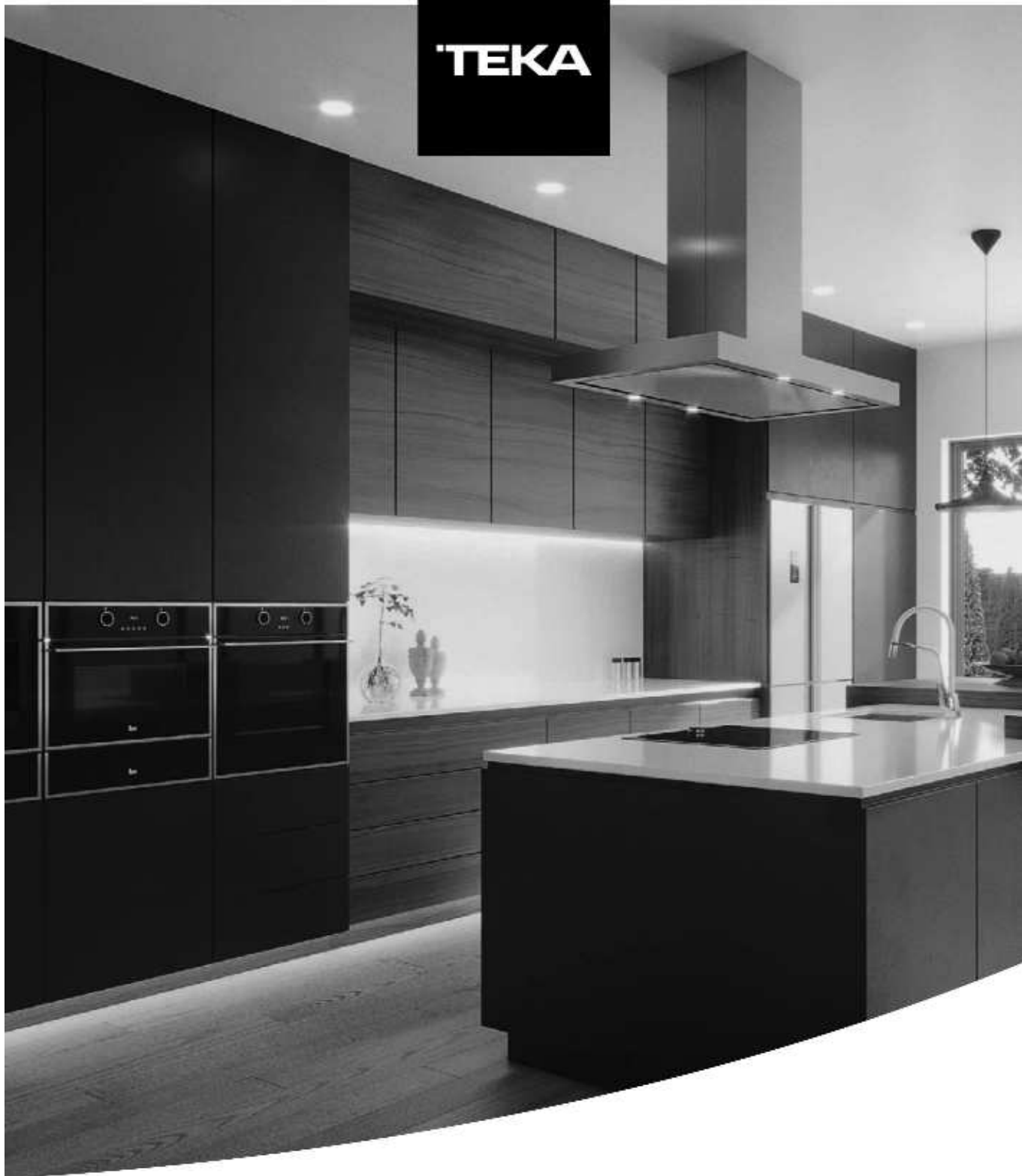




TEKA

FR Manuel d'Utilisation
NL Gebruikershandleiding
DE Benutzerhandbuch
EN User Manual

GZC SERIES

www.teka.com

Modèles - Model - Modell - Models

GZC 64300 XBN

GZC 95320 XBN

TYPE: PCZT

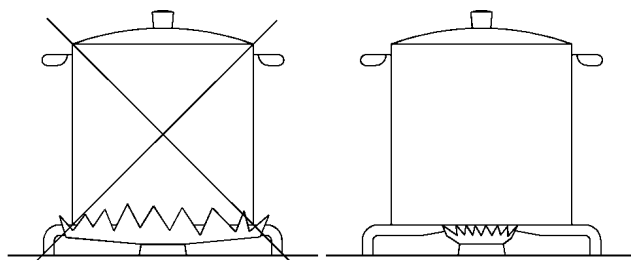


Résumé - Overzicht - Zusammenfassung - Summary

BE	Instructions pour l'installation et conseils d'utilisation et d'entretien.....	13
BE	Aanwijzingen voor de installatie en raadgevingen voor gebruik en onderhoud.....	24
DE AT	Montageanleitung und empfehlungen zurverwendung und wartung.....	35
NL	Aanwijzingen voor de installatie en raadgevingen voor gebruik en onderhoud.....	46
EN	Installation instructions and recommendations for using und maintaining.....	57

UTILISATION - GEBRUIK - GEBRAUCH - USE

FIG. - AFB. - ABB. 2



(*) *entree d'air: voir chapitre installation (paragraphe 5 et 6)*

(*) *luchtinlaat: zie installatiehoofdstuk (paragrafen 5 en 6)*

(*) *Lufteinlass: siehe Installationskapitel (Absätze 5 und 6)*

(*) *air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)*

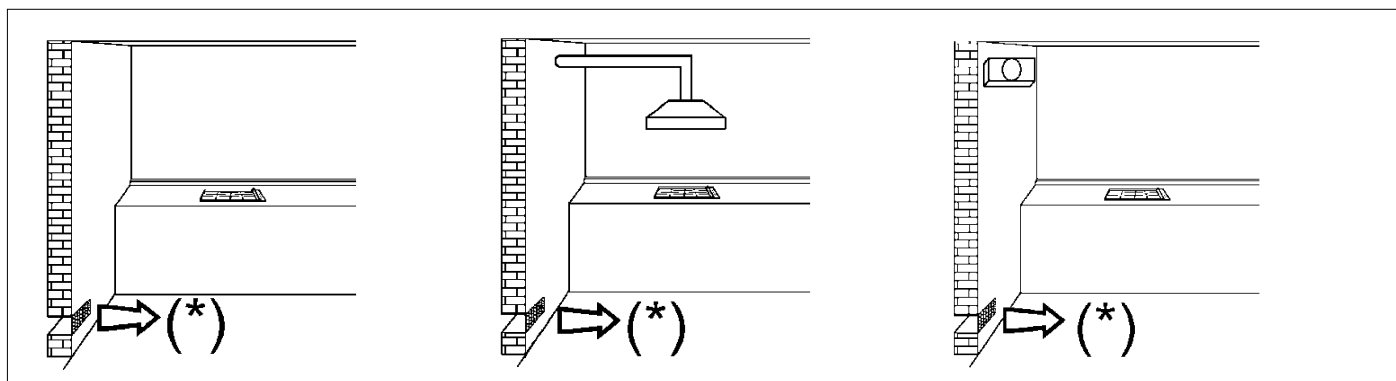


FIG. - AFB. - ABB. 3

FIG. - AFB. - ABB. 4

FIG. - AFB. - ABB. 5

NETTOYAGE - REINIGING - REINIGUNG - CLEANING

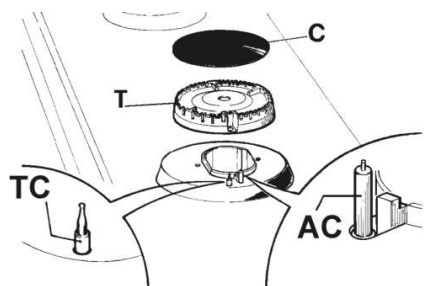


FIG. - AFB. - ABB. 6

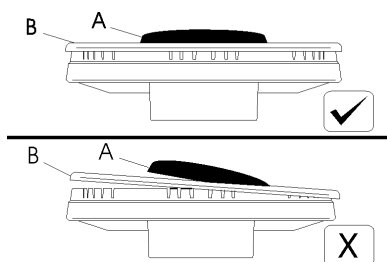


FIG. - AFB. - ABB. 6/A

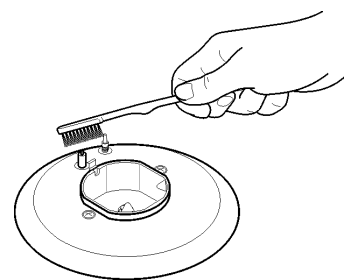
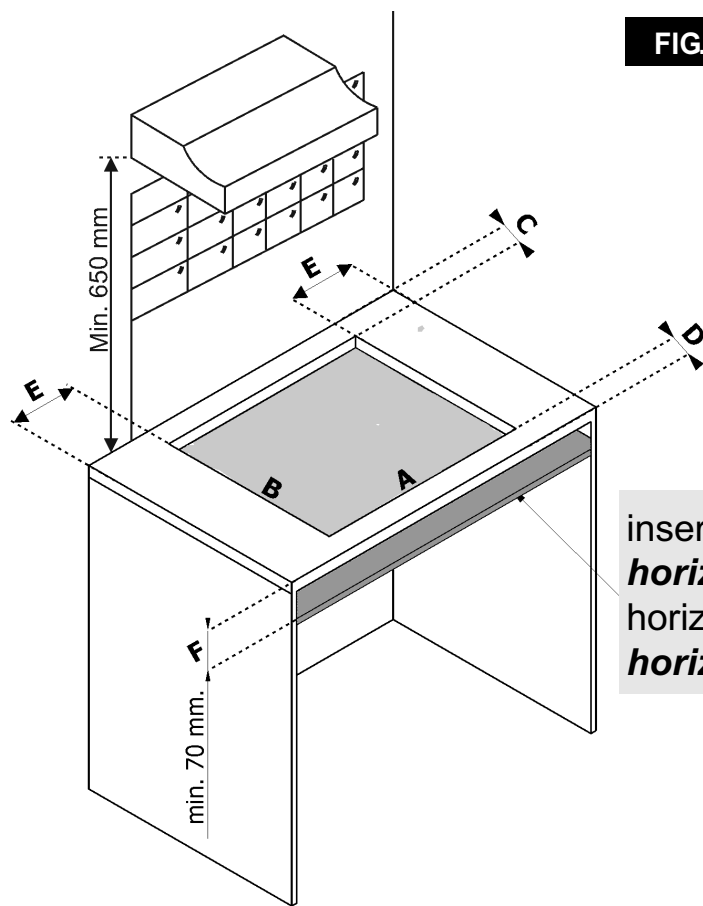


FIG. - AFB. - ABB. 6/B

INSTALLATION - INSTALLATIE - INSTALLATION

FIG. - AFB. - ABB. 7



inserte en bois horizontal
horizontaal houten inzetstuk
horizontaler Holzeinsatz
horizontal wooden insert

Dimensions a respecter (en mm)
Voldoen aan de afmetingen (in mm)
Die Abmessungen einhalten (in mm)
Comply with the dimensions (in mm)

Mod: "GZC"	inst. type/tip:	A	B	C	D	E	F
	B	280	490	55	55	160	70 min.
64300	A	570	480	60	60	165	70 min.
	A	570	480	60	60	165	70 min.
95320	A	850	480	60	60	65	70 min.

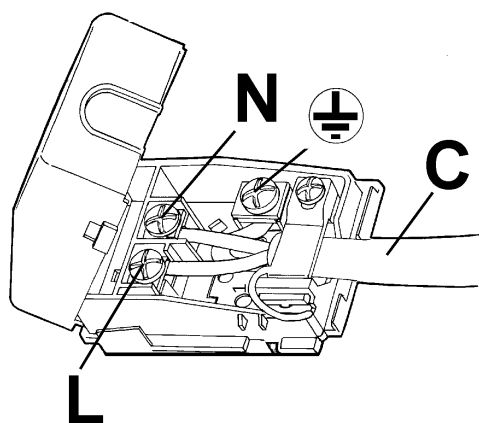


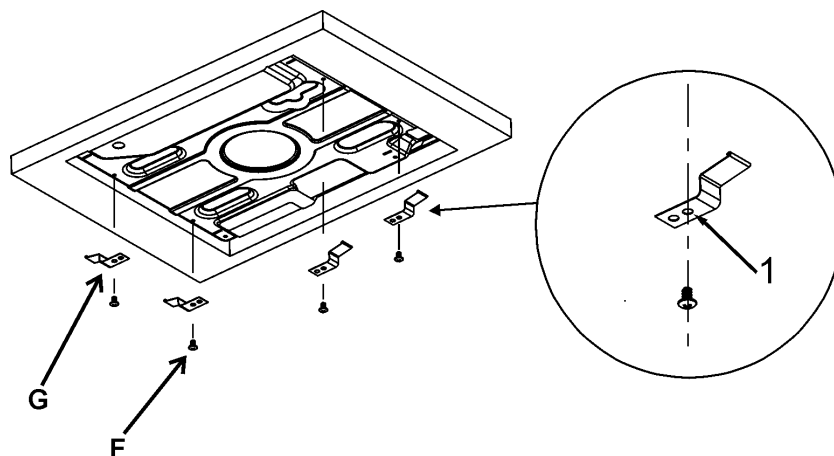
FIG. - AFB. - ABB. 8

INSTALLATION - INSTALLATIE - INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A:

cote chrome
chrom aan de zijkant
seitlich Verchromt
lateral chrome

Model: GZC 64300



Model: GZC 95320

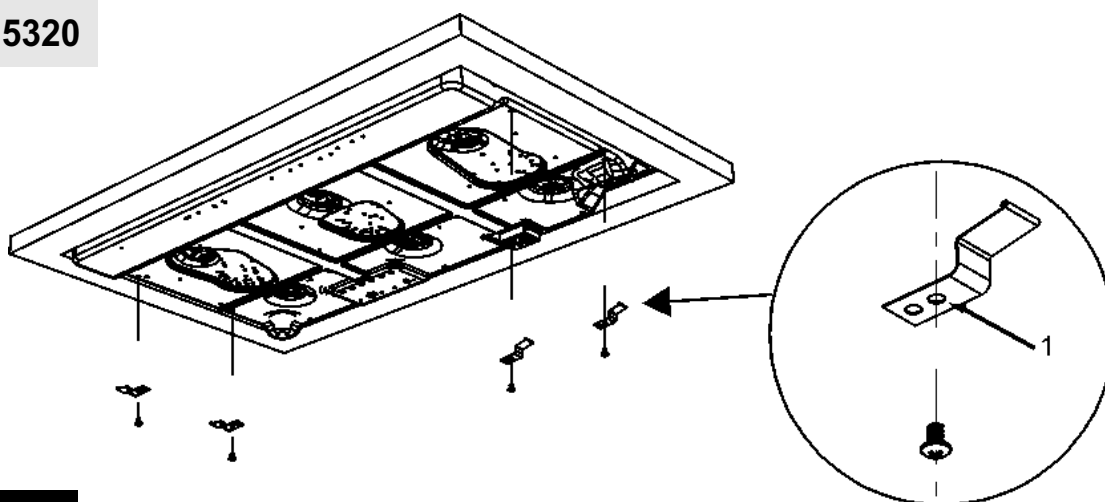


FIG. - AFB. - ABB. 9

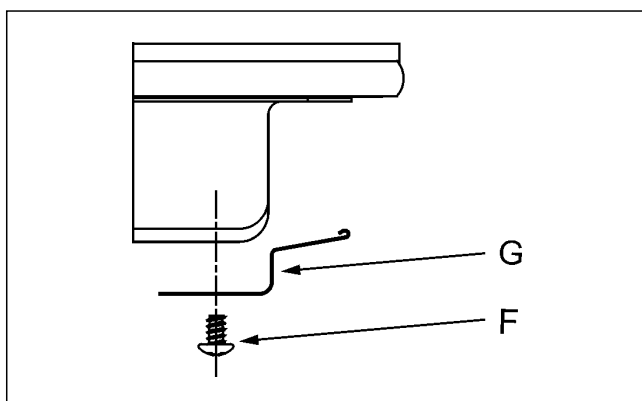


FIG. - AFB. - ABB. 9/A

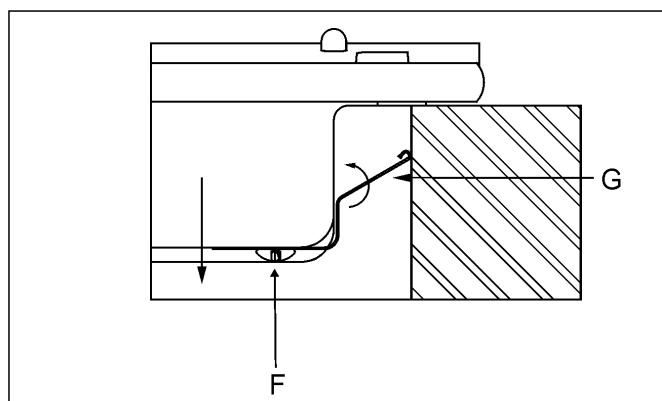


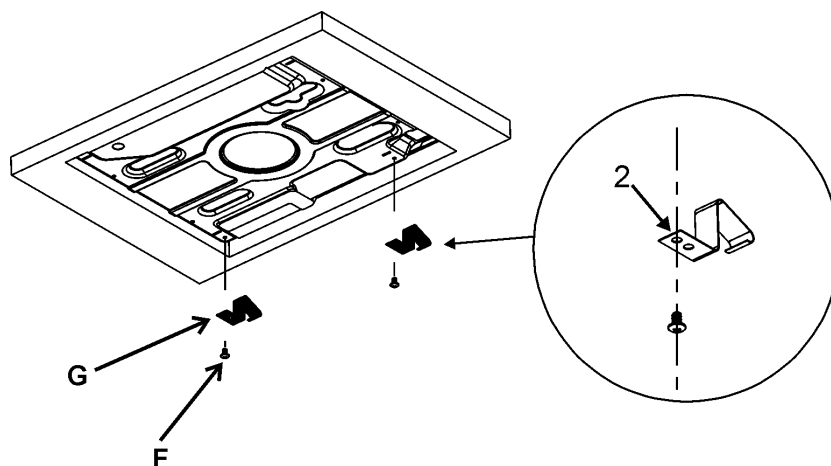
FIG. - AFB. - ABB. 9/B

INSTALLATION - INSTALLATIE - INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A:

