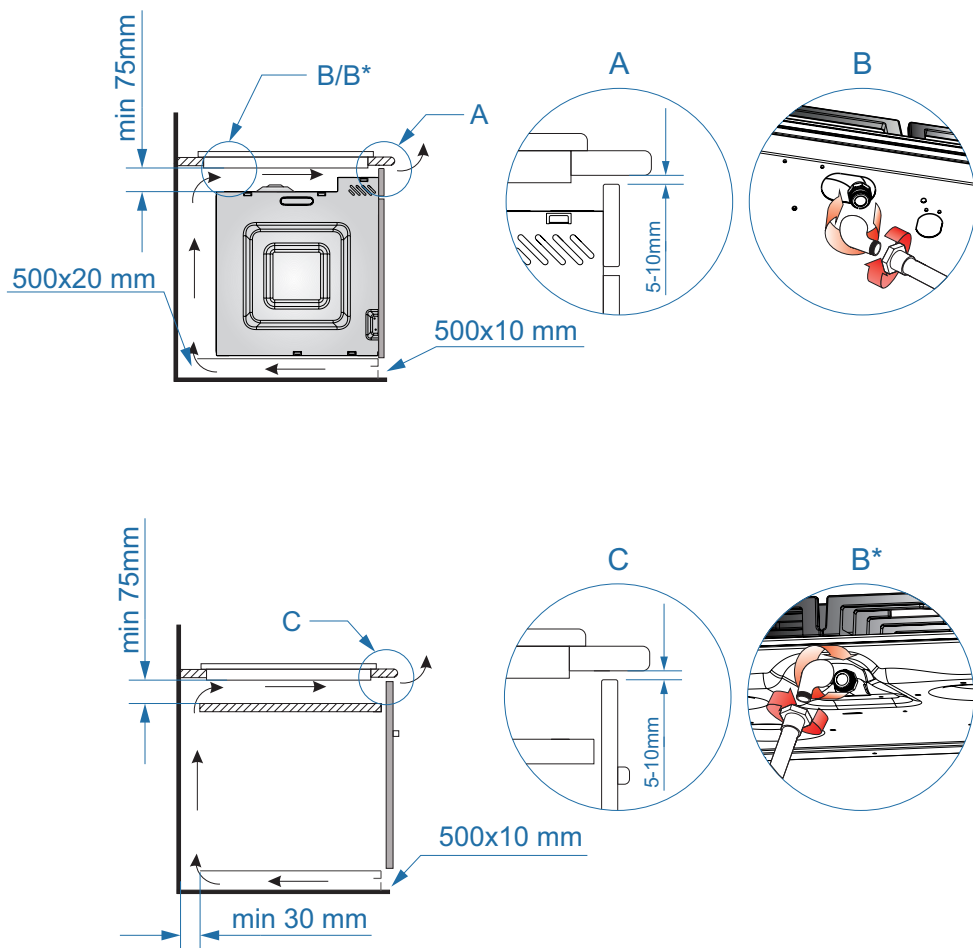
Plaatsing van de kookplaat

- De keukenruimte moet droog, lichtig en goed geventileerd zijn in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet zijn uitgerust met een ventilatiesysteem dat de verbrandingsgassen die bij de verbranding ontstaan, afvoert naar buiten. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of afzuigkap. De afzuigkappen moeten volgens de instructies uit de meegeleverde gebruiksaanwijzingen gemonteerd worden.
- Verse lucht, die nodig is voor de juiste verbranding van het gas, moet in de ruimte kunnen stromen. Deze luchttoevoer moet minimaal $2\text{m}^3/\text{h}$ per 1 kW brandervermogen bedragen. De lucht kan worden aangevoerd door directe toevoer van buiten via een kanaal met een doorsnede van minimaal 100 cm^2 , of indirect vanuit naburige ruimten die zijn uitgerust met ventilatiekanalen die in verbinding staan met de buitenlucht.



