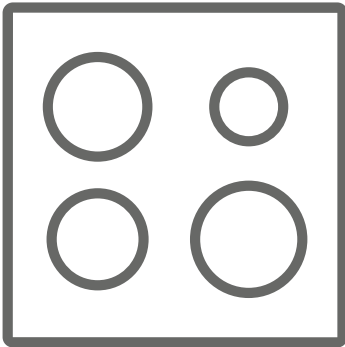


HÄFELE

TR Ocak / Kullanım Kılavuzu

EN Hob / User Manual

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung



GOURMET 533.09.773

Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Bu Kullanım Kılavuzu, cihazınızın kullanılması ve bakımlarının yapılması hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Lütfen bu Kullanım Kılavuzunu cihazınızı kullanmadan önce okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

| Simge | Tür | Anlamı |
|---|--------------------------------|--|
|  | UYARI | Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi |
|  | ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ | Tehlikeli gerilim riski |
|  | YANGIN | UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme |
|  | DİKKAT | Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski |
|  | ÖNEMLİ / NOT | Sistemi düzgün biçimde çalıştırma |

İÇİNDEKİLER

| | |
|--|----|
| 1.GÜVENLİK AÇIKLAMALARI | 4 |
| 1.1. Genel Güvenlik Uyarıları | 4 |
| 1.2. Montaj Uyarıları | 7 |
| 1.3. Kullanım Sırasında | 8 |
| 1.4. Temizlik ve Bakım Sırasında | 9 |
| 2.MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA..... | 11 |
| 2.1. Montajı yapan kişi için açıklamalar | 11 |
| 2.2. Ocağın montajı | 12 |
| 2.3. Gaz Bağlantısı | 13 |
| 2.4. Gaz Dönüşümü (Yapılması mümkünse)..... | 14 |
| 2.5. Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik (kullanılabilir olduğu durumlarda)..... | 15 |
| 3.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ | 17 |
| 4.ÜRÜNÜN KULLANIMI | 18 |
| 4.1. Gaz brülörlerinin kullanımı..... | 18 |
| 4.2. Aksesuarlar | 19 |
| 5.TEMİZLİK VE BAKIM | 20 |
| 5.1. Temizleme | 20 |
| 5.2. Bakım | 21 |
| 6.SORUN GİDERME VE TAŞIMA | 22 |
| 6.1. Sorun Giderme | 22 |
| 6.2. Nakliye..... | 22 |
| 7.TEKNİK ÖZELLİKLER..... | 23 |
| 7.1. Enjektör Tablosu | 23 |
| 7.2. Enerji Etiket..... | 24 |

1. GÜVENLİK AÇIKLAMALARI

- Cihazı kullanmadan önce bütün açıklamaları okuyunuz ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayınız.
- Bu kılavuz birden çok model için hazırlandığından, cihazınız burada açıklanan bazı özelliklere sahip olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere özellikle dikkat etmeniz oldukça önemlidir.

1.1. GENEL GÜVENLİK UYARILARI


- Cihazın güvenli şekilde kullanımı konusunda gözetim veya açık talimat almaları ve kullanımla ilişkili tehlikeleri anlamaları durumunda bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, görsel veya akli kapasitelerinde engeller olan ya da gerekli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

! UYARI: Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır. Isınan bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durumlar dışında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

! UYARI: Ocak üzerinde yağda kızartma yaparken cihazın başından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bu tür bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayınız, bunun yerine cihazı kapalı konuma getirip alevi bir kapak ya da yangın battaniyesi ile kapatınız.


! DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli

gözetim altında yapılmalıdır.


 **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmuyunuz.

 **UYARI:** Yüzeyde çatlama olursa, olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatınız.

- Ocak kapağı bulunan modellerde, kapağa dökülen şeyleri ocağı kullanmadan önce temizleyiniz ve ocak soğumadan kapağı kapatmayınız.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.
- Fırın yüzeylerini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiştir.
- Bakım ve onarım işlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan teknisyenler tarafından yapılan montaj ve onarım işlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir şekilde değişiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.
- Cihazın bağlantılarını yapmadan önce, cihazın özelliklerinin bölgesel dağıtım koşulları (gazın yapısı ve gaz basıncı veya elektrik voltajı ve frekansı) ile uyumlu olduğundan emin olunuz. Bu cihazın teknik özellikleri, etiketinde belirtilmiştir.

 **DİKKAT:** Bu cihaz, sadece yemek pişirme için tasarlanmıştır ve yalnızca iç mekanlarda ev tipi

kullanıma uygundur. Ev dışı kullanım, ticari ortamlarda kullanım veya bir odayı ısıtmak için kullanım gibi diğer amaç ve uygulama alanları için uygun değildir.

- Bu cihaz bir havalandırma aygıtına bağlanmamıştır. Montajı ve bağlantıları, güncel montaj yönetmeliklerine uygun biçimde yapılmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.
- 15 saniye geçtikten sonra ocak yanmadıysa, cihazı kapatınız ve bölme kapağını açınız. Ocağı yeniden yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.
- Bu açıklamalar sadece cihaz üzerinde sembolleri bulunan ülkeler için geçerlidir. Bulduğunuz ülkenin sembolünü görmüyorsanız, cihazın kullanılacağı ülkenin koşullarına uygun hale getirilmesi için yapılması gereken değişikliklerin anlatıldığı teknik açıklamalara bakınız.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam kırılabileceğinden temizlik sırasında dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpmamasına dikkat ediniz.
- Montaj sırasında elektrik kablosunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olunuz. Elektrik kablosu hasar görmüşse, bir tehlike yaratmaması açısından kablonun imalatçısı, servis acentesi veya benzeri nitelikli kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazınız, camdan veya cam seramiğinden üretilmiş bir portatif ısıtıcı ile birlikte sunulduysa:
 **DİKKAT:** "Portatif ısıtıcı camının kırılması durumunda":
 - tüm ocakları ve elektrikli ısıtma elemanlarını hemen kapatınız ve cihazın güç kaynağını kesiniz,

- cihazın yüzeyine dokunmayınız,
- cihazı kullanmayınız.
- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

1.2. MONTAJ UYARILARI

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zımba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.
- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneşe, yağmura, kara, toza veya aşırı rutubete maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (örn. dolapların) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Çalışır durumdayken ocağın alt yüzeyinin sıcaklığı yükselebileceğinden, ürünün altına bir plaka yerleştirilmelidir.

1.3. KULLANIM SIRASINDA

- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınlarına koymayınız.
- Fırın çalışırken cihazın yanında yanıcı, parlayıcı ve patlayıcı madde bulundurmuyunuz ve bu tür maddeleri püskürtmeyiniz.



Katı ve sıvı yağlarla pişirme işlemi yaparken ocağın başından ayrılmayınız. Aşırı ısınmaları durumunda yağlar alev alabilir. Yağ nedeniyle oluşan alevlerin üzerine asla su dökmeyiniz, bunun yerine ocağı kapalı duruma getirip tencerenin üzerini kapağıyla veya bir yangın battaniyesiyle kapatınız.

- Tencereleri her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştiriniz ve kulplarını, çarpılıp devrilmesini veya tutulmasını önleyecek güvenli bir konuma çeviriniz.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız. Gaz yakıtlı cihazların kullanımda olmadığı zamanlarda gaz vanasını kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.



DİKKAT: Gaz yakıtlı pişirme cihazlarının kullanılması, buldukları odada ısı, rutubet ve yanma kalıntıları oluşmasına yol açar. Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız. Doğal havalandırma deliklerini açık tutunuz veya cihaza mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) monte ediniz.

- Cihazın uzun süre boyunca yoğun şekilde kullanımı, havalandırma için ek önlemler alınmasını (pencereyi açma veya gerektiği durumlarda daha etkili

havalandırma için mekanik havalandırma seviyesini yükseltme gibi) gerektirebilir.


1.4. TEMİZLİK VE BAKIM SIRASINDA

- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyiniz.
- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.

CE Uygunluk Beyanı

CE Ürünlerimizin, ilgili Avrupa Direktiflerini, Kararlarını, Yönetmeliklerini ve belirtilen standartlarda listelenmiş olan gereklilikleri karşıladığını beyan ederiz.

Bu cihaz yalnızca ev ortamında pişirme için tasarlanmıştır. Farklı amaçlarla kullanımı (örneğin, oda ısıtma) uygun değildir ve tehlikeli olabilir.

 Bu kullanım açıklamaları birden çok model için geçerlidir. Bu açıklamalar ile kendi ürün modeliniz arasında farklılıklar görebilirsiniz.

Eski makinenizin bertaraf edilmesi



Ürün veya ambalajı üzerindeki sembol, bu ürüne evsel atık olarak işlem yapılamayacağını göstermektedir. Bunun yerine, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümünü yapan bir toplama noktasına teslim edilmelidir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, ürüne uygun olmayan atık imha yöntemlerinin kullanılması nedeniyle çevreyi ve insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek olası sonuçların engellenmesine yardımcı olacaksınız. Bu ürünün geri dönüşümüyle ilgili daha fazla bilgi almak için lütfen bölgenizdeki belediye yetkililerine, atık idaresi hizmetlerine veya ürünü almış olduğunuz mağazaya başvurun.

2. MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA

UYARI: Cihazın montajı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir kişi tarafından bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

- Hatalı montaj, üreticinin herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceği ve garanti kapsamına girmeyecek zararlara ve hasarlara neden olabilir.
- Montajdan önce bölgesel şebeke koşullarının (elektrik voltajı ve frekansı ve/veya gazın yapısı ile gaz basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun. Bu cihazın ayarlama koşulları, etiketinde belirtilmiştir.
- Kullanılan ülkede yürürlükte olan yasalar, hükümler, yönetmelikler ve standartlara uyulması gereklidir (güvenlik yönetmelikleri, yönetmeliklere uygun biçimde geri dönüştürme vb.).

2.1. MONTAJI YAPAN KİŞİ İÇİN AÇIKLAMALAR

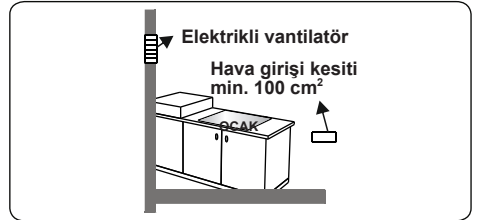
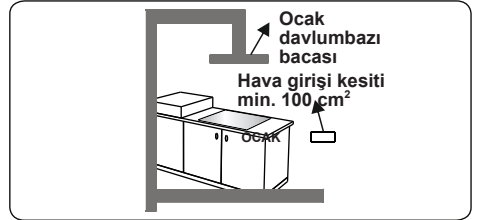
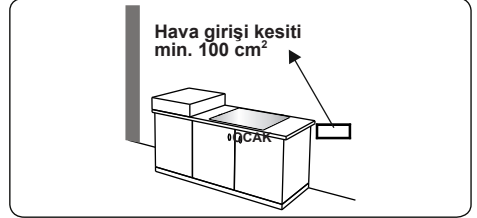
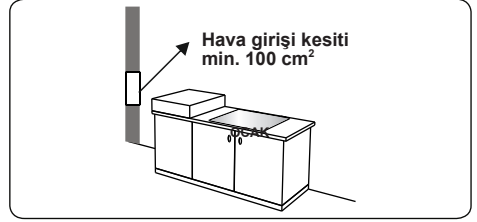
Havalandırma gereklilikleri

- Hacmi en fazla 5 m³ olan odalarda 100 cm² boş alan ile sürekli havalandırma sağlanmalıdır.
- Hacmi 5 m³ ile 10 m³ arasında olan odalarda, doğrudan dışarı açılan bir kapısı bulunması nedeniyle sürekli havalandırma sağlanması gerekmeyen odalar haricinde, 50 cm² boş alan ile sürekli havalandırma sağlanmalıdır.
- Hacmi en az 10 m³ olan odalarda sürekli havalandırma sağlanmasına gerek yoktur.