arrière noirs
zwart aan de achterkant
hinten schwarz
rear black

Model: GZC 64300



Model: GZC 95320

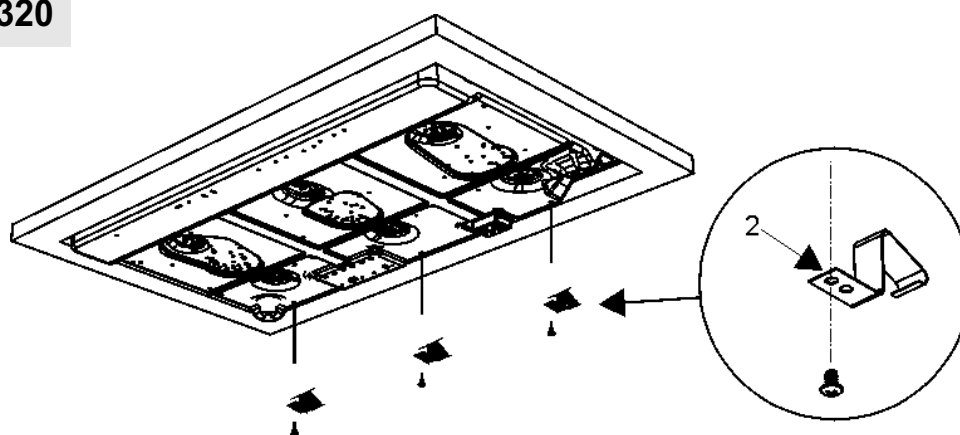


FIG. - AFB. - ABB. 10

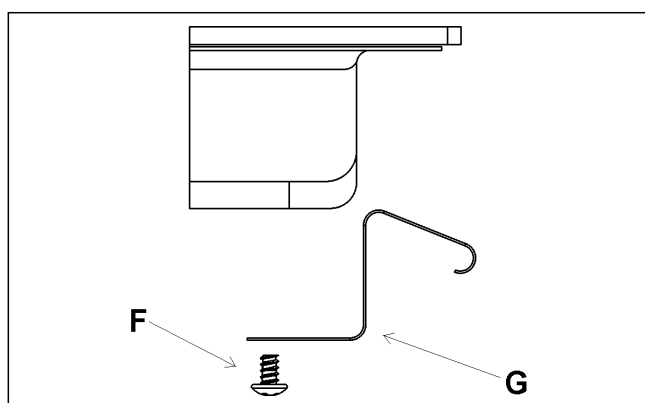


FIG. - AFB. - ABB. 10/A

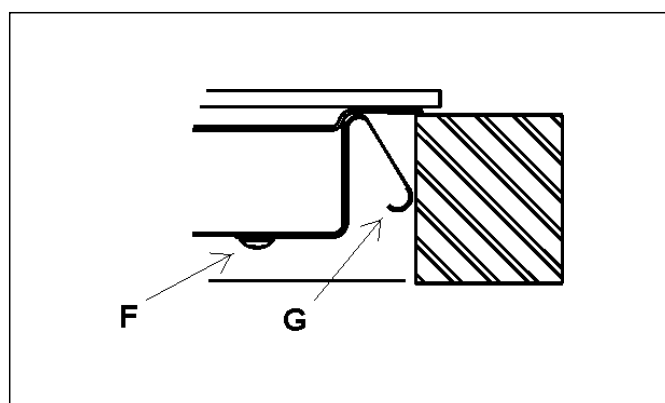


FIG. - AFB. - ABB. 10/B

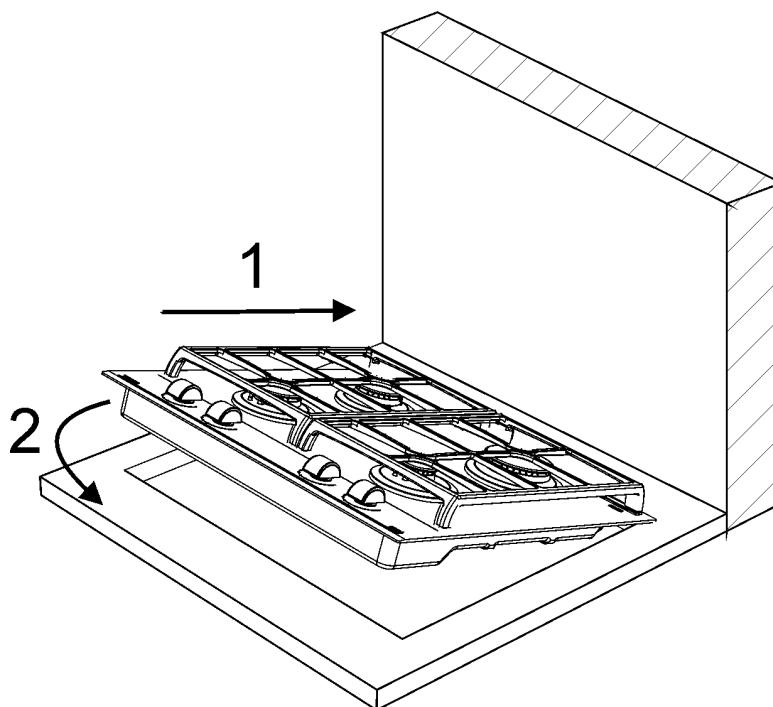
INSTALLATION - INSTALLATIE - INSTALLATION

Procédure pour une installation correcte de la table de cuisson

Procedure voor een correcte installatie van de kookplaat

Vorgehensweise für eine korrekte Installation des Kochfeldes

Procedure for a correct installation of the hob



INSTALLATION - INSTALLATIE - INSTALLATION

Mod.: 30 cm.

INSTALLATION TYPE/TYP: B

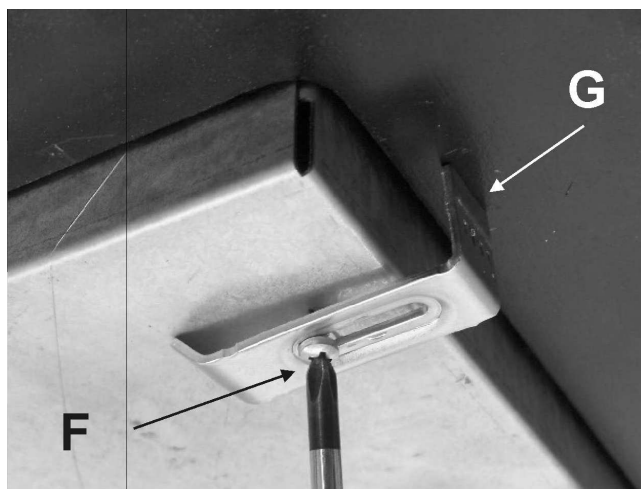


FIG. - AFB. - ABB. 11

INSTALLATION TYPE:

Tous les modèles
Alle modellen
Alle modelle
All models

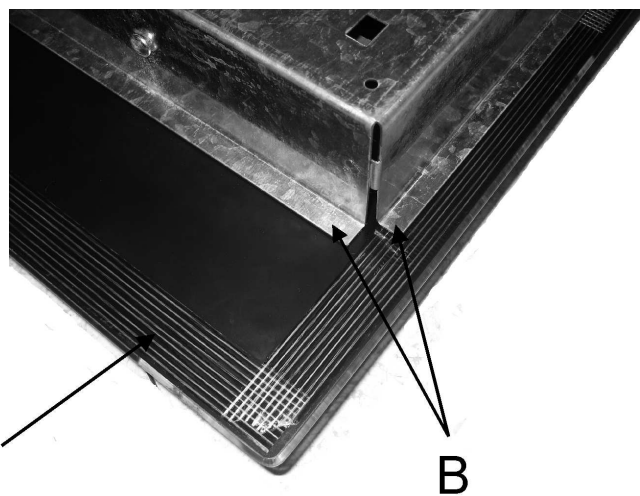


FIG. - AFB. - ABB. 11/B

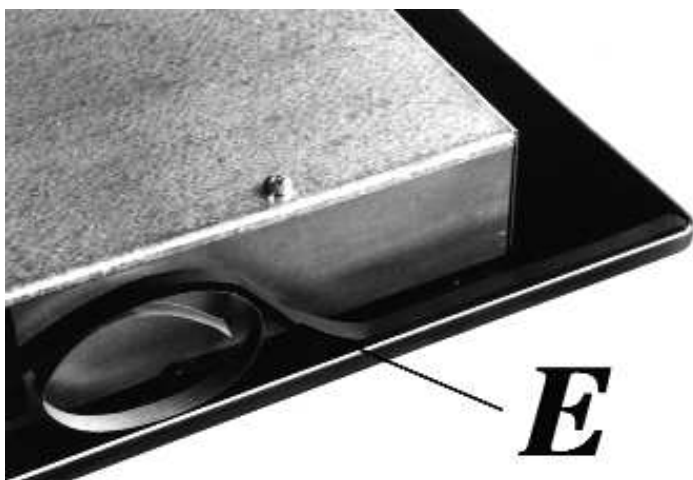


FIG. - AFB. - ABB. 11/A

REGLAGES - REGULATION - EINSTELLUNG - ADJUSTMENTS

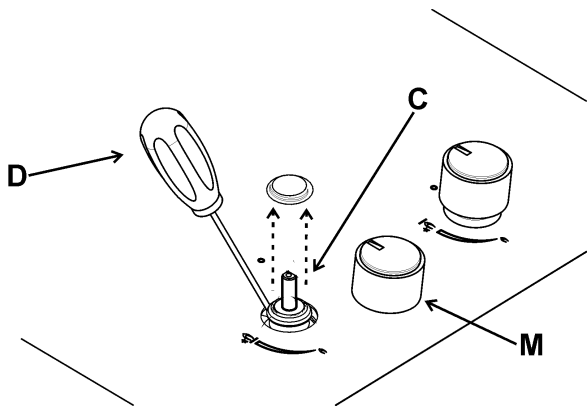


FIG. - AFB. - ABB. 12

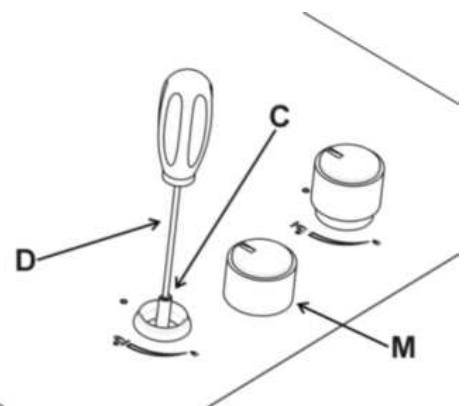


FIG. - AFB. - ABB. 12/A

TRANSFORMATIONS - OMZETTINGEN - UMSTELLUNGEN - CONVERSION

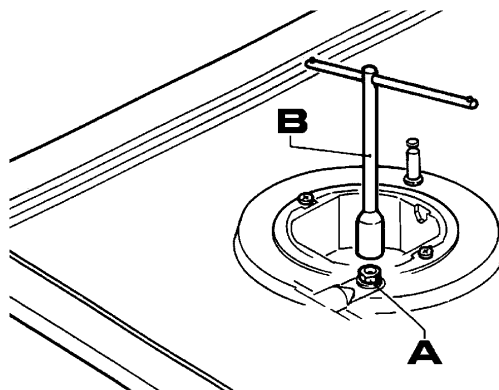


FIG. - AFB. - ABB. 13

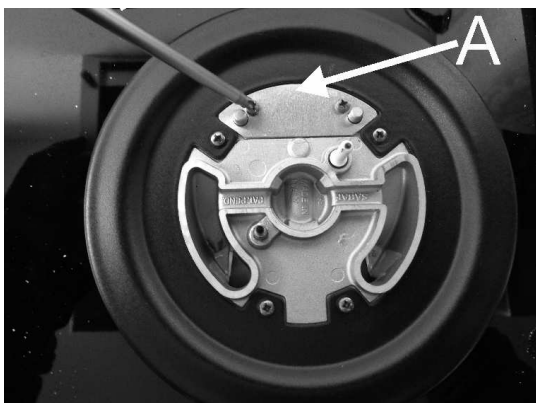


FIG. - AFB. - ABB. 13/A

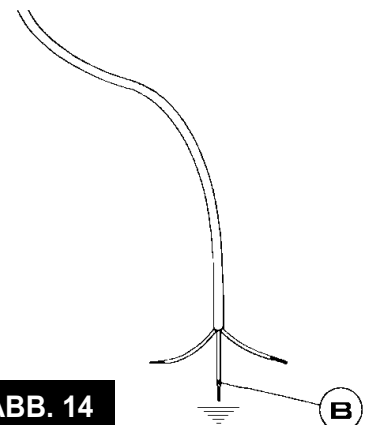


FIG. - AFB. - ABB. 14

DONNEES TECHNIQUES DE LA
RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

**TECHNISCHE GEGEVENS VOOR HET
AFSTELLEN VAN HET GASAPPARAAT**

TECHNISCHE DATEN ZUR
GERÄTEGASVERORDNUNG

**TECHNICAL DATA FOR THE
APPLIANCE GAS REGULATION**

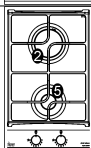
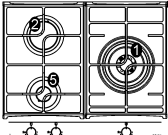
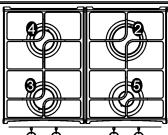
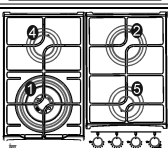
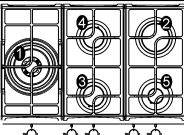
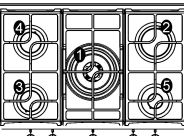
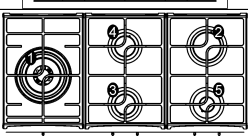
En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.

Bij aanpassing van de kookplaat aan een ander type gas te werk gaan zoals beschreven in de aanwijzingen voor de installatie en het etiket op de onderkant vervangen door het etiket in de reserve-tas.

Bei Anpassung des Kochfelds an eine andere Gasart wie in den Anweisungen für Installation und Verwendung angegeben, das Etikett am Boden mit dem aus dem Ersatzbeutel austauschen.

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

sur l'étiquette signalétique
technische gegevens op het etiket
 technische daten auf dem typenschild
technical data on the data label

	ΣQn naturel aardgas erdgas natural G20 20 mbar	ΣQn naturel aardgas erdgas natural G25.3 25 mbar	ΣQn BUTANE BUTAAN G30 28-30 mbar	ΣQn BUTAN G30 50 mbar	ΣQn PROPANE BUTAAN G31 37 mbar	tension spanning spannung voltage V~
Catégorie / categorie / Kategorie / category = II2E+3+ - II2ELL3B/P - II2H3B/P - II2EK3B/P frequence / frequentie / frequenz / frequency 50/60 Hz						
	4.0 kW	443 gr/h	291 gr/h	291 gr/h	286 gr/h	220-240
	3.80 kW	421 gr/h	276 gr/h	276 gr/h	271 gr/h	220-240
	7.80 kW	864 gr/h	567 gr/h	567 gr/h	557 gr/h	220-240
	6.95 kW	770 gr/h	505 gr/h	505 gr/h	496 gr/h	220-240
	9.55 kW	1058 gr/h	694 gr/h	694 gr/h	682 gr/h	220-240
	10.95 kW	1213 gr/h	796 gr/h	796 gr/h	782 gr/h	220-240
	10.95 kW	1213 gr/h	796 gr/h	796 gr/h	782 gr/h	220-240
	10.95 kW	1213 gr/h	796 gr/h	796 gr/h	782 gr/h	220-240

AVERTISSEMENT:

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

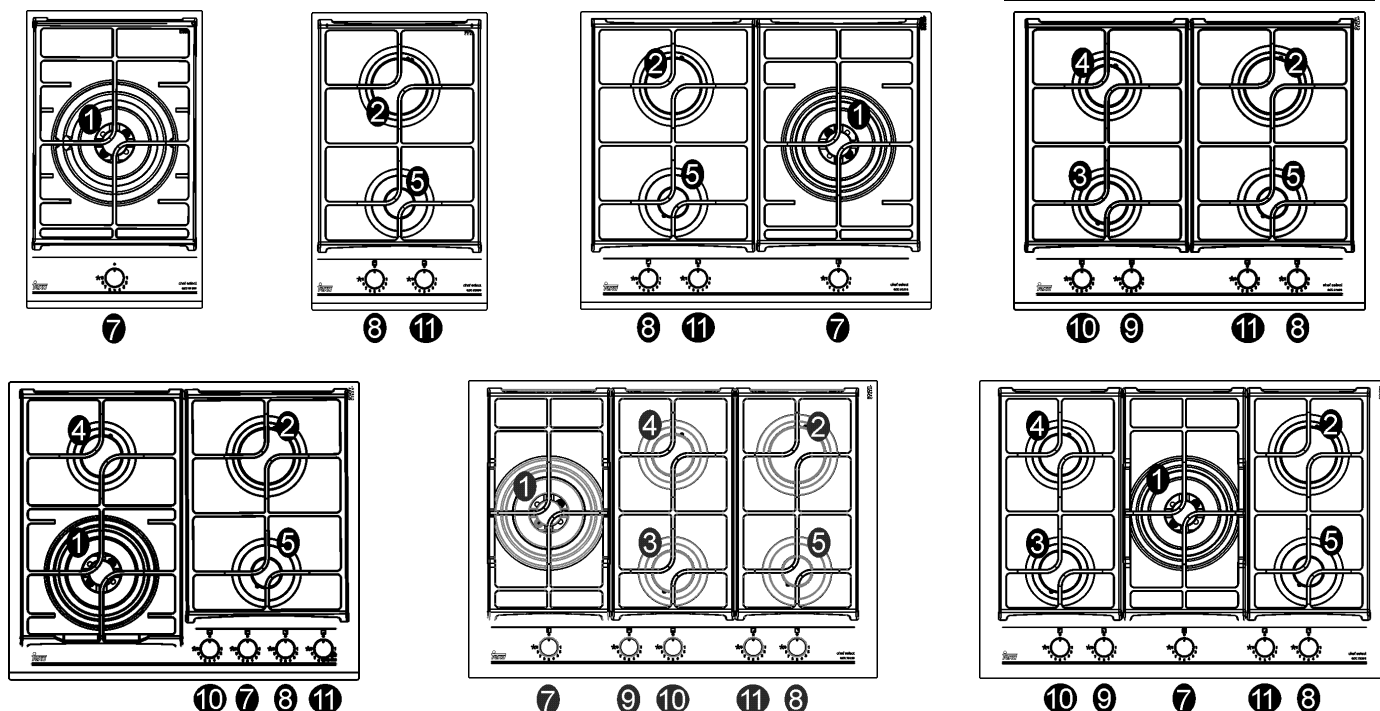
Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.