INSTALLATIE

Installatie van gaskookplaten



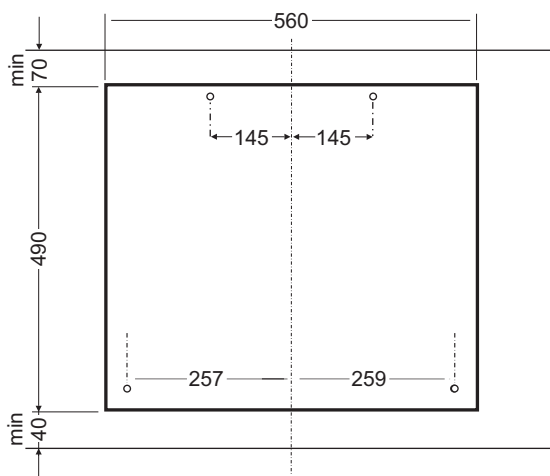
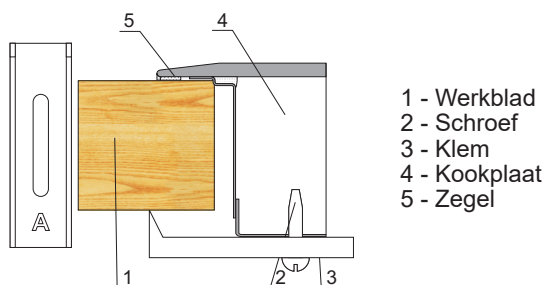
Belangrijk:

Hoewel alles in het werk is gesteld om bramen en scherpe randen in dit apparaat te voorkomen, moet er voorzichtig mee worden omgegaan. Wij raden u aan om bij de installatie gebruik te maken van beschermende handschoenen.

*Bepaalde modellen

INSTALLATIE

- maak de opening in het werkblad volgens de montagetekening;
- sluit de kookplaat aan op de gasinstallatie en elektrische installatie volgens de gebruiksaanwijzing van de kookplaat;
- draai de klemmen aan de onderkant van de kookplaat licht aan,
- maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad,
- plaats de klemmen (Afb.) loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast;
- controleer de werking van de kookplaat nadat u hem in het werkblad heeft gemonteerd, met name de uitstroombeveiliging en de aansteker.



De kookplaat is uitgerust met een kabel die permanent is verbonden met de bliksembeveiliging en die uitsluitend mag worden aangesloten op een geaarde aansluiting 230 V ~ 50 Hz. De leiding die het stopcontact van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een zekering van 16 A.

INSTALLATIE

Aanwijzingen voor de installateur

De installateur moet:

- **Een** erkend installateur voor gasinstallaties **zijn**
- **Kennis nemen** van de informatie op het typeplaatjes van de gaskookplaat en de informatiesticker over de gassoort waarvoor de kookplaat geschikt is. Deze informatie vergelijken met de voorwaarden van de gasleverantie op de installatieplaats.
- **Controleren:**
 - effectiviteit van de ventilatie, nl. de luchtverversing in de ruimte.
 - de dichtheid van de verbindingen van de gasarmatuur.
 - effectiviteit van de werking van alle functionele elementen.
- **Voor de juiste werking van de aansteker en de uitstroombeveiliging**, stelt u de knoppen af met behulp van de meegeleverde ringetjes,
 - controleer de werking van de aansteker en de uitstroombeveiliging,
 - bij onjuiste werking verwijdt u de knop en stelt u de knop af door,
 - als u klaar bent met de afstelling, beveiligen met de klemring en de draaiknop.
- **Overhandig de gebruiker** de aansluitingsverklaring voor de gaskookplaat en leg uit hoe hij het apparaat moet bedienen.

ATTENTIE!

De aansluiting van de kookplaat op een gasfles met vloeibaar gas of op een bestaande gasinstallatie mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur die zich houdt aan alle veiligheidsvoorschriften.