Önemli: Odanın boyutlarından bağımsız olarak cihazın bulunduğu tüm odalar, açılabilir bir pencere veya aynı görevi görecek sistemle dış ortam havasına doğrudan erişim olanağına sahip olmalıdır.

Yanmış gazların ortamdaki çıkarılması

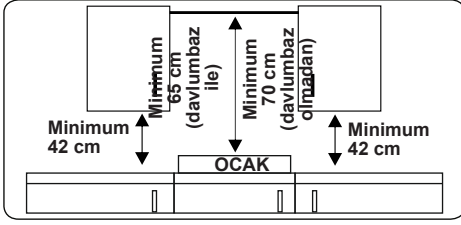
Gaz yakıtlı cihazlar, yanmış gazı doğrudan veya bacalı bir davlumbaz aracılığıyla dışarı atar. Davlumbaz kurulumu yapmak mümkün değilse, pencere ya da temiz hava erişimi olan bir duvara bir fan monte edin. Fan, mutfak içindeki havayı saatte minimum 4-5 kez değiştirecek kapasitede olmalıdır.



Genel bilgiler

- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihazın üst kısmına bir ocak davlumbazı veya mutfak rafı monte edilecekse, set üstü ocak ile mutfak rafı/ocak davlumbazı arasındaki güvenlik

mesafesi aşağıda görülebilir.



- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazın tabanına elle ulaşabiliyorsa, buraya uygun malzemeden imal edilmiş bir bariyer yerleştirilmeli ve böylece cihazın tabanına erişim sağlanması önlenebilir.
- Kurulumunun yapıldığı alanda mobilya yüksekliğinin set üstü yüksekliğini

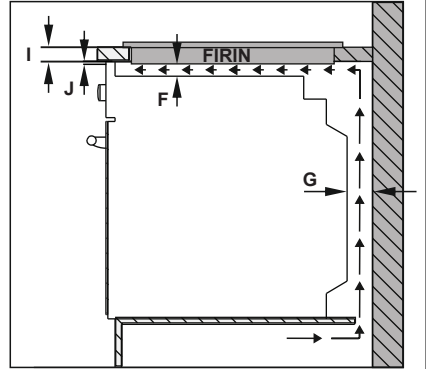
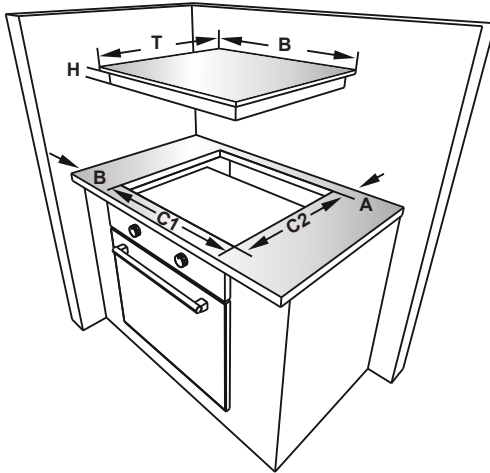
aşmaması koşuluyla, cihaz başka mobilyaların yanına kurulabilir.

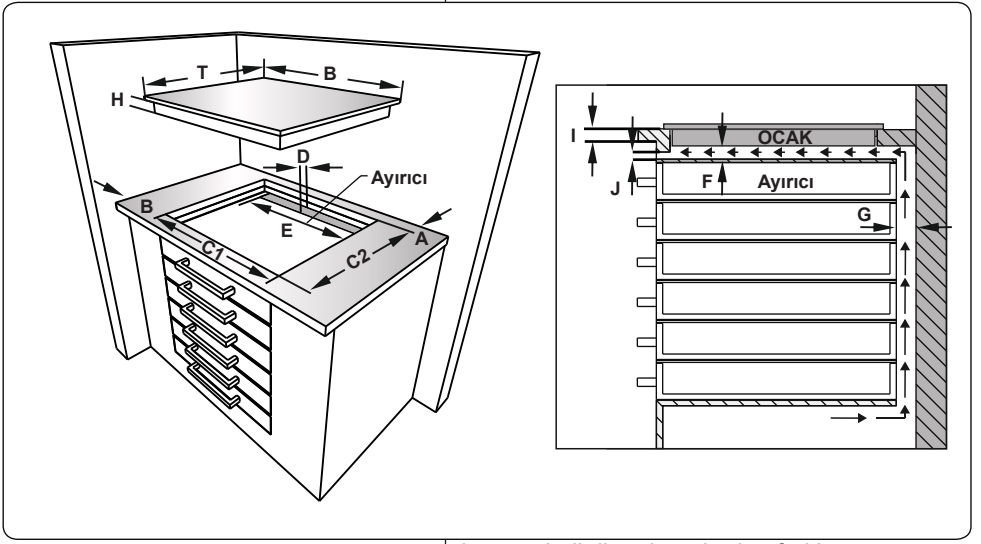
2.2. OCAĞIN MONTAJI

Yapışkan sızdırmazlık malzemesi, sabitleme ayakları ve civatalar içeren bir montaj seti, cihazla birlikte verilir.

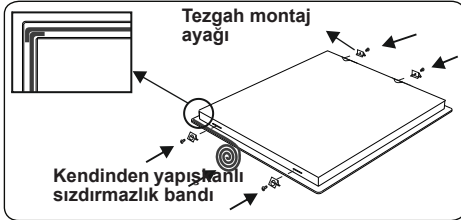
- Şekilde gösterildiği gibi keserek pencere boyutlarını ayarlayın. Pencereyi, ocak monte edildikten sonra aşağıdaki gerekliliklere uygun olacak şekilde tezgah üzerinde konumlandırın

| | | | |
|---------|-----|-------------|-----|
| B (mm) | 882 | min. A (mm) | 50 |
| T (mm) | 520 | min.C (mm) | 100 |
| H (mm) | 47 | min. E (mm) | 800 |
| C1 (mm) | 850 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 480 | G (mm) | 20 |
| D (mm) | 50 | I (mm) | 25 |
| J (mm) | 5 | | |





Birlikte verilen tek taraflı kendinden yapışkanlı sızdırmazlık bandını, set üstünün alt kenarının tamamına uygulayın. Bandı germeyin.



- 4 adet tezgha montaj ayağını cihazın yan duvarlarına vidalayın.
- Cihazı deliğe yerleştirin.

2.3. GAZ BAĞLANTISI

Gaz beslemesinin bağlanması ve sızıntı kontrolü

Cihazın bağlantısını yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standartlar ve yönetmeliklere uygun biçimde yapın. İlk olarak, ocakta yüklü olan gazın türünü kontrol edin. Bu bilgiler ocakın arka tarafında bulunan bir etiket üzerinde bulunmaktadır. Uygun gaz türleri ve uygun gaz enjektörleri ile ilgili bilgileri teknik veriler tablosunda bulabilirsiniz. En verimli biçimde kullanımı ve minimum gaz tüketimini sağlamak için, besleme gaz basıncının teknik veri tablosuna uygun olduğunu kontrol edin. Bölgenizde kullanılan gazın

basıncı belirtilen değerlerden farklıysa veya kararlı değilse, gaz girişinde bir basınç regülatörü kullanılması gerekebilir. Bu ayarları yapmak için yetkili servis merkezi ile iletişime geçmeniz gerekir.

Esnek hortumun takılması sırasında kontrol edilecek noktalar

- Gaz bağlantısının ocağın gaz girişine takılmış esnek bir hortum aracılığıyla yapılması durumunda, hortumun bir boru kelepçesi ile sabitlenmesi gerekir.
- Cihazın bağlantısını kısa ve dayanıklı bir hortumla, gaz kaynağına mümkün olduğunca yakın olacak şekilde yapın.
- Hortumun izin verilen maksimum uzunluğu 1,5 metredir.
- Cihaz, yerel gaz standartlarına uygun şekilde bağlanmalıdır.
- Hortumun 90°C'den fazla ısınabileceği alanlardan uzak tutulması gerekir.
- Hortumun çatlak, yırtık, bükülmüş veya katlanmış olmaması gerekir.
- Hortumu keskin köşelerden ve hareket edebilecek nesnelere uzak tutun.
- Bağlantıyı yapmadan önce, hortumun hasar görmemiş olduğundan emin olun. Kontrol etmek için sabunlu su veya sızıntı akışkanları kullanın. Gaz sızıntısını kontrol etmek için açık alev kullanmayın.
- Gaz bağlantısı sırasında kullanılan

metal parçalarda pas olmamalıdır.
Bağlantı için kullanılan tüm bileşenlerin son kullanım tarihlerini kontrol edin.

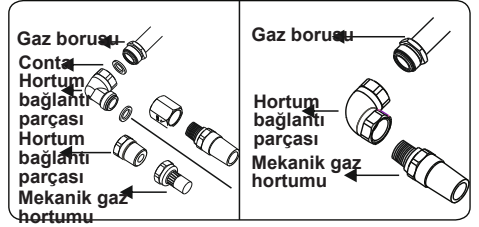
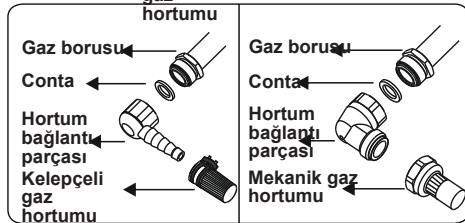
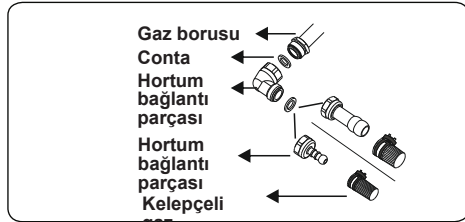
Sabit gaz bağlantısının yapılması sırasında kontrol edilecek noktalar

Sabit bir gaz bağlantısı yapmak için kullanılacak yöntem (diş açılarak, örn. bir somun ile yapılan gaz bağlantısı) bulunduğunuz ülkeye göre farklılık gösterir. Ülkenizde en yaygın kullanılan parçalar cihazınız ile birlikte verilecektir. Gerekebilecek diğer tüm parçalar yedek parça olarak temin edilebilir.

Bağlantı sırasında, gaz manifoldu üzerindeki somunu sabit tutarak karşısındaki parçayı çevirin. Güvenli bir bağlantı için, uygun ölçüde bir somun anahtarı kullanın. Farklı bileşenlerin arasındaki yüzeylerde, her zaman gaz dönüşüm setinde verilen contaları kullanın.