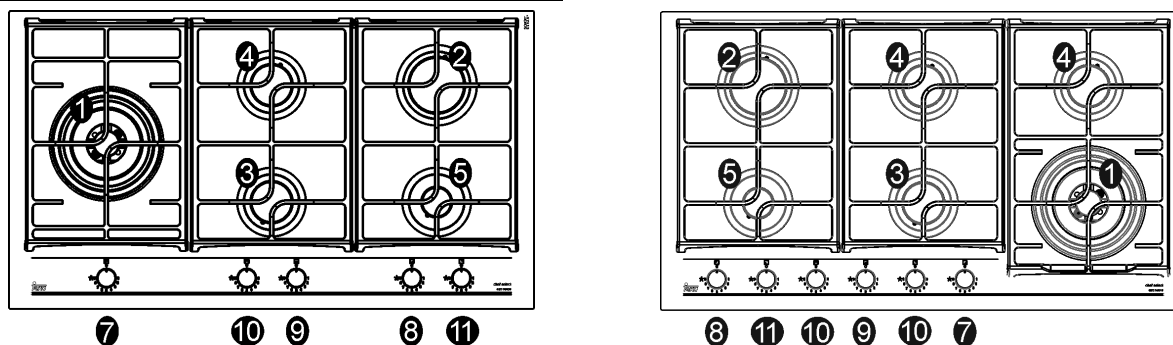
Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

GZC 64300



GZC 95320



1 Brûleur ultrarapide (*DCC AFB)

de 4000 W

2 Brûleur rapide

de 2800 W

3 Brûleur semi-rapide réduit

de 1400 W

4 Brûleur semi-rapide

de 1750 W

5 Brûleur auxiliaire

de 1000 W

7 Bouton de commande brûleur n° 1

8 Bouton de commande brûleur n° 2

9 Bouton de commande brûleur n° 3

10 Bouton de commande brûleur n° 4

11 Bouton de commande brûleur n° 5

*DCC AFB: Air du bas (fig. 13/B)

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

● **ATTENTION!**

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
- ne pas toucher la surface de l'appareil;
- ne pas utiliser l'appareil.

● **IMPORTANT:** pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un **INSTALLATEUR QUALIFIÉ** : le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

● **IMPORTANT:** l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

● Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

● L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

● Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.

● Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.

- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.
- Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.
- Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.
- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.
- En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.
- Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.

IMPORTANT:

Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux endements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.

L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:

- Règlement (UE) 2016/426.

UTILISATION

1) BRULEURS

A la surface de la table, au-dessus de chaque bouton, un schéma est imprimé en sérigraphie indiquant le brûleur auquel il se réfère. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en procédant comme suit:

- allumage électrique automatique

Enfoncez et tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum  (Position 9 fig. 1) puis appuyez à fond sur le bouton, le robinet est équipé d'une échelle de 9 positions, à chaque clic la flamme est réduite jusqu'à ce que vous atteigniez la position de 1, c'est-à-dire l'apport minimum de gaz.

- Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité

Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (Position 9 fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.

Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:

- utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (Position 1, fig. 1).

Brûleurs	Ø Casseroles cm
Ultrarapide	24 ÷ 26
Rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide réduit	16 ÷ 18
Semi-rapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

AVERTISSEMENTS:

- *l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (Position 9, fig. 1).*
- *En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.*
- *Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.*
- *N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.*
- *Evitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.*

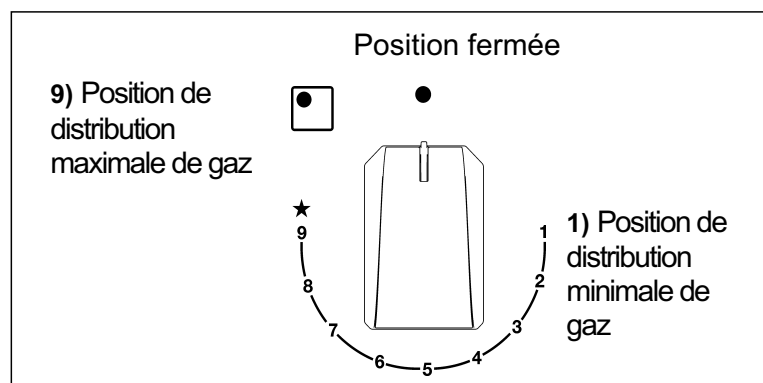


FIG. 1

NETTOYAGE

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.

Lavez de la même manière les grilles émaillées, les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" et la tête des brûleurs "T" (voir fig. 6 - 6/A) et nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6/B) et laissez sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Procédez au nettoyage lorsque la table et les composants ne sont pas chauds, en évitant les éponges métalliques, les produits abrasifs en poudre ou les sprays corrosifs.

Évitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée et le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:

- *vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.*
- *S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6 - 6/A) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.*
- *Les grilles doivent être placées dans les pions de centrage appropriés. Vérifier la parfaite stabilité.*
- *Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.*
- *Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.*
- *Pour prévenir les difficultés d'allumage, nettoyez périodiquement les bougies d'allumage (céramique et électrode) ainsi que les thermocouples.*

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.

Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7).

L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INSTALLATION

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON INSTALLATION TYPE: A

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/A) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez les crochets dans leurs positions respectives en utilisant comme référence le trou 1 pour les positions **cote** (fig. 9) et le trou 2 pour les positions **arrière** (fig. 10).
- Fixez les crochets « G » avec les vis « F » (fig. 9/A pour **cote**, et 10/A pour **arrière**).
- Placez la table de cuisson dans le trou de l'armoire de la cuisine avec une petite pression pour surmonter la résistance des crochets (fig. 9/B pour **cote**, fig. 10/B pour **arrière**). **Voir le schéma page 8.**
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

INSTALLATION

4/A) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON INSTALLATION TYPE: B

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/A) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (**voir fig. 11**).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

Attention: Ne laissez pas le verre (A) être directement sur le plan de travail. Il est le étagère inférieure "carter" (B) qui doit être en contact avec le plan de travail (voir fig. 11/B).

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm².

6) EMBLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

AVERTISSEMENTS:

- le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.
- Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.

INSTALLATION

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.

- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 8) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 8 en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.
- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.
- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficace.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

REGLAGES

Au terme des réglages ou des préréglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:

- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton «M» (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 12), ou dans le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

Remonter correctement les différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

ROBINETS LUBRIFICATION

Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demander de l'aide technique.

TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec au outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 13 - 13/A) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig. 13/A).

On conseille de bloquer la buse avec énergie.

Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de préréglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange. **Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.**

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	E.E _{GazBrûleurs} *
1	ULTRARAPIDE (DCC AFB)**	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 155 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

***Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EGas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.**

****DCC AFB: Air du bas (fig. 13/A).**

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE	TYPE DE TABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²

ATTENTION !!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra garder le conducteur de terre «B» le plus long par rapport aux conducteurs de phase (fig. 14) et il devra respecter les avertissements indiqués au paragraphe 8.

ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIÉ EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.



En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis à point par du personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales sont disponibles uniquement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise à point nécessaire par la suite doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié.

C'est la raison pour laquelle nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en indiquant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de problème de votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange adéquates et de garantir par conséquent une intervention immédiate et précise. On conseille d'indiquer ces données ci-après de manière à les avoir toujours à portée de la main :

MARQUE:

MODELE:

SERIE:

Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

WAARSCHUWING:

Kinderen jonger dan 3 jaar moeten worden weggehouden, tenzij onder permanent toezicht.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis indien zij het apparaat onder toezicht gebruiken of uitleg gekregen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en over de mogelijke gevaren.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

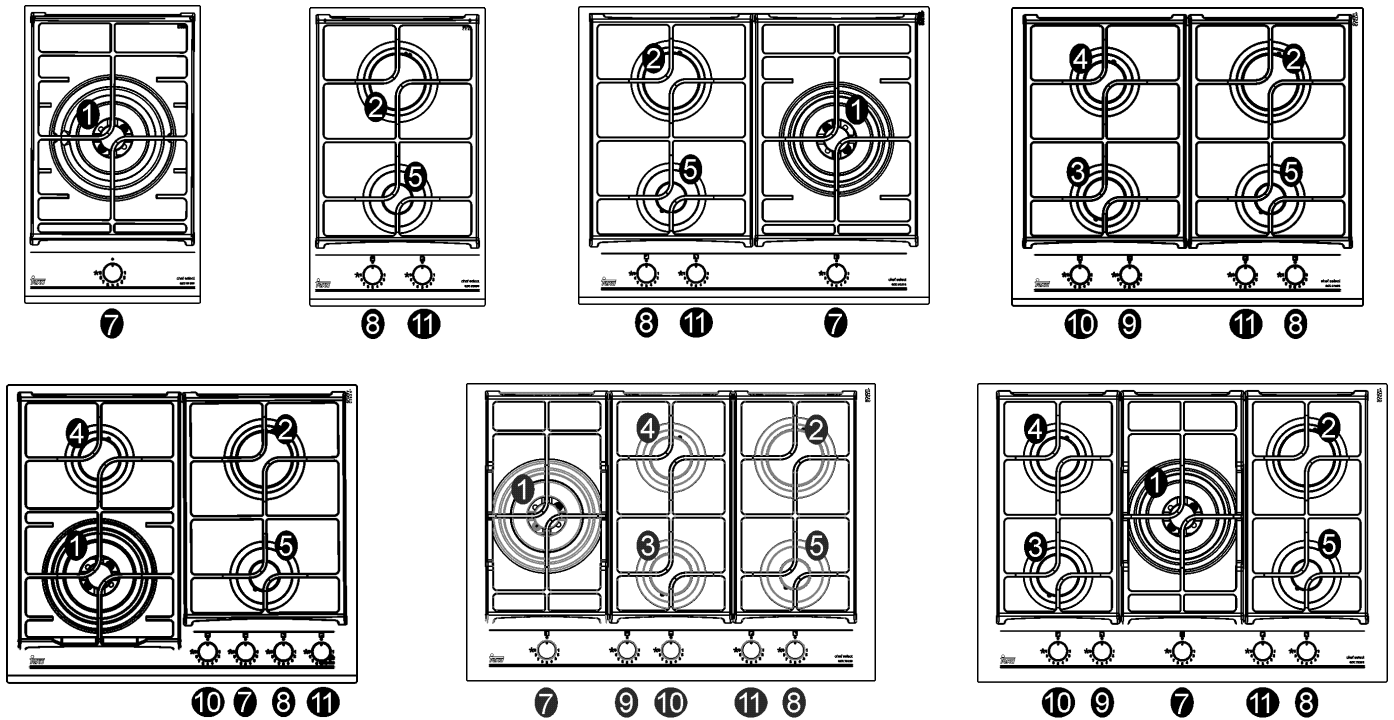
Reiniging of onderhoud door kinderen mag uitsluitend onder toezicht worden uitgevoerd.



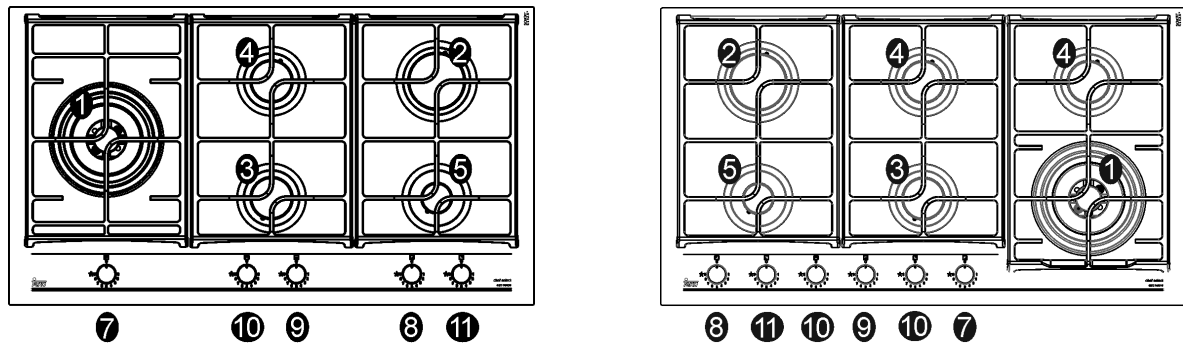
Deze kookplaat is ontworpen om uitsluitend te worden gebruikt als een kooktoestel: elk ander gebruik (zoals het verwarmen van kamers) wordt als oneigenlijk en gevaarlijk beschouwd.

BESCHRIJVING

GZC 64300



GZC 95320



- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 1 Supersnelle gasbrander (*DCC AFB) | van 4000 W |
| 2 Snelle gasbrander | van 2800 W |
| 3 Semi snelle gasbrander verlaagd | van 1400 W |
| 4 Semi snelle gasbrander | van 1750 W |
| 5 Hulpgasbrander | van 1000 W |
| 7 Brander 1 bedieningsknop | |
| 8 Brander 2 bedieningsknoppen | |
| 9 Brander 3 bedieningsknoppen | |
| 10 Brander 4 bedieningsknoppen | |
| 11 Brander 5 bedieningsknoppen | |

***DCC AFB: Lucht van onderaf (afb. 13/B).**

Let op: dit apparaat is uitsluitend gemaakt voor huishoudelijk gebruik en gebruik door een particuliere persoon.



BELANGRIJKE WAARSCHUWING VOOR DE GEBRUIKER:

Tijdens de werking worden de werkoppervlakken van de kookplaat erg heet: houd kinderen uit de buurt!

Waarschuwing:

In het geval van glasbreuk van de kookplaat:

- sluit onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen af en isoleer het apparaat van de stroomtoevoer;
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan;
- gebruik het apparaat niet.

•Belangrijk!

Voor een perfecte installatie, aanpassing of transformatie van de kookplaat voor het gebruik van andere gassen is een **ERKENDE INSTALLATEUR** nodig: wanneer niet aan deze regel wordt voldaan zal de garantie vervallen.

- BELANGRIJK:** Het apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant. De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel aan personen of dieren of materiële schade die wordt veroorzaakt door een onjuiste installatie.
- Als er voor de installatie aanpassingen aan het elektrische systeem van het huis nodig zijn of als het stopcontact onverenigbaar is met de stekker van het apparaat moeten de wijzigingen of vervangingen door een professioneel gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd. Deze persoon moet er met name ook voor zorgen dat de doorsnede van de draden van de contactdoos geschikt is voor het door het apparaat verbruikte vermogen.
- Het gebruik van een gaskooktoestel produceert warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. De ruimte moet daarom goed worden geventileerd, door de natuurlijke luchtopeningen vrij te houden (zie afb. 3) en door activering van de mechanische beluchtingsinrichting (afzuigkap of elektrische ventilator afb. 4 en afb. 5).
- Voor intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan er extra ventilatie nodig zijn. Dit kan worden bereikt door het openen van een raam of door het vermogen van het mechanische afvoersysteem, indien aanwezig, te verhogen.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van het product te veranderen, omdat dit gevaarlijk kan zijn.
- Mocht u dit apparaat niet meer gebruiken (of een oud model vervangen) maak dit dan voordat het wordt afgevoerd, inoperatief, in overeenstemming met de huidige wetgeving inzake de bescherming van de gezondheid en het voorkomen van milieuvervuiling, door gevaarlijke onderdelen onschadelijk te maken, in het bijzonder voor kinderen, die met een afgedankt apparaat zouden kunnen gaan spelen.

•Waarschuwing:

- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten. Gebruik het apparaat niet met blote voeten.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van oneigenlijk, onjuist of onredelijk gebruik.
- Tijdens en direct na het gebruik zijn een aantal delen van de kookplaat zeer heet: vermijd ze aan te raken.
- Zorg er na gebruik van de kookplaat voor dat de knop in de gesloten positie staat en sluit de hoofdkraan van de gastoevoer of gascilinder af
- Als de gaskranen niet correct werken bel dan de Service-afdeling.
- Bewaar de garantieverklaring of het technische informatieblad met het Handboek tijdens de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens.

BELANGRIJK:

Al onze producten voldoen aan de Europese Normen en bijbehorende wijzigingen. Het product voldoet daarom ook aan de eisen van de Europese Richtlijn die van kracht is met betrekking tot:

- elektromagnetische compatibiliteit (EMC);
- elektrische veiligheid (LVD);
- beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen (Rohs);
- ecoDesign (eRp).

Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de sub-regelgeving voor Europese Richtlijnen:
- Verordening (EU) 2016/426.

GEBRUIK

1) BRANDERS

Boven elke knop op het voorpaneel is een diagram gezeefdrukt. Dit diagram geeft aan bij welke brander de knop in kwestie hoort. Nadat de kraan van de gasleiding of de gasfles is geopend, worden de branders opgelicht, zoals hieronder staat beschreven:

- **automatische elektrische ontsteking**

De knop die overeenkomt met de gewenste brander indrukken en rechtsom draaien, totdat het de volledige stand van vol bereikt  (positie 9, afb. 1), daarna de knop ingedrukt houden, de kraan is uitgerust met een schaalverdeling van 9 posities, bij elke klik wordt de vlam gereduceerd, totdat de positie 1, d.w.z. de minimale gastoevoer, is bereikt.

- **Verlichte branders, uitgerust met vlambeveiliging**

De knoppen van de branders die zijn voorzien van een vlambeveiliging moeten rechtsom worden gedraaid, totdat de volledige stand (positie 9, afb. 1) is bereikt en tot stilstand is gekomen. Nu de knop in kwestie ingedrukt houden en de eerder aangegeven handelingen herhalen.

Houd de knop ongeveer 10 seconden nadat de brander is ontstoken ingedrukt.

Volg daarna de instructies voor het gebruik van de kraan, zoals hierboven staat uitgelegd.

Met betrekking tot alle modellen, bij onbedoeld uitgaan van de vlam de ontsteking uitschakelen, door de knop naar de uit-stand te draaien. Tenminste 1 minuut wachten voordat de vlam opnieuw wordt ontstoken.

Hoe de branders te gebruiken

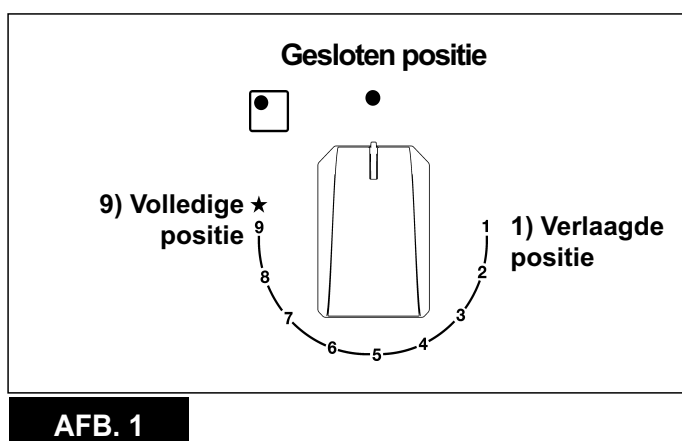
Houd rekening met de volgende indicaties, om het maximale rendement met zo min mogelijk gasverbruik te bereiken:

Brander	Pan Ø in cm
Supersnel	24 ÷ 26
Snel	20 ÷ 22
Semi snel verlaagd	16 ÷ 18
Semi snel	16 ÷ 18
Hulpbrander	10 ÷ 14

- Gebruik geschikte pannen voor elke brander (raadpleeg de onderstaande tabel en afb. 2).
- Wanneer de pan begint te koken, de knop in de verlaagde stand zetten (stand 1, afb. 1).
- Leg altijd een deksel op de pannen.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

Waarschuwingen:

- **branders met vlambeveiliging mogen alleen worden ontstoken wanneer de bijbehorende knop op volledige stand is ingesteld (stand 9, afb. 1).**
- **er kunnen lucifers worden gebruikt om de branders te ontsteken bij een storing.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als de branders worden gebruikt. zorg ervoor dat er geen kinderen in de directe omgeving zijn. Zorg er vooral voor dat de handgrepen van de pan correct worden geplaatst en houd een controle op voedingsmiddelen waarvoor olie en vet nodig is voor de bereiding, omdat deze producten gemakkelijk vlam kunnen vatten.**
- **Gebruik nooit spuitbussen in de buurt van het toestel wanneer het in werking is.**
- **Containers die breder zijn dan het apparaat worden niet aanbevolen.**



REINIGING

BELANGRIJK:

Koppel het apparaat altijd los van het gas- en elektriciteitsnet voordat er reiniging wordt uitgevoerd.

