

TOMADO®

TGH6001S



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi
ES Instrucciones de uso
IT Istruzioni per l'uso
DA Instruktions til brug
PL Instrukcje użytkowania
CS Návod k použití
SK Návod na použitie

Gaskookplaat
Gas cooking hob
Gaskochfeld
Table de cuisson au gaz
Placa de cocina de gas
Piano di cottura a gas
Gaskogeplade
Gazowa płyta grzewcza
Plynová varná deska
Plynová varná doska



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-14
EN	Instruction manual	page 15-25
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 26-37
FR	Mode d'emploi	page 38-49
ES	Instrucciones de uso	páginas 50-60
IT	Istruzioni per l'uso	pagine 61-72
DA	Instruktioner til brug	side 73-83
PL	Instrukcje użytkowania	strona 84-95
CS	Návod k použití	pagina 96-106
SK	Návod na použitie	pagina 107-117

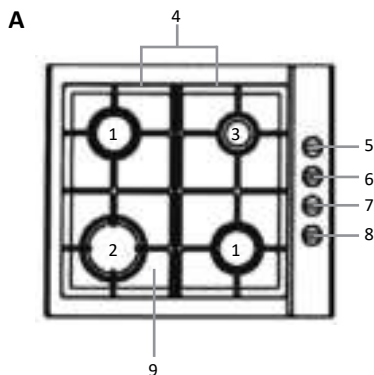
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – NL

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Wanneer de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op de kookplaat staan.

-  **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik.
- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdeksele en pannendragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het materiaal beschadigen.
- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

- Gebruik altijd de pannendragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pannendrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdeksel kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdeksele en pannendragers.
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pannendragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Zorg ervoor dat ovenwanten of pannenlappen niet te dicht bij de vlam komen.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Branders

1. Normaalbrander
2. Sterkbrander
3. Sudderbrander

Kookplaat

4. Pannendrager
9. Vangschaal

Bediening

5. Bedieningsknop rechtsachter
6. Bedieningsknop linksachter
7. Bedieningsknop linksvoor
8. Bedieningsknop rechtsvoor

De verpakking bevat het volgende:

- A. 1 x kookplaat
- B. 1 x aansluitnippel M24 x 1/2" - gas aansluiting Nederland
- C. 1 x aansluitnippel AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - gas aansluiting België
- D. 1 x gasfles aansluiting
- E. 1 x afdichtring



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Reinig de glasplaat met een licht vochtige doek. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de kookplaat volgt u de instructies in het hoofdstuk INSTALLATIE. Reinig de kookplaat en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

Standaard wordt de kookplaat geleverd met aansluitnippel B (gas aansluiting Nederland) voor gemonteerd. Hier kan de gasslang rechtstreeks op worden aangesloten.

Aansluitnippel nummer C is specifiek voor België en kan, indien de kookplaat in België wordt aangesloten, worden gebruikt als vervangende nippel voor aansluitnippel B.

LET OP! Sluit NOOIT een gasslang aan zonder gebruik te maken van een aansluitnippel (B, C of D) en gebruik ALTIJD de meegeleverde afdichtring!

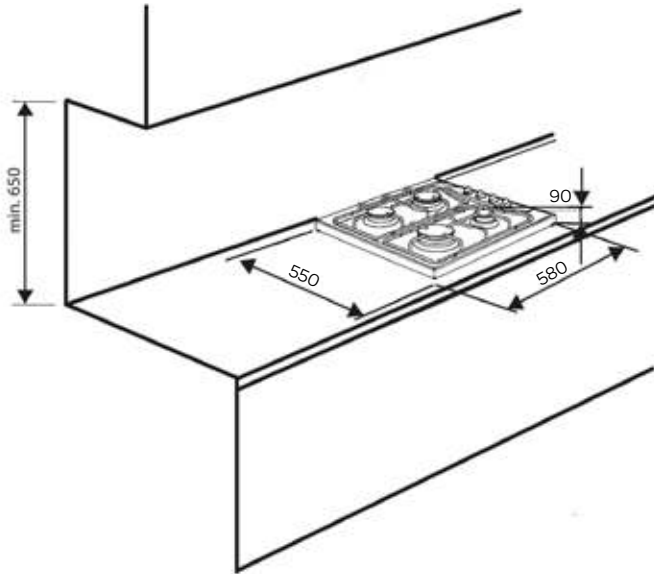
LET OP! Combineer NOOIT meerdere nippels met elkaar. Iedere aansluitnippel dient rechtstreeks op de kookplaat te worden gemonteerd.

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften. Laat de kookplaat daarom aansluiten door een erkende installateur.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- De kookplaat behoort tot beschermingsklasse III en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte installaties.
- De kookplaat moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak, horizontaal en stabiel zijn.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de technische dienst met een specifieke opleiding.

BUITENMATEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de kookplaat aangegeven.

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is. De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



GASAANSLUITING



Opgelet!

De kookplaat moet op een gasinstallatie aangesloten worden met het soort gas waaraan de kookplaat in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan de kookplaat aangepast is, vindt u op het typeplaatje.

De kookplaat mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag de kookplaat aanpassen aan een ander soort gas.

Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties;
- de informatie op het typeplaatje van de kookplaat inzake het soort gas waaraan de kookplaat aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats;
- controleren of:
 - de ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt;
 - de gasaansluitingen lekvrij zijn;
 - alle werkende onderdelen van de kookplaat goed functioneren;
 - de elektrische installatie kan functioneren samen met een aardingsleiding (nulleiding).
- de instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders inregelen om een goede werking van de vonkontsteking en de gaslekbeveiliging te garanderen.

Opgelet!

De kookplaat mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden.

Aansluiten op een flexibele stalen leiding

Als de kookplaat in overeenstemming met de principes voor klasse 1, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van de kookplaat op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar de kookplaat aanvoert, heeft een G $\frac{1}{2}$ " schroefdraad. Voor de aansluiting mogen enkel buizen en koppelingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen. Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

Aansluiten op een onbuigbare installatiebuis

De kookplaat heeft een verbindingsstuk met een G $\frac{1}{2}$ " schroefdraad. De kookplaat moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van de kookplaat spanning ontstaat. Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of kan er lekkage ontstaan.

De gasleiding mag de metalen behuizing aan de achterzijde van de kookplaat niet raken.



Attentie! Steeds nadat de drukregelaar vervangen wordt, moet de kookplaat een technische keuring ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeveiliging omvat.

Opgelet! Na de installatie van de kookplaat moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep. Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- Sluit de kookplaat aan op een geaard stopcontact.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

HET OMBOUWEN VAN DE KOOKPLAAT NAAR EEN ANDER SOORT GAS

Het ombouwen van de kookplaat naar een ander soort gas mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee de kookplaat gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor de kookplaat voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G25/ 25.3-25 mbar, dan moeten de inspuitsers vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

Om de kookplaat om te bouwen naar de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de inspuitsers vervangen (zie de gastabel hieronder);
- de "spaarvlam" instellen.

Opgelet! De kookplaat is door de producent uitgerust met inspuitsers die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje.

Gastabel

	G25/25.3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF branders
	Inspuiter diameter	Inspuiter marking	Inspuiter diameter	Inspuiter marking	Inspuiter diameter	Inspuiter marking	
1	0.72 mm	72	0.72 mm	72	0.50 mm	50	1 Sudderbrander 0.95 kW
2	0.97 mm	97	0.97 mm	97	0.65 mm	65	2 Normalbranders 1.70 kW
3	1.15 mm	115	1.15 mm	115	0.85 mm	85	1 Sterkbrander 2.90 kW

Vlam van de brander	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas
Vol	1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuitsers volgens de gastabel	1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuitsers volgens de gastabel
Spaarzaam	2. Draai de regelmoer lichtjes open en regel de grootte van de vlam	2. Draai de regelmoer lichtjes open en regel de grootte van de vlam

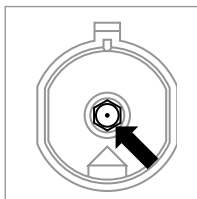
Om de instellingen te regelen moeten de gasregelknoppen verwijderd worden.

De toegepaste inspuitsers van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom. Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes. Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.

* Op het typeplaatje van uw product staat vermeldt voor welke gassoort uw kookplaat geschikt is. Informeer bij de service organisatie van Inventum als u het apparaat om wilt bouwen voor gebruik met een ander type gas. In de handleiding van de ombouwset staat de werkwijze.



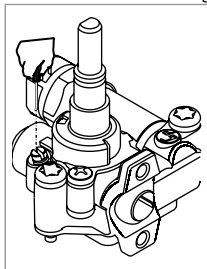
	G25/25.3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Sudderbrander
2	1,70	2 Normaalbrander
3	2,90	3 Sterkbrander



Vervanging van een inspuiter

Draai de inspuiter los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de inspuiter door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas dat gebruikt gaat worden (zie de gastabel).

Opgelet! Het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan door de producent aangegeven is op het typeplaatje van de kookplaat, of de aankoop van een kookplaat voor een ander soort gas dan het soort dat geïnstalleerd is in de woning, is uitsluitend een beslissing van de gebruiker - installateur.



Bij kookplaten met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens de tekening. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aan is op de spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.

Opgelet! Plak na aanpassen van de kookplaat een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan de kookplaat is aangepast, op de kookplaat.

DE BRANDERS ONTSTEKEN EN BEDIENEN

KEUZE VAN DE JUISTE POTTEN EN PANNEN

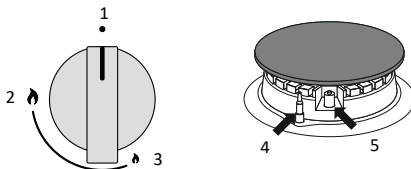
- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.
- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel en houd de deksel op de pan.
- Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :
 - voor de sudderbrander - een diameter van 120 tot 150 mm
 - voor de normaalbrander - een diameter van 160 tot 220 mm
 - voor de wokbrander - een diameter van 200 tot 240 mm en de hoogte van de pan mag niet groter zijn dan de diameter.



BRANDERS BEDIENEN

Controleer regelmatig of de branders en branderdekseis goed geplaatst zijn. Door een onjuiste plaatsing kan een slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de branderdekseis plaats vinden.

1. gastoevoer dicht ●
2. grootste vlam
3. kleinste vlam
4. thermokoppel
5. vonkontsteking



In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de stand “grootste vlam” .
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden goed ingedrukt. De geïntegreerde vonkontsteking zorgt ervoor dat de brander ontsteekt en gaat branden.
- Blijf de bedieningsknop nog 10 seconden ingedrukt houden nadat de vlam aan is om de thermokoppel te activeren. Anders kan de vlam direct weer uitgaan, omdat de thermokoppel nog niet actief is.
- Als de brander na 15 seconden niet brandt, moet u een minuut wachten voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Als de brander per ongeluk uitgaat, zal de thermokoppel (vlambeveiliging) in de betreffende brander de gastoevoer afsluiten (door het overkoken van vloeistof, door tocht, geen toevoer van gas, etc.). Geen vlam = geen gas!

Goed instelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de bedieningsknop van de brander.



grote vlam



kleine vlam (zgn. “spaarvlam”)



uit (de gastoevoer is afgesloten)

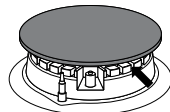
REINIGING & ONDERHOUD

Reinig het kookgedeelte na elk gebruik om deze in een goede conditie te houden. Overgekookte etensresten kunnen gaan inwerken en zijn moeilijker te verwijderen als ze langere tijd niet verwijderd worden.

Gebruik voor het reinigen van het kookgedeelte een mild reinigingsmiddel zoals afwasmiddel. De losse onderdelen mogen **niet** in de vaatwasmachine gereinigd worden. Het materiaal wordt aangetast door het vaatwasmiddel van de vaatwasmachine.

Om het kookgedeelte eenvoudig te kunnen reinigen, zijn de pannendragers en de branders afneembaar.

- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pannendragers.
- Controleer of de thermokoppel en vonkontsteking schoon zijn. Maak deze eventueel schoon met een tandenstoker.
- Reinig daarna de vangschaal.
- Neem alles nog een keer goed af met alleen een vochtige doek en droog het goed na met een zachte doek.
- Plaats de branders terug op de kookplaat. Let daarbij goed op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking.
- Leg de branderdekseks op de branders.
- Plaats de pannendragers terug op de kookplaat. Leg de pannendragers voorzichtig op de vangschaal zonder te schuiven.



HARDNEKKIGE VLEKKEN

Reinig hardnekkige vlekken op de pannendragers en branderdekseks met een vloeibaar reinigingsmiddel en eventueel een kunststof schuursponsje. **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de kookplaat te reinigen.**

Hardnekkige vlekken op het roestvaststaal kunt u het beste reinigen met een middel speciaal voor roestvaststaal. Poets altijd met de structuur van het staal mee om vlekken te voorkomen.

Na verloop van tijd kan er een verkleuring optreden op het oppervlak. Dit is normaal en valt niet onder de garantie.

STORINGEN & OPLOSSINGEN

Als de kookplaat niet goed functioneert volgens u, controleer dan eerst onderstaande punten voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Storing	Oorzaak	Oplossing
U ruikt gas bij de kookplaat.	De gasaansluiting van de kookplaat lekt.	Sluit de hoofdkraan van het gas. Neem contact op met uw installateur.
Een brander gaat niet aan.	• De stekker voor de vonkontsteking zit niet in het stopcontact. • Er is een zekering defect of in de meterkast uitgeschakeld. • Vonkontsteking is vuil of vochtig. • De branderdelen zijn niet juist geplaatst. • De brander is vuil of vochtig. • De hoofdgaskraan is gesloten. • Er is een storing in de gastoevoer. • Er is een verkeerd soort gas gebruikt.	• Steek de stekker in het stopcontact. • Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. • Reinig/droog de vonkontsteking. • Zet de brander goed in elkaar en let daarbij op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking. • Reinig/droog de branderonderdelen. • Open de hoofdgaskraan. • Informeer bij uw gasleverancier. • Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor uw kookplaat. Neem indien nodig contact op met uw installateur.
De brander gaat gelijk uit na het ontsteken.	• U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg ingedrukt gehouden (minimaal 3 seconden). • De thermokoppel is vuil.	• Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen de grootste en kleinste vlam indicatie. Bij het eerste gebruik kan dit langer duren in verband met de eerste aanvoer van gas. • Reinig/droog de thermokoppel.
De brander brandt niet gelijkmatig.	• De branderdelen zijn niet goed geplaatst. • De branderdelen zijn vuil/vochtig. • Er wordt een verkeerd soort gas gebruikt.	• Zet de branderdelen opnieuw in elkaar. Let daarbij op de openingen voor de thermokoppel en vonkontsteking. • Reinig/droog de branderdelen. • Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor uw kookplaat. Neem indien nodig contact op met uw installateur.

RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.

Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

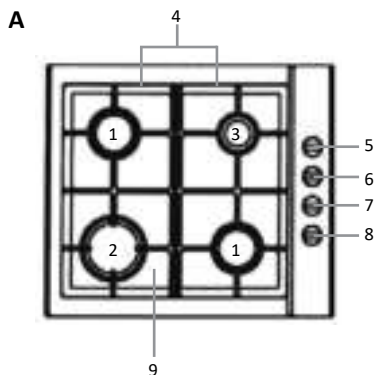
SAFETY INSTRUCTIONS – EN

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. The hob is only to be used for the preparation of food. The appliance is not designed for heating rooms.
-  **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
- Never open the casing of the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
-  **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the hob.
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.
- The appliance should not be placed or used outdoors.

- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Do not use the appliance in temperatures below 5°C.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- Ensure that there is adequate ventilation during use.
- Keep all natural ventilation openings open.
- When using the hob for long periods, extra ventilation is necessary. For example, open a window or install an electric fan.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The burner components are hot during and immediately after use.
- Do not touch them and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never immerse the hot burner caps and pan supports in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than two centimetres. In case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.
- The hob can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then the pans can be positioned stably.
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- This appliance should only be connected by a registered installer.

- Faulty parts may only be replaced by original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The worktop onto which the hob is placed, should be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 90°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.

APPLIANCE DESCRIPTION



Burners

1. Semi-rapid burner
2. Rapid burner
3. Simmer burner

Kookplaat

4. Pannendrager
9. Vangschal

Controls

5. Control knob rear right
6. Control knob rear left
7. Control knob front left
8. Control knob front right

The package contains:

- A. 1 x hob
- B. 1 x gas feeding coupling M24 x 1/2" - gas connection in the Netherlands
- C. 1 x gas feeding coupling AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - gas connection in Belgium
- D. 1 x gas cylinder nipple
- E. 1 x sealing ring



BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance. Follow the installation instructions in chapter INSTALLATION for installing the hob. Clean the hob and all the accessories with warm water and a mild cleaning detergent. Rinse well and dry thoroughly.

INSTALLATION

The hob comes standard with coupling B (gas connection Netherlands) preassembled. The gas hose can be connected directly to the coupling.

Coupling C is specifically for Belgium and can, when the hob is used in Belgium, be replaced by coupling B.

ATTENTION! NEVER combine a gas hose without using a coupling (B, C or D) and ALWAYS use the enclosed sealing ring!

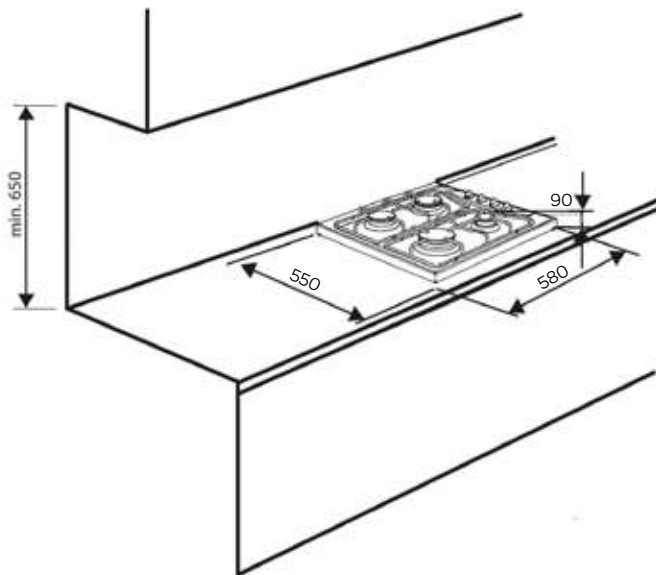
ATTENTION! NEVER combine multiple couplings. Every coupling must be connected directly to the hob.

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The gas connection must comply with the national and local safety regulations. The gas connection must be made by qualified installer.
- The electrical connection must be made by a qualified electricien. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The appliance falls under protection class III and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop onto which the hob is placed should be flat.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- Attention: any change to the appliance's interior, including fitting and changing the power cable, must only be performed by a qualified electricien.

OUTER DIMENSIONS

In the drawings below, all the dimensions are displayed in mm.

Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance. The minimum distance of the hob to a cooker hood should be at least 650 mm.



GAS CONNECTION



Caution!

The hob should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the hob has been adapted to by the factory is shown on the rating label. The hob should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only that person has the right to adapt the hob to a different type of gas.

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation;
- be acquainted with the information included on the rating label of the hob about the type of gas to which the hob is adapted; the information should be compared with the gas supply conditions at the place of installation;
- check:
 - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms;
 - tightness of gas fitting connections;
 - effectiveness of all functional elements of the hob;
 - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- regulate the settings of the rotary buttons for the gas burners, to ensure proper operation of the spark ignition and gas leak safety.

Caution!

The hob may only be connected to a liquid gas cylinder of the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

Connection with a flexible steel hose

If the hob is connected according to the class 1 specifications, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling. Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm. Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework

The hob comes with a G ½" threaded coupling. The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance. Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the hob back shield.



Important! Each time you replace a reducer, carry out technical inspection of the hob that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution! On completion of the hob installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap. Do not use fire to check tightness.

ELECTRICAL CONNECTION



- Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The earthing of the appliance is compulsory by law.
- **Attention:** the connection point must always be accessible.

ADAPTING THE HOB TO ANOTHER TYPE OF GAS

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the hob is to be supplied with differs from the gas provided for the hob by the manufacturer, that is G25/ 25.3 / 25 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the hob to burn a different type of gas, you should:

- exchange the nozzles (see the gas tables below);
- adjust the "economical" flame.

Caution! The hobs provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their rating labels.

Gas table

	G25/ 25.3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF burners
	Injector diameter	Injector mark	Injector diameter	Injector mark	Injector diameter	Injector mark	
1	0.72 mm	72	0.72 mm	72	0.50 mm	50	1 Simmer burner 0.95 kW
2	0.97 mm	97	0.97 mm	97	0.65 mm	65	2 Semi-rapid burners 1.70 kW
3	1.15 mm	115	1.15 mm	115	0.85 mm	85	1 Rapid burner 2.90 kW

Burner flame	Re-arming from liquid gas to natural gas	Re-arming from natural gas to liquid gas
Full	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the gas table.	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the gas table.
Economical	2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size.	2. Screw in an adjusting bolt slightly and check the flame size.

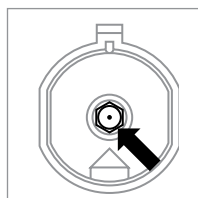
In order to perform adjusting operations, take off the knobs.

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.

* The rating label on the product indicates for which type of gas your appliance is suitable. Check with the service organisation of Inventum if you want to adjust the appliance for different types of gas. Find the method in the manual of the conversion kit.



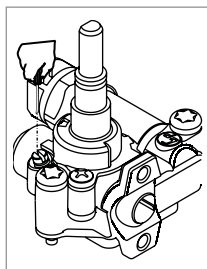
	G25/25.3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Simmer burner
2	1,70	2 Semi-rapid burner
3	2,90	3 Rapid burner



Exchange of a burner nozzle

Unscrew the nozzle with a special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see gas table).

Caution! Adapting the appliance to a different type of gas than is indicated by the manufacturer of the hob on the rating label, or purchasing a hob for a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibility of the user and the fitter.



In hobs with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the size 2.5 mm.

Caution! After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the hob is now adapted.

HOW TO USE THE BURNERS

CHOICE OF COOKWARE

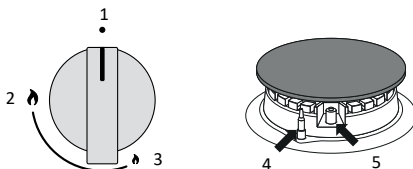
- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.
- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right amount of liquid for boiling food and use a lid to reduce the cooking time.
- The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:
 - for a simmer burner - a pan with a diameter of 120 to 150 mm
 - for a semi-rapid burner - a pan with a diameter of 160 to 220 mm
 - for a wok burner - a pan with a diameter of 200 to 240 mm and the pan height should not be greater than its diameter.



CONTROL KNOBS FOR THE BURNERS

Before operating the hob please make sure that the burner caps are well positioned.

1. burner switched off ●
2. large flame 🔥
3. economical flame 🔥
4. thermocouple
5. ignition



Each control knob has an automatic ignition.

- Press the control knob and turn it anticlockwise to the setting “large flame” 🔥.
- Hold the control knob down fully for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame. The integrated ignition ignites the burner and the flame comes on.
- Hold down the control knob for 10 more seconds after the flame is on to activate the thermocouple. Otherwise the flame extinguishes immediately.
- When the burner is not ignited after 15 seconds, wait one minute before trying to ignite it again.
- When the burner accidentally goes out, the thermocouple safety pilot in each burner will close the gas supply (by boiling over, by drafts, no gas supply, etc.). No flame = no gas!

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of the flame size depends on the position of the control knob of the burner which has been set:

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame (“economical flame”)
- burner switched off (gas supply is cut off)

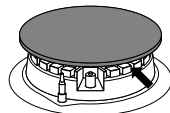
CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the hob after each use to maintain it in good condition. Food residue can create stubborn stains if not removed directly after use. Use a mild cleaning detergent to clean the hob.

Burner parts and the pan supports should not be cleaned in the dishwasher. The dishwasher detergent can corrode the materials.

The pan supports, burners and burner caps are removable for easy cleaning of the cooking part.

- First clean the control knobs, burners, burner caps and pan supports.
- Check whether the thermocouple and ignition are clean. If necessary use a toothpick or needle.
- Clean the drip tray.
- Clean everything again with just a damp cloth and dry it thoroughly.
- Refit the burners. Make sure the openings are aligned for the thermocouple and the ignition.
- Refit the burner caps.
- Refit the pan supports. Place them carefully on the drip tray without sliding.



PERSISTENT STAINS

Persistent stains on the pan supports and burner caps can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge.

Never use aggressive cleaning products or sharp objects to clean the hob.

Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe in the direction of the grain to prevent damage to the protective layer.

The surface of the stainless steel drip tray can discolour slightly over time.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

If the hob does not function properly, according to you, please try to solve the problem first by checking the points in the table below before contacting the customer department.

Fault	Possible cause	Solution
There is a smell of gas near the hob.	The hob connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.
A burner does not ignite.	• The plug is not in the socket. • A fuse is defective/ or switched off in the fuse box. • Ignition is dirty/damp. • The burner parts are not placed correctly. • The burner parts are dirty/ damp. • The main gas supply valve is closed. • A fault in the gas mains. • Wrong type of gas used.	• Put the plug into the socket. • Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box. • Clean/dry the ignition. • Refit the burner and watch the openings for the thermocouple and the ignition. • Clean/dry the burner parts. • Open the main gas valve. • Consult your gas supplier. • Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner extinguishes immediately after igniting.	• The control knob has not been pressed long and/or deep enough (at least 3 seconds). • The thermocouple is dirty.	• Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame setting. This can take longer the first time because of the gas supply. • Clean/dry the thermocouple.
The burner does not burn evenly.	• The burner parts are not placed correctly. • The burner parts are dirty/ damp. • The wrong type of gas is used.	• Refit the burner and watch the openings for the thermocouple and the ignition. • Clean/ dry the burner parts. • Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.

RECYCLING



This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU).
Observe the applicable rules in your country for the separated collection of electric and electronic products.
By disposing of the product correctly, you prevent negative consequences for the environment and for public health.
The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN – DE

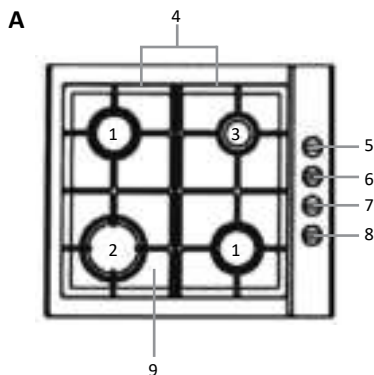
- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie später zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie das Kochfeld nur für das Zubereiten von Gerichten. Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
-  **WARNHINWEIS:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, diese werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein können.
- Die Kochzonen werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während des Kochens und direkt danach vom Gerät fern.
- Wenn die Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar gemacht werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen auf dem Kochfeld. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.

-  **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts auf dem Kochfeld stehen.
-  **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein eventuelles Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
- Sorgen Sie während der Verwendung für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen.
- Bei einer langen Verwendung des Kochfelds ist zusätzliche Lüftung notwendig. Öffnen Sie dann zum Beispiel ein Fenster oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungssystem.
- Flambieren Sie niemals unter einer Abzugshaube. Wegen der hohen Flammen kann Brand entstehen, auch bei einem ausgeschalteten Ventilator.
- Die Brennerteile sind während und direkt nach der Verwendung heiß.
- Berühren Sie diese nicht und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit nicht hitzbeständigem Material.