Bağlantı sırasında kullanılan contalar, kullanılan gaz bağlantıları için onaylanmış olmalıdır. Gaz bağlantıları için sıhhi tesisat contaları kullanmayın.

Bu cihaz, üretiminin yapıldığı ülkede kullanılan gaz şebekesine bağlanılacak şekilde üretilmiştir. Üretiminin yapıldığı ülke, cihazın arka kapağında işaretlenmiştir. Başka bir ülkede kullanmanız gerekirse, aşağıdaki şekilde gösterilen bağlantılardan birinin yapılması gerekebilir. Böyle bir durumda, doğru gaz bağlantısını bölgenizdeki yetkililerden öğrenebilirsiniz.



Ocağın montajının ve bakımlarının yürürlükteki güvenlik mevzuatına uygun biçimde, gerekli niteliklere sahip tescilli bir teknisyen tarafından yapılması gerekir.

⚠️ UYARI: Gaz sızıntılarını kontrol etmek için açık alev kullanmayın.

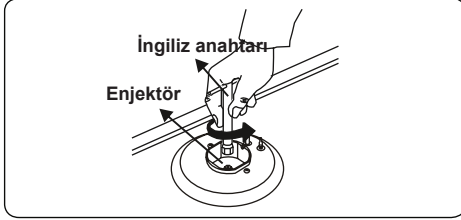
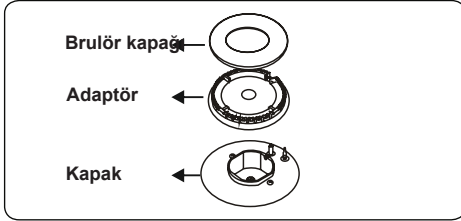
2.4. GAZ DÖNÜŞÜMÜ (YAPILMASI MÜMKÜNSE)

Cihazınız LPG/DG ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. İlgili enjektörler değiştirilip minimum alev boyu kullanılan gaza uygun biçimde ayarlanarak, gaz brülörleri farklı türlerde gazlarla kullanım için uyarlanabilir. Bunun için aşağıdaki adımların uygulanması gerekir.

Enjektörlerin değiştirilmesi

Ocak brülörleri

- Ana gaz şebekesini kesin ve cihazı fişini elektrik kaynağından çekin.
- Brülör kapaklarını ve adaptörleri çıkarın.
- Enjektörleri sökmek için 7 mm somun anahtarı kullanın.
- Enjektörü, gaz dönüşüm setinde bulunan enjektörlerden biriyle değiştirin. Kullanılacak gaz türüne uygun çapta enjektörü seçmek için gaz enjektörü tablosunu kullanın.

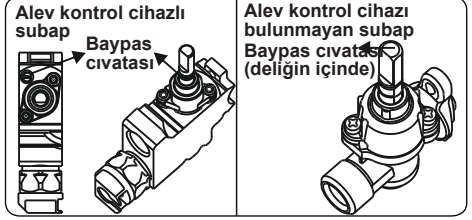
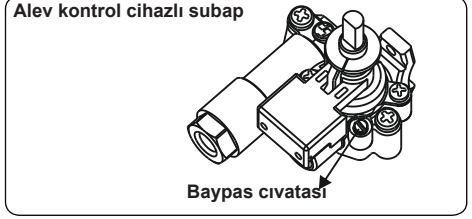


Kısık alev konumunun ayarlanması

İlk olarak, cihazın fişinin elektrik kaynağından çekilmiş olduğunu ve gaz beslemesinin açık olduğunu kontrol edin. Minimum alev boyu, supap üzerinde bulunan düz bir cıvata ile ayarlanır. Alev hatası güvenlik cihazı bulunan supaplarda cıvata, şekillerde gösterildiği gibi supap iğnesinin yan tarafında bulunur. Alev hatası güvenlik cihazı bulunmayan supaplarda cıvata, şekilde gösterildiği gibi supap iğnesinin içinde bulunur. Alev konumunu ayarlamayı kolaylaştırmak için, değişiklik yaparken kumanda panelini (ve kullandığınız modelinizde varsa, mikro şalteri) sökmenizi tavsiye ederiz.

Minimum konumu elde etmek için, gaz brulörlerini ateşleyin ve en kısık konumda açık bırakın. Küçük bir tornavida yardımıyla, baypas cıvatasını 90 derece kadar sıkın veya gevşetin. Gazın düzgün şekilde dağıtılması için alev boyu en az 4 mm olmalıdır. Maksimum konumdan minimum konuma geçerken alevin sönmediğinden emin olun. Alevin kararlı olduğunu görmek için, elinizi kullanarak aleve doğru yapay bir esinti oluşturun.

LPG'den DG'ye dönüşüm sırasında baypas cıvatasının gevşetilmesi gereklidir. DG'den LPG'ye dönüşüm sırasında baypas cıvatası sıkılmalıdır. Cihazın fişinin elektrik kaynağından çekilmiş olduğunu ve gaz beslemesinin açık olduğunu kontrol edin.



Gaz girişinin değiştirilmesi

Bazı ülkelerde DG/LPG için gaz girişi türleri farklı olabilir. Bu durumda, mevcut bağlantı bileşenlerini ve somunlarını (varsa) sökün ve yeni gaz beslemesini gerektiği gibi bağlayın. Her koşulda, gaz bağlantısı için kullanılan tüm bileşenlerin bölgesel ve/veya uluslararası kuruluşlar tarafından onaylanmış olması gerekir. Tüm gaz bağlantılarında, yukarıda anlatılan "Gaz beslemesinin bağlanması ve sızıntı kontrolü" başlığındaki bilgilere başvurun.

2.5. ELEKTRİK BAĞLANTISI VE GÜVENLİK (KULLANILABİLİR OLDUĞU DURUMLARDA)

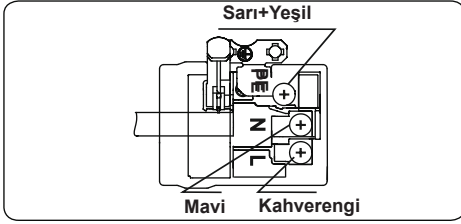
⚠ UYARI: Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

⚠ UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.

- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem

yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.
- Cihazın montajı yapıldıktan sonra sigortalı şaltre kolaylıkla erişim sağlanabilmelidir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.

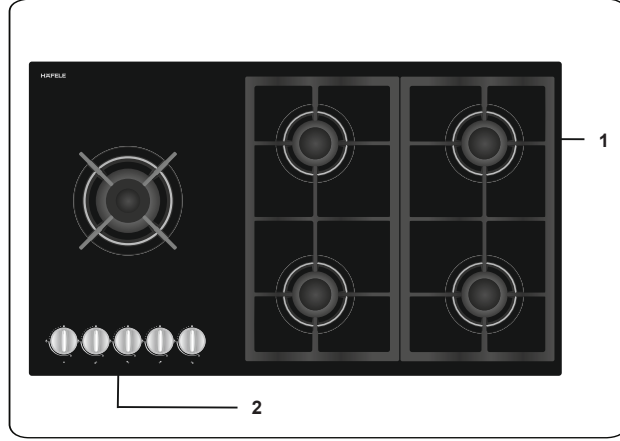


3. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ



Önemli: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir.

Bileşenlerin Listesi



1. Gaz Brulörü
2. Kontrol Paneli

4. ÜRÜNÜN KULLANIMI

4.1. GAZ BRULÖRLERİNİN KULLANIMI

Gaz brulörlerini ateşleme

Her bir kontrol düğmesinin üzerinde yer alan konum sembolü, düğmenin kontrol ettiği gaz brulörünü gösterir.

Gaz Brulörlerini Elle Ateşleme

Cihazınızda bir ateşleme aygıtı bulunmuyorsa ya da elektrik şebekesinde bir arıza varsa, aşağıda listelenen işlemleri uygulayın.

Ocak Brulörleri için: Ateşlemek istediğiniz düğmeye basın ve basılı tutarak, 'maksimum' konumuna ulaşınca kadar saat yönünün tersine çevirin. Düğmeye basılı tutarken, yanan bir kibriti, ince bir mumu veya elle yakma için kullanılan başka bir nesneyi gaz brulörünün üst kısmının çevresine yaklaştırın. Sabit bir alev gördüğünüzde, ateşleme kaynağını gaz brulöründen uzaklaştırın.

Kontrol düğmesiyle elektrikli ateşleme

Ateşlemek istediğiniz düğmeye basın ve basılı tutarak, 90 derece konumuna ulaşınca kadar saat yönünün tersine çevirin. Düğmenin altındaki mikroşalter, düğme basılı tutulduğu sürece ateşleme bujisi aracılığıyla kıvılcım üretir. Gaz brulöründe sabit bir alev görene kadar düğmeye basmaya devam edin.

Alev güvenlik cihazı

Ocaklar

Ateş arıza cihazıyla donatılmış ocaklar, yanlışlıkla sönen bir ateşe karşı güvenlik sağlar. Bu nedenle, ateşleme sırasında, sabit alevler görene kadar düğmeyi basılı tutun.

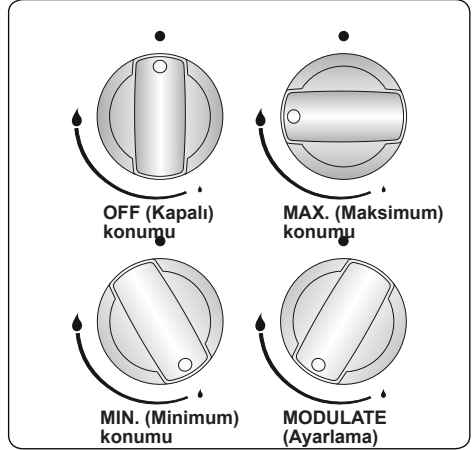
Brülör yandıktan sonra düğmeyi yaklaşık 10 ila 15 saniye basılı tutun. Düğme çok erken bırakılırsa ateş söner.

Böyle bir durumda, cihaz brülör gaz hatlarını bloke edecek ve yanmamış gaz birikimini önleyecektir. Sönmüş bir gaz brülörünü yeniden ateşlemeden önce 90 saniye bekleyin. Ocak Kumandaları

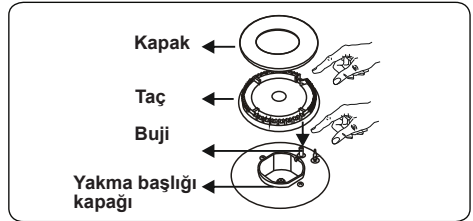
Ocağın yakma başlığı

Düğme 3 konuma sahiptir: kapalı (0), maksimum (büyük alev sembolü) ve minimum (küçük alev sembolü). Yakma başlığını düğme 'maksimum' konumdayken yakınız, alev boyunu 'maksimum' ile 'minimum' konumları arasında ayarlayabilirsiniz. Yakma başlıklarını

düğme 'maksimum' ile 'kapalı' konumları arasındayken çalıştırmayınız.



Yaktıktan sonra alev gözle kontrol ediniz. Sarı uçlu, yüksek veya kararsız alev görürseniz gaz akışını kapatınız, ardından yakma başlığı kapaklarını ve taçları soğuduktan sonra kontrol ediniz. Yakma başlığı kapaklarında herhangi bir sıvı olmadığından emin olunuz. Yakma başlıkları yanlışlıkla sönerse, yakma başlıklarını kapatınız, mutfağı temiz havayla havalandırınız ve yeniden yakmadan önce en az 90 saniye bekleyiniz.