2) GASKOOKPLAAT

Het is zeer belangrijk om het oppervlak kort na elk gebruik te reinigen, wanneer het glas nog lauw is.

De gaskookplaat, de geëmailleerde steelpandrunder, geëmailleerde pitdekseltjes "A", "B" en "C" en de branderkoppen "T" (zie afb. 6 - 6/A) regelmatig reinigen met lauw sop. Ook moeten de pluggen "AC" en de vlamdetectie "TC" (zie afb. 6) worden gereinigd. Reinig ze voorzichtig met een kleine nylon borstel, zoals getoond (zie afb. 6/B) en laat ze volledig drogen.

Niet in de vaatwasser wassen.

Sta niet toe dat er langere tijd resten azijn, koffie, melk, zout water, citroen of tomatensap in contact blijven met de geëmailleerde oppervlakken.

Gebruik geen metalen sponzen, schurend poeder of bijtende sprays.

Waarschuwingen:

voldoe aan de volgende instructies, voordat de onderdelen opnieuw worden gemonteerd:

- controleer of de sleuven van de branderkoppen (zie afb. 6 - 6/A) niet verstopt zijn geraakt met vreemde bestanddelen.
- Controleer of de geëmailleerde branderdop "A - B - C" (afb. 6 - 6/A) correct op de branderkop is geplaatst. Het moet stabiel zijn.
- De pandrunder moet in de juiste centreerpennen (of op het aluminium profiel indien aanwezig) worden geplaatst. Verifiëren van de perfecte stabiliteit.
- De kranen niet forceren als ze moeilijk te openen of te sluiten zijn. Neem contact op met de technische dienst voor reparaties.
- Geen stoomstraal gebruiken om de apparatuur te reinigen.

INSTALLATIE

Technische informatie voor de installateur

Installatie, aanpassing van controles en onderhoud mogen alleen door een erkend installateur worden uitgevoerd.

Het apparaat moet correct worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige wetgeving en de instructies van de fabrikant.

Een foutieve installatie kan leiden tot schade aan personen, dieren of eigendommen, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk worden geacht.

Tijdens de levensduur van het systeem kan de automatische beveiliging of afstelling van inrichtingen op het apparaat alleen worden gewijzigd door de fabrikant of door zijn daartoe erkende dealer.

3) DE GASKOOKPLAAT PLAATSEN

Controleer of het apparaat in een goede conditie is nadat de buitenverpakking en de inwendige omhulsels rond de verschillende losse onderdelen zijn verwijderd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

Houd de verpakkingsmaterialen (karton, zakjes, piepschuim, nagels, enz.) buiten het bereik van kinderen, omdat zij mogelijke bron van gevaar zouden kunnen opleveren.

De afmetingen van de opening in de bovenkant van de modulaire behuizing en waarin de gaskookplaat wordt geïnstalleerd staan aangegeven in afb. 7. Altijd voldoen aan de afmetingen die worden gegeven voor de opening waarin het apparaat wordt verzonken (zie afb. 7).

Het apparaat behoort tot klasse 3 en is daarom onderworpen aan alle bepalingen met betrekking tot dergelijke apparaten.

Opmerking: continu gebruik van de branders kan veroorzaken dat ze van kleur veranderen, vanwege de hoge temperatuur.

INSTALLATIE

4) DE GASKOOKPLAAT VASTZETTEN

TYPE INSTALLATIE: A

De gaskookplaat heeft een speciale afdichting, die verhindert dat er vloeistof in de kast binnendringt. Voldoe strikt aan de volgende instructies om deze afdichting correct toe te passen:

- alle verwijderbare delen van de kookplaat wegnemen.
- Snijd de afdichting in 4 delen van de benodigde lengte, om het op de 4 randen van het kristal te plaatsen.
- Kantel de gaskookplaat en plaats de afdichting "E" (afb. 11/A) correct onder de rand van de kookplaat zelf, zodat de buitenzijde van de afdichting perfect aansluit op de buitenste omtreksrand van het kristal. De uiteinden van de stroken moeten zonder overlapping aan elkaar passen.
- De afdichting gelijkmatig en stevig aan het kristal bevestigen, druk het met de vingers op zijn plaats.
- Plaats de haken in hun respectievelijke posities, gebruik de opening nr. 1 als referentie voor de **zijdelingse** positie (afb. 9) en de opening nr. 2 voor de **achterwaartse** posities (afb. 10).
- Zet de haken "G" vast door middel van de schroeven "F" (afb. 9/A voor **zijdelings** en afb. 10/A voor **achterwaarts**).
- Plaats de kookplaat in de opening van de keukenkast door een bepaald niveau van kracht uit te oefenen, om weerstand van de haken te voorkomen (afb. 9/B voor **zijdelings** en afb. 10/B voor **achterwaarts**). **Zie het schema op pagina 8.**
- Om onbedoeld contact met de oververhitte onderkant van de kookplaat tijdens de werking te voorkomen moet er een houten inzetstuk worden aangebracht, vastgezet met schroeven, tot een minimale afstand van 70 mm vanaf de bovenkant (zie afb. 7).

4/A) DE KOOKPLAAT VASTZETTEN

TYPE INSTALLATIE: B

De gaskookplaat heeft een speciale afdichting, die verhindert dat er vloeistof in de kast binnendringt. Voldoe strikt aan de volgende instructies om deze afdichting correct toe te passen:

- alle verwijderbare delen van de kookplaat wegnemen.
- Snijd de afdichting in 4 delen van de benodigde lengte, om het op de 4 randen van het kristal te plaatsen.
- Kantel de gaskookplaat en plaats de afdichting "E" (afb. 11/A) correct onder de rand van de kookplaat zelf, zodat de buitenzijde van de afdichting perfect aansluit op de buitenste omtreksrand van het kristal. De uiteinden van de stroken moeten zonder overlapping aan elkaar passen.
- De afdichting gelijkmatig en stevig aan het kristal bevestigen, druk het met de vingers op zijn plaats.
- Plaats de kookplaat in de opening in de eenheid en zet deze vast op zijn plaats, met de bijbehorende schroeven "F" van de bevestigingshaken "G" (**zie afb. 11**).
- Om onbedoeld contact met de oververhitte onderkant van de kookplaat tijdens de werking te voorkomen moet er een houten inzetstuk worden aangebracht, vastgezet met schroeven, op een minimale afstand van 70 mm vanaf de bovenkant (zie afb. 7).

Waarschuwing: Sta niet toe dat het glas (A) direct op het werkblad ligt. Het is de metalen onderkant "carter" (B) die in contact moet blijven met het werkblad (zie afb. 11/B).

INSTALLATIE

5) VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Het is essentieel om ervoor te zorgen dat de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd permanent wordt geventileerd, zodat het apparaat zelf correct kan werken. Het volume van de benodigde hoeveelheid lucht die nodig is voor regelmatige gasverbranding en ventilatie van de betreffende ruimte mag niet minder dan 20 m³ zijn. De lucht moet natuurlijk stromen via permanente openingen in de wanden van de betreffende ruimte. Deze openingen moeten de rook naar buiten ventileren en hun doorsnede moet ten minste 100 cm² zijn (zie afb. 3). De constructie van de openingen moet ervoor zorgen dat de openingen nooit kunnen worden geblokkeerd. Indirecte ventilatie van lucht vanuit een andere kamer is ook toegestaan, met strikte inachtneming van de bepalingen

Let op: als de branders van de kookplaat geen thermokoppelbeveiliging hebben moet de ventilatieopening een minimale doorsnede van 200 cm² hebben.

6) LOCATIE EN BELUCHTING

Gaskooktoestellen moeten altijd hun verbrandingsgassen afstoten door middel van kappen. Deze moeten worden aangesloten op rookkanalen, schoorstenen of rechtstreeks naar buiten. Als het niet mogelijk is om een kap te installeren kan er een elektrische ventilator worden geïnstalleerd op een raam of op een gevelbekleding aan de buitenkant (zie afb. 4). Dit moet worden geactiveerd op hetzelfde moment als het apparaat (zie afb. 5), zolang de specificaties in de geldende bepalingen maar strikt worden nageleefd.

7) GASAANSLUITING

Controleer voordat het apparaat wordt aangesloten of de gegevens op het etiket op de onderzijde van de kookplaat overeenkomen met die van het gas- en elektriciteitsnet in de woning. Een etiket op het apparaat geeft de regulerende voorwaarden aan: gastype en werkdruk. De gasaansluiting moet voldoen aan de relevante normen en bepalingen die van kracht zijn.

Als er gas wordt toegevoerd via leidingen, the moet het apparaat worden aangesloten op het gastoevoersysteem:

- met een stijve stalen buis. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit draadfittingen, in overeenstemming met de normen.
- Met koperen buis. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit verbindingstukken met mechanische afdichtingen.

- Met naadloze flexibele roestvrijstalen buis. De lengte van de buis moet hoogstens 2 meter zijn en de afdichtingen moeten voldoen aan de normen

Wanneer het gas wordt toegevoerd door een fles moet het apparaat worden gevoed door een drukregelaar, overeenkomstig de bepalingen die van kracht zijn en moet het worden aangesloten:

- met een koperen buis. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit verbindingstukken met mechanische afdichtingen.
- Met naadloze flexibele roestvrijstalen buis. De lengte van de buis moet hoogstens 2 meter zijn en de afdichtingen moeten voldoen aan de normen. Het is raadzaam om de speciale adapter op de flexibele buis aan te brengen. Deze is gemakkelijk verkrijgbaar in winkels en vergemakkelijkt het aansluiten op de slangnippel van de drukregelaar op de fles.
- Met rubberen slang, in overeenstemming met de normen. De diameter van deze slang moet 8 mm zijn en de lengte mag niet minder dan 400 mm en maximaal 1500 mm zijn. Het moet stevig aan de slangnippel worden bevestigd, met behulp van de veiligheidsklem die door normen worden gespecificeerd.

Waarschuwingen:

Denk er aan dat het verbindingstuk van de gasinlaat op het apparaat een 1/2" gas parallel mannelijk type is, volgens de ISO 228-1 normen.

Het plaatsen van de roestvrijstalen buis en rubberen slang moet ervoor zorgen dat het nooit mogelijk is om de bewegende delen van de inbouwkast (bijv. laden) aan te raken. Bovendien mag het niet door compartimenten gaan die kunnen worden gebruikt voor opslagdoeleinden.

Bij gebruik van een rubberen slang is het noodzakelijk om te voldoen aan de volgende instructies:

- ***Er mag geen deel van de buis in staat kunnen zijn om delen aan te raken waarvan de temperatuur meer is dan 90 °C.***
- ***De buis mag niet worden getrokken of gedraaid, gesmoord of scherp verbogen.***
- ***Het mag niet in aanraking met scherpe randen of hoeken komen.***
- ***Het moet gemakkelijk zijn om de gehele buislengte te inspecteren, om de toestand van slijtage te controleren.***
- ***De buis moet worden vervangen binnen de datum die op de buis staat gedrukt.***

INSTALLATIE

8) ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting van het apparaat moet in overeenstemming met de bepalingen en de geldende normen worden uitgevoerd.

Controleer voordat het apparaat wordt aangesloten of:

- de spanning overeenkomt met de op de specificatieplaat getoonde waarde en of de doorsnede van de draden van het elektrische systeem bestand zijn tegen de lading, die ook op de typeplaat staat aangegeven.
- Het elektrisch vermogen van de netvoeding en stopcontacten geschikt zijn voor het maximum vermogen van het apparaat (raadpleeg het gegevenslabel dat is aangebracht op de onderzijde van het gaskooktoestel).
- Het stopcontact of het systeem beschikt over een efficiënte aarding, in overeenstemming met de bepalingen en de geldende normen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor het niet naleven van deze bepalingen.

Als het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet door middel van een stopcontact:

- een standaard plug "C" (afb. 8) aanbrengen, geschikt voor de lading die op het gegevenslabel op de kabel staat aangegeven. De draden aansluiten volgens onderstaande afbeelding 8, let op dat de volgende overeenkomsten in acht worden genomen:

Letter L (onder stroom) = bruine draad;

Letter N (neutraal) = blauwe draad;

Geaard symbool  = groen - gele draad.

- De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat geen enkel deel ervan in staat is om een temperatuur van 90 °C te bereiken.
- Gebruik nooit reductors, adapters of shunts voor aansluiting, omdat deze valse contacten kunnen creëren en kunnen leiden tot gevaarlijke oververhitting.
- De uitlaat moet toegankelijk zijn na het inbouwen. ***Als het apparaat rechtstreeks is aangesloten op het elektriciteitsnet:***
- installeer een meerpolige stroomonderbreker tussen het apparaat en het elektriciteitsnet. Deze vermogensschakelaar moet afmetingen hebben die in overeenstemming zijn met de huidige voorschriften voor installatie.
- Denk er aan dat de aarddraad niet mag worden onderbroken door de vermogensschakelaar.
- Voor optimale veiligheid kan de elektrische aansluiting ook worden beschermd door een differentiële vermogensschakelaar met hoge gevoeligheid.

REGULATION

Het wordt sterk aangeraden om de betreffende geel-groene aardedraad vast te zetten aan een efficiënt aardingssysteem.

Voordat er onderhoud op het elektrische gedeelte van het apparaat wordt uitgevoerd moet het absoluut worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Het apparaat altijd loskoppelen van het hoofdstroomnet voordat er afstellingen worden uitgevoerd. Alle afdichtingen moeten door de technicus aan het einde van eventuele aanpassingen of regelingen worden vervangen.

onze branders hebben geen afstelling van de primaire lucht nodig.

9) KRANEN

Aanpassing "verlaagd recht"

- Schakel de brander in en zet de betreffende knop op de stand "Verlaagd recht" (kleine vlam afb. 1).
- Verwijder de knop "M" (afb. 12 en 12/A) van de kraan, door eenvoudig op de staaf te drukken. De bypass voor minimale frequentieregulatie kan zijn: naast de kraan (afb. 12) of in de schacht. In elk geval kan het, om toegang tot de regulering, worden gedaan door een kleine schroevendraaier "D" naast de kraan (afb. 12) of in de opening "C" in de schacht van de kraan (afb. 12/A) aan te brengen. Draai de schroef van de gashendel naar rechts of links, totdat de brandervlam adequaat is geregeld op de stand "Verlaagd recht".

De vlam mag niet te laag zijn: de laagste kleine vlam moet continu en gelijkmatig zijn. De verschillende onderdelen opnieuw monteren.

KRANEN SMEREN
Mocht er een kraan moeten worden vergrendeld, niet forceren en om technische bijstand inroepen.

Het is duidelijk dat alleen branders die werken met G20 gas de hierboven genoemde aanpassingen moeten ondergaan. De schroef moet volledig worden vergrendeld wanneer de branders werken met G30 en G31 (rechtsom).

OMZETTINGEN

10) INJECTORS VERVANGEN

De branders kunnen worden aangepast aan verschillende soorten gas, door het monteren van injectoren die geschikt zijn voor het type gas in kwestie. Om dit te doen eerst de bovenkanten van de brander verwijderen met behulp van een geschikt gereedschap. Schroef nu de injector los (zie afb. 13 - 13/A) en breng in plaats daarvan een injector aan die overeenkomt met het gebruikte type gas.

Verwijder voor toegang tot de injector in supersnelle branders met DCC AFB, de klep van de injector "A" (afb. 13/A).

Het is raadzaam om de injector stevig op zijn plaats vast te draaien.

Nadat de injectoren zijn vervangen moeten de branders worden geregeld, zoals uitgelegd in de punten 9.

De monteur moet de verzegeling op de regulerende of voorregulerende inrichtingen resetten.

De envelop met de injectoren en de labels kan worden opgenomen in de kit, of ter beschikking worden gesteld aan de bevoegde klantenservice.

Voor het gemak staan in de tabel van de nominale waarde ook de warmte ingangen van de branders, de diameter van de injectoren en de werkdrukken van de verschillende soorten gas.

TABEL

BRENNER		GAS	BETRIEBSDRUK	WÄRME-LEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER	WÄRMELEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG			mbar	g/h		l/h	1/100 mm	Min.
1	SUPERSNEL (DCC AFB)**	G30 - BUTAAN G31 - BUTAAN G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	54,3 %
2	SNEL	G30 - BUTAAN G31 - BUTAAN G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	59,8 %
3	SEMI SNEL BEPERKT	G30 - BUTAAN G31 - BUTAAN G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	57,8 %
4	SEMI SNEL	G30 - BUTAAN G31 - BUTAAN G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,2 %
5	HULPGASBRANDER	G30 - BUTAAN G31 - BUTAAN G20 - ERDGAS	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

**In overeenstemming met Verordening nr 66/2014 EU,-maatregelen voor de uitvoering van de Richtlijn 2009/125/EG zijn de de prestaties (eegasbrander) berekend overeenkomstig EN 30-2-1 en laatste herziening met de G20.*

****DCC AFB: Lucht vanaf de onderkant (afb. 13/A).**

ONDERHOUDSBEURTEN

SOORT KABEL EN DOORSNEDEN

TYPE KOOKPLAAT	TYPE KABEL	EENFASIGE STROOMTOEVOER
Gaskookplaat	H05 RR - F	Doorsnede 3 x 0,75 mm ²

LET OP!!!

Wanneer de voedingskabel is vervangen moet de installateur de aarddraad (B) langer laten dan de fasegeleiders (afb. 14) en zich houden aan de aanbevelingen die worden gegeven in paragraaf 8.

WAARSCHUWING: Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door bevoegde personen.