- Tauchen Sie heiße Brennerdeckel und Topfträger niemals in kaltes Wasser ein. Durch die schnelle Abkühlung kann das Material beschädigt werden.
- Der Abstand einer Pfanne/eines Topfes zu einem Bedienungsknopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer größer als zwei Zentimeter sein. Bei kleineren Abständen können sich die Bedienungsknöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer die Topfträger und geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie die Pfanne/den Topf immer auf den Topfträger. Wenn eine Pfanne/ein Topf direkt auf den Brennerdeckel gestellt wird, können gefährliche Situationen entstehen.
- Aluminiumverpackungen oder -folien sind als Kochgeschirr nicht geeignet. Sie können auf den Brennerdeckeln und Topfträgern einbrennen.
- Das Kochfeld kann nur gut funktionieren, wenn die Brennerteile richtig mithilfe der Positionierzapfen ineinander gefügt wurden. Sorgen Sie dafür, dass die Topfträger gerade gegeneinander und flach auf der Auffangschale liegen. Nur auf diese Weise können die Pfannen/Töpfe stabil abgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht zu nahe bei den Flammen liegen.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen, falsches Einbauen oder eine unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Die Arbeitsplatte, auf die das Kochfeld gestellt wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 90°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Brenner

1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner

Kochfeld

4. Topfträger
9. Auffangschale

Bedienung

5. Bedienungsknopf rechts hinten
6. Bedienungsknopf links hinten
7. Bedienungsknopf links vorne
8. Bedienungsknopf rechts vorne

Die Verpackung enthält folgende Teile:

- A. 1 x Kochfeld
- B. 1 x Anschlussnippel M24 x 1/2" - Gasanschluss in den Niederlanden
- C. 1 x Anschlussnippel AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - Gasanschluss in Belgien
- D. 1 x Anschluss für Gasflasche
- E. 1 x Dichtring



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie das Kochfeld vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel, Styropor und Pappe) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen im Kapitel INSTALLATIONSANWEISUNGEN. Reinigen Sie das Kochfeld und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie alles mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles ab.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Bei dem Kochfeld ist standardmäßig der Anschlussnippel B (Gasanschluss Niederlande) vormontiert. Der Gasschlauch kann direkt daran angeschlossen werden.

Anschlussnippel C ist eine spezifische Ausführung für Belgien. Wenn das Kochfeld in Belgien angeschlossen wird, kann dieser Anschlussnippel C anstelle von Anschlussnippel B verwendet werden.

ACHTUNG! Schließen Sie **NIEMALS** einen Gasschlauch an, ohne einen Anschlussnippel (B, C oder D) zu verwenden, und setzen Sie **IMMER** den im Lieferumfang enthaltenen Dichtring ein!

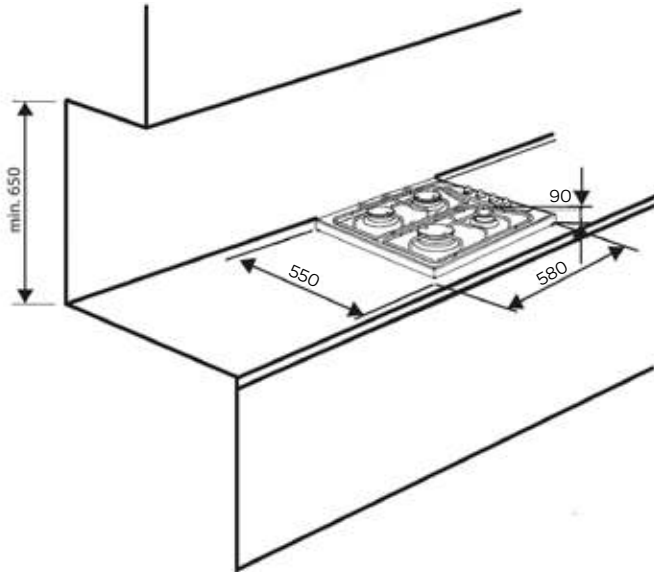
ACHTUNG! Kombinieren Sie **NIEMALS** mehrere Nippel miteinander. Jeder Anschlussnippel muss direkt am Kochfeld montiert werden.

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Der Gasanschluss muss den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Lassen Sie das Kochfeld deshalb von einem anerkannten Installateur anschließen.
- Der Stromanschluss darf nur von einem befugten Elektriker ausgeführt werden. Dieser ist über die nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften informiert, die der Anschluss erfüllen muss.
- Das Kochfeld hat die Schutzklasse III und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für die fehlerhafte Funktion und mögliche Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Installationen verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an einen festen Anschluss angeschlossen werden, in den gemäß den Installationsvorschriften Mittel zum Ausschalten eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, auf die das Kochfeld gestellt wird, muss eben, horizontal und stabil sein.
- Bei falscher Installation, falschem Anschluss oder falscher Montage verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, muss von entsprechend geschulten technischen Fachkräften durchgeführt werden.

AUSSENABMESSUNGEN

Die Abbildung unten enthält die Abmessungen des Kochfelds.

Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist. Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



GAS-ANSCHLUSS



Achtung!

Das Kochfeld muss an eine Gasversorgung mit der Gasart angeschlossen werden, auf die das Kochfeld in der Fabrik eingestellt wurde. Informationen über die Gasart, auf die das Kochfeld eingestellt wurde, finden Sie auf dem Typenschild. Das Kochfeld darf nur von einem anerkannten Installateur mit den entsprechenden Qualifikationen angeschlossen werden; und nur ein Installateur darf das Kochfeld für eine andere Gasart einstellen.

Anweisungen für den Installateur

Der Installateur muss:

- für das Anschließen von Gasanlagen qualifiziert sein;
- Die Informationen auf dem Typenschild des Kochfelds hinsichtlich der Gasart, auf die das Kochfeld eingestellt wurde, durchlesen und die Informationen mit den Gaslieferbedingungen am Installationsort vergleichen;
- kontrollieren, ob:
 - die Lüftung (das heißt, die Luftzirkulation in den Räumen) einwandfrei funktioniert;
 - die Gasanschlüsse leckagefrei sind;
 - alle funktionstüchtigen Teile des Kochfelds auch wirklich einwandfrei funktionieren;
 - die elektrische Installation gemeinsam mit einer Erdleitung (Nullleitung) funktionieren kann.
- die Einstellungen der Drehknöpfe für die Gasbrenner anpassen, um eine einwandfreie Funktion der Funkenzündung und des Gasaustrittsschutzes zu garantieren.

Achtung!

Das Kochfeld darf nur von einem anerkannten Installateur an eine Gasflasche mit Flüssiggas oder eine festinstallierte Gasversorgung angeschlossen werden. Dabei sind die geltenden Sicherheitsvorschriften zu berücksichtigen.

Anschließen an eine flexible Stahlleitung

Wenn das Kochfeld in Übereinstimmung mit den Prinzipien für Klasse 1 installiert wird, empfehlen wir, beim Anschließen des Kochfelds an die Gasversorgung ausschließlich eine elastische Metallleitung zu verwenden, die die geltenden nationalen Vorschriften erfüllt. Die Verbindung, durch die das Gas zum Kochfeld zugeleitet wird, hat ein G½"-Gewinde.

Für den Anschluss dürfen nur Rohre und Kupplungen verwendet werden, die den geltenden Normen entsprechen.

Die maximale Länge der elastischen Leitung darf 2000 mm nicht überschreiten.

Sorgen Sie dafür, dass der Anschluss nicht in Kontakt mit anderen bewegenden Teilen kommt, die den Anschluss beschädigen könnten.

Anschließen an ein starres Installationsrohr

Das Kochfeld ist mit einem Verbindungsstück mit einem G½"-Gewinde ausgeführt. Das Kochfeld muss so an die Gasinstallation angeschlossen werden, dass an keiner einzigen Stelle in der Anlage und bei keinem einzigen Element des Kochfelds Spannung erzeugt wird.

Wenn beim Festdrehen ein zu großes Drehmoment verwendet wird (über 20 Nm), kann der Anschluss beschädigt werden oder es kann Leckage verursacht werden.

Die Gasleitung darf das Metallgehäuse an der Rückseite des Kochfelds nicht berühren.



Achtung! Immer, wenn der Druckregler ausgetauscht wurde, muss das Kochfeld einer technischen Prüfung unterzogen werden, bei der die Gashähne und der Gasaustrittsschutz überprüft werden.

Achtung! Nach der Installation des Kochfelds muss der Dichtring bei allen Anschlüssen kontrolliert werden (z. B. mit Wasser und Seife). Zur Kontrolle der Dichtung darf kein Feuer verwendet werden.

STROMANSCHLUSS



- Prüfen Sie, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Kochfeld an eine geerdete Steckdose an.
- **Achtung:** Der Anschlusspunkt muss immer zugänglich sein.

UMBAUEN DES KOCHFELDS FÜR EINE ANDERE GASART

Das Umbauen des Kochfelds für eine andere Gasart darf nur von einem anerkannten Installateur mit den entsprechenden Qualifikationen vorgenommen werden.

Wenn das Gas, mit dem das Kochfeld versorgt werden muss, von dem Gas abweicht, für das das Kochfeld in der Werksversion ausgeführt ist, das heißt, G25/25,3 - 25 mbar, müssen die Düsen ausgetauscht werden und die Flamme muss neu eingestellt werden.

Beim Umbauen des Kochfelds für die Verbrennung einer anderen Gasart müssen Sie:

- die Düsen austauschen (siehe die Gastabelle unten);
- die „Sparflamme“ einstellen.

Achtung! Das Kochfeld wurde vom Hersteller mit Düsen ausgestattet, die in der Fabrik auf das Verbrennen des Gases eingestellt wurden, das auf dem Typenschild eingestellt ist.

Gastabelle

	G25/25,3 - 25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF-Brenner
	Düsen-durchmesser	Düse Ken-zeichnung	Düsen-durchmesser	Düse Ken-zeichnung	Düsen-durchmesser	Düse Ken-zeichnung	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 Schmorbrenner 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 Normalbrenner 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 Starkbrenner 2,90 kW

Flamme des Brenners	Umschaltung von Erdgas zu Flüssiggas	Umschaltung von Flüssiggas zu Erdgas
Voll	1. Ersetzen Sie die Düse durch die richtigen Düsen konform der Gastabelle.	1. Ersetzen Sie die Düse durch die richtigen Düsen konform der Gastabelle.
Sparsam	2. Drehen Sie die Regelmutter etwas auf und regeln Sie die Größe der Flamme.	2. Drehen Sie die Regelmutter etwas auf und regeln Sie die Größe der Flamme.

Um die Einstellungen zu regeln, müssen die Gasregelknöpfe entfernt werden.

Die verwendeten Düsen des Gaskochfelds erfordern keine Einstellung des Basisluftstroms. Eine korrekte Flamme hat im Inneren deutliche blaugrüne Kegel.

Eine kurze, rauschende Flamme oder eine lange, gelbe, rauchende Flamme ohne deutlich abgegrenzte Kegel deutet auf eine schlechte Qualität des Gases der Hausanlage oder einen beschädigten oder verschmutzten Brenner hin. Um die Flamme zu kontrollieren, müssen Sie den Brenner etwa 10 Minuten mit voller Flamme brennen lassen und dann den Drehknopf auf dem Ventil auf Sparflamme stellen.

Die Flamme darf nicht erlöschen oder zu den Brennerköpfen überspringen.

* Auf dem Typenschild Ihres Produkts ist angegeben, für welche Gasart Ihr Kochfeld geeignet ist. Informieren Sie sich beim Kundendienst von Inventum, wenn Sie das Gerät für die Verwendung mit einer anderen Gasart umbauen möchten. Die dabei einzuhaltende Vorgehensweise ist beim Umbausatz beschrieben.

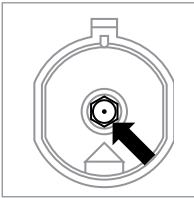


	G25/25,3 mbar*
	(kW)
1	0,95
2	1,70
3	2,90

1 Schmorbrenner

2 Normalbrenner

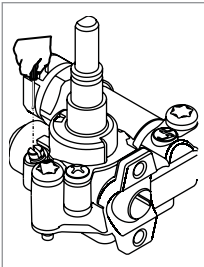
3 Starkbrenner



Austauschen einer Düse

Lösen Sie die Düsen mithilfe eines speziellen Steckschlüssels 7 und tauschen Sie die Düse durch eine neue Düse für die Gasart aus, die verwendet werden soll (siehe die Gastabelle).

Achtung! Das Anpassen des Kochfelds für eine andere als die vom Hersteller auf dem Typenschild angegebene Gasart oder der Erwerb eines Kochfelds für eine andere als die in der Wohnung installierte Gasart ist die alleinige Entscheidung des Benutzers/Installateurs.



Bei Kochfeldern mit Schutzvorrichtung wird eine Armatur mit einem Gasaustrittsschutz verwendet (siehe Zeichnung). Die Armaturen müssen eingestellt werden, während der Brenner auf Sparflamme aktiv ist; verwenden Sie dazu einen Regelschraubendreher (2,5 mm).

Achtung! Kleben Sie nach dem Anpassen des Kochfelds ein Etikett mit einer Beschreibung der Gasart, für die das Kochfeld eingestellt wurde, auf das Kochfeld.

BRENNER ZÜNDEN UND BEDIENEN

AUSWAHL DER RICHTIGEN TÖPFE UND PFANNEN

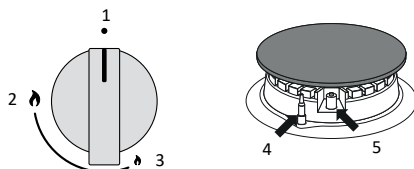
- Achten Sie darauf, dass die Flammen unter der Pfanne/dem Topf bleiben. Wenn Flammen um die Pfanne/den Topf herum brennen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe zu heiß werden.
- Verwenden Sie nur zum Durchmesser der Brenner passende Pfannen/Töpfe. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Verwenden Sie nur Pfannen/Töpfe mit ebenem Boden.
- Kochen Sie die Speisen mit der richtigen Menge Wasser und lassen Sie den Deckel auf der Pfanne/dem Topf.
- Wir empfehlen, eine Pfanne/einen Topf mit einem Durchmesser von etwa 2,5-3 Mal dem Durchmesser des Brenners zu verwenden, das heißt:
 - für den Schmorbrenner - einen Durchmesser zwischen 120 und 150 mm
 - für den Normalbrenner - einen Durchmesser zwischen 160 und 220 mm
 - für den Wokbrenner - einen Durchmesser zwischen 200 und 240 mm. Außerdem sollte die Höhe des Topfes nicht größer als der Durchmesser sein.



BRENNER BEDIENEN

Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Brenner und Brennerdeckel richtig positioniert sind. Eine falsche Positionierung kann zu einer schlechten Zündung, einer ungünstigen Verbrennung oder einer Beschädigung der Brennerdeckel führen.

1. Gaszufuhr geschlossen ●
2. Größte Flamme
3. Kleinste Flamme
4. Thermoelement
5. Funkenzündung



In den Bedienungsknopf ist eine automatische Funkenzündung integriert.