De kookplaat beschikt over een buismof met schroefdraad van een doorsnede G 1/2" die dient voor aansluiting op de gasinstallatie. Bij de versie voor vloeibaar gas (propaan-butaan) is een slanguiteinde $\varnothing 8 \times 1$ mm op de mof geschroefd.

De gastoevoerleiding mag de metalen delen van het scherm niet raken.



ZORG ERVOOR dat de aansluitingen hermetisch dicht zijn.

Attentie!

Wanneer blijkt dat u tijdens de exploitatie de drukregelaar moet vervangen, moet u de kookplaat een technische keuring laten ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeveiliging omvat.

Controleer na afloop van de installatie van de kookplaat de dichtheid van alle verbindingen. Gebruik hiervoor bv. een zeepoplossing. Gebruik nooit vuur om de dichtheid te controleren.



Wij verzoeken u om de inhoud van de gebruiksaanwijzing goed te bestuderen en te handelen volgens de daarin opgenomen aanwijzingen.

ATTENTIE!

U heeft te maken met gas. De kookplaat moet daarom aangesloten worden op een gasinstallatie met hetzelfde gas als het gas waarvoor de kookplaat in de fabriek is aangepast. **De kookplaat mag uitsluitend door een erkend installateur worden geplaatst.**

U vindt de informatie over het type gas waarvoor de kookplaat in de fabriek is aangepast op het typeplaatje.

INSTALLATIE



Aanpassing van de kookplaat aan een bepaalde gassoort

Deze handeling mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur.

Wanneer het gas waarmee de kookplaat moet gaan werken, afwijkt van de gassoort die in de fabriek is voorzien voor de kookplaat, nl. G 20 20 mbar, dan moet u de sproeier van de brander veranderen en de vlam opnieuw afstellen.

ATTENTIE!

De geleverde kookplaten zijn door de producent in de fabriek uitgerust met branders die passen bij de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje. Ook is een garantiekaart meegeleverd.

Het typeplaatje met informatie over de gassoort waarvoor de kookplaat bestemd is, bevindt zich op de onderkant van het onderscherm.

Om de kookplaat aan te passen aan een andere gassoort, handelt u als volgt:

- vervang de sproeiers (zie de tabel);
- stel de doorstroming van de ventielen af.

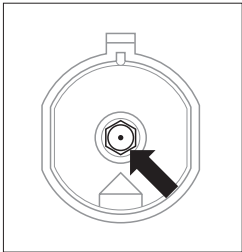
INSTALLATIE

Brander van het type SOMIPRESS. (volgens de aanduiding „SOMIPRESS.” op de behuizing van de brander)

Brander van het type Somipress (volgens de aanduiding „SOMIpress” op de behuizing van de brander)			Gassoort		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37 mbar	G30 3B/P 50 mbar
Hulpbrander	Diameter spuitmond	mm	0.72	0.52	0.45
	Warmtebelasting	kW	1.0	1.0	1.0
	Gasverbruik	g/h	-	73	-
Gemiddeld	Diameter spuitmond	mm	0.98	0.67	0.58
	Warmtebelasting	kW	1.8	1.8	1.8
	Gasverbruik	g/h	-	131	-
Groot	Diameter spuitmond	mm	1.17	0.83	0.75
	Warmtebelasting	kW	2.8	2.8	2.8
	Gasverbruik	g/h	-	204	-
WOK (PG*4.1*)	Diameter spuitmond	mm	0.55 + 2 x 0.75	0.37 + 2 x 0.52	0.24 + 2 x 0.48
	Warmtebelasting	kW	2.8	2.8	2.8
	Gasverbruik	g/h	-	204	-
WOK (PG*4.11*)	Diameter spuitmond	mm	0.55 + 2 x 0.75	0.37 + 2 x 0.52	0.24 + 2 x 0.48
	Warmtebelasting	kW	3.5	3.5	3.5
	Gasverbruik	g/h	-	255	-



Na afloop van het ombouwen moet u de sticker met de beschrijving van de gassoort waar de kookplaat voor is aangepast op de kookplaat aanbrengen.