Bij een storing of snede in de kabel van de kabel weggaan en deze niet aanraken. Bovendien moet de inrichting worden losgekoppeld en niet ingeschakeld zijn. Bel het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om het probleem op te lossen.

TECHNISCHE BIJSTAND EN RESERVEONDERDELEN

Dit apparaat wordt voordat het de fabriek verlaat getest en afgesteld door deskundig en gespecialiseerd personeel, om de beste prestaties te garanderen.

Eventuele reparaties of aanpassingen die daarna nodig kunnen zijn mogen alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd, met de grootst mogelijke zorg en aandacht.

Om deze reden altijd contact onemen met uw dealer of ons dichtstbijzijnde After Sales Servicecentrum, wanneer er reparaties of aanpassingen nodig zijn, met vermelding van de aard van de storing en het model van het apparaat dat in uw bezit is.

Houd er ook rekening mee dat de originele onderdelen alleen verkrijgbaar zijn bij onze After Sales Servicecentra en erkende verkooppunten.

De bovenstaande gegevens staan afgedrukt op het gegevenslabel op het onderste deel van het apparaat en op het verpakkingslabel.

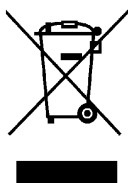
De bovenstaande informatie geeft de technische assistent de mogelijkheid om reserveonderdelen en interventie te verkrijgen. Wij stellen voor om de onderstaande tabel in te vullen.

Merk:

Model:

Series:

Bewaar de garantieverklaring of het technische informatieblad met het Handboek tijdens de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens.



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Deze richtlijn is het kader van Europees-brede geldigheid voor retourneren en hergebruik van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur.

WARNUNG:

Kinder unter 8 Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt ist. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen nur verwendet werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Geräts informiert wurden und die Gefahren kennen.

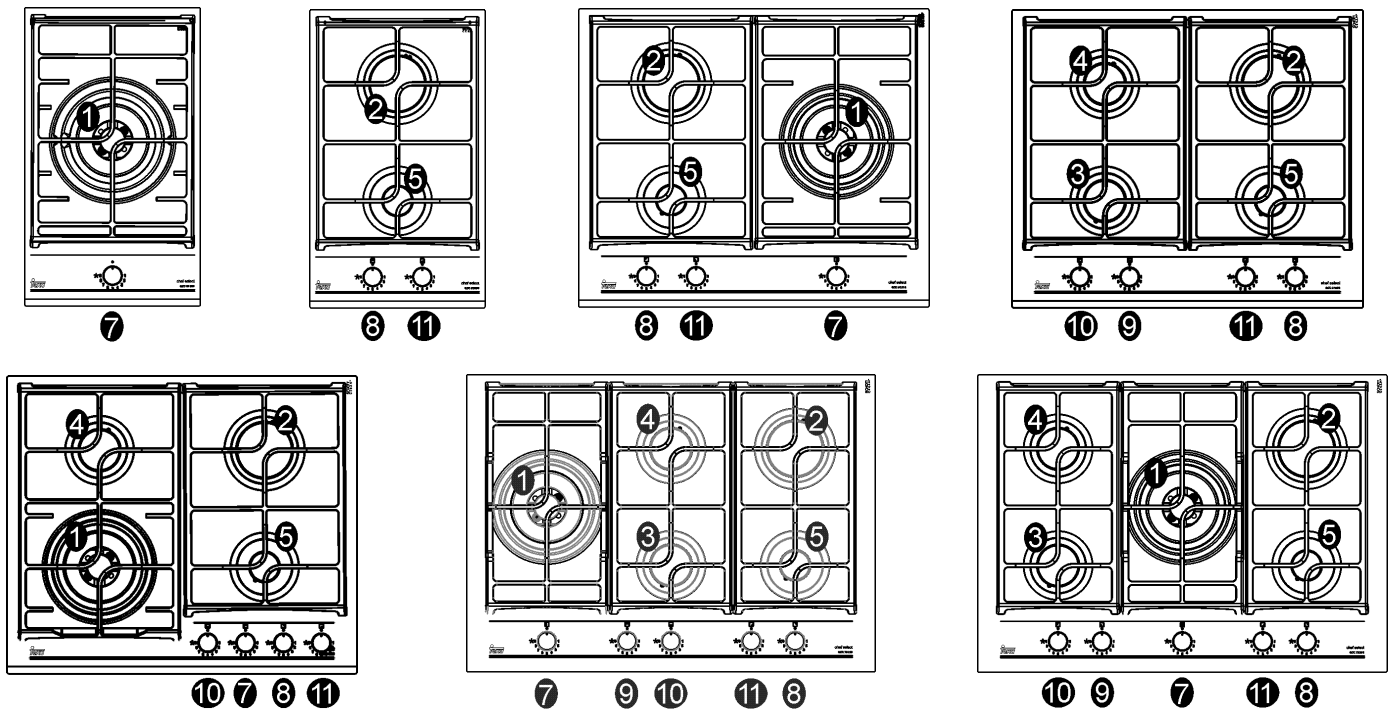
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



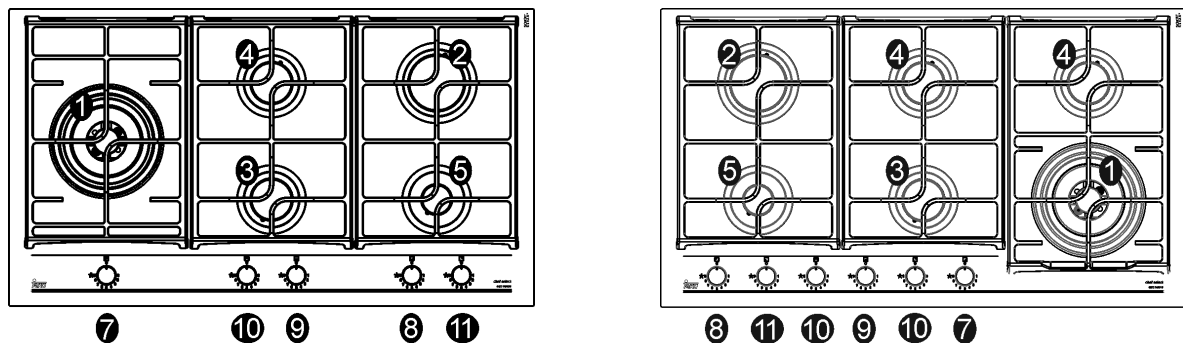
Dieses Kochfeld ist ausschließlich zum Gebrauch als Kochgerät vorgesehen. Jede andere Verwendung (z.B. Heizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.

BESCHREIBUNG

GZC 64300



GZC 95320



- 1 Ultraschneller Gasbrenner (*DCC AFB)
- 2 Schneller Gasbrenner
- 3 Halbschneller Gasbrenner reduziert
- 4 Halbschneller Gasbrenner
- 5 Hilfgasbrenner
- 7 Brenner Nr 1 Bedienknopf
- 8 Brenner Nr 2 Bedienknopf
- 9 Brenner Nr 3 Bedienknopf
- 10 Brenner Nr 4 Bedienknopf
- 11 Brenner Nr 5 Bedienknopf

- von 4000 W
- von 2800 W
- von 1400 W
- von 1750 W
- von 1000 W

*DCC AFB: Luft von unten (Abb. 13/B).

Achtung: Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch hergestellt und ist für den privaten Gebrauch bestimmt.



WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Während des Betriebs werden die Arbeitsflächen des Kochbereichs sehr heiß: Kinder fernhalten!

Vorsicht:

Im Falle eines Glasbruchs der Heizplatte:

- Schalten Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Die Oberfläche des Geräts nicht berühren.
- Das Gerät nicht verwenden.

Wichtig!

Für eine einwandfreie Installation, Einstellung oder Umwandlung des Kochfelds zur Verwendung anderer Gase muss ein QUALIFIZIERTER INSTALLATEUR beauftragt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Regel erlischt die Garantie.

- **Wichtig:** Das Gerät muss gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch eine fehlerhafte Installation verursacht werden.
- Wenn für die Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage erforderlich sind oder die Steckdose nicht mit dem Netzstecker des Geräts kompatibel ist, lassen Sie Änderungen oder einen Austausch nur von einer fachkundigen Person durchführen. Diese Person muss insbesondere auch sicherstellen, dass der Kabelabschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
- Die Verwendung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es installiert ist, Wärme und Feuchtigkeit. Der Raum muss daher gut belüftet werden, indem die natürlichen Belüftungsöffnungen freigehalten werden (siehe Abb. 3) und die mechanische Belüftungsvorrichtung (Absaughaube oder elektrischer Ventilator Abb. 4 und Abb. 5) aktiviert wird.
- Bei intensiver und längerer Verwendung des Geräts ist möglicherweise eine zusätzliche Belüftung erforderlich. Dies kann durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhen der Leistung des mechanischen Absaugsystems, falls installiert, erreicht werden.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Produkts zu ändern, da dies gefährlich sein kann.
- Wenn Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen (oder ein altes Modell ersetzen), machen Sie es vor der Entsorgung in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen zum Schutz der Gesundheit und zur Vorbeugung von Umweltverschmutzung funktionsunfähig, indem Sie insbesondere gefährliche Teile unschädlich machen für Kinder, die mit einem unbeaufsichtigtem Gerät spielen könnten.

Vorsicht:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen. Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch entstehen.
- Während und unmittelbar nach dem Betrieb sind einige Teile des Kochfelds sehr heiß: Vermeiden Sie es, diese Teile zu berühren.
- Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch des Kochfelds, dass der Knopf in der geschlossenen Position ist, und schließen Sie den Haupthahn der Gasversorgung oder der Gasflasche.
- Wenn die Gashähne nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
- Bewahren Sie das Garantiezertifikat oder das Datenblatt mit der Bedienungsanleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf. Es enthält wichtige technische Daten.

Wichtig:

Alle unsere Produkte entsprechen den europäischen Normen und entsprechenden Änderungen. Das Produkt entspricht daher den Anforderungen der europäischen Richtlinien in Bezug auf:

- elektromagnetische Verträglichkeit (EMV);
- elektrische Sicherheit (Niederspannungsrichtlinie);
- Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS);
- ecoDesign (eRp).

Das Gerät entspricht den Bestimmungen der untergeordneten Verordnungen für europäische Richtlinien:

- Verordnung (EU) 2016/426.

GEBRAUCH

1) BRENNER

Über jedem Knopf auf der Vorderseite ist ein Diagramm aufgedruckt. Dieses Diagramm gibt an, welchem Brenner der betreffende Knopf entspricht. Nachdem Sie die Gasleitung oder den Gasflaschenhahn geöffnet haben, zünden Sie die Brenner wie folgt:

- automatische elektrische Zündung

Drücken und drehen Sie den Knopf, der dem gewünschten Brenner entspricht, gegen den Uhrzeigersinn, bis er die volle Einschaltposition erreicht  (Position 9 Abb. 1). Drücken Sie dann den Knopf. Der Hahn ist mit einer Skala von 9 Positionen ausgestattet, bei jedem Klicken wird die Flamme reduziert, bis Sie die Position 1 erreichen, d.h. die minimale Gaszufuhr.

- Zünden von Brennern mit Flammenwächter

Die Drehknöpfe der Brenner mit Flammenwächter müssen gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, bis sie die volle Einschaltposition (Position 9, Abb. 1) erreichen und zum Stillstand kommen. Drücken Sie nun den entsprechenden Knopf und wiederholen Sie die zuvor beschriebenen Vorgänge.

Halten Sie den Knopf nach dem Zünden des Brenners etwa 10 Sekunden lang gedrückt.

Befolgen Sie dann die oben beschriebenen Anweisungen zur Verwendung des Hahns.

Schalten Sie bei allen Modellen die Zündung aus, wenn die Flamme versehentlich gelöscht wird, indem Sie den Knopf in die Position „Aus“ drehen. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie die Flamme wieder entzünden.

Verwendung des Brenners

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um maximale Effizienz bei geringstmöglichem Gasverbrauch zu erzielen:

- Verwenden Sie für jeden Brenner geeignete Töpfe (siehe folgende Tabelle und Abb. 2).

Brenner	Topf Ø in cm
Ultrarapid	24 ÷ 26
Schnell	20 ÷ 22
Semirapid reduziert	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Hilfsbrenne	10 ÷ 14

- Wenn der Topf zum Kochen kommt, stellen Sie den Drehknopf auf die reduzierte Position (Position 1, Abb. 1).
- Legen Sie immer einen Deckel auf die Töpfe.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit flachem Boden.

WARNUNGEN:

- **Brenner mit Flammenwächter dürfen nur gezündet werden, wenn der entsprechende Knopf auf der vollständig eingeschalteten Position steht (Position 9, Abb. 1).**
- **Streichhölzer können verwendet werden, um die Brenner bei einem Stromausfall zu zünden.**
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn die Brenner benutzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder in der Nähe befinden. Achten Sie insbesondere auf die richtige Position der Topfgriffe und achten Sie auf Lebensmittel, die zum Garen Öl und Fett benötigen, da sich diese Produkte leicht entzünden können.**
- **Verwenden Sie niemals Sprühdosen in der Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist.**
- **Behälter, die breiter als das Gerät sind, werden nicht empfohlen.**

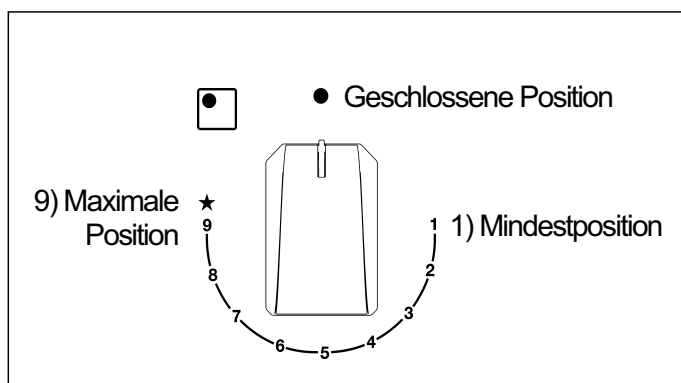


ABB. 1

REINIGUNG

Wichtig:

Trennen Sie das Gerät immer vom Gas- und Stromnetz, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

2) GASHERD

Es ist sehr wichtig, die Oberfläche kurz nach jedem Gebrauch zu reinigen, wenn das Glas noch lauwarm ist.

Waschen Sie den Gasherd, den emaillierten Stahltopf, die emaillierten Brennerdeckel „A“, „B“ und „C“ sowie die Brennerköpfe „T“ (siehe Abb. 6 - 6/A) regelmäßig mit lauwarmem Seifenwasser. Außerdem sollten die Kappen „AC“ und Flammenwächter „TC“ gereinigt werden (siehe Abb. 6). Reinigen Sie sie vorsichtig mit einer kleinen Nylonbürste (siehe Abb. 6/B) und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Nicht in der Spülmaschine waschen.

Achten Sie darauf, dass Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronensaft oder Tomatensaft nicht über längere Zeit mit den emaillierten Oberflächen in Kontakt kommen.

Verwenden Sie keine Metallschwämme, Pulverschleifmittel oder ätzenden Sprays.

WARNUNGEN:

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen, bevor Sie die Teile wieder montieren:

- **Stellen Sie sicher, dass die Schlitze der Brennerköpfe (siehe Abb. 6 - 6/A) nicht durch Fremdkörper verstopft sind.**
- **Überprüfen Sie, dass der emaillierte Brennerdeckel „A - B - C“ (Abb. 6 - 6/A) richtig auf dem Brennerkopf sitzt. Er muss stabil sein.**
- **Der Topfaufsatz muss in die entsprechenden Zentrierstifte (oder auf das Aluminiumprofil, falls vorhanden) eingesetzt werden. Überprüfung der perfekten Stabilität.**
- **Die Hähne nicht mit Gewalt öffnen oder schließen, wenn dies schwierig ist. Wenden Sie sich für Reparaturen an den technischen Kundendienst.**
- **Verwenden Sie keine Dampfstrahler zur Reinigung der Geräte.**

INSTALLATION

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Installation, Einstellungen der Steuerung und Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Das Gerät muss ordnungsgemäß in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.

Während der Lebensdauer der Anlage dürfen die automatischen Sicherheits- oder Regeleinrichtungen am Gerät nur vom Hersteller oder seinem autorisierten Händler geändert werden.

3) INSTALLATION DES GASHERDS

Überprüfen Sie, ob das Gerät in gutem Zustand ist, nachdem Sie die Außenverpackung und die Innenverpackung von den verschiedenen losen Teilen entfernt haben. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Pappe, Beutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) niemals in Reichweite von Kindern, da sie zu potenziellen Gefahrenquellen werden können.

Die Maße der Öffnung, die oben im modularen Schrank angebracht ist und in die der Gasherd eingebaut werden soll, sind in Abbildung 7 angegeben. Beachten Sie immer die Maße der Bohrung, in die das Gerät eingebaut werden soll (siehe Abb. 7).

Das Gerät gehört zur Klasse 3 und unterliegt daher allen Bestimmungen, die in den Bestimmungen für solche Geräte festgelegt sind.

Hinweis: Bei ständigem Gebrauch können die Brenner aufgrund der hohen Temperatur ihre Farbe ändern.

INSTALLATION

4) BEFESTIGUNG DES GASHERDS

INSTALLATIONS TYP: A

Der Gasherdd hat eine spezielle Dichtung, die das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank verhindert. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen genau, um diese Dichtung richtig anzubringen:

- Nehmen Sie alle beweglichen Teile des Kochfelds ab.
- Schneiden Sie die Dichtung in 4 Teile der erforderlichen Länge, um sie an den 4 Kanten des Glas zu positionieren
- Drehen Sie das Gaskochfeld um und positionieren Sie die Dichtung „E“ (Abb. 11/A) korrekt unter der Kante des Gaskochfelds, so dass die Außenseite der Dichtung perfekt zur äußeren Umfangskante des Glases passt. Die Enden der Streifen müssen ohne Überlappung zusammenpassen.
- Befestigen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher am Glas, indem Sie sie mit den Fingern festdrücken.
- Platzieren Sie die Haken in ihrer jeweiligen Position, verwenden Sie das Loch Nr. 1 als Referenz für die Position seitlich (Abb. 9) und Loch Nr. 2 für Positionen hinten (Abb. 10).
- Sichern Sie die Haken „G“ mit den Schrauben „F“ (Abb. 9/A für seitlich und Abb. 10/A für hinten).
- Setzen Sie das Kochfeld mit einem gewissen Kraftaufwand in das Loch des Küchenschanks ein, um den Widerstand der Haken zu überwinden (Abb. 9/B für **seitlich** und Abb. 10/B für hinten). **Siehe das Diagramm auf Seite 8.**
- Um eine versehentliche Berührung des überhitzten Kochfeldbodens während der Arbeit zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 70 mm von der Oberseite angebracht werden (siehe Abb. 7).