Ocağın yakma başlıklarını kapatmak için ocağın yakma başlıklarını saat yönünde '0' konumuna ya da üzerindeki işaret yukarı doğru bakacak şekilde çeviriniz.

Ocağınız farklı çaplarda yakma başlıklarına sahiptir. Gaz kullanımının en ekonomik yönteminin pişirim yaptığınız tencereniz için doğru ölçüde yakma başlığını seçmek ve kaynama noktasına ulaşıldığında alevi 'minimum' konuma ayarlamak olduğunu fark edeceksiniz. Isı kaybını önlemek için her zaman kapak kullanmanızı tavsiye ederiz.

Ana yakma başlıklarından maksimum performansı elde etmek için aşağıda belirtilen çaplarda düz tabanlı tencereler

kullanmanızı tavsiye ederiz. Aşağıda belirtilenlerden daha küçük ölçüde tencereler kullanılması enerji kaybına neden olacaktır.

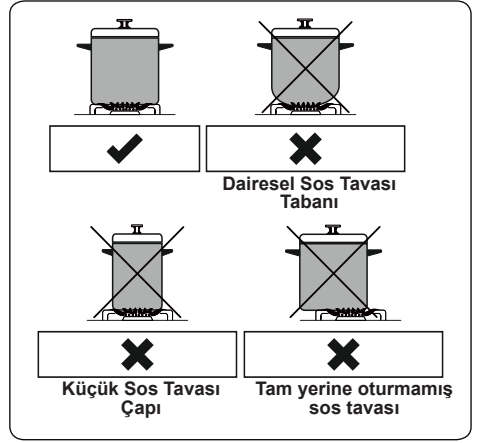
| | |
|----------------------------------|----------|
| Hızlı / Derin Tava Yakma Başlığı | 22-26 cm |
| Yarı hızlı Brülör | 14-22 cm |
| Yedek Brülör | 12-18 cm |

Alev uçlarının tencerenin dış çapından dışarı yayılmamasına dikkat ediniz, aksi takdirde tutacaklar gibi plastik aksesuarlar zarar görebilir.

Yakma başlıkları uzun süreler boyunca kullanılmayacaksa, ana gaz kontrol vanasını kapatınız.

! UYARI:

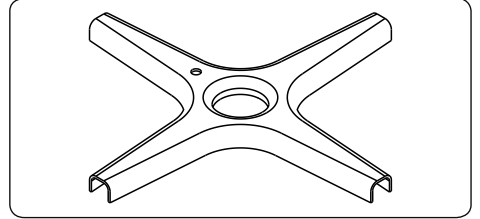
- Tabanı kalın, düz tabanlı tencereler kullanınız.
- Yakma başlığının üzerine yerleştirmeden önce tencerenin tabanının kuru olduğundan emin olunuz.
- Cihaz çalışırken erişilebilir parçaların ısısı artabilir. Pişirme sırasında ve sonrasında çocukların ve evcil hayvanların yakma başlıklarından uzak tutulması kesinlikle gereklidir.
- Kullanımdan sonra, uzun bir süre boyunca yakma başlığı sıcak kalır. Dokunmayınız ve üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Ocağın üzerine asla bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları koymayınız, bunlar ısınabilir ve ciddi yanıklara neden olabilir.
- Tencere tutacaklarının veya herhangi bir pişirme aletinin ocağın üst kenarından dışarı taşmasına izin vermeyiniz.



4.2. AKSESUARLAR

Kahve Adaptörü

Küçük brülör kullanımdayken pişirme kabının devrilmesini önlemek için, kahve adaptörünü yardımcı brülörün üzerine yerleştirin.



5. TEMİZLİK VE BAKIM

5.1. TEMİZLEME



UYARI: Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanımlarının tavsiye edildiğini kontrol ediniz.
- Parçacık içermeyen krem temizleyiciler veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Kostik (aşındırıcı) kremler, aşındırıcı temizlik tozları, sert bulaşık telleri veya sert aletler kullanmayınız, bunlar ocağın yüzeylerine zarar verebilir.



Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam, emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

- Herhangi bir sıvı taşıdığı anda, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.



Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

Gazlı Ocağın Temizlenmesi

- Gazlı ocağı düzenli olarak temizleyiniz.
- Yakma başlıklarının tencere desteklerini, kapaklarını ve taçlarını çıkarınız.
- Ocağın yüzeyini sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından, ocağın yüzeyini ıslak bir bezle tekrar siliniz ve sonra kurutunuz.
- Ocağın yakma başlıklarının kapaklarını yıkayınız ve durulayınız. Bunları ıslak bırakmayınız. Kuru bir bez ile hemen kurulayınız.
- Temizledikten sonra tüm parçaları doğru bir şekilde yerlerine takınız.
- Tencere desteklerinin yüzeyleri, kullanım nedeniyle zamanla çizilebilir. Bu bir üretim hatası değildir.



Ocağın herhangi bir parçasını temizlemek için metal bulaşık teli kullanmayınız.



Yakma kafalarına hiç su girmemesini sağlayınız, su enjektörlerin tıkanmasına neden olabilir.

Cam Parçaların (varsa) Temizlenmesi

- Cihazın cam parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Cam parçaların içini ve dışını temizlemek için bir cam temizleyici kullanınız. Ardından durulayınız ve kuru bir bez ile iyice kurulayınız.

Emaye Kaplanmış Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın emaye kaplanmış parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Emaye kaplanmış parçaları sabunlu suya batırılmış yumuşak bir bezle temizleyiniz. Ardından ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.



Pişirme sonrasında halen sıcakken emaye kaplanmış parçaları temizlemeyiniz.



Emaye kaplanmış yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi

- Cihazın paslanmaz çelik parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik parçaları sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından kuru bir bez ile iyice kurulayınız.




Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.



Paslanmaz çelik yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

5.2. BAKIM

 **UYARI:** Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Diğer Kontroller

- Gaz bağlantı borusunun son kullanma tarihini düzenli olarak kontrol edin.
- Gaz bağlantı borusunu düzenli olarak kontrol edin. Herhangi bir arıza bulunursa, değiştirilmesi için yetkili bir servis sağlayıcısına başvurun.
- Cihazın kontrol düğmelerini çalıştırırken bir arıza ile karşılaşırsanız lütfen yetkili bir servis sağlayıcısına başvurun.

6. SORUN GİDERME VE TAŞIMA

6.1. SORUN GİDERME



Bu temel sorun giderme adımlarını kontrol ettikten sonra halen sorun yaşıyorsanız, lütfen yetkili bir servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurunuz.

| Sorun | Olası Neden | Çözüm |
|--|---|--|
| Ocağın yakma başlığı çalışmıyor. | Yakma başlıkları 'kapalı' konumda olabilir. Besleme gazı basıncı doğru olmayabilir. Enerji (cihazın elektrik bağlantısı varsa) kapatılmış olabilir. | Fırının ve/veya yakma başlığının kumanda düğmesinin konumunu kontrol ediniz. Gaz beslemesini ve gaz basıncını kontrol ediniz. Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz. |
| Ocağın yakma başlığı yanmıyor. | Yakma başlığı kapağı veya tacı düzgün takılmamıştır. Besleme gazı basıncı doğru olmayabilir. LPG tüpü (varsa) bitmiş olabilir. Enerji (cihazın elektrik bağlantısı varsa) kapatılmış olabilir. | Yakma başlığı parçalarının düzgün yerleştirildiğini kontrol ediniz. Gaz beslemesini ve gaz basıncını kontrol ediniz. LPG tüpünün değiştirilmesi gerekiyor olabilir. Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz. |
| Alev rengi turuncu/sarı oluyor. | Yakma başlığı kapağı veya tacı düzgün takılmamıştır. Farklı gaz bileşenleri kullanılmaktadır. | Yakma başlığı parçalarının düzgün yerleştirildiğini kontrol ediniz. Yakma başlığının tasarımı nedeniyle, yakma başlığının belirli bölgelerinde alev turuncu/sarı renkte görünebilir. Cihazı doğal gazla çalıştırıyorsanız, şehrinizin doğal gazı farklı bileşenlere sahip olabilir. Cihazın birkaç saat boyunca çalıştırmayınız. |
| Yakma başlığı yanmıyor veya yalnızca kısmen yanıyor. | Yakma başlığı temiz veya kuru olmayabilir. | Cihazın parçalarının kuru ve temiz olmasını sağlayınız. |
| Yakma başlığından ses geliyor. | - | Bu normaldir. Isındıkça ses azalır. |
| Gürültü | - | Kullanıldığında ocağın bazı parçalarının ses çıkartması normaldir. |

6.2. NAKLIYE

Ürünü taşımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız. Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.

Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelerle karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.

7. TEKNİK ÖZELLİKLER

7.1. ENJEKTÖR TABLOSU

| G30 28-30 mbar 12.0 kW 873 g/h TR II2H3B/P Class:3 | G20/20 mbar | G30/28 mbar |
|--|-------------|-------------|
| BÜYÜK BEK | | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 115 | 85 |
| Nominal Güç (kW) | 2,9 | 3 |
| 1 Saatlik Tüketim | 285,7 l/h | 218,1 g/h |
| ORTA BEK | | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Nominal Güç (kW) | 1,75 | 1,75 |
| 1 Saatlik Tüketim | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| ORTA BEK | | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Nominal Güç (kW) | 1,75 | 1,75 |
| 1 Saatlik Tüketim | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| KÜÇÜK BEK | | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Nominal Güç (kW) | 1 | 1 |
| 1 Saatlik Tüketim | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| WOK BEK | | |
| Enjektör çapı (1/100 mm) | 165 | 110 |
| Nominal Güç (kW) | 4,5 | 4,5 |
| 1 Saatlik Tüketim | 428,4 l/h | 316,3 g/h |






7.2. ENERJİ ETİKETİ

| | | |
|---|----|--------------------|
| Marka | | HÄFELE |
| Model | | GOURMET 533.09.773 |
| Ocak Tipi | | Gaz |
| Pişirme Bölgesi Sayısı | | 5 |
| Isıtma Teknolojisi-1 | | Gaz |
| Çap-1 | cm | Küçük |
| Enerji Verimliliği-1 | % | Kapsam Dışı |
| Isıtma Teknolojisi-2 | % | Gaz |
| Çap-2 | cm | Orta |
| Enerji Verimliliği-2 | % | 59,0 |
| Isıtma Teknolojisi-3 | | Gaz |
| Çap-3 | cm | Orta |
| Enerji Verimliliği-3 | % | 59,0 |
| Isıtma Teknolojisi-4 | % | Gaz |
| Çap-4 | cm | Büyük |
| Enerji Verimliliği-4 | % | 57,0 |
| Isıtma Teknolojisi-5 | % | Gaz |
| Çap-5 | | Wok |
| Enerji Verimliliği-5 | % | 56,0 |
| Ocağın Enerji Verimliliği | % | 57,8 |
| Bu ocak EN 30-2-1 ile uyumludur | | |
| | | |
| Enerji Tasarrufu Önerileri | | |
| Ocak | | |
| - Düz tabana sahip mutfak eşyaları kullanın. | | |
| - Uygun boyutlu mutfak eşyaları kullanın . | | |
| - Kapaklı mutfak eşyaları kullanın. | | |
| - Sıvı veya yağ miktarını en azına indirin. | | |
| - Sıvı kaynamaya başladığında, sıcaklık seviyesini düşürün. | | |