Vervanging van de sproeier van de brander - schroef de sproeier los met een speciale opzetsleutel 7 en vervang hem door een sproeier die geschikt is voor de gassoort (zie bovenstaande tabel).

INSTALLATIE

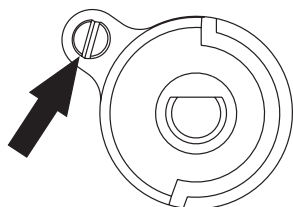
Afstellen van de doorstroming van de ventielen.

Branders	Vlam	Ombouwen van de kookplaat van vloeibaar gas naar aardgas	Ombouwen van de kookplaat van aardgas naar vloeibaar gas
Oppervlakte-branders	Volle vlam	Vervang de sproeier van de brander volgens de sproeiertabel door een geschikte sproeier	Vervang de sproeier van de brander volgens de sproeiertabel door een geschikte sproeier
	Spaarvlam	Draai de regelknop een beetje los en regel de vlamgrootte	Draai de regelknop een beetje los en controleer de vlamgrootte en -stabiliteit

Afstellen van de ventielen

U stelt de ventielen af terwijl de brander is aangestoken en in de positie "spaarvlam" staat.

Voor COPRECI-ventielen verwijdert u het werkplaatje en stelt u met een schroeven-draaijer de grootte van de spaarvlam in.



Om de vlam te controleren moet u de brander op de grootste vlam gedurende ca. 10 min verhitten en vervolgens de knop in de positie "kleine vlam" zetten. De vlam mag niet doven of op de sproeier overspringen. Als di wel gebeurt, moet u de vlam opnieuw instellen.



Het verplaatsen van het apparaat om het aan te passen aan een gassoort die anders is dan de aanduiding op het typeplaatje of de aankoop van een kookplaat op een andere gassoort dan de gassoort in de woning, is uitsluitend de verantwoordelijkheid van de gebruiker - installateur.

BEDIENING

Bediening oppervlaktebranders

U kunt een aanzienlijke energiebesparing bereiken door goede bediening en keuze van de juiste gebruiksparemeters en pannen. De energiebesparing bedraagt respectievelijk:

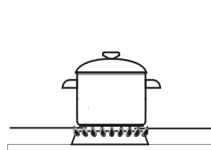
- tot 60%, bij gebruik van de juiste pannen;
- tot 60%, bij juiste bediening, namelijk de juiste vlamkeuze tijdens het koken.

U bereikt deze besparing alleen, wanneer u de branders goed schoon houdt (met name de vlamuitgangen en de sproeiers).

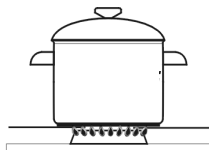
Keuze kookgerei

Let erop dat de doorsnede van de bodem van de pan altijd iets groter is dan de uiteinden van de vlamkroon en dat de pan zelf gesloten is met een deksel. Aanbevolen wordt dat de doorsneden van de pan ca. 2,5 - 3 keer groter is dan de doorsnede van de brander, namelijk voor:

- de kleine brander, pannen met een doorsnede van 100 tot 140 mm,
- de normale branders, pannen met een doorsnede van 140 tot 220 mm,
- de grote brander, pannen met een doorsnede van 200 tot 240 mm
- de zg. wokbrander, pannen met een doorsnede van 220 tot 260 mm;
- de pan mag niet hoger zijn dan zijn doorsnede



FOUT



GOED

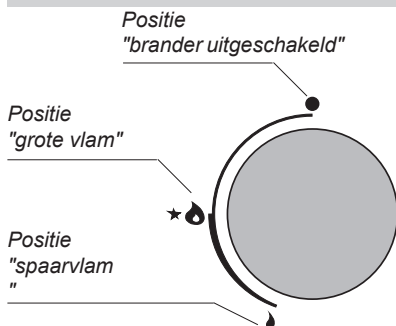
Deksel van de pan:

Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt.