4/A) BEFESTIGUNG DES GASHERDS

INSTALLATIONS TYP: B

Der Gasherdd hat eine spezielle Dichtung, die das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank verhindert. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen genau, um diese Dichtung richtig anzubringen:

- Nehmen Sie alle beweglichen Teile des Kochfelds ab.
- Schneiden Sie die Dichtung in 4 Teile der erforderlichen Länge, um sie an den 4 Kanten des Glas zu positionieren.
- Drehen Sie das Gaskochfeld um und positionieren Sie die Dichtung „E“ (Abb. 11/A) korrekt unter der Kante des Gaskochfelds, so dass die Außenseite der Dichtung perfekt zur äußeren Umfangskante des Glases passt. Die Enden der Streifen müssen ohne Überlappung zusammenpassen.
- Befestigen Sie die Dichtung gleichmäßig und sicher am Glas, indem Sie sie mit den Fingern festdrücken.
- Setzen Sie das Kochfeld in die Öffnung im Gerät ein und befestigen Sie es mit den entsprechenden Schrauben „F“ der Befestigungshaken „G“ (**siehe Abb. 11**).
- Um eine versehentliche Berührung des überhitzten Kochfeldbodens während der Arbeit zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 70 mm von der Oberseite angebracht werden (siehe Abb. 7).

SCHMIERUNG DER HÄHNE
Sollte ein Hahn blockiert sein,
wenden Sie keine Gewalt an und
bitten Sie um technische

Vorsicht: Lassen Sie das Glas (A) nicht direkt auf der Arbeitsplatte liegen. Das Metallboden-„Gehäuse“ (B) muss mit der Arbeitsplatte in Kontakt sein (siehe Abb. 11/B).

INSTALLATION

5) RAUMLÜFTUNG

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Raum, in dem das Gerät installiert ist, ständig belüftet ist, damit das Gerät selbst ordnungsgemäß funktioniert. Die erforderliche Luftmenge entspricht der Menge, die für die reguläre Verbrennung und Belüftung des betreffenden Raums erforderlich ist und deren Volumen mindestens 20 m³ betragen darf. Luft muss natürlich durch permanente Öffnungen in den Wänden des betreffenden Raums strömen. Diese Öffnungen müssen die Dämpfe ins Freie leiten und einen Querschnitt von mindestens 100 cm² haben (siehe Abb. 3). Die Konstruktion der Öffnungen muss sicherstellen, dass die Öffnungen selbst niemals blockiert werden. Eine indirekte Belüftung mit Luft, die aus einem angrenzenden Raum gezogen wird, ist unter strikter Einhaltung der geltenden Bestimmungen ebenfalls zulässig.

VORSICHT: Wenn die Brenner des Kochfelds ohne Sicherheitsthermoelement in Betrieb sind, muss der Lüftungsauslass einen Mindestquerschnitt von 200 cm² haben.

6) LAGE UND BELÜFTUNG

Gaskochgeräte müssen ihre Verbrennungsgase immer durch Abzugshauben entsorgen. Diese müssen an Abzüge, Schornsteine oder direkt von außen angeschlossen werden. Wenn eine Haube nicht installiert werden kann, kann ein elektrischer Ventilator an einem Fenster oder an einer nach außen gerichteten Wand installiert werden (siehe Abb. 4). Dieser muss gleichzeitig mit dem Gerät aktiviert werden (siehe Abb. 5), und unter strikter Einhaltung der Angaben in den geltenden Bestimmungen.

7) GASANSCHLUSS

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gaskochfelds angegebenen Werte mit denen des Gas- und Stromnetzes im Haushalt übereinstimmen.

Ein Etikett auf dem Gerät gibt die Regelbedingungen an: Gasart und Arbeitsdruck. Der Gasanschluss muss den geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.

Wenn Gas durch Leitungen zugeführt wird, the muss das Gerät an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden:

- mit einem starren Stahlrohr. Die Verbindungen dieses Rohres müssen aus normgerechten Verschraubungen bestehen.
- Mit Kupferrohr. Die Verbindungen dieses Rohres müssen aus Anschlüssen mit Gleitringdichtungen bestehen.

- Mit nahtlosem, flexiblem Edelstahlrohr. Die Länge dieses Rohres darf höchstens 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den Normen entsprechen.

Wenn das Gas aus einer Flasche geliefert wird, muss das Gerät mit einem Druckregler befüllt werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht, und muss angeschlossen sein:

- Mit einem Kupferrohr. Die Verbindungen dieses Rohres müssen aus Anschlüssen mit Gleitringdichtungen bestehen.
- Mit nahtlosem, flexiblem Edelstahlrohr. Die Länge dieses Rohres darf höchstens 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den Normen entsprechen. Es wird empfohlen, den speziellen Adapter auf das flexible Rohr aufzubringen. Dieser ist im Handel erhältlich und erleichtert den Anschluss an den Schlauchnippel des Druckreglers an der Flasche
- Mit normgerechtem Gummischlauch. Der Durchmesser dieser Schlauchleitung muss 8 mm betragen und die Länge darf nicht weniger als 400 mm und nicht mehr als 1500 mm betragen. Sie muss mit der in den Normen festgelegten Sicherheitsklemme fest am Schlauchnippel befestigt werden.

WARNUNGEN:

Denken Sie daran, dass der Gaseinlassanschluss am Gerät ein paralleler 1/2"-Gassteckertyp gemäß ISO 228-1 ist.

Die Installation von Edelstahlrohren und Gummischläuchen muss sicherstellen, dass bewegliche Teile des Einbauschranks (z.B. Schubladen) niemals berührt werden können. Außerdem dürfen sie nicht durch Fächer gelangen, die für Lagerzwecke verwendet werden könnten.

Bei Verwendung einer Gummischlauchleitung sind unbedingt folgende Hinweise zu beachten:

- **Kein Teil des Rohrs darf Teile berühren können, deren Temperatur 90°C überschreitet.**
- **Das Rohr darf nicht gezogen oder verdreht, gedrosselt oder fest gebogen werden.**
- **Es darf nicht mit scharfen Kanten oder Ecken in Berührung kommen.**
- **Es muss einfach sein, die gesamte Rohrlänge zu inspizieren, um den Verschleißzustand zu überprüfen.**
- **Das Rohr muss innerhalb des auf dem Rohr angegebenen Datums ausgetauscht werden.**

INSTALLATION

8) ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Die elektrischen Anschlüsse des Gerätes müssen gemäß den geltenden Bestimmungen und Normen ausgeführt werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts Folgendes:

- Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert und der Abschnitt der Kabel der elektrischen Anlage kann die Last tragen, die auch auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die elektrische Kapazität des Stromnetzes und die Stromstärke des Geräts sind auf der Unterseite des Gaskochfelds angegeben (siehe Typenschild auf der Unterseite des Gaskochfelds).
- Die Steckdose oder das System verfügt über eine wirksame Erdung gemäß den geltenden Bestimmungen und Normen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen ab.

Wenn das Gerät über eine Steckdose an das Stromnetz angeschlossen ist:

- Bringen Sie einen Standardstecker "C" (Abb. 8) an, der auf dem Typenschild des Kabels angegebenen Last entspricht. Verlegen Sie die Kabel gemäß Abbildung 8 und achten Sie dabei auf die folgenden Übereinstimmungen:

Buchstabe L (stromführend) = brauner Draht;

Buchstabe N (Neutralleiter) = blaues Kabel;

Erdungssymbol  = grünes - gelbes Kabel.

- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass kein Teil davon eine Temperatur von 90°C erreichen kann.
- Verwenden Sie niemals Reduzierstücke oder Adapter von Ableitungen zum Anschließen, da dies zu Fehlkontakten und einer gefährlichen Überhitzung führen kann.
- Die Steckdose muss nach dem Einbau zugänglich sein

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist:

- Installieren Sie einen allpoligen Leistungsschalter zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Dieser Leistungsschalter sollte gemäß den geltenden Installationsvorschriften dimensioniert sein.
- Denken Sie daran, dass das Erdungskabel nicht vom Leistungsschalter unterbrochen werden darf.

EINSTELLUNG

- Zur optimalen Sicherheit kann der elektrische Anschluss auch durch einen hochempfindlichen Differentialschutzschalter geschützt werden.

Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an einem effizienten Erdungssystem zu befestigen.

Vor jeder Wartung am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Einstellungen vorgenommen werden. Alle Dichtungen müssen am Ende jeglicher Einstellungen oder Vorschriften vom Techniker ausgetauscht werden.

Unsere Brenner erfordern keine Primärluftregulierung.

9) HÄHNE

Position der „reduzierten Menge“

- Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den entsprechenden Knopf in die Position „Reduzierte Menge“ (kleine Flamme Abb. 1).
- Entfernen Sie den Knopf „M“ (Abb. 12 und 12/A) des Hahns, der einfach auf seine Stange gedrückt wird. Die Umgehung für die Minimalmengenregulierung kann wie folgt sein: neben dem Hahn (Abb. 12) oder innerhalb des Schachts. In jedem Fall kann der Zugang zur Einstellung durch Einführen eines kleinen Schraubendrehers "D" neben dem Hahn (Abb. 12) oder in das Loch "C" im Schaft des Hahns (Abb. 12/A) erfolgen. Drehen Sie die Drosselschraube nach rechts oder links, bis die Brennerflamme richtig auf die Position „Reduzierte Menge“ eingestellt ist.

Die Flamme sollte nicht zu niedrig sein: Die niedrigste kleine Flamme sollte kontinuierlich und gleichmäßig sein. Bauen Sie die verschiedenen Komponenten wieder zusammen.

Diese Einstellung gilt nur für Brenner mit G20, während die Schraube bei Brennern mit G30 und G31 fest angezogen sein muss (im Uhrzeigersinn drehen).

UMSTELLUNGEN

10) AUSTAUSCH DER INJEKTOREN

Die Brenner können an verschiedene Gasarten angepasst werden, indem für die jeweilige Gasart geeignete Injektoren montiert werden. Entfernen Sie dazu zuerst die Brenneroberteile mit einem geeigneten Werkzeug. Schrauben Sie nun den Injektor ab (siehe Abb. 13 - 13/A) und setzen Sie einen Injektor ein, der der verwendeten Gasart entspricht.

Entfernen Sie bei ultraschnellen Brennern mit DCC AfB die Abdeckung "A" (Abb. 13/A), um Zugang zum Injektor zu erhalten.

Es wird empfohlen, den Injektor fest anzuziehen.

Nach dem Austausch der Injektoren müssen die Brenner gemäß den Angaben in Absatz 9 eingestellt werden. Der Techniker muss alle Dichtungen an den Regel- oder Vorregelgeräten zurücksetzen.

Der Umschlag mit den Injektoren und den Aufklebern kann im Kit enthalten sein oder beim autorisierten Kundendienstzentrum angefordert werden.

Der Einfachheit halber sind in der Nenndatentabelle auch die Wärmeeinspeisungen der Brenner, der Durchmesser der Injektoren und die Arbeitsdrücke der verschiedenen Gasarten aufgeführt.

TABELLE

BRENNER		GAS	BETRIEBSDRUK	WÄRME-LEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER	WÄRMELEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG			mbar	g/h		l/h	1/100 mm	Min.
1	ULTRA SCHNELL (DCC AFB)**	G30 - BUTAN	50	291		78 F4	1950	4000	54,3 %
		G20 - ERDGAS	20		381	150 Z1	1800	4000	
2	SCHNELL	G30 - BUTAN	50	204		72 M	1050	2800	59,8 %
		G20 - ERDGAS	20		267	117 S	900	2800	
3	SCHNELLE SAMEN REDUZIERT	G30 - BUTAN	50	102		52 M	650	1400	57,8 %
		G20 - ERDGAS	20		133	88 Z	550	1400	
4	SCHNELLE SAMEN	G30 - BUTAN	50	127		59 M	650	1750	56,2 %
		G20 - ERDGAS	20		167	97 Z	550	1750	
5	AUXILIAR	G30 - BUTAN	50	73		46 M	550	1000	N.A.
		G20 - ERDGAS	20		95	72 X	450	1000	

**In Übereinstimmung mit der Verordnung Nr. 66/2014 EU Maßnahmen zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EG wurde die Leistung (eegas-Brenner) gemäß EN 30-2-1 der letzten Überprüfung mit der G20 berechnet.*

****DCC AfB: Luft von unten (Abb. 13/A).**

INSTANDHALTUNG

KABELARTEN UND ABSCHNITTE

ART DER HEISSEN PLATTE	KABELART	EINPHASEN - STROMVERSORGUNG
Gasherd	H05 RR - F	Abschnitt 3 x 0,75 mm ²

Achtung!!!

Wenn das Stromversorgungskabel ersetzt wird, sollte der Installateur das Erdungskabel (B) länger als die Phasenleiter belassen (Abb. 14) und die Empfehlungen in Absatz 8 einhalten.

**WARNUNG: DIE WARTUNG DARF NUR VON
AUTORISIERTEN PERSONEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**



Wenn das Kabel ausfällt oder durchtrennt wird, entfernen Sie sich bitte vom Kabel und berühren Sie es nicht. Außerdem muss das Gerät ausgesteckt und nicht eingeschaltet sein. Rufen Sie das nächste autorisierte Kundendienstzentrum an, um das Problem zu beheben.

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bevor das Gerät das Werk verlässt, wurde es von Experten und Fachleuten geprüft und reguliert, um die besten Leistungen zu gewährleisten.

Eventuell nachträglich erforderliche Reparaturen oder Einstellungen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden.

Wenden Sie sich aus diesem Grund immer an Ihren Händler oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum, wenn Reparaturen oder Einstellungen erforderlich sind, und geben Sie dabei die Art des Fehlers und das Modell des Geräts an.

Bitte beachten Sie auch, dass Originalersatzteile nur in unseren Kundendienstzentren und autorisierten Einzelhandelsgeschäften erhältlich sind.

Die obigen Daten sind auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Geräts und auf dem Verpackungsetikett aufgedruckt.

Die oben genannten Informationen geben dem technischen Assistenten die Möglichkeit, richtige Ersatzteile zu geben und einen ordnungsgemäßen Eingriff vorzunehmen. Wir empfehlen, die folgende Tabelle auszufüllen.

Marke:

Modell:

Serie:

Bewahren Sie das Garantiezertifikat oder das Datenblatt mit der Bedienungsanleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf. Es enthält wichtige technische Daten.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Diese Richtlinie bildet den Rahmen für eine europaweite Gültigkeit der Rücknahme und des Recyclings von Elektro- und Elektronikaltgeräten.

WAARSCHUWING:

Kinderen jonger dan 3 jaar moeten worden weggehouden, tenzij onder permanent toezicht.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring en kennis indien zij het apparaat onder toezicht gebruiken of uitleg gekregen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en over de mogelijke gevaren.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

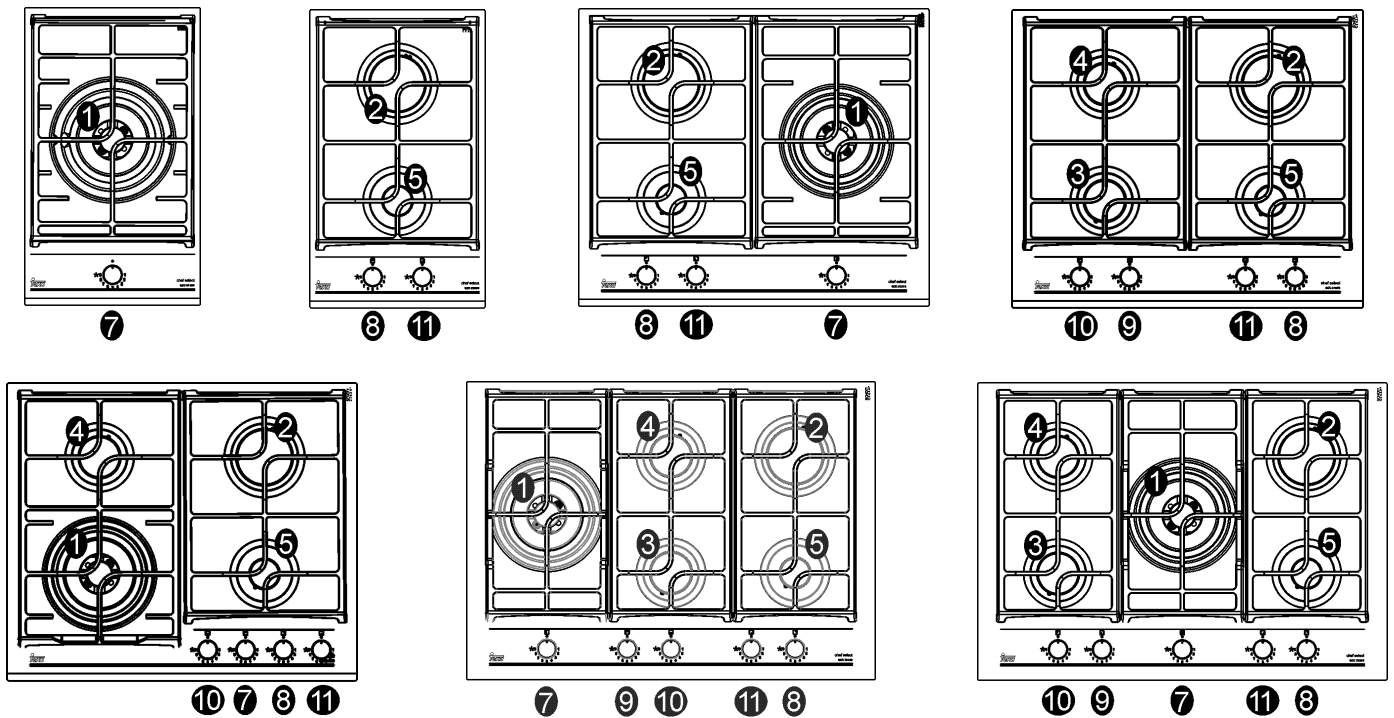
Reiniging of onderhoud door kinderen mag uitsluitend onder toezicht worden uitgevoerd.