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type | Meaning |
|--|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT / NOTE | Operating the system correctly |

CONTENTS


| | |
|--|----|
| .SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 1.1 General Safety Warnings | 4 |
| 1.2 Installation Warnings | 7 |
| 1.3 During Use..... | 7 |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance | 8 |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 10 |
| 2.1 Instructions for the Installer | 10 |
| 2.2 Installation of the Hob..... | 11 |
| 2.3 Gas Connection..... | 12 |
| 2.4 Gas Conversion (if available) | 13 |
| 2.5 Electrical Connection and Safety (if available)..... | 14 |
| 3.PRODUCT FEATURES | 16 |
| 4.USE OF PRODUCT | 17 |
| 4.1 Use of gas burners | 17 |
| 4.2 Hob Controls..... | 17 |
| 4.3 Accessories | 18 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 19 |
| 5.1 Cleaning | 19 |
| 5.2 Maintenance | 19 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT | 20 |
| 6.1 Troubleshooting..... | 20 |
| 6.2 Transport | 20 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 21 |
| 7.1 Injector Table | 21 |



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

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

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 - ⚠ **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE


- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire

under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE


- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original

spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

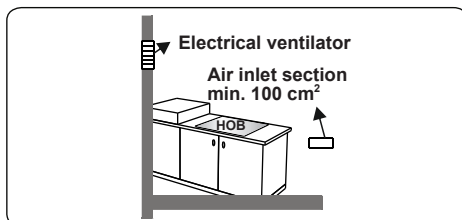
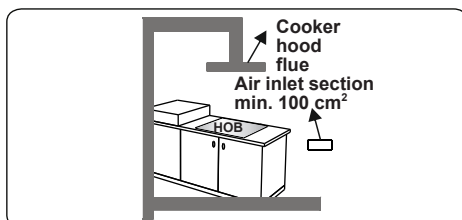
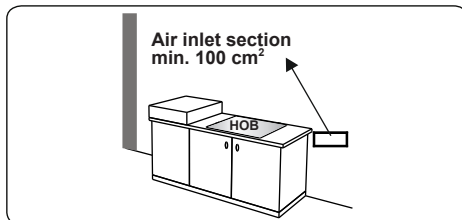
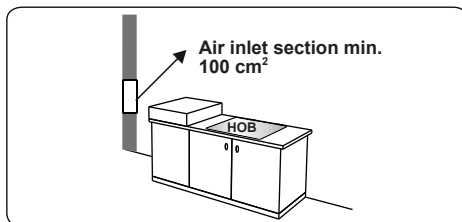
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

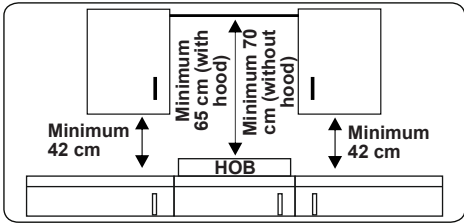
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- The appliance can be placed close to

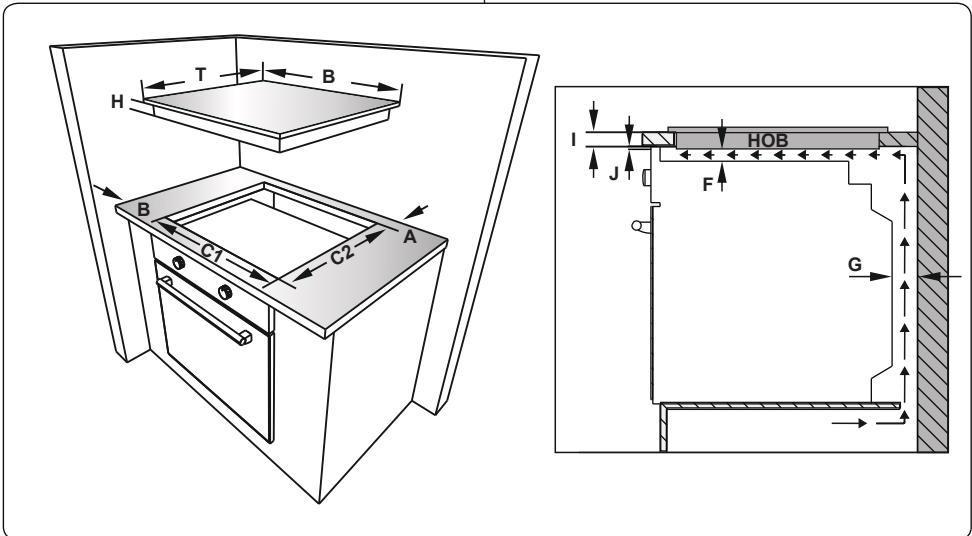
other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

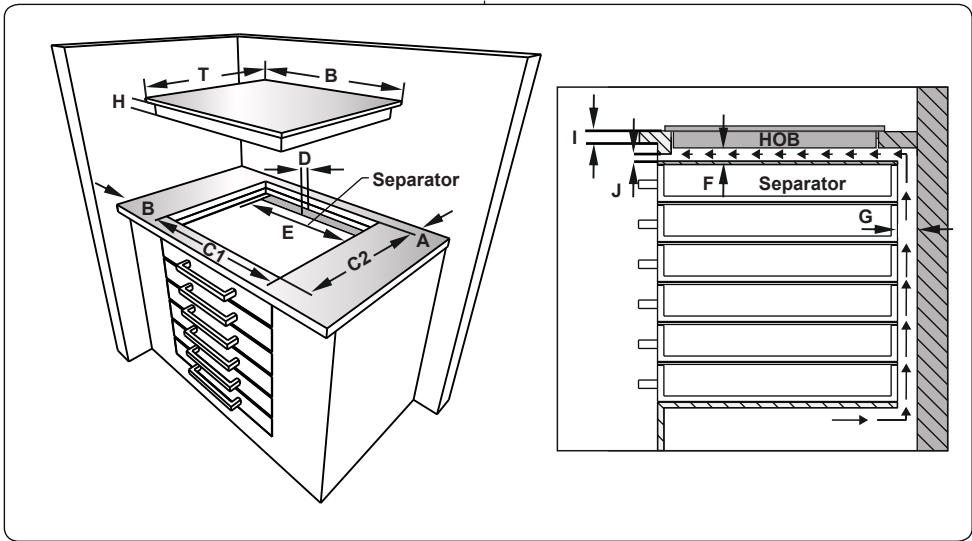
2.2 INSTALLATION OF THE HOB

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

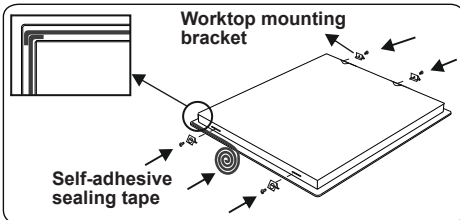
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

| | | | |
|---------|-----|-------------|-----|
| B (mm) | 882 | min. A (mm) | 50 |
| T (mm) | 520 | min. B (mm) | 100 |
| H (mm) | 47 | min. E (mm) | 800 |
| C1 (mm) | 850 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 480 | G (mm) | 20 |
| D (mm) | 50 | I (mm) | 25 |
| J (mm) | 5 | | |





- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure

of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.

- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

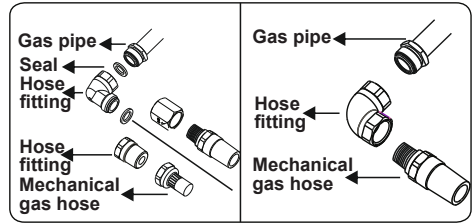
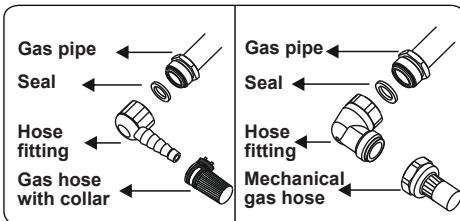
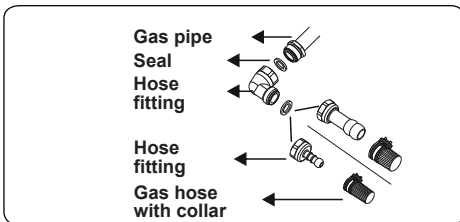
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

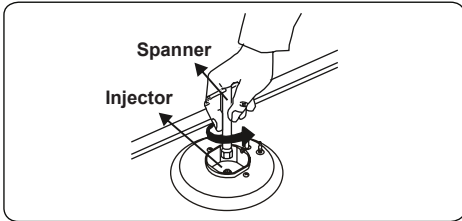
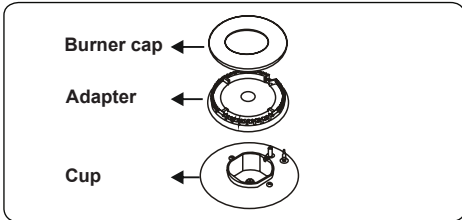
2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adaptors.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

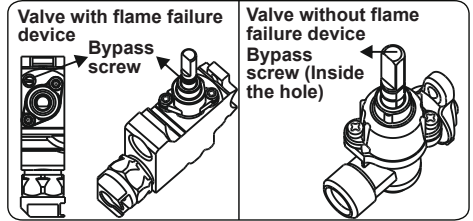
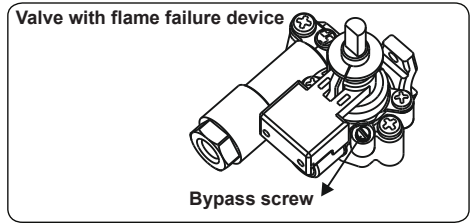


Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as in figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as in figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

The position of the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the the mains electrical supply and that the gas feed is open.



Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

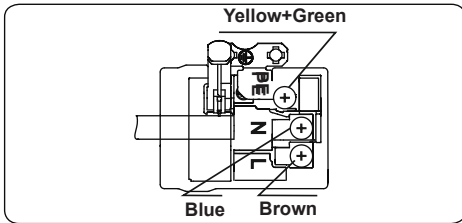
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced

this should be done by a qualified personnel.

- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

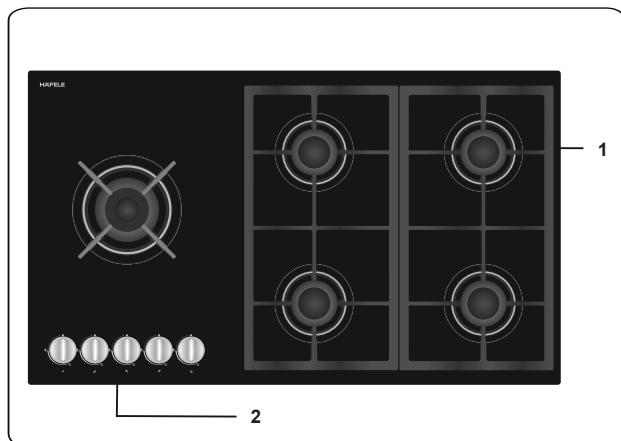


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Gas Burner
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device

Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

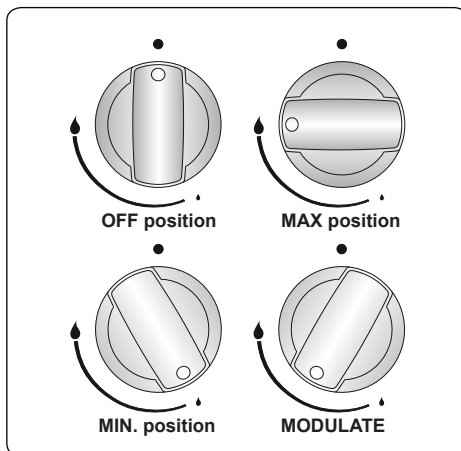
If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4.2 HOB CONTROLS

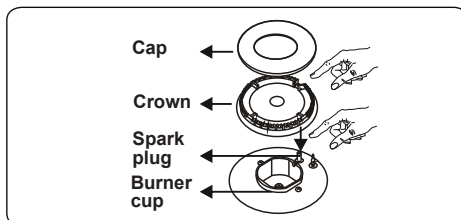
Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the

'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using

pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

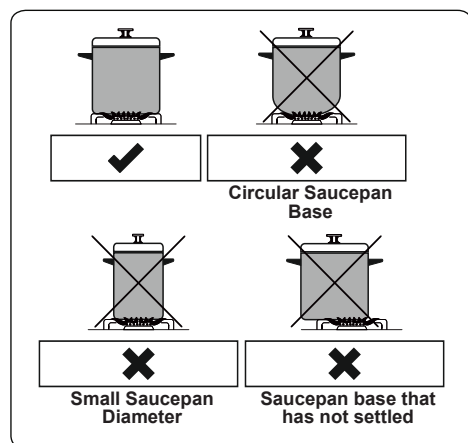
| | |
|--------------------|----------|
| Rapid / Wok Burner | 22-26 cm |
| Semi-rapid Burner | 14-22 cm |
| Auxiliary Burner | 12-18 cm |

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

! WARNING:

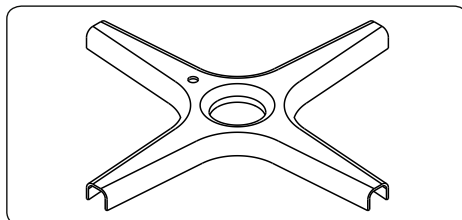
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.3 ACCESSORIES


The Coffee Adaptor

Place the coffee adaptor on the auxiliary burner grid to prevent the cookware from tipping over when the small burner is in use.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Glass Parts (if available)


- Clean the glass parts of your appliance


on a regular basis.

- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.


Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

5.2 MAINTENANCE

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem | Possible Cause | Solution |
|--|---|--|
| Hob burners do not work. | The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off. | Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. |
| Hob burners do not light. | Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off. | Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. |
| Flame colour is orange/yellow. | Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions. | Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours. |
| Burner is not igniting or only partially lighting. | Burner parts may not be clean or dry. | Ensure that parts of the appliance are dry and clean. |
| Burner sounds noisy. | - | This is normal. The noise may reduce as they heat up. |
| Noise | - | It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use. |

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

| G30 28-30 mbar 12.0 kW 873 g/h TR II2H3B/P Class:3 | G20/20 mbar | G30/28 mbar |
|--|-------------|-------------|
| LARGE BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 115 | 85 |
| NOMINAL RATING (KW) | 2,9 | 3 |
| CONSUMPTION | 285,7 l/h | 218,1 g/h |
| MEDIUM BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| MEDIUM BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| SMALL BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 72 | 50 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1 | 1 |
| CONSUMPTION | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| WOK BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 165 | 110 |
| NOMINAL RATING (KW) | 4,5 | 4,5 |
| CONSUMPTION | 428,4 l/h | 316,3 g/h |

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

| Symbol | Typ | Bedeutung |
|---|---|--|
|  | WARNUNG | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES | Gefährliche Spannung |
|  | BRANDGEFAHR | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien |
|  | ACHTUNG | Gefahr von Personen- und Sachschäden |
|  | WICHTIG / HINWEIS | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes |

INHALT


| | |
|--|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen | 7 |
| 1.3 Während des Betriebs | 8 |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung | 9 |
| 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch | 11 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur | 11 |
| 2.2 Einbauen des Kochfeldes | 12 |
| 2.3 Gasanschluss | 14 |
| 2.4 Gas-Umrüstung (sofern zutreffend) | 15 |
| 2.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise (sofern zutreffend) | 16 |
| 3. PRODUKTMERKMALE | 18 |
| 4. Verwenden des Produkts | 19 |
| 4.1 Verwenden der Gasbrenner | 19 |
| 4.2 Kochfeld-Einstellknöpfe | 19 |
| 4.3 Zubehör | 20 |
| 5. REINIGUNG UND WARTUNG | 20 |
| 5.1 Reinigung | 20 |
| 5.2 Wartung | 21 |
| 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT | 22 |
| 6.1 Fehlerbehebung | 22 |
| 6.2 Transport | 22 |



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.


  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt


werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Das Gerät ist nicht an eine Belüftungsvorrichtung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten.
- Zündet der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden, stellen Sie den Betrieb des Gerätes ein, und öffnen Sie die Backraumtür. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das richtige Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Wenn sich nicht das richtige Ländersymbol auf dem Gerät befindet, müssen Sie in den technischen

Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Gerät mit einem Kochfeld aus Glas oder Glaskeramik ausgestattet ist, gilt Folgendes:
 **ACHTUNG:** Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:- Schalten Sie umgehend alle Brenner und Heizelemente aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es

auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie während des Betriebs des Geräts keine Aerosole in der Nähe des Geräts.




Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position,

damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

 **ACHTUNG:** Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass dieser Raum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen, oder installieren Sie eine mechanische Absaugeinrichtung (Dunstabzugshaube).

- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/ Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Absaugeinrichtung vorhanden ist.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG


- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-

Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

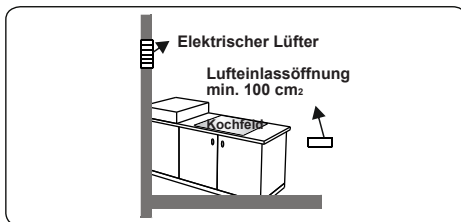
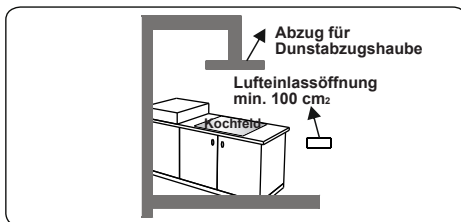
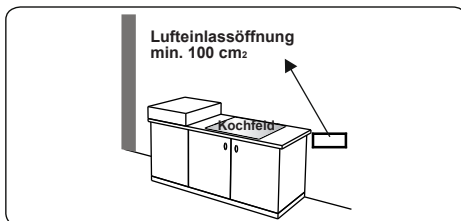
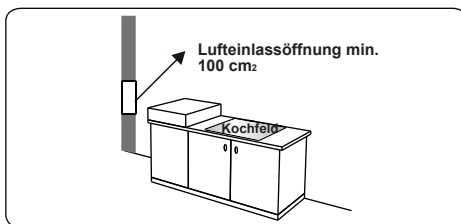
Anforderungen an die Belüftung

- Bei Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m³, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 100 cm² vorzusehen.
- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m³ und 10 m³, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 50 cm² vorzusehen, es sei denn, der Raum verfügt über eine Tür, die einen direkten Zugang zur Außenluft darstellt. Dann ist keine Dauerbelüftung erforderlich.
- Bei Räumen mit einem Volumen von mehr als 10 m³, ist keine Dauerbelüftung erforderlich.

Wichtig: Unabhängig von der Raumgröße müssen alle Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, über einen direkten Zugang zur Außenluft per öffnendem Fenster oder einer gleichwertigen Vorrichtung verfügen.

Abzug der Verbrennungsgase aus der Umgebung

Gaskochgeräte geben die Verbrennungsabgase direkt in die Umgebung oder über den Dunstabzug in den Entlüftungsschacht ab. Wenn keine Dunstabzugshaube installiert werden kann, muss ein Ventilator in einem Fenster oder in einer Wand mit Zugang zur Außenluft angebracht werden. Der Ventilator muss so leistungsfähig sein, dass er das gesamte Luftvolumen der Küche etwa 4-5 mal pro Stunde umwälzen kann.

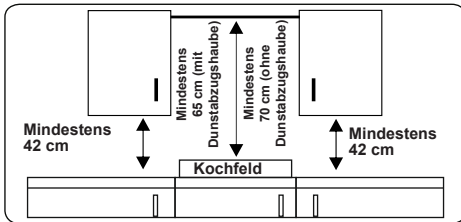


Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind.

Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochfeldoberfläche übersteigt.

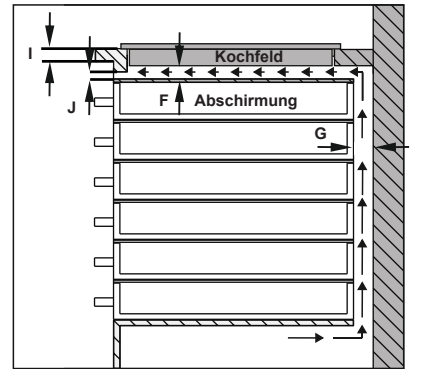
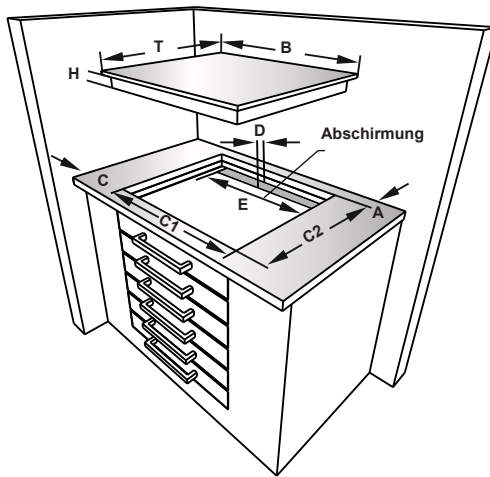
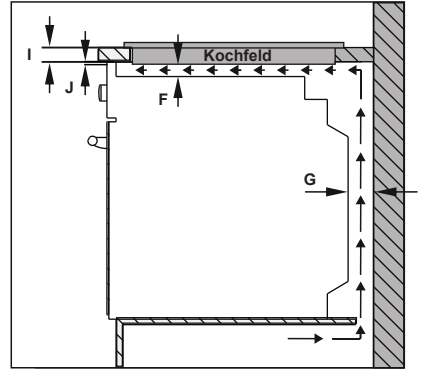
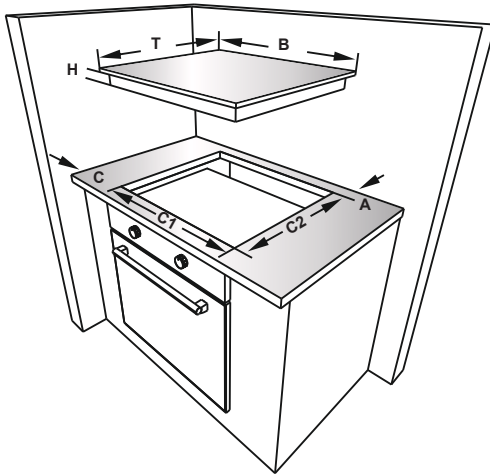
2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