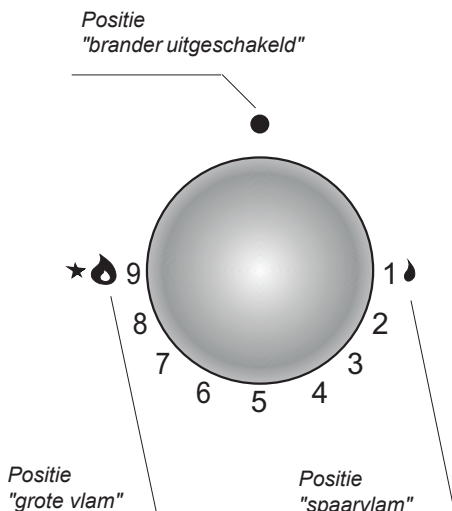


Gebruik geen pannen die buiten de rand van de kookplaat uitsteken.

Draaiknoppen voor de werking van de branders "Zt"



Draaiknoppen voor de werking van de branders "Zs"



BEDIENING

Gebruik van de kookplaat met in de knoppen geïntegreerde aansteker (aanduiding "Zp")

- druk de draaiknop van de gekozen brander in tot u weerstand voelt en draai hem naar links tot de positie „grote vlam”
- houd hem ingedrukt tot het gas ontbrandt
- zodra de brander aangaat, kunt u de knop loslaten en de gewenste vlamgrootte instellen.

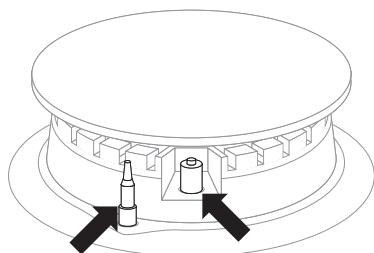
Gebruik van een kookplaat uitgerust met een uitstroombeveiliging (aanduiding "Zt")



Herhaal bovengenoemde handeling, wanneer het niet is gelukt.

De uitstroombeveiliging zorgt ervoor dat bij het verdwijnen van de vlam de gastoevoer na circa 60 seconden wordt afgesloten.

De gastoevoer van de branders wordt geopend en geregeld met kraantjes met een uitstroombeveiliging (versie Zt).



Gasuitstroom-
beveiliging

Vonk-
aansteker

In de kookplaatmodellen met een uitstroombeveiliging van de branders moet u bij het aansteken de knop in de positie "grote vlam" nog ca. 10 seconden langer ingedrukt houden zodat de beveiliging gaat werken.

BEDIENING

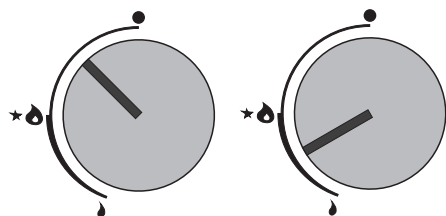
Vlamkeuze "Zt"

Goed afgestelde branders hebben een lichtblauwe vlam met een scherpe binnenste vlamkegel. De keuze voor de grootte van de vlam is afhankelijk van de stand van de branderknop.

🔥 grote vlam

🔥 kleine vlam (ook „spaarvlam” genoemd)

● brander uitgeschakeld (gastoevoer gesloten)



FOUT

GOED

Bij de bediening van de brander is de juiste bediening getoond, die berust op de vlamkeuze.

Voor de juiste kookwijze zet u de branderknop eerst in de positie "grote vlam" 🔥 - om het gerecht aan de kok te brengen - en daarna in de positie "kleine vlam" 🔥 (spaarvlam) om het kookproces in stand te houden. Indien gewenst kunt u de vlamgrootte traploos instellen.