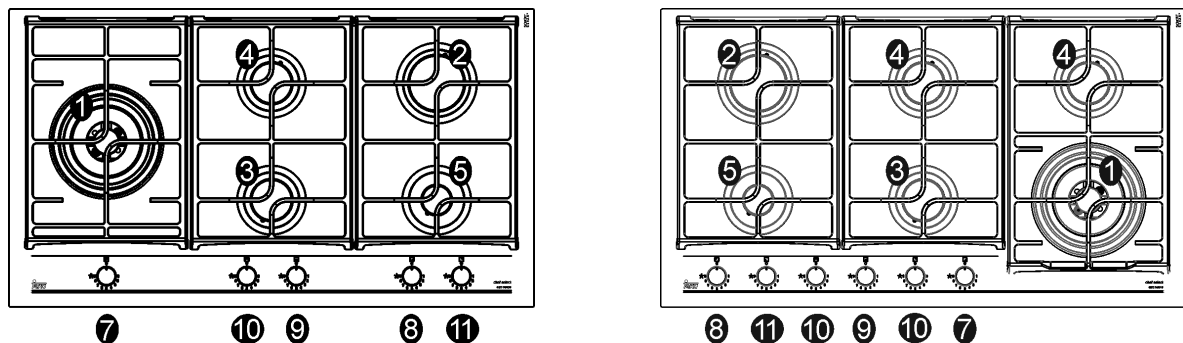
Deze kookplaat is ontworpen om uitsluitend te worden gebruikt als een kooktoestel: elk ander gebruik (zoals het verwarmen van kamers) wordt als oneigenlijk en gevaarlijk beschouwd.

BESCHRIJVING

GZC 64300



GZC 95320



- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 1 Supersnelle gasbrander (*DCC AFB) | van 4000 W |
| 2 Snelle gasbrander | van 2800 W |
| 3 Semi snelle gasbrander verlaagd | van 1400 W |
| 4 Semi snelle gasbrander | van 1750 W |
| 5 Hulpgasbrander | van 1000 W |

- 7 Brander 1 bedieningsknop
- 8 Brander 2 bedieningsknoppen
- 9 Brander 3 bedieningsknoppen
- 10 Brander 4 bedieningsknoppen
- 11 Brander 5 bedieningsknoppen

***DCC AFB: Lucht van onderaf (afb. 13/B).**

Let op: dit apparaat is uitsluitend gemaakt voor huishoudelijk gebruik en gebruik door een particuliere persoon.



BELANGRIJKE WAARSCHUWING VOOR DE GEBRUIKER:

Tijdens de werking worden de werkoppervlakken van de kookplaat erg heet: houd kinderen uit de buurt!

Waarschuwing:

In het geval van glasbreuk van de kookplaat:

- sluit onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen af en isoleer het apparaat van de stroomtoevoer;
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan;
- gebruik het apparaat niet.

Belangrijk!

Voor een perfecte installatie, aanpassing of transformatie van de kookplaat voor het gebruik van andere gassen is een **ERKENDE INSTALLATEUR** nodig: wanneer niet aan deze regel wordt voldaan zal de garantie vervallen.

- BELANGRIJK:** Het apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant. De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel aan personen of dieren of materiële schade die wordt veroorzaakt door een onjuiste installatie.
- Als er voor de installatie aanpassingen aan het elektrische systeem van het huis nodig zijn of als het stopcontact onverenigbaar is met de stekker van het apparaat moeten de wijzigingen of vervangingen door een professioneel gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd. Deze persoon moet er met name ook voor zorgen dat de doorsnede van de draden van de contactdoos geschikt is voor het door het apparaat verbruikte vermogen.
- Het gebruik van een gaskooktoestel produceert warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. De ruimte moet daarom goed worden geventileerd, door de natuurlijke luchtopeningen vrij te houden (zie afb. 3) en door activering van de mechanische beluchtingsinrichting (afzuigkap of elektrische ventilator afb. 4 en afb. 5).
- Voor intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan er extra ventilatie nodig zijn. Dit kan worden bereikt door het openen van een raam of door het vermogen van het mechanische afvoersysteem, indien aanwezig, te verhogen.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van het product te veranderen, omdat dit gevaarlijk kan zijn.
- Mocht u dit apparaat niet meer gebruiken (of een oud model vervangen) maak dit dan voordat het wordt afgevoerd, inoperatief, in overeenstemming met de huidige wetgeving inzake de bescherming van de gezondheid en het voorkomen van milieuvervuiling, door gevaarlijke onderdelen onschadelijk te maken, in het bijzonder voor kinderen, die met een afgedankt apparaat zouden kunnen gaan spelen.

Waarschuwing:

- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten. Gebruik het apparaat niet met blote voeten.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van oneigenlijk, onjuist of onredelijk gebruik.
- Tijdens en direct na het gebruik zijn een aantal delen van de kookplaat zeer heet: vermijd ze aan te raken.
- Zorg er na gebruik van de kookplaat voor dat de knop in de gesloten positie staat en sluit de hoofdkraan van de gastoevoer of gascilinder af
- Als de gaskranen niet correct werken bel dan de Service-afdeling.
- Bewaar de garantieverklaring of het technische informatieblad met het Handboek tijdens de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens.

BELANGRIJK:

Al onze producten voldoen aan de Europese Normen en bijbehorende wijzigingen. Het product voldoet daarom ook aan de eisen van de Europese Richtlijn die van kracht is met betrekking tot:

- elektromagnetische compatibiliteit (EMC);
- elektrische veiligheid (LVD);
- beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen (Rohs);
- ecoDesign (eRp).

Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de sub-regelgeving voor Europese Richtlijnen:
- Verordening (EU) 2016/426.

GEBRUIK

1) BRANDERS

Boven elke knop op het voorpaneel is een diagram gezeefdrukt. Dit diagram geeft aan bij welke brander de knop in kwestie hoort. Nadat de kraan van de gasleiding of de gasfles is geopend worden de branders opgelicht, zoals hieronder staat beschreven:

- automatische elektrische ontsteking

De knop die overeenkomt met de gewenste brander indrukken en rechtsom draaien, totdat het de volledig stand van vol bereikt  (positie 9 afb. 1), daarna de knop ingedrukt houden, de kraan is uitgerust met een schaalverdeling van 9 posities, bij elke klik wordt de vlam gereduceerd, totdat de positie 1, d.w.z. de minimale gastoevoer, is bereikt.

- Verlichte branders, uitgerust met vlambeveiliging

De knoppen van de branders die zijn voorzien van een vlambeveiliging moeten rechtsom worden gedraaid, totdat de volledige stand (positie 9, afb. 1) is bereikt en tot stilstand is gekomen. Nu de knop in kwestie ingedrukt houden en de eerder aangegeven handelingen herhalen.

Houd de knop ongeveer 10 seconden nadat de brander is ontstoken ingedrukt.

Volg daarna de instructies voor het gebruik van de kraan, zoals hierboven staat uitgelegd.

Met betrekking tot alle modellen, bij onbedoeld uitgaan van de vlam de ontsteking uitschakelen, door de knop naar de uit-stand te draaien. Tenminste 1 minuut wachten voordat de vlam opnieuw wordt ontstoken.

Hoe de branders te gebruiken

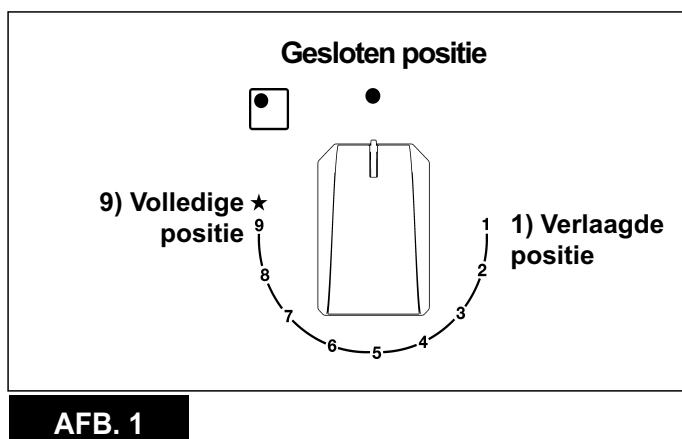
Houd rekening met de volgende indicaties, om het maximale rendement met zo min mogelijk gasverbruik te bereiken:

Brander	Pan Ø in cm
Supersnel	24 ÷ 26
Snel	20 ÷ 22
Semi snel verlaagd	16 ÷ 18
Semi snel	16 ÷ 18
Hulpbrander	10 ÷ 14

- Gebruik geschikte pannen voor elke brander (raadpleeg de onderstaande tabel en afb. 2).
- Wanneer de pan begint te koken de knop in de verlaagde stand zetten (stand 1, afb. 1).
- Leg altijd een deksel op de pannen.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

Waarschuwingen:

- **branders met vlambeveiliging mogen alleen worden ontstoken wanneer de bijbehorende knop op volledige stand is ingesteld (stand 9, afb. 1).**
- **er kunnen lucifers worden gebruikt om de branders te ontsteken bij een storing.**
- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als de branders worden gebruikt. zorg ervoor dat er geen kinderen in de directe omgeving zijn. Zorg er vooral voor dat de handgrepen van de pan correct worden geplaatst en houd een controle op voedingsmiddelen waarvoor olie en vet nodig is voor de bereiding, omdat deze producten gemakkelijk vlam kunnen vatten.**
- **Gebruik nooit spuitbussen in de buurt van het toestel wanneer het in werking is.**
- **Containers die breder zijn dan het apparaat worden niet aanbevolen.**



REINIGING

BELANGRIJK:

Koppel het apparaat altijd los van het gas- en elektriciteitsnet voordat er reiniging wordt uitgevoerd.

2) GASKOOKPLAAT

Het is zeer belangrijk om het oppervlak kort na elk gebruik te reinigen, wanneer het glas nog lauw is.

De gaskookplaat, de geëmailleerde steelpandrunder, geëmailleerde pitdekseltjes "A", "B" en "C" en de branderkoppen "T" (zie afb. 6 - 6/A) regelmatig reinigen met lauw sop. Ook moeten de pluggen "AC" en de vlamdetectie "TC" (zie afb. 6) worden gereinigd. Reinig ze voorzichtig met een kleine nylon borstel, zoals getoond (zie afb. 6/B) en laat ze volledig drogen.

Niet in de vaatwasser wassen.

Sta niet toe dat er langere tijd resten azijn, koffie, melk, zout water, citroen of tomatensap in contact blijven met de geëmailleerde oppervlakken.

Gebruik geen metalen sponzen, schurend poeder of bijtende sprays.

Waarschuwingen:

voldoe aan de volgende instructies, voordat de onderdelen opnieuw worden gemonteerd:

- controleer of de sleuven van de branderkoppen (zie afb. 6 - 6/A) niet verstopt zijn geraakt met vreemde bestanddelen.***
- Controleer of de geëmailleerde branderdop "A - B - C" (afb. 6 - 6/A) correct op de branderkop is geplaatst. Het moet stabiel zijn.***
- De pandrunder moet in de juiste centreerpennen (of op het aluminium profiel indien aanwezig) worden geplaatst. Verifiëren van de perfecte stabiliteit.***
- De kranen niet forceren als ze moeilijk te openen of te sluiten zijn. Neem contact op met de technische dienst voor reparaties.***
- Geen stoomstraal gebruiken om de apparatuur te reinigen.***

Opmerking: continu gebruik van de branders kan veroorzaken dat ze van kleur veranderen, vanwege de hoge temperatuur.

INSTALLATIE

Technische informatie voor de installateur

Installatie, aanpassing van controles en onderhoud mogen alleen door een erkend installateur worden uitgevoerd.

Het apparaat moet correct worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de huidige wetgeving en de instructies van de fabrikant.

Een foutieve installatie kan leiden tot schade aan personen, dieren of eigendommen, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk worden geacht.

Tijdens de levensduur van het systeem kan de automatische beveiliging of afstelling van inrichtingen op het apparaat alleen worden gewijzigd door de fabrikant of door zijn daartoe erkende dealer.

3) DE GASKOOKPLAAT PLAATSEN

Controleer of het apparaat in een goede conditie is nadat de buitenverpakking en de inwendige omhulsels rond de verschillende losse onderdelen zijn verwijderd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

Houd de verpakkingsmaterialen (karton, zakjes, piepschuim, nagels, enz.) buiten het bereik van kinderen, omdat zij mogelijke bron van gevaar zouden kunnen opleveren.

De afmetingen van de opening in de bovenkant van de modulaire behuizing en waarin de gaskookplaat wordt geïnstalleerd staan aangegeven in afb. 7. Altijd voldoen aan de afmetingen die worden gegeven voor de opening waarin het apparaat wordt verzonken (zie afb. 7).

Het apparaat behoort tot klasse 3 en is daarom onderworpen aan alle bepalingen met betrekking tot dergelijke apparaten.

INSTALLATIE

4) DE GASKOOKPLAAT VASTZETTEN

TYPE INSTALLATIE: A

De gaskookplaat heeft een speciale afdichting, die verhindert dat er vloeistof in de kast binnendringt. Voldoe strikt aan de volgende instructies om deze afdichting correct toe te passen:

- alle verwijderbare delen van de kookplaat wegnemen.
- Snijd de afdichting in 4 delen van de benodigde lengte, om het op de 4 randen van het kristal te plaatsen.
- Kantel de gaskookplaat en plaats de afdichting "E" (afb. 11/A) correct onder de rand van de kookplaat zelf, zodat de buitenzijde van de afdichting perfect aansluit op de buitenste omtreksrand van het kristal. De uiteinden van de stroken moeten zonder overlapping aan elkaar passen.
- De afdichting gelijkmatig en stevig aan het kristal bevestigen, druk het met de vingers op zijn plaats.
- Plaats de haken in hun respectievelijke posities, gebruik de opening nr. 1 als referentie voor de **zijdelingse** positie (afb. 9) en de opening nr. 2 voor de **achterwaartse** posities (afb. 10).
- Zet de haken "G" vast door middel van de schroeven "F" (afb. 9/A voor **zijdelings** en afb. 10/A voor **achterwaarts**).
- Plaats de kookplaat in de opening van de keukenkast door een bepaald niveau van kracht uit te oefenen, om weerstand van de haken te voorkomen (afb. 9/B voor **zijdelings** en afb. 10/B voor **achterwaarts**). **Zie het schema op pagina 8.**
- Om onbedoeld contact met de oververhitte onderkant van de kookplaat tijdens de werking te voorkomen moet er een houten inzetstuk worden aangebracht, vastgezet met schroeven, tot een minimale afstand van 70 mm vanaf de bovenkant (zie afb. 7).

4/A) DE KOOKPLAAT VASTZETTEN

TYPE INSTALLATIE: B

De gaskookplaat heeft een speciale afdichting, die verhindert dat er vloeistof in de kast binnendringt. Voldoe strikt aan de volgende instructies om deze afdichting correct toe te passen:

- alle verwijderbare delen van de kookplaat wegnemen.
- Snijd de afdichting in 4 delen van de benodigde lengte, om het op de 4 randen van het kristal te plaatsen.
- Kantel de gaskookplaat en plaats de afdichting "E" (afb. 11/A) correct onder de rand van de kookplaat zelf, zodat de buitenzijde van de afdichting perfect aansluit op de buitenste omtreksrand van het kristal. De uiteinden van de stroken moeten zonder overlapping aan elkaar passen.
- De afdichting gelijkmatig en stevig aan het kristal bevestigen, druk het met de vingers op zijn plaats.
- Plaats de kookplaat in de opening in de eenheid en zet deze vast op zijn plaats, met de bijbehorende schroeven "F" van de bevestigingshaken "G" (**zie afb. 11**).
- Om onbedoeld contact met de oververhitte onderkant van de kookplaat tijdens de werking te voorkomen moet er een houten inzetstuk worden aangebracht, vastgezet met schroeven, op een minimale afstand van 70 mm vanaf de bovenkant (zie afb. 7).

Waarschuwing: Sta niet toe dat het glas (A) direct op het werkblad ligt. Het is de metalen onderkant "carter" (B) die in contact moet blijven met het werkblad (zie afb. 11/B).

INSTALLATIE

5) VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Het is essentieel om ervoor te zorgen dat de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd permanent wordt geventileerd, zodat het apparaat zelf correct kan werken. Het volume van de benodigde hoeveelheid lucht die nodig is voor regelmatige gasverbranding en ventilatie van de betreffende ruimte mag niet minder dan 20 m³ zijn. De lucht moet natuurlijk stromen via permanente openingen in de wanden van de betreffende ruimte. Deze openingen moeten de rook naar buiten ventileren en hun doorsnede moet ten minste 100 cm² zijn (zie afb. 3). De constructie van de openingen moet ervoor zorgen dat de openingen nooit kunnen worden geblokkeerd. Indirecte ventilatie van lucht vanuit een andere kamer is ook toegestaan, met strikte inachtneming van de bepalingen

Let op: als de branders van de kookplaat geen thermokoppelbeveiliging hebben moet de ventilatieopening een minimale doorsnede van 200 cm² hebben.

6) LOCATIE EN BELUCHTING

Gaskooktoestellen moeten altijd hun verbrandingsgassen afstoten door middel van kappen. Deze moeten worden aangesloten op rookkanalen, schoorstenen of rechtstreeks naar buiten. Als het niet mogelijk is om een kap te installeren kan er een elektrische ventilator worden geïnstalleerd op een raam of op een gevelbekleding aan de buitenkant (zie afb. 4). Dit moet worden geactiveerd op hetzelfde moment als het apparaat (zie afb. 5), zolang de specificaties in de geldende bepalingen maar strikt worden nageleefd.

7) GASAANSLUITING

Controleer voordat het apparaat wordt aangesloten of de gegevens op het etiket op de onderzijde van de kookplaat overeenkomen met die van het gas- en elektriciteitsnet in de woning. Een etiket op het apparaat geeft de regulerende voorwaarden aan: gastype en werkdruk. De gasaansluiting moet voldoen aan de relevante normen en bepalingen die van kracht zijn.

Als er gas wordt toegevoerd via leidingen, the moet het apparaat worden aangesloten op het gastoevoersysteem:

- met een stijve stalen buis. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit draadfittingen, in overeenstemming met de normen.
- Met koperen buis. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit verbindingstukken met mechanische afdichtingen.

- Met naadloze flexibele roestvrijstalen buis. De lengte van de buis moet hoogstens 2 meter zijn en de afdichtingen moeten voldoen aan de normen

Wanneer het gas wordt toegevoerd door een fles moet het apparaat worden gevoed door een drukregelaar, overeenkomstig de bepalingen die van kracht zijn en moet het worden aangesloten:

- met een koperen buis. De verbindingen van deze buis moeten bestaan uit verbindingstukken met mechanische afdichtingen.
- Met naadloze flexibele roestvrijstalen buis. De lengte van de buis moet hoogstens 2 meter zijn en de afdichtingen moeten voldoen aan de normen. Het is raadzaam om de speciale adapter op de flexibele buis aan te brengen. Deze is gemakkelijk verkrijgbaar in winkels en vergemakkelijkt het aansluiten op de slangnippel van de drukregelaar op de fles.
- Met rubberen slang, in overeenstemming met de normen. De diameter van deze slang moet 8 mm zijn en de lengte mag niet minder dan 400 mm en maximaal 1500 mm zijn. Het moet stevig aan de slangnippel worden bevestigd, met behulp van de veiligheidsklem die door normen worden gespecificeerd.

Waarschuwingen:

Denk er aan dat het verbindingstuk van de gasinlaat op het apparaat een 1/2" gas parallel mannelijk type is, volgens de ISO 228-1 normen.