- Drücken Sie den Bedienungsknopf und drehen Sie diesen nach links in die Stellung „Größte Flamme“ .
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden fest gedrückt. Die integrierte Funkenzündung sorgt dafür, dass der Brenner zündet und zu brennen beginnt.
- Halten Sie den Bedienungsknopf noch 10 Sekunden eingedrückt, nachdem die Flamme brennt, um das Thermoelement zu aktivieren. Andernfalls kann die Flamme nämlich sofort wieder erlöschen, weil das Thermoelement noch nicht aktiv ist.
- Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht brennt, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Wenn der Brenner ohne Absicht erlischt (zum Beispiel durch Überkochen einer Flüssigkeit, Zugluft, fehlender Gaszufuhr), schließt das Thermoelement (Flammensicherung) die Gaszufuhr zu dem betreffenden Brenner. Keine Flamme = kein Gas!

Richtig eingestellte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit einem deutlich abgegrenzten Kegel im Inneren. Die Größe der Flamme kann über den Bedienungsknopf des Brenners geregelt werden.



Große Flamme



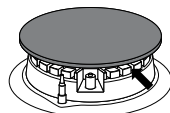
Kleine Flamme (die sogenannte „Sparflamme“)

- Aus (die Gaszufuhr ist geschlossen)

REINIGUNG & WARTUNG

Reinigen Sie verschmutzte Bereiche des Kochfelds nach jedem Gebrauch, sodass dieses in einem guten Zustand bleibt. Übergekochte Essensreste können verkrusten und lassen sich nach einer längeren Zeit schwerer entfernen. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds ein mildes Reinigungsmittel wie beispielsweise ein Spülmittel. Die losen Teile dürfen **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden. Geschirrspülmittel für Spülmaschinen greift das Material an. Die Topfträger und die Brenner sind abnehmbar, sodass Sie das Kochfeld leichter reinigen können.

- Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, die Brenner und die Topfträger.
- Kontrollieren Sie, ob das Thermoelement und die Funkenzündung sauber sind. Reinigen Sie diese eventuell mit einem Zahnstocher.
- Reinigen Sie danach die Auffangschale.
- Wischen Sie alles noch einmal mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gut mit einem weichen Tuch nach.
- Setzen Sie die Brenner wieder auf das Kochfeld zurück. Achten Sie dabei sorgfältig auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung.
- Legen Sie die Brennerdeckel auf die Brenner.
- Positionieren Sie die Topfträger wieder auf dem Kochfeld. Legen Sie die Topfträger vorsichtig auf die Auffangschale; vermeiden Sie dabei, diese zu schieben.



HARTNÄCKIGE FLECKEN

Reinigen Sie hartnäckige Flecken auf den Topfträgern und Brennerdeckeln mit einem flüssigen Reinigungsmittel und eventuell mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. **Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände.**

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl reinigen Sie am besten einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Flecken zu vermeiden.

Im Laufe der Zeit kann sich die Oberfläche verfärben. Das ist normal und wird nicht von der Garantie gedeckt.

STÖRUNGEN

Wenn das Kochfeld nicht ordnungsgemäß funktioniert, sollten Sie zuerst die folgenden Lösungsmöglichkeiten ausprobieren, bevor Sie Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.

Störung	Ursache	Lösung
Sie riechen Gas am Kochfeld.	Der Gasanschluss des Kochfelds ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	• Der Stecker für die Funkenzündung steckt nicht richtig in der Steckdose. • Eine Sicherung ist defekt oder im Zählerschrank ausgeschaltet. • Die Funkenzündung ist verschmutzt oder feucht. • Die Brenner Teile sind nicht korrekt positioniert. • Der Brenner ist verschmutzt oder feucht. • Der Hauptgashahn ist geschlossen. • Es liegt eine Störung bei der Gaszufuhr vor. • Es wird eine falsche Gasart verwendet.	• Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. • Setzen Sie eine neue Sicherung ein oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. • Reinigen/trocknen Sie die Funkenzündung. • Setzen Sie den Brenner richtig zusammen und achten Sie dabei auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung. • Reinigen/trocknen Sie die Brenner Teile. • Öffnen Sie den Hauptgashahn. • Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. • Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für Ihr Kochfeld geeignet ist. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Installateur.
Der Brenner geht nach dem Zünden gleich wieder aus.	• Sie haben den Bedienungsknopf nicht lange und/oder weit genug gedrückt (mindestens 3 Sekunden). • Das Thermoelement ist verschmutzt.	• Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens 3 Sekunden zwischen der Anzeige für die größte und für kleinste Flamme ganz gedrückt. Beim ersten Gebrauch kann dies wegen der ersten Gaszufuhr länger dauern. • Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	• Die Brenner Teile sind nicht richtig positioniert. • Die Brenner Teile sind verschmutzt/feucht. • Es wird eine falsche Gasart verwendet.	• Setzen Sie die Brenner Teile erneut zusammen. Achten Sie dabei auf die Öffnungen für das Thermoelement und die Funkenzündung. • Reinigen/trocknen Sie die Brenner Teile. • Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für Ihr Kochfeld geeignet ist. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Installateur.

RECYCLING



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

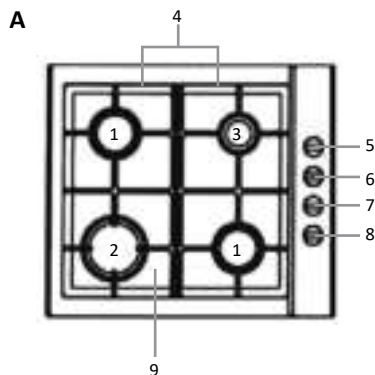
- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la préparation de plats. L'appareil n'est pas indiqué pour chauffer des pièces/chambres/espaces.
-  **AVERTISSEMENT :** l'appareil et les parties accessibles sont brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, excepté s'ils sont sous une surveillance constante.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cette tâche soit effectuée sous surveillance.
- Ne conservez pas d'objets qui intéressent les enfants au-dessus de ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et elles le restent encore pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas de petits enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- Si les consignes de sécurité et mises en garde ne sont pas observées, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles d'en résulter.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boîtes de conserves non ouvertes sur la table de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.

-  **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne rien laisser sur la table de cuisson.
-  **AVERTISSEMENT** : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
- Assurer une bonne aération pendant l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce que les trous d'aération naturelle restent ouverts.
- Une aération supplémentaire est nécessaire en cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson. Par exemple, ouvrir une fenêtre ou installer un ventilateur mécanique.
- Ne jamais flamber sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un feu, même si le ventilateur est éteint.
- Les pièces du brûleur sont brûlantes pendant et juste après l'utilisation.
- Éviter le contact direct ou le contact avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne jamais plonger les chapeaux de brûleur et les grilles dans de l'eau froide. Le refroidissement rapide peut endommager le matériel.

- La distance entre le récipient de cuisson (marmite/casserole/poêle) et un bouton ou une paroi non résistant(e) à la chaleur doit toujours être supérieure à deux centimètres. À des distances plus petites, la haute température peut décolorer et/ou déformer les boutons ou la paroi.
- Utiliser toujours les grilles et des ustensiles de cuisine appropriés.
- Placer toujours le récipient de cuisson sur la grille. La mise en place du récipient de cuisson directement sur le chapeau du brûleur peut causer des situations dangereuses.
- Les barquettes ou film en aluminium ne sont pas appropriés comme ustensiles de cuisine. Ils peuvent brûler sur les chapeaux des brûleurs et les grilles.
- La table de cuisson ne peut fonctionner correctement que si les pièces du brûleur sont emboîtées sur les butées de guidage. Assurez-vous que les grilles sont disposées bien droit les unes contre les autres et à plat sur le plateau d'égouttement. C'est seulement de cette manière que les récipients de cuisson peuvent être placés de manière stable.
- Assurez-vous que les gants de cuisine ou les maniques ne s'approchent pas de trop près de la flamme.
- Cet appareil doit être raccordé uniquement par un installateur agréé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement, un mauvais encastrement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.

- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'un domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le plan de travail sur lequel est placé la table de cuisson, doit être une surface plane.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C. Même si l'appareil lui-même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Brûleurs

1. Brûleur normal
2. Brûleur fort
3. Brûleur mijoteur

Table de cuisson

4. Grille
9. Plateau d'égouttement

Commande

5. Bouton de commande de feu arrière droit
6. Bouton de commande de feu arrière gauche
7. Bouton de commande de feu avant gauche
8. Bouton de commande de feu avant droit

L'emballage comprend les éléments suivants :

- A. 1 x table de cuisson
- B. 1 x raccord M24 x 1/2" - raccordement gaz Pays-Bas
- C. 1 x raccord AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - raccordement gaz Belgique
- D. 1 x raccord pour bouteille de gaz
- E. 1 x rondelle d'étanchéité



AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la table de cuisson avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Vérifiez que l'installation électrique soit compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la table de cuisson, suivez les instructions du chapitre INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. Nettoyez table de cuisson ainsi que tous les accessoires à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincez ensuite soigneusement, uniquement à l'eau, et séchez.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La table de cuisson est livrée de façon standard avec le raccord B (raccord gaz Pays-Bas) préalablement monté. Le tuyau de gaz peut être directement branché sur ce raccord.

Le raccord C est spécifique à la Belgique et, si la table de cuisson doit être raccordée en Belgique, il peut être utilisé en remplacement du raccord B.

ATTENTION ! Ne branchez **JAMAIS** un tuyau de gaz sans utiliser un raccord (B, C ou D) et utilisez TOUJOURS la rondelle d'étanchéité fournie avec l'appareil !

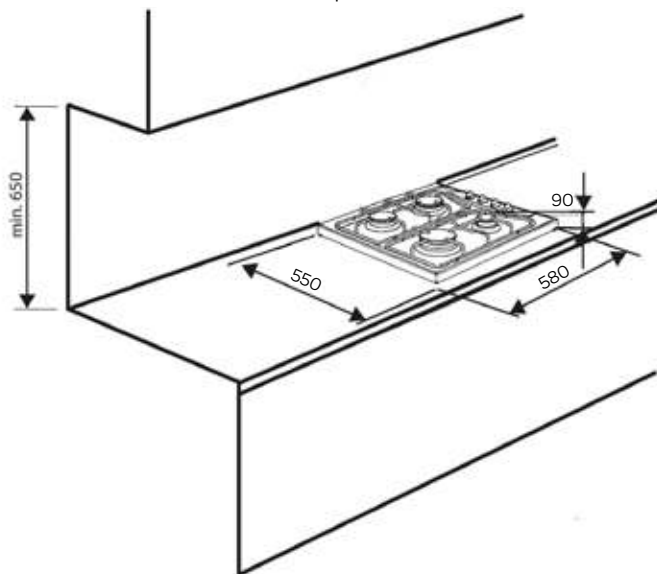
ATTENTION ! N'utilisez **JAMAIS** une combinaison de plusieurs raccords. Tout raccord doit être monté directement sur la table de cuisson.

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est réalisé correctement sur le plan technique et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La prise de gaz doit répondre aux normes de sécurité nationales et régionales. Il convient, par conséquent, de confier le raccordement de la table de cuisson à un installateur agréé.
- Le raccordement électrique sera impérativement réservé à un électricien qualifié. Ce dernier est au fait des normes de sécurité nationales et régionales auxquelles le raccordement doit satisfaire.
- La table de cuisson est un appareil de classe de protection III et ne peut être utilisée qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre et d'éventuels dommages causés par des installations inadéquates.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des coupe-circuit et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson doit être une surface plane, horizontale et stable.
- Les installations, raccordements et montages incorrects entraîneront l'annulation de la garantie.
- **Attention :** toute modification de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par le personnel du service technique formé spécifiquement à cet effet.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L'illustration ci-dessous indique les dimensions de la table de cuisson.

Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace. La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT AU GAZ



Attention !

La table de cuisson doit être raccordée à une installation de gaz distribuant le type de gaz auquel la table de cuisson a été adaptée. Les informations concernant le type de gaz auquel la table de cuisson est adaptée se trouvent sur la plaque signalétique. La table de cuisson peut uniquement être raccordée par un installateur agréé possédant les qualifications adéquates et seul un installateur agréé est autorisé à adapter la table de cuisson à un autre type de gaz.

Instructions pour l'installateur

L'installateur doit :

- être qualifié pour raccorder les installations de gaz ;
- lire attentivement les informations figurant sur la plaque signalétique de la table de cuisson relatives au type de gaz auquel la table de cuisson est adaptée et comparer ces informations aux conditions de distribution de gaz sur le lieu de l'installation ;
- contrôler si :
 - la ventilation, c.-à-d. le renouvellement de l'air dans les pièces, fonctionne correctement ;
 - les conduites de gaz ne présentent pas de fuites ;
 - toutes les pièces opérationnelles de la table de cuisson fonctionnent correctement ;
 - l'installation électrique peut fonctionner en combinaison avec une connexion de mise à la terre (mise à la terre du neutre).
- ajuster les réglages des boutons rotatifs pour les brûleurs à gaz, afin de garantir un bon fonctionnement de l'allumage par étincelle et de la protection contre les fuites de gaz.

Attention !

La table de cuisson peut être uniquement raccordée à une bouteille de gaz liquide ou à une installation de gaz fixe par un installateur agréé. En outre, les règles de sécurité en vigueur doivent être respectées.

Raccordement à un tuyau de gaz flexible en acier

Si la table de cuisson est installée conformément aux principes relatifs à la classe 1, nous recommandons alors, pour le raccordement de la table de cuisson à l'installation de gaz, d'utiliser uniquement une conduite métallique flexible conforme à la réglementation nationale en vigueur. Le raccord de l'alimentation en gaz de la table de cuisson a un filetage G $\frac{1}{2}$ ". Pour le raccordement, il convient d'utiliser uniquement des tuyaux et des raccords qui sont conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale de la conduite flexible ne doit pas être supérieure à 2 000 mm. Veuillez à ce que le tuyau de raccordement ne puisse pas entrer en contact avec des éléments mobiles risquant d'endommager le tuyau de raccordement.