Das Gerät wird mit einem EinbaKIT geliefert, das eine Klebedichtung,

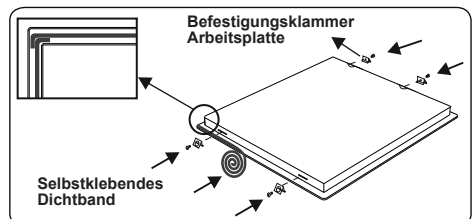
Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

| | | | |
|----------------|-----|--------------------|-----|
| B (mm) | 882 | min. A (mm) | 50 |
| T (mm) | 520 | min. C (mm) | 150 |
| H (mm) | 47 | min. E (mm) | 800 |
| C1 (mm) | 850 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | G (mm) | 20 |
| D (mm) | 50 | I (mm) | 25 |
| J (mm) | 5 | | |



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 GASANSCHLUSS

Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung

Schließen Sie das Gerät nach den geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften an. Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd ausgelegt ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Sie finden die Informationen zu den geeigneten Gastypen und den entsprechenden Gasdüsen in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck mit den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten übereinstimmt, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Druck des verwendeten Gases nicht mit den angegebenen Werten übereinstimmt oder in Ihrem Gebiet nicht stabil ist, muss am Gaseinlass möglicherweise ein geeigneter Druckregler montiert werden. Um solche Anpassungen vorzunehmen, müssen Sie sich unbedingt an einen autorisierten Kundendienst wenden.

Diese Punkte müssen bei der Installation eines flexiblen Schlauchs geprüft werden:

- Wenn die Gasverbindung aus einem flexiblen Schlauch besteht, der an dem Gaseinlass des Kochfeldes befestigt wird, muss eine Rohrmanschette zur Befestigung verwendet werden.
- Verbinden Sie das Gerät über eine langlebigen und möglichst kurzen und dichten Schlauch mit der Gasquelle.
- Die maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1,5 m.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den relevanten örtlichen Gasstandards angeschlossen werden.
- Der Schlauch muss von Bereichen ferngehalten werden, die sich auf Temperaturen von über 90°C aufheizen können.
- Der Schlauch darf nicht gerissen sein bzw. gedehnt, gebogen oder geknickt werden.
- Er muss von scharfen Kanten und sich bewegenden Gegenständen

ferngehalten.

- Bevor Sie den Anschluss herstellen, müssen Sie sicherstellen, dass der Schlauch nicht beschädigt ist. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser oder Lecksuchflüssigkeiten durch. Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.
- Alle für den Gasanschluss verwendeten Metallteile müssen rostfrei sein. Überprüfen Sie die Verfallsdaten jeglicher für den Anschluss verwendeten Teile.

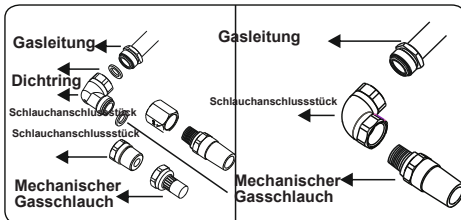
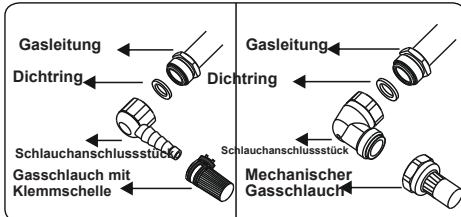
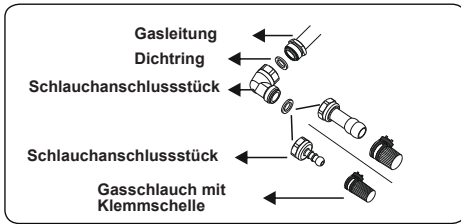
Diese Punkte müssen bei der Installation eines festen Gasanschlusses geprüft werden:

Die Befestigungsmethode für den festen Gasanschluss (Gasanschluss mit Festverschraubung, z. B. eine Mutter) ist von dem jeweiligen Land abhängig, in dem Sie sich befinden. Die in Ihrem Land gebräuchlichsten Teile sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Jegliche weiteren erforderlichen Teile können als Ersatzteile geliefert werden.

Während des Anschlusses müssen Sie die Mutter an der Gassammelleitung immer fixieren, wenn Sie das Gegenstück festdrehen. Verwenden Sie Schraubenschlüssel in der geeigneten Größe, um einen sicheren Anschluss zu gewährleisten. Verwenden Sie für die Dichtflächen zwischen den einzelnen Komponenten stets die im Gas-Umrüstkit mitgelieferten Dichtungen.

Die beim Anschließen verwendeten Dichtungen müssen für den Einsatz in Gasanschlüssen freigegeben sein. Verwenden Sie keine Sanitärabdichtungen für Gasanschlüsse.

Beachten Sie, dass das Gerät für den Anschluss an die Gasversorgung desjenigen Landes ausgelegt ist, für das es hergestellt wurde. Das Hauptzielland ist auf der Rückseite des Gerätes angegeben. Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land verwenden müssen, sind möglicherweise die in der Abbildung unten dargestellten Anschlüsse erforderlich. Wenden Sie sich in diesem Fall an die zuständigen Stellen vor Ort, um Informationen über den ordnungsgemäßen Gasanschluss zu erhalten.



Der Herd muss von einem ausreichend qualifizierten und für Gasarbeiten zertifizierten Techniker gemäß den aktuell geltenden Sicherheitsbestimmungen installiert und gewartet werden.

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.

2.4 GAS-UMRÜSTUNG (SO FERN ZUTREFFEND)

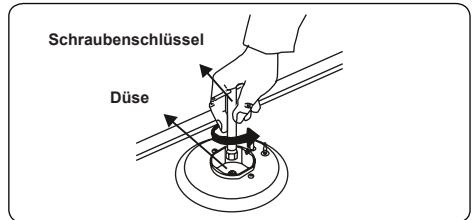
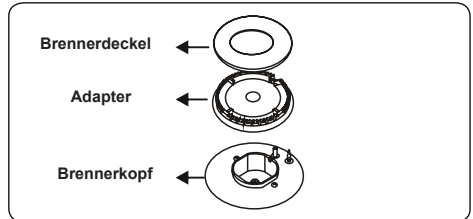
Das Gerät ist für den Gebrauch mit Flüssiggas/Erdgas ausgelegt. Die Gasbrenner können an unterschiedliche Gasarten angepasst werden, indem die Düsen entsprechend dem verwendeten Gas ausgetauscht werden und die Stellung für die kleinste Flamme eingestellt wird. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Austauschen der Düsen

Kochfeldbrenner

- Die Hauptgasversorgung schließen und das Gerät von der Spannungsversorgung trennen.
- Die Brennerdeckel und Brennringe abnehmen.

- Die Düsen mit einem 7-mm-Schraubenschlüssel herausschrauben.
- Die vorhandenen Düsen durch die Düsen aus dem Gas-Umrüstkit ersetzen, die entsprechend der Gasdüsentabelle die geeigneten Durchmesser für die künftig verwendete Gasart aufweisen.



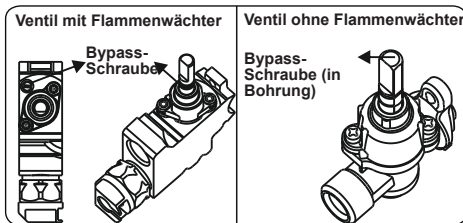
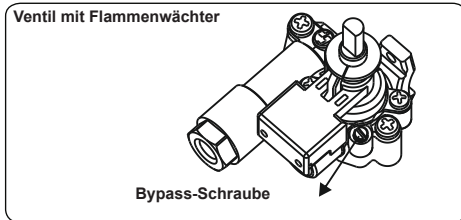
Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme

Stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist. Die Stellung für die kleinste Flamme wird anhand einer Flachkopfschraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenwächter befindet sich die Schraube neben der Ventilspindel, wie in den Abbildungen dargestellt. Bei Ventilen ohne Flammenwächter befindet sich die Schraube in der Ventilspindel, wie in der Abbildung dargestellt. Um das Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme zu erleichtern, wird empfohlen, das Bedienfeld (und den Mikroschalter, sofern vorhanden) für den Einstellvorgang abzunehmen.

Um die Stellung für die kleinste Flamme zu bestimmen, zünden Sie die Brenner, und lassen Sie sie bei der niedrigsten Stufe brennen. Ziehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um ca. 90 Grad fest, oder lösen Sie sie um ca. 90 Grad. Bei einer Flammenlänge von mindestens 4 mm wird das Gas ordnungsgemäß verteilt. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand einen Luftzug in Richtung der

Flamme, um deren Stabilität festzustellen.

Beim Umrüsten von Flüssiggas auf Erdgas muss die Bypass-Schraube gelöst werden. Beim Umrüsten von Erdgas auf Flüssiggas muss die Bypass-Schraube festgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist.



Ändern der Gaszufuhr

In einigen Ländern können für die Gaszufuhr andere Gase als Erdgas/ Flüssiggas verwendet werden. Entfernen Sie in diesem Fall die aktuellen Anschlusskomponenten und -muttern (sofern vorhanden), und führen Sie den Gasanschluss entsprechend der neuen Gasversorgung aus. Dabei müssen stets alle für den Gasanschluss verwendeten Komponenten von den lokalen und/oder internationalen Behörden freigegeben sein. Halten Sie sich bei jeglichen Gasanschlüssen an die Anweisungen im Abschnitt „Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung“ weiter oben in diesem Dokument.

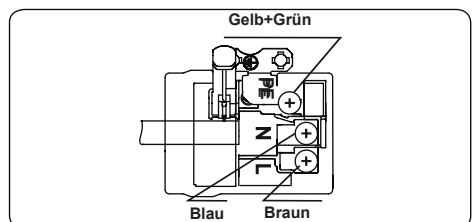
2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE (SOFERN ZUTREFFEND)

⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät muss geerdet

sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

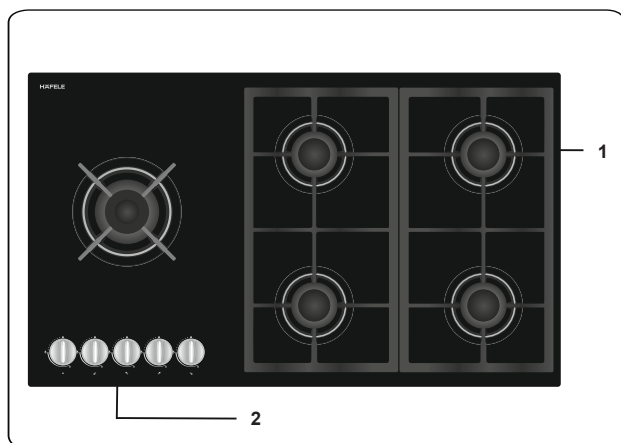


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Gasbrenner

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 VERWENDEN DER GASBRENNER

Zünden der Brenner

Um festzustellen, welcher Knopf welchen Brenner regelt, überprüfen Sie das Positionssymbol auf dem Einstellknopf.