Het is verboden om de vlam in te stellen op een positie tussen "uitgeschakeld" ● en "grote vlam" 🔥.

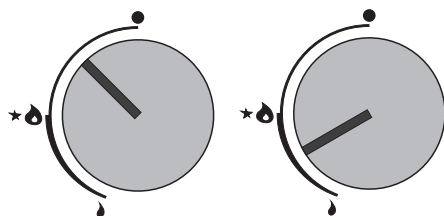
Vlamkeuze "Zs"

Goed afgestelde branders hebben een lichtblauwe vlam met een scherpe binnenste vlamkegel. De keuze voor de grootte van de vlam is afhankelijk van de stand van de branderknop.

🔥 grote vlam

🔥 kleine vlam (ook „spaarvlam” genoemd)

● brander uitgeschakeld (gastoevoer gesloten)



FOUT

GOED

Bij de bediening van de brander is de juiste bediening getoond, die berust op de vlamkeuze.

Voor de juiste kookwijze zet u de branderknop eerst in de positie "grote vlam" 🔥 - om het gerecht aan de kok te brengen - en daarna in de positie "kleine vlam" 🔥 (spaarvlam) om het kookproces in stand te houden. Indien gewenst kunt u de vlamgrootte traploos instellen.



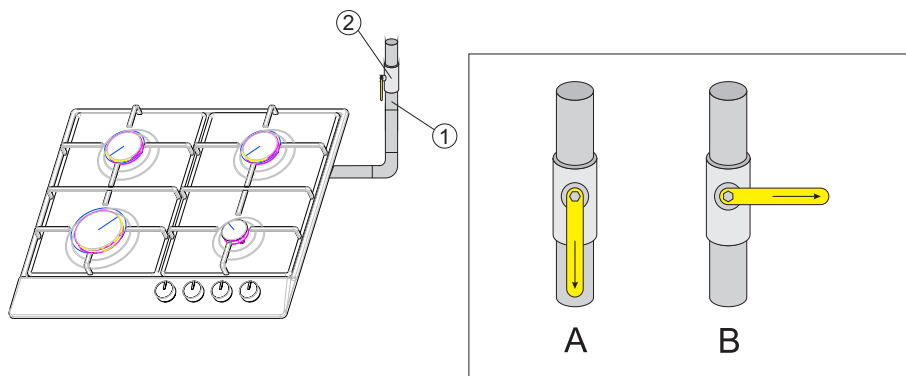
Je nach Bedarf kann die Flamme stufenweise reguliert werden, indem man den Drehschalter nach links oder nach rechts dreht.

Mit jeder Stufe des Drehschalters vergrößert oder verkleinert sich die Flamme etwas, je nachdem in welche Richtung der Drehschalter gedreht wird.

BEDIENING

Handelwijze bij gevaar voor ontsnapping van onverbrand gas

- 1 gasinstallatie
- 2 afsluutkraan van de gasinstallatie
- A kraan "open"
- B kraan "dicht"



Bij elke gevaarlijke situatie handelt u als volgt:

- zet de branders uit;
- draai de afsluutkraan van de gasinstallatie dicht
- ventileer de keukenruimte;
- meld de reparatie bij de service of een erkende gasinstallateur
- gebruik de gaskookplaat niet meer totdat de storing is verholpen.



Sommige eenvoudige storingen kunnen door de gebruiker zelf verholpen worden volgens de aanwijzingen uit de gebruiksaanwijzing.

DE OPPERVLAKTEBRANDER gaat niet aan, u ruikt een gaslucht

- sluit de branderknoppen
- sluit de afsluutkraan van de gasinstallatie vóór de kookplaat;
- ventileer de ruimte
- verwijder de brander
- maak de vlamopeningen schoon en blaas ze door;
- plaats de brander terug;
- probeer de brander opnieuw aan te steken.

GAAT DE BRANDER NOG STEEDS NIET AAN? LAAT HEM REPAREREN!