Raccordement à un tuyau d'alimentation rigide

La table de cuisson est munie d'un raccord avec filetage G $\frac{1}{2}$ ". La table de cuisson doit être raccordée à l'installation de gaz de telle façon qu'aucun point de l'installation et aucun élément de la table de cuisson ne soit soumis à une contrainte mécanique. Si un moment de torsion excessif (supérieur à 20 Nm) est appliqué lors du serrage, cela peut endommager le raccordement ou résulter en une fuite.

La conduite de gaz ne doit pas toucher l'arrière du boîtier de la table de cuisson.



Attention ! Chaque fois que le détendeur est remplacé, la table de cuisson doit faire l'objet d'un contrôle technique comprenant les robinets de gaz et le dispositif de sécurité en cas de défaut de flamme.

Attention ! Après l'installation de la table de cuisson, les joints d'étanchéité de tous les raccords doivent être contrôlés en utilisant de l'eau savonneuse. Il est interdit de contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



- Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez la table de cuisson à une prise de courant mise à la terre.
- **Attention :** Le point de branchement doit toujours être accessible.

TRANSFORMATION DE LA TABLE DE CUISSON POUR L'ADAPTER À UN AUTRE TYPE DE GAZ

La transformation de la table de cuisson pour l'adapter à un autre type de gaz peut uniquement être réalisée par un installateur agréé ayant les qualifications adéquates.

Si le gaz qui doit alimenter la table de cuisson est différent du gaz qui est prévu à l'origine pour la table de cuisson dans sa version d'usine, c.-à-d. G25/ 25,3-25 mbar, les injecteurs doivent être remplacés et la flamme doit être de nouveau réglée. Pour transformer la table de cuisson afin de l'adapter au brûlage d'un autre type de gaz, vous devez :

- remplacer les injecteurs (voir le tableau des gaz ci-dessous) ;
- régler la « flamme économique ».

Attention ! Le fabricant a équipé la table de cuisson d'injecteurs qui ont été adaptés en usine au brûlage du type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Tableau des gaz

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Brûleurs SABAF
	Diamètre d'injecteur	Marquage sur l'injecteur	Diamètre d'injecteur	Marquage sur l'injecteur	Diamètre d'injecteur	Marquage sur l'injecteur	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 Brûleur mijoteur 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 Brûleurs normaux 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 Brûleur fort 2,90 kW

Flamme du brûleur	Conversion de gaz naturel à gaz liquide	Conversion de gaz liquide à gaz naturel
Pleine	1. Remplacez les injecteurs par des injecteurs de type adéquat selon le tableau des gaz	1. Remplacez les injecteurs par des injecteurs de type adéquat selon le tableau des gaz
Économique	2. Desserrez légèrement l'écrou de réglage et ajustez la taille de la flamme	2. Desserrez légèrement l'écrou de réglage et ajustez la taille de la flamme

Pour permettre l'ajustement des réglages, les boutons de commande de brûleur doivent être enlevés.

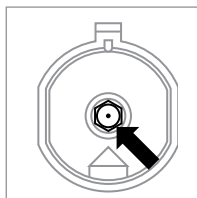
Les injecteurs utilisés sur la table de cuisson au gaz ne requièrent pas de réglage de l'arrivée d'air primaire. Une flamme correcte contient des cônes vert-bleu clairement visibles à l'intérieur. Une flamme courte, crachotante ou une flamme longue, jaune, produisant de la fumée et sans cônes aux contours bien définis signalent que le gaz est de mauvaise qualité dans l'installation domestique ou que le brûleur est endommagé ou encrassé. Pour contrôler la flamme, vous devez laisser le brûleur brûler à pleine flamme durant 10 minutes environ, puis tourner le bouton en position « flamme économique ».

La flamme ne doit pas s'éteindre, ni sauter sur le chapeau de brûleur.

* Le type de gaz convenant à votre table de cuisson est indiqué sur la plaque signalétique. Si vous souhaitez convertir votre appareil à l'utilisation d'un autre type de gaz, veuillez vous informer auprès du service après-vente d'Inventum. Le mode opératoire à cet effet est indiqué dans le manuel du kit de conversion.



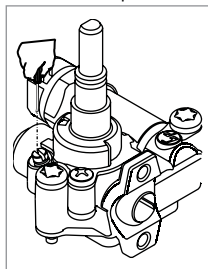
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Brûleur mijoteur
2	1,70	2 Brûleur normal
3	2,90	3 Brûleur fort



Remplacement d'un injecteur

Desserrez l'injecteur à l'aide d'une clé à pipe spéciale 7 et remplacez l'injecteur par un injecteur neuf adapté au type de gaz qui va être utilisé (voir le tableau des gaz).

Attention ! La conversion de la table de cuisson à un autre type de gaz que celui indiqué par le fabricant sur la plaque signalétique, ou l'achat d'une table de cuisson adaptée à un autre type de gaz que celui qui est installé dans l'habitation, relève de la responsabilité exclusive de l'utilisateur - installateur.



Les tables de cuisson avec dispositif de sécurité sont équipées d'un robinet doté d'une protection contre les fuites de gaz selon le dessin. Les robinets doivent être ajustés alors que le brûleur fonctionne en étant réglé sur la flamme économique, ce à l'aide d'un tournevis de 2,5 mm.

Attention ! Après avoir converti la table de cuisson, collez sur la table de cuisson une étiquette mentionnant le type de gaz auquel elle est adaptée.

ALLUMAGE ET COMMANDE DES BRÛLEURS

CHOIX DES CASSEROLES ET POÊLES ADÉQUATES

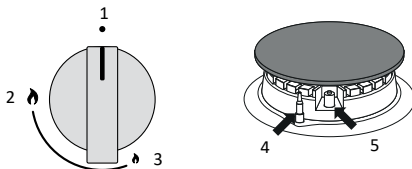
- Assurez-vous que les flammes restent au-dessous du récipient de cuisson. Si les flammes brûlent autour de la casserole, beaucoup d'énergie sera perdue et les poignées du récipient de cuisson peuvent devenir brûlantes.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux brûleurs. Ceci permet de réduire le temps de cuisson.
- Utilisez uniquement des récipients de cuisson à fond plat.
- Utilisez la bonne quantité d'eau pour cuire des aliments et gardez le couvercle sur le récipient de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser un récipient de cuisson dont le diamètre est environ 2,5 à 3 fois supérieur au diamètre du brûleur, c.-à-d. :
 - pour le brûleur mijoteur - un diamètre de 120 à 150 mm
 - pour le brûleur normal - un diamètre de 160 à 220 mm
 - pour le brûleur « wok » - un diamètre de 200 à 240 mm et la hauteur du récipient ne doit pas être supérieure à son diamètre.



UTILISATION DES BRÛLEURS

Contrôlez régulièrement si les brûleurs et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. S'ils ne sont pas en position correcte, cela peut résulter en un allumage défectueux, une mauvaise combustion ou un endommagement des chapeaux de brûleur.

- arrivée de gaz fermée ●
- la plus grande flamme 🔥
- la plus petite flamme 🔥
- thermocouple
- allumage par étincelle



Le bouton de commande est couplé à un dispositif d'allumage automatique par étincelle.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche en position « plus grande flamme » 🔥.
- Maintenez le bouton de commande fermement appuyé durant au moins 3 secondes. L'allumage par étincelle intégré veille à ce que brûleur s'allume et commence le brûlage.
- Maintenez le bouton de commande appuyé durant 10 secondes supplémentaires après que la flamme se soit allumée afin d'activer le thermocouple. Sinon, la flamme peut s'éteindre immédiatement car le thermocouple n'est pas encore actif.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.
- Si le brûleur s'éteint accidentellement (pour cause de débordement de liquide, courant d'air, absence d'arrivée de gaz, etc.), le thermocouple (protection de la flamme) du brûleur concerné coupera l'arrivée de gaz. Pas de flamme = pas de gaz !

Un brûleur réglé correctement produit une flamme bleu vif contenant un cône aux contours bien définis. Le choix de la taille de la flamme est défini par la position du bouton de commande du brûleur.

- grande flamme 🔥
- petite flamme (dite « économique ») 🔥
- éteint (l'arrivée de gaz est fermée) ●

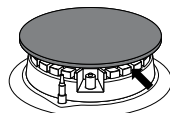
NETTOYAGE & ENTRETIEN

Pour maintenir la partie cuisson en bon état, nettoyez-la après chaque utilisation. Les restes de nourriture brûlés peuvent s'incruster et sont difficiles à éliminer lorsqu'ils demeurent présents pendant une période prolongée.

Pour nettoyer la partie cuisson, utilisez un détergent doux, par exemple du liquide vaisselle. Les pièces amovibles ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle. Leur matériau est attaqué par le détergent utilisé dans le lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage de la partie cuisson, les grilles et les brûleurs sont amovibles.

- Nettoyez d'abord les boutons de commande, les brûleurs et les grilles.
- Vérifiez si thermocouple et le dispositif d'allumage par étincelle sont propres. Nettoyez-les éventuellement avec un cure-dent.
- Nettoyez ensuite le plateau d'égouttement.
- Essuyez l'ensemble encore une fois avec un chiffon simplement humecté d'eau et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Remettez les brûleurs en place sur la table de cuisson. Faites bien attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle.
- Placez les chapeaux de brûleur sur les brûleurs.
- Remettez les grilles en place sur la table de cuisson. Posez les grilles avec précaution sur la table de cuisson sans les faire glisser.



TÂCHES TENACES

Nettoyez les taches tenaces sur les grilles et les chapeaux des brûleurs à l'aide d'un détergent liquide et éventuellement d'une éponge à récurer synthétique. **N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs et agressifs ou des objets pointus/coupants pour nettoyer la table de cuisson.**

Pour éliminer les taches tenaces présentes sur l'acier inoxydable, il est préférable d'utiliser un produit spécial pour acier inoxydable. Frottez toujours en suivant la structure de l'acier pour éviter la formation de taches.

Une décoloration peut, avec le temps, apparaître sur la surface. Ceci est normal et n'est pas couvert par la garantie.

PANNES

Si vous estimez que la table de cuisson ne fonctionne pas correctement, vérifiez d'abord les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Panne	Cause	Solution
Vous sentez une odeur de gaz au niveau de la table de cuisson.	Le raccord de gaz de la table de cuisson fuit.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	• La fiche mâle du dispositif d'allumage par étincelle n'est pas branchée dans la prise. • Un fusible est défectueux ou bien désactivé dans le placard à compteurs. • Le dispositif d'allumage par étincelle est encrassé ou humide. • Les pièces du brûleur ne sont pas correctement installées. • Le brûleur est encrassé ou humide. • Le robinet de gaz principal est fermé. • Il y a un défaut dans l'arrivée de gaz. • Le type de gaz utilisé n'est pas approprié.	• Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. • Placez un nouveau fusible ou réarmez le disjoncteur. • Nettoyez/séchez le dispositif d'allumage par étincelle. • Assemblez correctement le brûleur en faisant attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle. • Nettoyez/séchez les pièces du brûleur. • Ouvrez le robinet de gaz principal. • Informez-vous après de votre compagnie de distribution de gaz. • Vérifiez si le gaz utilisé est approprié pour votre table de cuisson. Si nécessaire, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint juste après son allumage.	• Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande appuyé suffisamment longtemps et/ou profondément (3 secondes minimum). • Le thermocouple est encrassé.	• Maintenez le bouton de commande appuyé à fond pendant au moins 3 secondes entre les indications « la plus grande flamme » et « la plus petite flamme ». Lors de la première utilisation, cela peut prendre plus de temps en raison de l'amorçage de l'arrivée de gaz. • Nettoyez/séchez le thermocouple.
Le brûleur ne produit pas une flamme uniforme.	• Les pièces du brûleur ne sont pas correctement placées. • Les pièces du brûleur sont encrassées/humides. • Le type de gaz utilisé n'est pas approprié.	• Réassemblez les pièces du brûleur. Faites attention aux orifices du thermocouple et du dispositif d'allumage par étincelle. • Nettoyez/séchez les pièces du brûleur. • Vérifiez si le gaz utilisé est approprié pour votre table de cuisson. Si nécessaire, contactez votre installateur.

RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

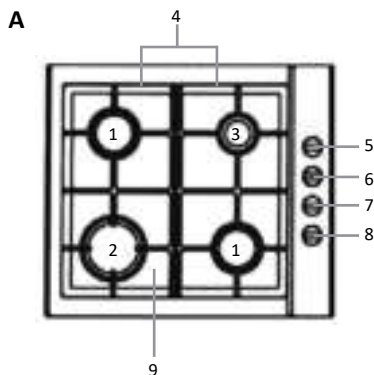
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD – ES

- **Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.**
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual. Utilice la placa de cocina únicamente para la preparación de comidas. Este aparato no se debe usar para calentar la habitación.
-  **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes se calientan durante el uso. No toque las partes calientes. Mantenga alejados a los menores de 8 años salvo que estén supervisados en todo momento.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les haya instruido acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- No deje a los menores jugar con el aparato.
- No deje a los menores limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.
- No guarde objetos que puedan resultar atractivos para los niños en armarios instalados por encima o por debajo del aparato.
- Las zonas de cocción se calientan durante el uso y se mantienen calientes durante un rato después del uso. No permita que se acerquen los niños mientras cocina ni en el rato después.
- Si no se siguen las instrucciones y advertencias de seguridad, no se podrán reclamar al fabricante los daños que pudieran derivarse de ello.
- No abra nunca la carcasa del aparato.
- No caliente latas cerradas en la placa. Podría acumularse tanta presión que las latas llegarían a explotar y podrían causar lesiones e incendios.
-  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio - No deje desatendida la comida haciéndose en la placa de cocina.