Manuelles Zünden der Gasbrenner

Wenn ihr Herd nicht mit einer elektrischen Zündung ausgestattet ist, oder wenn die Stromversorgung ausgefallen ist, gehen Sie wie folgt vor:

Bei Kochfeldbrennern:Zum Zünden der Brenner, drücken und drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung für die größte Flamme. Halten Sie den Einstellknopf gedrückt, und halten Sie ein brennendes Streichholz, Anzündhölzchen oder sonstige manuelle Anzündhilfe an den oberen Umfang des Brenners. Führen Sie die Zündquelle weg vom Brenner, sobald die Flamme stabil ist.

Elektrische Zündung per Einstellknopf

Zum Zünden der Brenner, drücken und drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die 90-Grad-Stellung. Der unter dem Knopf befindliche Mikroschalter wird die Funken mit dem Zünder automatisch erzeugen solange der Einstellknopf gedrückt ist. Halten Sie den Knopf solange gedrückt, bis die Flamme am Brenner stabil ist.

Flammenwächter

Kochfeldbrenner

Brenner, die mit einer Flammenschutzvorrichtung ausgestattet sind, bieten Sicherheit im Falle einer versehentlich erloschenen Flamme. Halten Sie deshalb beim Anzünden den Drehknopf so lange gedrückt, bis Sie solide Flammen beobachten können.

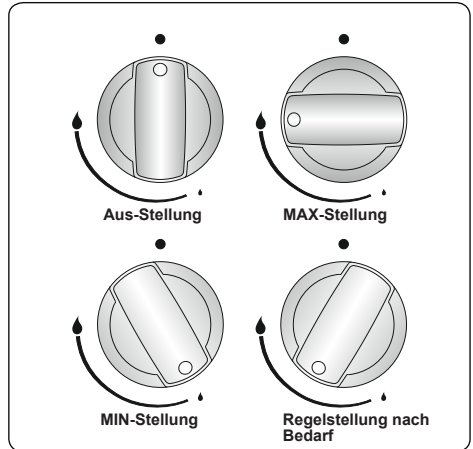
Halten Sie den Regler noch etwa 10 bis 15 Sekunden lang gedrückt, nachdem der Brenner gezündet hat. Wird der Regler zu früh losgelassen, erlischt die Flamme.

In diesem Fall blockiert das Gerät die Gasleitungen des Brenners und verhindert die Ansammlung von unverbranntem Gas. Warten Sie 90 Sekunden, bevor Sie einen erloschenen Gasbrenner wieder zünden.

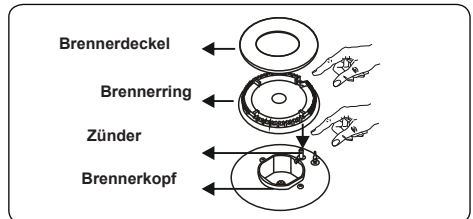
4.2 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Kochfeldbrenner

Der Knopf hat drei Stellungen: Aus (0), Maximum (großes Flammensymbol) und Minimum (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in der Maximalstellung gezündet haben, können Sie die Flammenhöhe zwischen der Maximal- und der Minimalstellungen regeln. Verwenden Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf zwischen der Maximalstellung und der Aus-Stellung steht.



Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung per Sichtprüfung. Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab, und prüfen Sie den ordnungsgemäßen Sitz der Brennerdeckel und Brennerringe, nachdem sie abgekühlt sind. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeiten in den Brennerköpfen befinden. Wenn die Brennerflammen unbeabsichtigt erlöschen, drehen Sie die Brenner aus, durchlüften Sie die Küche mit frischer Luft, und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bis Sie erneut versuchen, die Brenner zu zünden.



Um die Kochfeldbrenner auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (0) oder in die Stellung, in der die Markierung auf dem Knopf nach oben zeigt.

Die Kochfeldbrenner haben unterschiedliche Durchmesser. Es kann am sparsamsten mit dem Gas umgegangen werden, wenn Sie die für Ihr Kochgeschirr geeignete Größe des Gasbrenners verwenden und die Flamme auf die kleinste Stufe stellen, nachdem der Siedepunkt erreicht wurde. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Um die Leistungsfähigkeit der Hauptbrenner optimal ausschöpfen zu können, wird empfohlen, Kochgeschirr mit den nachfolgenden Bodendurchmessern zu verwenden. Wenn Sie Töpfe mit geringeren als den genannten Mindestabmessungen verwenden, entstehen Energieverluste.

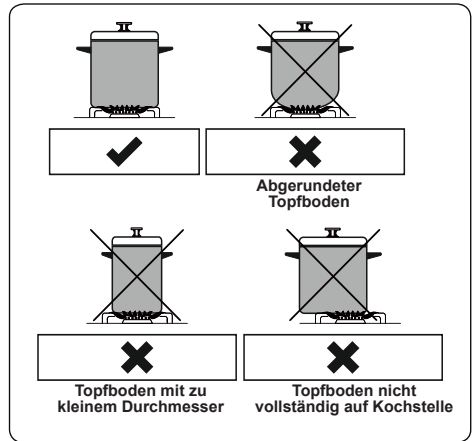
| | |
|-------------------------|----------|
| Starkbrenner/Wokbrenner | 22-26 cm |
| Normalbrenner | 14-22 cm |
| Schwachbrenner | 12-18 cm |

Stellen Sie sicher, dass die Flammenspitzen sich nicht über den äußeren Umfang des Topfs verteilen, da so Kunststoffteile am Topf (z. B. Griffe) beschädigt werden können.

Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung der Brenner das Gashauptventil.

WARNUNG:

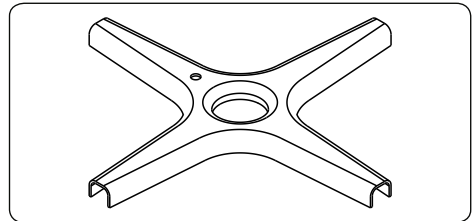
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf den Brenner gestellt wird.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von den Brennern fernhalten.
- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld für längere Zeit sehr heiß. Nicht berühren und keine Gegenstände darauf abstellen.
- Niemals Besteck oder Deckel auf das Kochfeld legen. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Keine Griffe oder sonstiges Kochzubehör über die Kante der Kochfläche herausragen lassen.



4.3 ZUBEHÖR


Kaffee-Adapter

Legen Sie den Kaffee-Adapter auf den Rost am Schwachbrenner, damit das Kochgeschirr bei der Verwendung des kleinen Brenners nicht umkippt.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Gas-Kochfeldes

- Das Gas-Kochfeld regelmäßig reinigen.
- Die Topfträger, Brennerdeckel und Brennringe abnehmen.
- Die Kochfeldoberfläche mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend die Kochfeldoberfläche erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.
- Die Brennerdeckel abwaschen und abspülen. Die Brennerdeckel nicht in nassem Zustand ablegen. Sofort mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Achten Sie darauf, alle Teile nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß zusammenzusetzen.
- Die Oberflächen der Topfträger zerkratzen möglicherweise nach einiger Verwendungszeit. Dies ist kein Fertigungsfehler.



Keine Teile des Kochfeldes mit Stahlwolle reinigen.



Sicherstellen, dass kein Wasser in die Brenner gelangt, da dadurch die Düsen verstopft werden können.

Reinigen von Glasteilen (sofern vorhanden)

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch

reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.



Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.
- Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
- Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

5.2 WARTUNG



WARNING: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Sonstige Prüfungen

- Überprüfen Sie regelmäßig das Verfallsdatum der Gasanschlussleitung
- Die Gasanschlussleitung regelmäßig prüfen. Wenn ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren, um die Gasanschlussleitung austauschen zu lassen.
- Wenn beim Betätigen der Einstellknöpfe am Gerät ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

| Fehler | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Die Kochfeldbrenner funktionieren nicht. | Die Brenner sind möglicherweise in der Stellung „Aus“. Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch. Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist). | Prüfen Sie die Stellung des Einstellknopfes für den Backofen und/oder den Grillbrenner. Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren. |
| Die Kochfeldbrenner zünden nicht. | Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt. Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch. Die Flüssiggasflasche ist möglicherweise leer (sofern zutreffend). Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist). | Stellen Sie sicher, dass die Brenner Teile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden. Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck. Die Flüssiggasflasche muss möglicherweise ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren. |
| Die Flammenfarbe ist orange oder gelb. | Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt. Abweichende Gaszusammensetzung. | Stellen Sie sicher, dass die Brenner Teile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden. Aufgrund des Aufbaus des Brenners kann die Flamme in manchen Bereichen des Brenners orange oder gelb aussehen. Wenn Sie das Gerät mit Erdgas betreiben, kann die Zusammensetzung des Gases vom lokalen Versorger schwanken. Verwenden Sie den Herd einige Stunden nicht. |
| Der Brenner zündet nicht oder brennt nur teilweise. | Die Brenner Teile sind möglicherweise verschmutzt oder feucht. | Stellen Sie sicher, dass die Teile des Gerätes sauber und trocken sind. |
| Der Brenner ist ungewöhnlich laut. | - | Dies ist normal. Die Geräusche verringern sich möglicherweise, nachdem sich die Brenner erwärmt haben. |
| Geräusche | - | Bei einigen Metallteilen am Herd ist es normal, dass sie Geräusche erzeugen. |

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Kleband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

GARANTİ BELGESİ

HÄFELE

ÜRÜNÜN

Cinsi ANKASTRE FIRIN

Markası HÄFELE

Modeli _____

Seri No. _____

Teslim tarihi ve yeri _____

Azami tamir süresi 20 İş günü

Garanti süresi 2 yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı _____

Adresi _____

Tel./Faks _____

E-posta _____

Fatura tarihi _____

Fatura no. _____

Kaşe ve İmza _____

ALICININ

Adı, Soyadı _____

Adresi _____

Tel _____

Hilmi Uytun
Türkiye ve Bölgesi
İcra Kurulu Başkanı



ÜRETİCİ \ İTHALATÇI FİRMA:

Hafele Mobilya Ve İnşaat Donanımları Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

Dudullu OSB 1.Cadde No: 10 Ümraniye 34776 – İstanbul

Tel: 0850 450 0 435

Web: www.hafele.com.tr/destek

E-posta: destek@hafele.com.tr

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren baslar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren baslar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmemesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin tamir hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - a. Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - b. Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - c. Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ YÜKÜMLÜLÜĞÜ - MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

1. Garanti Belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
2. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, HÄFELE yetkili personelinden ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
3. Arızalı cihazın tamir yerini (cihazın kullanıldığı yer veya servis atölyesi) ve şeklini yetkili servis belirler.
4. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı cihaz garanti kapsamına girmez:
 - a. Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
 - b. Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
 - c. Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
 - d. Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
 - e. Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

Bu gibi durumlarda arızalı cihaz, HÄFELE yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.

5. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili

HÄFELE

satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.

MÜŞTERİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde;

1. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
2. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, seçimli haklarından birini Satıcıya karşı;
3. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
4. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir.

Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

Müşteri; şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir

52202020