Het plaatsen van de roestvrijstalen buis en rubberen slang moet ervoor zorgen dat het nooit mogelijk is om de bewegende delen van de inbouwkast (bijv. laden) aan te raken. Bovendien mag het niet door compartimenten gaan die kunnen worden gebruikt voor opslagdoeleinden.

Bij gebruik van een rubberen slang is het noodzakelijk om te voldoen aan de volgende instructies:

- ***Er mag geen deel van de buis in staat kunnen zijn om delen aan te raken waarvan de temperatuur meer is dan 90 °C.***
- ***De buis mag niet worden getrokken of gedraaid, gesmoord of scherp verbogen.***
- ***Het mag niet in aanraking met scherpe randen of hoeken komen.***
- ***Het moet gemakkelijk zijn om de gehele buislengte te inspecteren, om de toestand van slijtage te controleren.***
- ***De buis moet worden vervangen binnen de datum die op de buis staat gedrukt.***

INSTALLATIE

8) ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting van het apparaat moet in overeenstemming met de bepalingen en de geldende normen worden uitgevoerd.

Controleer voordat het apparaat wordt aangesloten of:

- de spanning overeenkomt met de op de specificatieplaat getoonde waarde en of de doorsnede van de draden van het elektrische systeem bestand zijn tegen de lading, die ook op de typeplaat staat aangegeven.
- Het elektrisch vermogen van de netvoeding en stopcontacten geschikt zijn voor het maximum vermogen van het apparaat (raadpleeg het gegevenslabel dat is aangebracht op de onderzijde van het gaskooktoestel).
- Het stopcontact of het systeem beschikt over een efficiënte aarding, in overeenstemming met de bepalingen en de geldende normen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor het niet naleven van deze bepalingen.

Als het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet door middel van een stopcontact:

- een standaard plug "C" (afb. 8) aanbrengen, geschikt voor de lading die op het gegevenslabel op de kabel staat aangegeven. De draden aansluiten volgens onderstaande afbeelding 8, let op dat de volgende overeenkomsten in acht worden genomen:

Letter L (onder stroom) = bruine draad;

Letter N (neutraal) = blauwe draad;

Geaard symbool  = groen - gele draad.

- De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat geen enkel deel ervan in staat is om een temperatuur van 90 °C te bereiken.
- Gebruik nooit reductors, adapters of shunts voor aansluiting, omdat deze valse contacten kunnen creëren en kunnen leiden tot gevaarlijke oververhitting.
- De uitlaat moet toegankelijk zijn na het inbouwen. ***Als het apparaat rechtstreeks is aangesloten op het elektriciteitsnet:***
- installeer een meerpolige stroomonderbreker tussen het apparaat en het elektriciteitsnet. Deze vermogensschakelaar moet afmetingen hebben die in overeenstemming zijn met de huidige voorschriften voor installatie.
- Denk er aan dat de aarddraad niet mag worden onderbroken door de vermogensschakelaar.
- Voor optimale veiligheid kan de elektrische aansluiting ook worden beschermd door een differentiële vermogensschakelaar met hoge gevoeligheid.

REGULATION

Het wordt sterk aangeraden om de betreffende geel-groene aardendraad vast te zetten aan een efficiënt aardingssysteem.

Voordat er onderhoud op het elektrische gedeelte van het apparaat wordt uitgevoerd moet het absoluut worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Het apparaat altijd loskoppelen van het hoofdstroomnet voordat er afstellingen worden uitgevoerd. Alle afdichtingen moeten door de technicus aan het einde van eventuele aanpassingen of regelingen worden vervangen.

onze branders hebben geen afstelling van de primaire lucht nodig.

9) KRANEN

Aanpassing "verlaagd recht"

- Schakel de brander in en zet de betreffende knop op de stand "Verlaagd recht" (kleine vlam afb. 1).
- Verwijder de knop "M" (afb. 12 en 12/A) van de kraan, door eenvoudig op de staaf te drukken. De bypass voor minimale frequentieregulatie kan zijn: naast de kraan (afb. 12) of in de schacht. In elk geval kan het, om toegang tot de regulering, worden gedaan door een kleine schroevendraaier "D" naast de kraan (afb. 12) of in de opening "C" in de schacht van de kraan (afb. 12/A) aan te brengen. Draai de schroef van de gashendel naar rechts of links, totdat de brandervlam adequaat is geregeld op de stand "Verlaagd recht".

De vlam mag niet te laag zijn: de laagste kleine vlam moet continu en gelijkmatig zijn. De verschillende onderdelen opnieuw monteren.

KRANEN SMEREN
Mocht er een kraan moeten worden vergrendeld, niet forceren en om technische bijstand inroepen.

Het is duidelijk dat alleen branders die werken met G20 en G25.3 gas de hierboven genoemde aanpassingen moeten ondergaan. De schroef moet volledig worden vergrendeld wanneer de branders werken met G30 en G31 (rechtsom).

OMZETTINGEN

10) INJECTORS VERVANGEN

De branders kunnen worden aangepast aan verschillende soorten gas, door het monteren van injectoren die geschikt zijn voor het type gas in kwestie. Om dit te doen eerst de bovenkanten van de brander verwijderen met behulp van een geschikt gereedschap. Schroef nu de injector los (zie afb. 13 - 13/A) en breng in plaats daarvan een injector aan die overeenkomt met het gebruikte type gas.

Verwijder voor toegang tot de injector in supersnelle branders met DCC AFB, de klep van de injector "A" (afb. 13/A).

Het is raadzaam om de injector stevig op zijn plaats vast te draaien.

Nadat de injectoren zijn vervangen moeten de branders worden geregeld, zoals uitgelegd in de punten 9. De monteur moet de verzegeling op de regulerende of voorregulerende inrichtingen resetten.

De envelop met de injectoren en de labels kan worden opgenomen in de kit, of ter beschikking worden gesteld aan de bevoegde klantenservice.

Voor het gemak staan in de tabel van de nominale waarde ook de warmte ingangen van de branders, de diameter van de injectoren en de werkdrukken van de verschillende soorten gas.

TABEL

BRENNER		GAS	BETRIEBSDRUK	WÄRME-LEISTUNG		DÜSEN-DURCHMESSER	WÄRMELEISTUNG (W)		
Stk.	BEZEICHNUNG			mbar	g/h		l/h	1/100 mm	Min.
1	SUPERSNEL (DCC AFB)**	G30 - BUTAAN	30	291	381 443	100 H1	1800	4000	54,3 %
		G31 - BUTAAN	30	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - ERDGAS	20	150 Z1		1800	4000		
		G25.3 - ERDGAS	25	150 S4		1800	4000		
2	SNEL	G30 - BUTAAN	30	204	267 310	83	900	2800	59,8 %
		G31 - BUTAAN	30	200		83	900	2800	
		G20 - ERDGAS	20	117 S		900	2800		
		G25.3 - ERDGAS	25	125 F3		900	2800		
3	SEMI SNEL BEPERKT	G30 - BUTAAN	30	102	133 155	60	550	1400	57,8 %
		G31 - BUTAAN	30	100		60	550	1400	
		G20 - ERDGAS	20	88 Z		550	1400		
		G25.3 - ERDGAS	25	89 K		550	1400		
4	SEMI SNEL	G30 - BUTAAN	30	127	167 194	65	550	1750	56,2 %
		G31 - BUTAAN	30	125		65	550	1750	
		G20 - ERDGAS	20	97 Z		550	1750		
		G25.3 - ERDGAS	25	98 Y		550	1750		
5	HULPGASBRANDER	G30 - BUTAAN	30	73	95 111	50	450	1000	N.A.
		G31 - BUTAAN	30	71		50	450	1000	
		G20 - ERDGAS	20	72 X		450	1000		
		G25.3 - ERDGAS	25	73 F1		450	1000		

**In overeenstemming met Verordening nr 66/2014 EU,-maatregelen voor de uitvoering van de Richtlijn 2009/125/EG zijn de de prestaties (eegasbrander) berekend overeenkomstig EN 30-2-1 en laatste herziening met de G20.*

****DCC AfB: Lucht vanaf de onderkant (afb. 13/A).**

ONDERHOUDSBEURTEN

SOORT KABEL EN DOORSNEDEN

TYPE KOOKPLAAT	TYPE KABEL	EENFASIGE STROOMTOEVOER
Gaskookplaat	H05 RR - F	Doorsnede 3 x 0,75 mm ²

LET OP!!!

Wanneer de voedingskabel is vervangen moet de installateur de aarddraad (B) langer laten dan de fasegeleiders (afb. 14) en zich houden aan de aanbevelingen die worden gegeven in paragraaf 8.

WAARSCHUWING: Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door bevoegde personen.



Bij een storing of snede in de kabel van de kabel weggaan en deze niet aanraken. Bovendien moet de inrichting worden losgekoppeld en niet ingeschakeld zijn. Bel het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om het probleem op te lossen.

TECHNISCHE BIJSTAND EN RESERVEONDERDELEN

Dit apparaat wordt voordat het de fabriek verlaat getest en afgesteld door deskundig en gespecialiseerd personeel, om de beste prestaties te garanderen.

Eventuele reparaties of aanpassingen die daarna nodig kunnen zijn mogen alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd, met de grootst mogelijke zorg en aandacht.

Om deze reden altijd contact onemen met uw dealer of ons dichtstbijzijnde After Sales Servicecentrum, wanneer er reparaties of aanpassingen nodig zijn, met vermelding van de aard van de storing en het model van het apparaat dat in uw bezit is.

Houd er ook rekening mee dat de originele onderdelen alleen verkrijgbaar zijn bij onze After Sales Servicecentra en erkende verkooppunten.

De bovenstaande gegevens staan afgedrukt op het gegevenslabel op het onderste deel van het apparaat en op het verpakkingslabel.

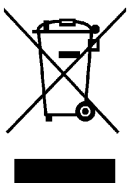
De bovenstaande informatie geeft de technische assistent de mogelijkheid om reserveonderdelen en interventie te verkrijgen. Wij stellen voor om de onderstaande tabel in te vullen.

Merk:

Model:

Series:

Bewaar de garantieverklaring of het technische informatieblad met het Handboek tijdens de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens.



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Deze richtlijn is het kader van Europees-brede geldigheid voor retourneren en hergebruik van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur.

WARNING:

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:**

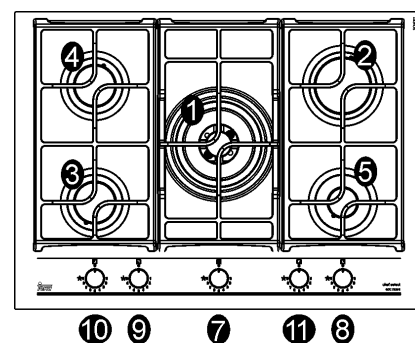
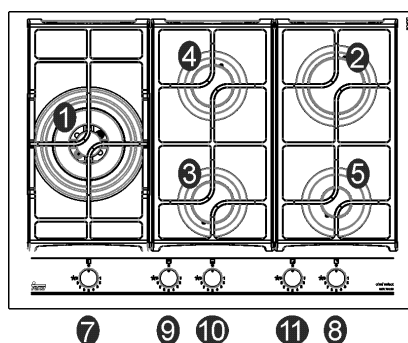
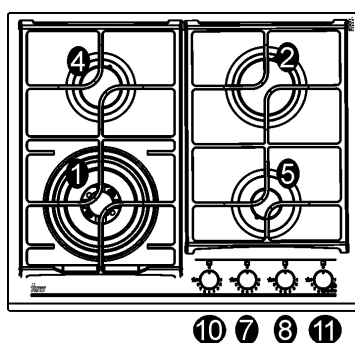
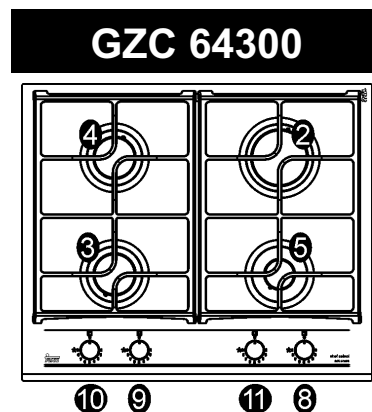
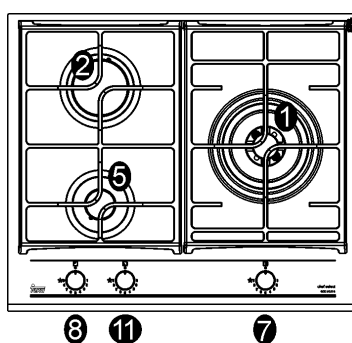
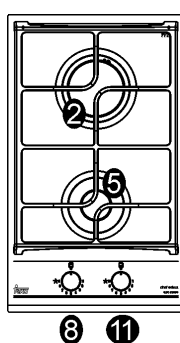
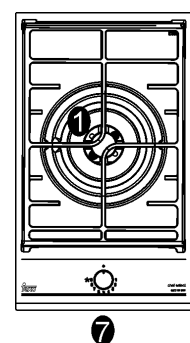
This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

DESCRIPTION OF HOBS

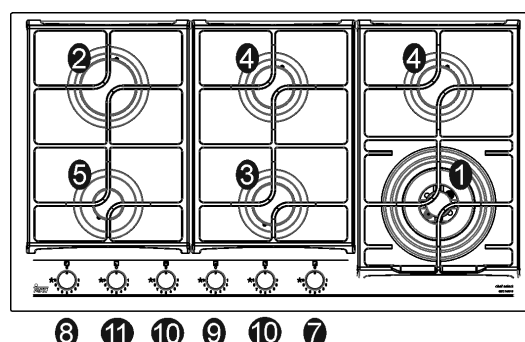
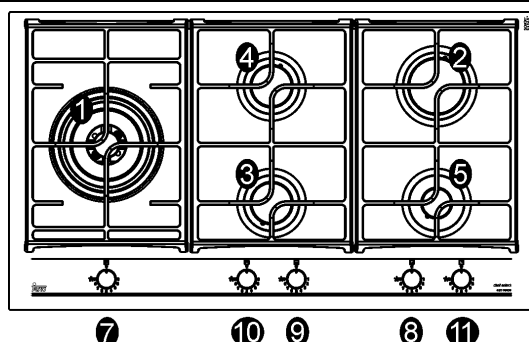
- | | |
|----------------------------------|-----------|
| 1. Ultra rapid burner (*DCC AFB) | of 4000 W |
| 2. Rapid gas burner | of 2800 W |
| 3. Semirapid gas burner reduced | of 1400 W |
| 4. Semirapid gas burner | of 1750 W |
| 5. Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 7. Burner n° 1 control knob | |
| 8. Burner n° 2 control knob | |
| 9. Burner n° 3 control knob | |
| 10. Burner n° 4 control knob | |
| 11. Burner n° 5 control knob | |

***DCC AFB: Air from bottom.**

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.



GZC 95320



IMPORTANT SAFETY WARNINGS



WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- *use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).*
- *Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.*
- *Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.*
- *If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.*
- *Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.*
- *Do not use the appliance barefoot.*
- *Never use aerosols near the appliance when it is operating.*
- *The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.*
- *During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.*

WARNING: *during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!*

- *After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.*
- *If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.*

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- *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.*

IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.

- **IMPORTANT:** *the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.*
- *If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.*
- *Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.*

IMPORTANT:

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:
- Regulation (EU) 2016/426.

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- *compatibility electromagnetic (EMC);*
- *electrical security (LVD);*
- *restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);*
- *EcoDesign (ERP).*

USE

1) TRADITIONAL BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- **Electrical ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full  (position 9 fig. 1), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- **Lighting burners equipped with flame failure device**

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position 9 (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

Note: you are advise not to try and light a burner if the flame divider (Burner Cap) is not correctly place.

In the event of the Burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to reignite the burner for a least 1 minute.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to

Burners	Pan Ø in cm
Ultra Rapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

the reduced rate position 1 (small flame fig. 1).

- Always place a lid on the pans.

WARNINGS:

- **burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).**
- **matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**
- **Don't scrape the pans on the crystal because the surface remains scratch.**

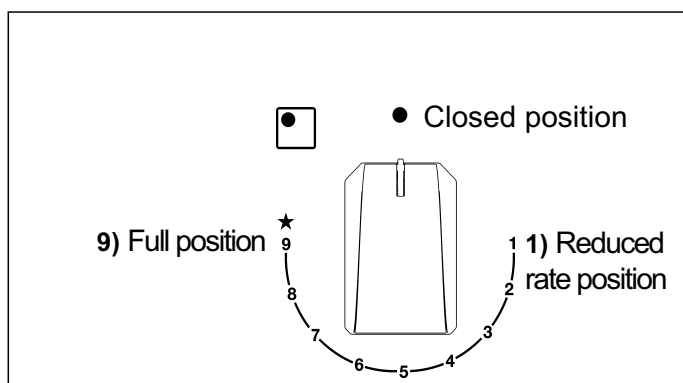


FIG. 1

CLEANING

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

Periodically wash the gas hob, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6 and 6/A) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6/B) and allow to dry fully. It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid. Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time. Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head slots "T" (fig. 6) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 6 - 6/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The pan support must be placed in the appropriate centering pins, (or on the aluminium profile if present). Verifying the perfect stability.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

Note:

continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

4) FIXING THE HOT PLATE

INSTALLATION TYPE: A

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11/A under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Place the hooks in their respective positions, use the hole no. 1 as reference for position **lateral** (fig. 9) and hole no. 2 for positions **rear** (fig. 10).
- Secure hooks "G" by means of screws "F" (fig. 9/A for **lateral**, and fig. 10/A for **rear**).
- Insert the cooking hob in the hole of the kitchen cabinet (**as a scheme on pag. 9**) by exercising a certain level of force in order to get over the resistance of the hooks (fig. 9/B for **lateral** and fig. 10/B for **rear**). **See image page 8.**
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

4/A) FIXING THE HOT PLATE

INSTALLATION TYPE: B

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11/A under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (**see fig. 11**).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

Caution: Do not allow the glass (A) lay directly on the work top. it is the metal bottom "carter" (B) that has to be in touch with the work top (see fig. 11/B).

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- *no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.*
- *The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.*
- *It must not come into contact with sharp edges or corners.*
- *It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.*
- *The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.*

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity mains by a socket:

- fit a standard plug "C" (fig. 8) suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 8, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 12) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench. Now unscrew injector(see fig. 13 - 13/A) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place. **To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (Fig. 13/A).**

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		EEgas burner*
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	ULTRA RAPID (**DCC AFB)	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	30 30 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	30 30 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMI RAPID REDUCED	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	30 30 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMI RAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	30 30 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIARY	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	30 30 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

***In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.**

****DCC AFB: air from bottom (fig. 13/A).**

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

TEKA



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo, 17
39011 Santander
+34 942 355 050