-  **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa de cocina sin vigilarla puede ser peligroso y llegar a provocar un incendio. NUNCA trate de extinguir el fuego con agua; apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapadera o una cubierta ignífuga.
- El aparato no se puede usar en exteriores.
- No utilice el aparato como encimera. El aparato se podría encender accidentalmente o seguir estando caliente, de manera que podría fundir los objetos, calentarlos o prenderlos en llamas.
- No cubra nunca el aparato con un paño o algo similar. Si el aparato sigue caliente o si se enciende, hay peligro de incendio.
- No utilice nunca una vaporeta o un dispositivo de limpieza a alta presión para limpiar la placa de cocina.
- No utilice el aparato en lugares donde la temperatura ambiente es inferior a 5 °C.
- La primera vez que utilice el aparato, notará un olor a «nuevo». Esto es normal. Ventile la habitación para que desaparezca el olor.
- Procure que haya suficiente ventilación durante el uso.
- Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural.
- Si va a usar la placa de cocina durante mucho rato, necesitará más ventilación de la normal. Por ejemplo, abra una ventana o instale un ventilador mecánico.
- No flamee nunca sin usar la campana extractora. Las llamas del flameado podrían provocar un incendio, incluso con un ventilador apagado.
- Las piezas de los quemadores están calientes durante y después del uso.
- Evite el contacto directo o accidental con materiales no resistentes al calor.
- No sumerja nunca en agua fría las tapetas de los quemadores ni las parrillas. El enfriamiento rápido podría dañar los materiales.
- La distancia de la cazuela o sartén a los mandos o a paredes no resistentes al calor siempre debe ser superior a dos centímetros. Si la distancia es menor, las altas temperaturas podrían decolorar o deformar los mandos o las paredes.
- Utilice siempre las parrillas y los utensilios de cocina apropiados.

- Coloque siempre la cazuela o sartén sobre la parrilla. Colocarlas directamente sobre la tapeta del quemador puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- No utilice bandejas ni láminas de aluminio como utensilios de cocina. Podrían prenderse sobre las tapetas de los quemadores y las parrillas.
- La placa de cocina solo puede funcionar bien si las piezas de los quemadores están encajadas correctamente en las muescas. Procure que las parrillas queden bien alineadas y planas sobre la base de la placa. Solo de esta manera se podrán colocar las cazuelas y sartenes de manera estable.
- Procure no acercar demasiado a las llamas las manoplas y agarradores de cocina.
- Este aparato solo puede instalarlo un profesional homologado.
- Las piezas defectuosas solo se pueden sustituir por piezas del fabricante original. El fabricante solo puede garantizar que cumplen los requisitos de seguridad si son piezas originales.
- Los daños debidos a una mala conexión, un montaje incorrecto o un uso indebido no están cubiertos por la garantía.
- Si se daña el cable de conexión, solo podrá sustituirlo el fabricante, su departamento de servicio técnico o una persona igualmente cualificada, para así evitar situaciones peligrosas.
- La conexión eléctrica debe cumplir las normas nacionales y locales.
- El enchufe de la pared y la toma del aparato deben estar siempre accesibles.
- El aparato no se debe conectar a la red eléctrica a través de un distribuidor o un cable alargador. Si se hace, no se podrá garantizar el funcionamiento seguro del aparato.
- El aparato siempre debe estar conectado a tierra.
- La encimera donde se monte la placa de cocina debe ser plana.
- Las paredes y la encimera alrededor del aparato deben tener una resistencia al calor mínima de 90 °C. Aunque el aparato no se caliente tanto, el calor generado por una cazuela caliente podría decolorar o deformar la pared.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Quemadores

1. Quemador normal
2. Quemador grande
3. Quemador de fuego lento

Placa de cocina

4. Parrilla
9. Base

Mandos

5. Mando del quemador trasero derecho
6. Mando del quemador trasero izquierdo
7. Mando del quemador delantero izquierdo
8. Mando del quemador delantero derecho

El paquete contiene lo siguiente:

- A. 1 placa de cocina
- B. 1 boquilla de conexión M24 x 1/2" - toma de gas de los Países Bajos
- C. 1 boquilla de conexión AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - toma de gas de Bélgica
- D. 1 conector para la bombona de gas
- E. 1 aro de sellado



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale la placa de cocina con cuidado y retire todo el material de embalaje. Deje el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte. Limpie la placa de vitrocerámica con un paño ligeramente humedecido. Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características. Para instalar la placa de cocina, siga las instrucciones del capítulo de INSTALACIÓN.

Limpie la placa y todos los accesorios con agua caliente y un detergente suave. Aclare todo bien utilizando únicamente con agua y séquelo.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

La placa se entrega de serie preparada con la boquilla de conexión B (toma de gas de los Países Bajos). Así, se puede conectar directamente el tubo de gas.

La boquilla número C es específica de Bélgica y, si se va a usar la placa de cocina en Bélgica, se puede usar en sustitución de la boquilla B.

¡ATENCIÓN! ¡No conecte NUNCA un tubo de gas sin utilizar una de las boquillas (B, C o D) y utilice siempre el aro de sellado incluido en el paquete!

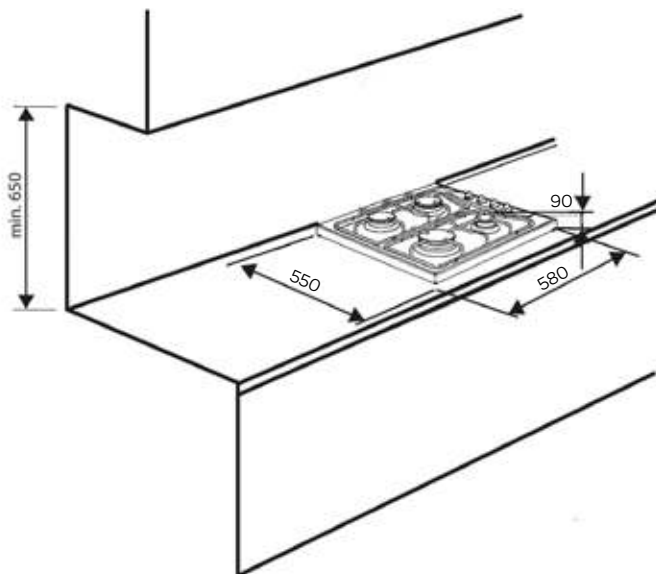
¡ATENCIÓN! NUNCA combine varias boquillas. La boquilla adecuada se tiene que conectar directamente a la placa de cocina.

- La seguridad durante el uso solo se garantiza si el montaje es correcto desde el punto de vista técnico y si se hace conforme a estas instrucciones. El instalador es responsable de los daños causados por un montaje defectuoso.
- La conexión del gas debe cumplir las prescripciones de seguridad nacionales y locales. Por lo tanto, encargue la instalación de la placa de cocina a un profesional homologado.
- La conexión eléctrica debe realizar un electricista competente, que conozca las prescripciones de seguridad nacionales y locales que debe cumplir la conexión.
- La placa de cocina corresponde a la clase de protección III y solo se puede usar en combinación con un enchufe con toma de tierra. El fabricante no es responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños causados por una mala instalación.
- La placa de cocina se debe conectar a una instalación fija que cuente con los medios para la desconexión, conforme a las prescripciones de la instalación.
- Procure que el cable de alimentación no quede atrapado durante la instalación ni se coloque junto a bordes afilados.
- El punto de conexión, el enchufe de la pared y la toma del aparato deben estar siempre accesibles.
- La encimera donde se monte la placa de cocina debe ser plana, horizontal y estable.
- En caso de que la instalación, las conexiones o el montaje estén mal hechos, la garantía perderá su validez.
- **Atención:** Todo cambio en el aparato, incluyendo la sustitución del cable de alimentación, debe encargarse a personal del servicio técnico con la formación adecuada.

DIMENSIONES EXTERIORES

En la figura siguiente, se muestran las dimensiones de la placa de cocina.

Para un uso seguro, se debe dejar suficiente espacio alrededor de la placa. Compruebe que tiene el espacio necesario. La distancia de la placa a una campana extractora debe ser de 650 mm como mínimo.



CONEXIÓN DEL GAS



¡Precaución!

La placa de cocina se debe conectar a una instalación de gas que utilice el mismo tipo de gas para el que se ha concebido la placa en la fábrica. La información sobre el tipo de gas adecuado para la placa de cocina se encuentra en la placa de características. La conexión de la placa de cocina debe realizarla un instalador homologado con la cualificación adecuada, y solo un instalador podrá adaptar la placa a otro tipo de gas.

Instrucciones para el instalador

El instalador debe:

- estar cualificado para la conexión de instalaciones de gas;
- consultar la información de la placa de características sobre el tipo de gas adecuado para la placa de cocina y contrastar esta información con las condiciones de suministro de gas del lugar de la instalación;
- comprobar si:
 - la ventilación, es decir, la circulación de aire en la habitación, es adecuada;
 - las tomas de gas no tienen fugas;
 - todas las piezas de la placa de cocina funcionan bien;
 - la instalación eléctrica puede funcionar junto con un conductor de puesta a tierra (neutro).
- ajustar los mandos de los quemadores para garantizar un buen funcionamiento del sistema de encendido por chispa y la protección contra fugas de gas.

¡Precaución!

La conexión de la placa de cocina a una bombona de gas licuado o a una instalación de gas fija solo debe realizarla un instalador homologado. Para ello, se deberán tener en cuenta las prescripciones de seguridad vigentes.

Conexión a un tubo de acero flexible

Si la placa de cocina se instala conforme a los principios de la clase 1, para la conexión de la placa a la instalación de gas se recomienda utilizar únicamente un tubo metálico elástico que cumpla las prescripciones vigentes en el país. La conducción que transporta el gas hasta la placa de cocina tendrá un diámetro de rosca G $\frac{1}{2}$ ".

Para la conexión se podrán utilizar únicamente tubos y conectores que cumplan las normas vigentes. La longitud máxima del tubo elástico será de 2000 mm.

Procure que la conexión no toque otras piezas móviles que puedan dañarla.

Conexión a un tubo rígido

La placa de cocina tiene una pieza de conexión con rosca G $\frac{1}{2}$ ". La placa se debe conectar a la instalación de gas de tal manera que en ningún punto de la instalación y en ningún elemento de la placa se genere tensión.

Si se aplica un par excesivo en el apriete (más de 20 Nm), podría dañarse la conexión o producirse una fuga.

La conducción de gas no puede tocar la carcasa metálica de la parte posterior de la placa de cocina.



¡Atención! Siempre que se sustituya el regulador de presión, se debe someter la placa de cocina a una inspección técnica que incluya los grifos de gas y las protecciones eléctricas.

¡Precaución! Después de instalar la placa de cocina, se debe revisar la estanqueidad de todas las conexiones, por ejemplo, con agua con jabón. No se debe usar fuego para revisar la estanqueidad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



- Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características.
- Conecte la placa de cocina a un enchufe con toma de tierra.
- **Atención:** El punto de conexión siempre debe estar accesible.

ADAPTACIÓN DE LA PLACA DE COCINA A OTRO TIPO DE GAS

La adaptación de la placa de cocina a otro tipo de gas únicamente puede realizarla un instalador homologado con la cualificación adecuada.

Si el gas que se va a suministrar a la placa de cocina es distinto al gas previsto para ese modelo en fábrica (es decir, G25/ 25,3-25 mbar), se deberán sustituir los inyectores y regular de nuevo la llama.

Para adaptar la placa de cocina a la combustión de otro tipo de gas, deberá:

- sustituir los inyectores (véase la tabla de gas a continuación);
- ajustar la «llama piloto».

¡Precaución! El fabricante suministra la placa de cocina con unos inyectores que se han ajustado en fábrica para la combustión del gas que se indica en la placa de características.

Tabla de gas

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Quemadores SABAF	
	Diámetro de inyector	Marcado de inyector	Diámetro de inyector	Marcado de inyector	Diámetro de inyector	Marcado de inyector		
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 quemador de fuego lento	0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 quemadores normales	1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 quemador grande	2,90 kW

Llama del quemador	Conversión de gas natural a gas licuado	Conversión de gas licuado a gas natural
Completa	1. Sustituya el inyector por los inyectores adecuados según la tabla de gas	1. Sustituya el inyector por los inyectores adecuados según la tabla de gas
Bajo consumo	2. Gire ligeramente la tuerca de ajuste para regular el tamaño de la llama	2. Gire ligeramente la tuerca de ajuste para regular el tamaño de la llama

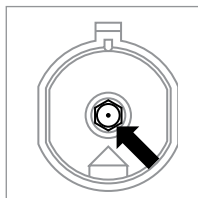
Para realizar los ajustes, es preciso quitar los mandos de regulación del gas.

Los inyectores utilizados en la placa de cocina de gas no requieren ajustes de la corriente de aire básica. Una llama correcta presenta claramente unos dibujos de conos de color verde azulado en su interior. Una llama corta y serpenteante o una llama larga, humeante y amarilla sin conos claramente definidos indican una baja calidad del gas en la instalación doméstica o un quemador dañado o sucio. Para comprobar el estado de la llama, debe dejar que arda durante unos 10 minutos a plena llama y, después, llevar el mando de la válvula al modo de bajo consumo. La llama no puede salirse ni saltar hacia los mandos de los quemadores.

* En la placa de características del producto, se indica el tipo de gas para el que se ha concebido su placa de cocina. Informe al servicio de organización de Inventum si necesita adaptar el aparato a otro tipo de gas. En el manual del kit de conversión se indica cómo hacerlo.



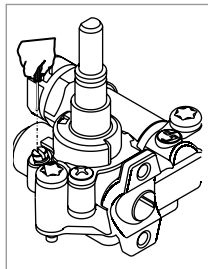
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Quemador de fuego lento
2	1,70	2 Quemador normal
3	2,90	3 Quemador grande



Sustitución de un inyector

Desenrosque el inyector con ayuda de una llave de tubo especial del 7 y sustituya el inyector por otro nuevo adaptado al tipo de gas que se va a utilizar (consulte la tabla de gas).

¡Precaución! La adaptación de la placa de cocina a un tipo de gas distinto al especificado por el fabricante en la placa de características de la placa de cocina, o la compra de una placa de cocina para un tipo de gas distinto al instalado en la vivienda es una decisión exclusiva del usuario - instalador.



Las placas de cocina con sistema de protección tienen un grifo con protección contra fugas de gas según el diagrama. Los grifos se deben ajustar con el quemador encendido en modo de bajo consumo, con ayuda de un destornillador de ajuste de 2,5 mm.

¡Precaución! Después de adaptar la placa de cocina, pegue una etiqueta en la placa con una descripción del tipo de gas para el que se ha adaptado la placa.