REINIGING EN ONDERHOUD

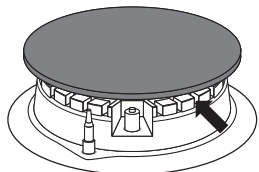
Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.



Voordat u begint met schoonmaken of andere onderhoudswerkzaamheden moet u het apparaat altijd loskoppelen van de voeding door de hoofdschakelaar uit te zetten of de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact te trekken. Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen. Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken.

Oppervlaktebranders, roosters

- Bij verontreiniging van de branders en de roosters moet u deze elementen demonteren en afwassen in warm water met een ontvettend afwasmiddel. Maak ze vervolgens goed droog. Maak de plaat onder de branders zorgvuldig schoon nadat u het rooster heeft verwijderd en neem af met een zacht, droog doekje. Besteed vooral veel aandacht aan de reinheid van de vlamopeningen van de branderring (zie afb. hieronder). Maak de openingen van de sproeier schoon met een dun koperdraadje. Gebruik geen staaldraad en boor niet in de openingen.



De elementen van de brander moeten altijd droog zijn. Waterdeeltjes kunnen de gastoevoer remmen en slecht branden van de brander veroorzaken.

Controleer of de elementen van de brander na het reinigen op de juiste manier zijn teruggeplaatst.

JUIST



ONJUIST



- Gebruik voor het schoonmaken van geëmailleerde oppervlakten een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met sterk schurende werking zoals schuurpoeders, schuurpasta's, schuurstenen, puimsteen, schuursponsjes etc.
- Maak een kookplaat van roestvrij staal voordat u hem in gebruik neemt eerst grondig schoon. Let erop dat u de lijmresten goed verwijdert, die zijn achtergebleven na verwijdering van de folie en het plakband dat is gebruikt bij de verpakking van de kookplaat.
- Maak het apparaat regelmatig schoon na ieder gebruik. Zorg ervoor dat het werkblad niet sterk verontreinigt raakt. Voorkom vooral het inbranden van overgekookte vloeistoffen.

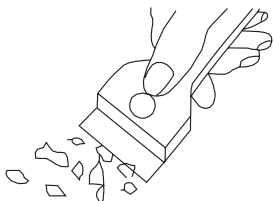
Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. Na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen;
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven,

Schoonmaken na ieder gebruik

- **Lichte, niet ingebrande verontreinigingen** met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.
- **Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.**



Schraper voor het schoonmaken van de kookplaat

Vlekken verwijderen

- **Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten)** kunt u verwijderen van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (van overgekookt water) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.
- Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspeciaalzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.

Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat. U kunt het beste het aangebrachte reinigingsmiddel laten drogen en vervolgens met een natte doek afwischen. Voordat u de glaskeramische kookplaat opnieuw verhit, moet u de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek afvegen, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben.

Wij zijn niet aansprakelijk in het kader van de garantie, manier u de keramische glasplaat niet op de goede manier hebt behandeld.

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen,
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- schakel alle functies van het apparaat uit
- onderbreek de stroomtoevoer
- bied het apparaat aan voor reparatie
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	-controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.De brander gaat niet aan	- verontreinigde vlamopeningen	- sluit de afsluitkraan van de gastoevoer en de branderknoppen, ventileer de ruimte, verwijder de brander, maak hem schoon en blaas de vlamopeningen door
3.De gasaansteker werkt niet	- stroomuitval	- controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
	- geen gastoevoer	- open de gaskraan
	- verontreinigde (vette) gasaansteker	- maak de gasaansteker schoon
	- de draaiknop is niet lang genoeg ingedrukt gehouden	- houd de draaiknop net zolang ingedrukt totdat de vlam de kroon van de brander volledig omringt
4.Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
5.Bij het aansteken van de brander dooft de vlam	- de draaiknop te snel losgelaten	- houd de draaiknop langer ingedrukt op de positie „grote vlam”