ENCENDIDO Y MANEJO DE LOS QUEMADORES

ELECCIÓN DE LAS CAZUELAS Y SARTENES ADECUADAS

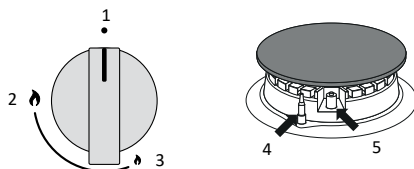
- Procure que las llamas no se salgan de la base de la cazuela o la sartén. Si las llamas sobresalen alrededor, se perderá mucha energía y las asas del recipiente se podrían calentar.
- Utilice cazuelas o sartenes con un diámetro adecuado para los quemadores. Así tardará menos en cocinar.
- Utilice únicamente cazuelas o sartenes con la base plana.
- Utilice la cantidad justa de agua para cocinar los alimentos y deje la tapa puesta en la cazuela.
- Se recomienda usar un recipiente con un diámetro aproximadamente 2,5-3 veces mayor que el diámetro del quemador, es decir:
 - para el quemador de fuego lento: un diámetro de 120 a 150 mm
 - para el quemador normal: un diámetro de 160 a 220 mm
 - para el quemador grande: un diámetro de 200 a 240 mm y una altura no superior al diámetro



MANEJO DE LOS QUEMADORES

Compruebe con regularidad que los quemadores y las tapetas estén bien colocados. Si están mal puestos, es posible que no se encienda bien el fuego, que la combustión sea deficiente o que se dañen las tapetas de los quemadores.

1. entrada de gas cerrada ●
2. llama máxima
3. llama mínima
4. termopar
5. encendedor de chispa



El mando del quemador tiene un encendedor de chispa automático.

- Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de «llama máxima» .
- Mantenga bien presionado el mando durante al menos 3 segundos. El encendedor de chispa integrado hará que se encienda el quemador y salga la llama.
- Mantenga presionado el mando durante 10 segundos más después de que se haya encendido la llama, para activar el termopar. De lo contrario, la llama se extinguirá de inmediato, al no estar activo el termopar.
- Si el quemador no se enciende pasados 15 segundos, espere un minuto y vuelva a intentar encenderlo.
- Si el quemador se apaga accidentalmente, el termopar correspondiente (sistema de protección de llama) cortará el paso del gas (en caso de evaporarse todo el líquido por hervir demasiado tiempo, por una corriente de aire, por no haber suministro de gas, etc.). No hay llama = ¡no hay gas!

Unos quemadores bien regulados tienen una llama de color azul claro con un dibujo claro de un cono en su interior. La elección del tamaño de la llama depende del ajuste del mando del quemador.



llama grande



llama pequeña (que llamamos «de bajo consumo»)

- apagado (el suministro de gas está cerrado)

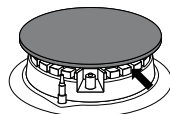
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la parte donde se cocina después de cada uso, para mantenerla en buenas condiciones. Los restos de comida cocinada en exceso pueden quedar pegados y son más difíciles de limpiar si se dejan un tiempo sin quitar.

Para limpiar la parte donde se cocina, utilice un detergente suave, como un detergente de cocina. Las piezas sueltas **no** se pueden limpiar en el lavavajillas. El material se deterioraría por el detergente para el lavavajillas.

Para poder limpiar fácilmente la parte donde se cocina, las parrillas y los quemadores son de quita y pon.

- Primero, limpie los mandos, los quemadores y las parrillas.
- Compruebe si el termopar y el encendedor de chispa están limpios. Si es preciso, límpielos con un palillo de dientes.
- A continuación, limpie la base de la placa.
- Pase un paño húmedo para retirar todos los restos y, después, seque bien con un paño suave.
- Vuelva a colocar los quemadores en la placa. Tenga cuidado con los orificios para el termopar y el encendedor de chispa.
- Coloque las tapetas de los quemadores.
- Vuelva a colocar las parrillas en la placa. Coloque las parrillas con cuidado sobre la base, sin deslizarlas.



MANCHAS PERSISTENTES

Limpie las manchas persistentes de las parrillas y las tapetas con un detergente líquido y, si es preciso, con un estropajo de plástico. **No utilice detergentes agresivos o abrasivos ni objetos afilados para limpiar la placa de cocina.**

Las manchas persistentes sobre el acero inoxidable se pueden limpiar mejor con un producto especial para acero inoxidable. Frote siempre siguiendo la estructura del acero para evitar la formación de manchas.

Con el paso del tiempo, se podría decolorar la superficie. Esto es normal y no está cubierto por la garantía.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Si cree que la placa de cocina no funciona bien, compruebe primero las siguientes soluciones, antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

Avería	Causa	Solución
Huele a gas cerca de la placa de cocina.	La toma de gas de la placa de cocina tiene alguna fuga.	Cierre el grifo principal del gas. Póngase en contacto con el instalador.
Un quemador no se enciende.	• El encendedor de chispa no está enchufado. • Hay un fusible estropeado o desconectado en la caja de contadores. • El encendedor de chispa está sucio o mojado. • Las piezas del quemador no están bien colocadas. • El quemador está sucio o mojado. • El grifo de gas principal está cerrado. • Hay una avería en el suministro de gas. • Se está utilizando un tipo de gas inadecuado.	• Conecte el enchufe a la corriente. • Ponga un fusible nuevo o conéctelo bien. • Limpie/sequé el encendedor de chispa. • Monte bien el quemador teniendo cuidado con los orificios para el termopar y el encendedor de chispa. • Limpie/sequé las piezas del quemador. • Abra el grifo de gas principal. • Informe al distribuidor de gas. • Compruebe si el gas empleado es apto para su placa de cocina. • Si es preciso, póngase en contacto con el instalador.
El quemador se apaga nada más encenderlo.	• No ha mantenido presionado el mando del quemador hasta el fondo, o el tiempo suficiente (3 segundos como mínimo). • El termopar está sucio.	• Mantenga presionado el mando hasta el fondo 3 segundos como mínimo, en una posición entre la llama máxima y la mínima. En el primer uso, puede que necesite más tiempo hasta que llegue el gas. • Limpie/sequé el termopar.
El quemador no arde de manera uniforme.	• Las piezas del quemador no están bien colocadas. • Las piezas del quemador están sucias o mojadas. • Se está utilizando un tipo de gas inadecuado.	• Vuelva a montar todas las piezas del quemador. Tenga cuidado con los orificios para el termopar y el encendedor de chispa. • Limpie/sequé las piezas del quemador. • Compruebe si el gas empleado es apto para su placa de cocina. • Si es preciso, póngase en contacto con el instalador.

RECICLAJE



Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE). Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

AVVERTENZE DI SICUREZZA – IT

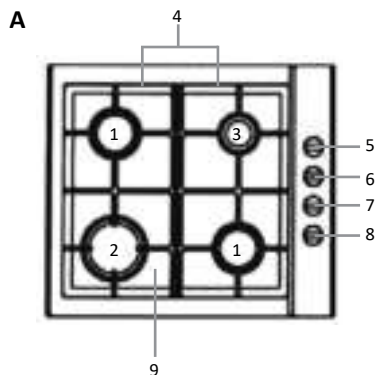
- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso. Utilizzare il piano di cottura esclusivamente per la cottura di alimenti: l'apparecchio non è idoneo al riscaldamento degli ambienti.
-  **PERICOLO!** L'apparecchio e le sue componenti diventano caldi durante l'utilizzo: evitare assolutamente di toccarli! In assenza di adulti in grado di supervisionarne l'utilizzo, l'apparecchio deve essere mantenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.
- Non conservare oggetti utilizzabili dai bambini in eventuali cassetti situati direttamente sopra o sotto l'apparecchio.
- Le zone di cottura diventano calde durante l'utilizzo e conservano il calore, seppure per un periodo di tempo limitato, anche una volta spente. Impedire ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio in funzione e appena spento.
- Qualora le avvertenze di sicurezza e le indicazioni di rischio e pericolo non vengano rispettate, il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da tali comportamenti.
- Non aprire mai l'apparecchio.
- Non riscaldare lattine chiuse sul piano di cottura, perché potrebbero esplodere a causa della pressione e causare ustioni o ferite di altro tipo.

-  **PERICOLO!** Rischio d'incendio! Non lasciare mai oggetti incustoditi sul piano di cottura.
-  **PERICOLO!** Lasciare grassi di qualsiasi tipo incustoditi sui fuochi accesi è pericoloso e può causare incendi. Qualora ciò si verificasse, **NON** provare a spegnere le fiamme con acqua! Invece, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme coprendole ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- L'apparecchio non è idoneo all'uso in esterni.
- Non utilizzare l'apparecchio come piano di lavoro: è infatti possibile che i fuochi siano ancora caldi o vengano accesi accidentalmente, pertanto gli oggetti appoggiati su di essi potrebbero diventare caldi, fondere o prendere fuoco.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o simili: qualora i fuochi siano ancora caldi o vengano (accidentalmente) accesi, vi è infatti il rischio d'incendio.
- Non utilizzare mai un pulitore ad alta pressione o a vapore per detergere il piano di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di una temperatura ambiente inferiore ai 5 °C.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere quello che si definisce "odore di nuovo". Si tratta di un fatto del tutto normale. L'odore non è nocivo e sparirà da solo (si consiglia di ventilare l'ambiente).
- Assicurarsi di ventilare adeguatamente il locale durante l'uso.
- Mantenere aperte le aperture di ventilazione naturale.
- In caso di uso prolungato del piano di cottura, sarà necessario avvalersi di una fonte di ventilazione supplementare. Ad esempio, si consiglia di aprire una finestra o di installare un ventilatore meccanico.
- Non flambare mai le pietanze sotto una cappa di aspirazione. In caso di fiammate, potrebbero verificarsi incendi, anche qualora la cappa non sia in funzione.
- Le componenti dei bruciatori diventano calde durante e appena dopo l'uso.

- Evitare di toccarle ed evitare che entrino in contatto con materiali non resistenti al calore.
- Non immergere le griglie e i piattelli dei bruciatori caldi in acqua fredda. L'improvviso calo di temperatura potrebbe danneggiarli.
- La distanza delle pentole dalle manopole di regolazione o da pareti non resistenti al calore deve essere sempre superiore ai due centimetri. In caso contrario, a causa della temperatura elevata le manopole o le pareti potrebbero scolorirsi e/o deformarsi.
- Utilizzare sempre le griglie e servirsi di pentole adatte.
- Collocare le pentole sempre sulle griglie: infatti, posizionandole direttamente sui piattelli potrebbero verificarsi situazioni pericolose.
- I fogli o i contenitori di alluminio non sono adatti come materiali per la cottura. Bruciando, possono infatti attaccarsi ai piattelli e alle griglie.
- Il piano di cottura funzionerà in maniera ottimale soltanto qualora le componenti dei bruciatori siano inserite correttamente nelle rispettive sedi. Assicurarsi di collocare le griglie una accanto all'altra e senza sovrapporle sul fondo del piano di cottura. Soltanto in questo modo le pentole rimarranno stabili in posizione.
- Assicurarsi che guanti da forno e sottopentole non siano troppo vicini alle fiamme.
- Questo apparecchio deve essere installato unicamente da un tecnico qualificato.
- Le componenti difettose devono essere sostituite esclusivamente con parti di ricambio originali. Il produttore può infatti garantire la conformità ai requisiti di sicurezza soltanto per le parti di ricambio originali.
- I danni causati dall'installazione, dall'incasso o dall'uso non corretti dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia.
- Qualora il cavo elettrico dell'apparecchio sia danneggiato, non sostituirlo da soli e rivolgersi unicamente al produttore, al suo servizio clienti o a un tecnico qualificato per evitare situazioni pericolose.
- I collegamenti elettrici devono essere conformi ai requisiti di sicurezza in vigore a livello locale e nazionale.

- La spina e la presa di corrente a muro devono essere facilmente accessibili.
- Non collegare l'apparecchio alla corrente mediante una presa multipla o una prolunga: in questi casi, infatti, l'uso sicuro dell'apparecchio non è garantito.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra.
- La superficie su cui il piano di cottura viene installato deve essere piana.
- Le pareti e il piano di lavoro attorno all'apparecchio devono essere resistenti al calore (almeno 90 °C). Anche se l'apparecchio non si riscalda, il calore di una pentola situata su una zona di cottura può scolorire o deformare le pareti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Bruciatori

1. Bruciatore medio
2. Bruciatore grande
3. Bruciatore piccolo

Piano di cottura

4. Griglie
9. Fondo

Comandi

5. Manopola di regolazione fuoco posteriore destro
6. Manopola di regolazione fuoco posteriore sinistro
7. Manopola di regolazione fuoco anteriore sinistro
8. Manopola di regolazione fuoco anteriore destro

La confezione contiene:

- A. 1 x piano di cottura
- B. 1 x adattatore M24 x 1/2" - collegamento gas Paesi Bassi
- C. 1 x adattatore AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - collegamento gas Belgio
- D. 1 x adattatore per bombole del gas
- E. 1 x guarnizione



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre con cautela il piano di cottura dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subito durante il trasporto. Detergere la superficie con un panno leggermente umido. Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio. Per l'installazione del piano di cottura, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Installazione del piano di cottura" in questo manuale.

Pulire il piano di cottura e tutti i suoi accessori con una soluzione di acqua calda e detersivo delicato per piatti, quindi risciacquarli e asciugarli accuratamente.

INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

In genere, il piano di cottura viene fornito con l'adattatore B (collegamento gas Paesi Bassi) già montato. A questo adattatore può essere allacciato direttamente il tubo del gas.

L'adattatore C è specifico per il Belgio e si può sostituire all'adattatore B qualora il piano di cottura venga allacciato al gas in Belgio.

ATTENZIONE! Non collegare MAI il tubo del gas in assenza di un adattatore (B, C o D) e utilizzare SEMPRE la guarnizione fornita in dotazione!

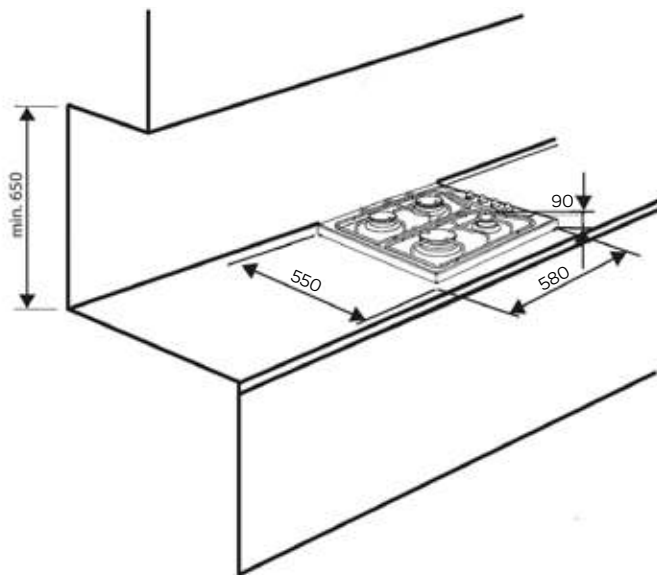
ATTENZIONE! NON utilizzare più adattatori in combinazione: ogni singolo adattatore deve essere montato direttamente sul piano di cottura.

- L'uso sicuro dell'apparecchio è garantito soltanto qualora l'installazione sia stata effettuata correttamente dal punto di vista tecnico e in conformità alle presenti avvertenze. L'installatore è responsabile per qualsiasi danno provocato da un'installazione non corretta.
- I collegamenti del gas devono essere conformi ai requisiti di sicurezza in vigore a livello locale e nazionale: rivolgersi pertanto a un tecnico qualificato per l'allacciamento al gas del piano di cottura.
- I collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato ed essere conformi ai requisiti di sicurezza in vigore a livello locale e nazionale.
- Il piano di cottura rientra negli apparecchi con classe di protezione III e può essere utilizzato soltanto in presenza di un collegamento elettrico con messa a terra. Il produttore non può essere ritenuto responsabile in caso di installazioni non a norma e di eventuali danni da esse derivanti.
- Il piano di cottura deve essere collegato a un impianto provvisto di dispositivi di sicurezza per lo spegnimento automatico, in conformità ai requisiti richiesti.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga piegato né altrimenti danneggiato durante le operazioni di installazione.
- Il punto di collegamento, la presa di corrente a muro e/o la spina devono essere sempre accessibili facilmente.
- La superficie su cui il piano di cottura viene installato deve essere piana, orizzontale e stabile.
- La garanzia perderà validità in caso di installazione, collegamenti o montaggio non effettuati correttamente.
- **Attenzione!** Qualsiasi modifica all'apparecchio, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

DIMENSIONI

In figura sono riportate le dimensioni del piano di cottura.

Per un uso sicuro, è necessario lasciare uno spazio libero sufficiente tutt'intorno all'apparecchio. Verificare che lo spazio necessario sia disponibile nel luogo prescelto per l'installazione. La distanza dal piano di cottura alla cappa aspiratrice deve essere di almeno 650 mm.



ALLACCIAMENTO AL GAS



Attenzione!

Il piano di cottura deve essere allacciato a un impianto che eroghi il tipo di gas per il cui uso l'apparecchio è stato predisposto dal produttore. Le informazioni relative al tipo di gas adatto all'uso si trovano sulla targhetta dati dell'apparecchio. Il piano di cottura deve essere allacciato al gas soltanto da un tecnico qualificato. Inoltre, la conversione del piano di cottura a un altro tipo di gas deve essere effettuata soltanto da un tecnico qualificato.

Istruzioni per l'installatore

L'installatore deve:

- possedere le qualificazioni necessarie per effettuare l'allacciamento dell'apparecchio a un impianto del gas;
- consultare le informazioni sul tipo di gas adatto all'uso con questo piano di cottura, presenti sulla targhetta dati dell'apparecchio, e confrontarle con le specifiche dell'erogazione di gas nel luogo prescelto per l'installazione;
- controllare che:
 - la ventilazione, ovvero la circolazione dell'aria negli ambienti, sia sufficiente;
 - i collegamenti del gas non presentino fuoriuscite;
 - tutte le componenti del piano di cottura funzionino correttamente;
 - i collegamenti elettrici funzionino insieme a un conduttore di terra (conduttore di neutro);
- regolare le manopole dei bruciatori al fine di garantire il corretto funzionamento dell'accensione elettrica e della protezione contro le fuoriuscite di gas.

Attenzione!

Il piano di cottura deve essere collegato a una bombola del gas (liquido) o a un impianto del gas domestico soltanto da un tecnico qualificato, in conformità a tutte le norme di sicurezza in vigore.

Collegamento a un tubo flessibile in acciaio

Qualora il piano di cottura venga installato in base ai principi della classe 1, per l'allacciamento al gas si consiglia di utilizzare esclusivamente un tubo flessibile in acciaio conforme alle norme in vigore a livello nazionale. Il raccordo per l'erogazione del gas al piano di cottura ha una filettatura di tipo G $\frac{1}{2}$ ".

Per l'allacciamento devono essere usati esclusivamente tubi e raccordi conformi alle norme in vigore a livello locale.

La lunghezza di un tubo flessibile non deve superare i 2000 mm.

Assicurarsi che il collegamento non entri in contatto con altre componenti semoventi, perché potrebbero danneggiarlo.

Collegamento a un tubo non duttile

Il piano di cottura dispone di un raccordo con filettatura di tipo G $\frac{1}{2}$ ". Il piano di cottura deve essere allacciato all'impianto del gas in maniera tale che non vi sia tensione su alcun punto del collegamento e su alcun elemento del piano di cottura. In caso sia stato applicato un momento eccessivo durante il fissaggio (oltre 20 Nm), il collegamento potrebbe subire danni o potrebbero verificarsi fuoriuscite.

Il tubo del gas non deve toccare gli elementi in metallo sulla parte posteriore del piano di cottura.



Attenzione! Subito dopo la sostituzione del regolatore di pressione, è necessario sottoporre il piano di cottura a una revisione tecnica che includa i rubinetti del gas e il dispositivo di sicurezza dell'erogazione.

Attenzione! Dopo l'installazione del piano di cottura, la tenuta di tutti i collegamenti deve essere controllata, ad esempio con acqua e sapone. Non utilizzare fiamme per controllare la tenuta.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



- Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.
- **Attenzione!** Il punto di collegamento, la presa e la spina devono essere sempre accessibili facilmente.

CONVERSIONE DEL PIANO DI COTTURA PER L'UTILIZZO DI ALTRI TIPI DI GAS

La conversione del piano di cottura per l'utilizzo di altri tipi di gas deve essere effettuata unicamente da un tecnico qualificato.

Qualora il tipo di gas disponibile differisca dal tipo di gas per il cui uso il piano di cottura è stato predisposto in fabbrica, ovvero G25/25,3-25 mbar, gli ugelli devono essere sostituiti e l'intensità della fiamma deve essere regolata nuovamente.

Per adattare il piano di cottura all'utilizzo di un altro tipo di gas è necessario:

- sostituire gli ugelli (fare riferimento alla tabella che segue);
- regolare la fiamma minima.

Attenzione! Il piano di cottura è fornito in dotazione con ugelli adatti al tipo di gas indicato sulla targhetta dati dell'apparecchio.

Tabella gas

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Bruciatori SABAF
	Diametro ugello	Marcatura ugello	Diametro ugello	Marcatura ugello	Diametro ugello	Marcatura ugello	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 Bruciatore piccolo 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 Bruciatori medi 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 Bruciatore grande 2,90 kW

Fiamma del bruciatore	Passaggio da gas naturale a gas liquido	Passaggio da gas liquido a gas naturale
Massima	1. Installare gli ugelli corretti in base alla tabella del gas	1. Installare gli ugelli corretti in base alla tabella del gas
Minima	2. Ruotandolo, aprire leggermente il dado di regolazione e scegliere l'intensità desiderata della fiamma	2. Ruotandolo, aprire leggermente il dado di regolazione e scegliere l'intensità desiderata della fiamma

Ai fini della regolazione, sarà necessario sostituire le manopole di regolazione del gas.

Gli ugelli forniti in dotazione con il piano di cottura a gas non necessitano di alcuna regolazione dell'erogazione. Una fiamma corretta ha al suo interno coni ben delineati di color turchese.

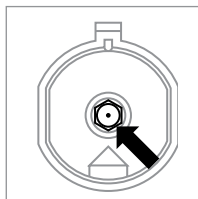
Una fiamma corta e rumorosa o una fiamma lunga, gialla e fumante senza coni ben delineati al loro interno indicano una scarsa qualità del gas domestico o un bruciatore sporco o danneggiato. Per controllare la fiamma, è necessario lasciare il bruciatore acceso circa 10 minuti a fiamma massima, quindi portare la manopola di regolazione al minimo.

La fiamma non deve spegnersi o portarsi al di sopra del piattello.

* Sulla targhetta dati dell'apparecchio è indicato il tipo di gas adatto al piano di cottura. Contattare il servizio clienti di Inventum in caso si desideri adattare il proprio apparecchio all'uso con un altro tipo di gas. A questo fine, seguire le indicazioni riportate nel manuale del set per la conversione.



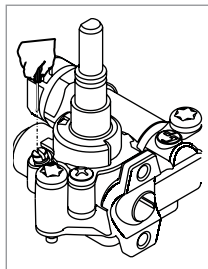
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Bruciatore piccolo
2	1,70	2 Bruciatore medio
3	2,90	3 Bruciatore grande



Sostituzione di un ugello

Svitare l'ugello con l'aiuto di una chiave a tubo da 7 e sostituirlo con l'ugello adatto al tipo di gas che si intende utilizzare (fare riferimento alla tabella del gas).

Attenzione! La conversione del piano di cottura a un tipo di gas diverso da quello indicato dal produttore sulla targhetta dati dell'apparecchio o l'acquisto di un piano di cottura per un tipo di gas diverso da quello disponibile nel luogo previsto per l'utilizzo dell'apparecchio sono azioni per cui sono responsabili unicamente l'utente e/o l'installatore.



Nei piani di cottura provvisti di dispositivo di sicurezza sono installati rubinetti con protezione contro le fuoriuscite di gas (vedere figura qui a fianco). I rubinetti devono essere regolati mentre la fiamma dei bruciatori è al minimo con l'aiuto di un cacciavite da 2,5 mm.

Attenzione! Una volta effettuata la conversione del piano di cottura, applicare all'apparecchio un'etichetta indicante il nuovo tipo di gas in uso.

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI

SCelta DELLE PENTOLE ADATTE

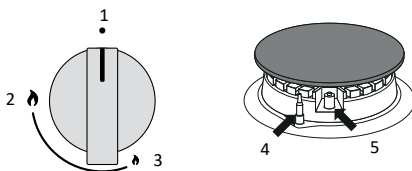
- Assicurarsi che la fiamma rimanga sempre sotto il fondo della pentola in uso. Qualora le fiamme fuoriescano dal fondo e brucino tutt'intorno alla pentola, vi sarà una dispersione di energia e i manici della pentola potrebbero surriscaldarsi.
- Usare pentole di diametro adatto a quello dei bruciatori. In questo modo, diminuirà il tempo di cottura.
- Usare soltanto pentole con fondo piatto.
- Usare la giusta quantità di acqua per la cottura dei cibi e mantenere il coperchio sulla pentola.
- Si consiglia di utilizzare una pentola con un diametro di circa 2,5-3 volte superiore a quello del diametro del bruciatore, ovvero:
 - per il bruciatore piccolo, un diametro di 120-150 mm
 - per il bruciatore medio, un diametro di 160-220 mm
 - per il bruciatore grande, un diametro di 200-240 mm; e l'altezza della pentola non dovrebbe mai essere superiore al diametro.



REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI

Verificare regolarmente che tutte le componenti dei bruciatori si trovino in posizione corretta. In caso contrario, potrebbero verificarsi un'accensione non corretta, una combustione irregolare e danneggiamenti ai piattelli.

1. Spento (erogazione gas chiusa) ●
2. Fiamma massima
3. Fiamma minima
4. Termocoppia
5. Accensione elettrica



Le manopole di regolazione attivano il sistema di accensione elettrica automatica.

- Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario sulla posizione "Fiamma massima" .
- Tenere premuta la manopola per almeno 3 secondi. L'accensione elettrica integrata avvia il bruciatore e la combustione del gas.
- Tenere premuta la manopola per altri 10 secondi dopo l'accensione della fiamma per attivare la termocoppia. In caso contrario, la fiamma potrebbe spegnersi.
- Qualora il bruciatore non si sia avviato dopo 15 secondi, sarà necessario attendere un minuto prima di riprovare.
- Nel caso in cui la fiamma si spenga, la termocoppia (dispositivo di protezione) interromperà l'erogazione del gas per il bruciatore interessato (la fiamma può spegnersi a causa del traboccamento di liquidi, dell'umidità, dell'assenza di gas ecc.).
Assenza di fiamma = erogazione del gas interrotta!

I bruciatori ben regolati emettono fiamme di colore blu chiaro con al loro interno dei coni ben delineati. La scelta dell'intensità della fiamma dipende dalla posizione della manopola di regolazione del bruciatore.

- Fiamma grande
- Fiamma piccola (minima)

- Spento (l'erogazione del gas è interrotta)

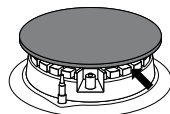
PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il fondo del piano di cottura dopo ogni utilizzo per mantenerlo sempre in buone condizioni. Qualora non vengano eliminati tempestivamente, alcuni residui di cibo potrebbero in seguito risultare difficili da rimuovere.

Per la pulizia del fondo, usare un detergente delicato, come il detersivo per piatti. Le componenti rimovibili **non** sono idonee al lavaggio in lavastoviglie. I materiali in cui sono realizzate potrebbero infatti rovinarsi a causa del detersivo per lavastoviglie.

Per pulire con facilità il fondo del piano cottura è possibile rimuovere le griglie e le componenti dei bruciatori.

- Pulire innanzitutto le manopole di regolazione, i bruciatori e le griglie.
- Verificare che la termocoppia e l'accensione elettrica siano pulite. Se necessario, pulirle aiutandosi con uno stuzzicadenti.
- Quindi, passare alla pulizia del fondo del piano cottura.
- Ripassare il tutto nuovamente con un panno umido e asciugare con cura con un panno morbido.
- Collocare i bruciatori sul piano di cottura, facendo attenzione a termocoppia e accensione elettrica.
- Posizionare i piattelli sui bruciatori.
- Collocare le griglie sul piano di cottura. Posizionare le griglie con attenzione sul fondo del piano senza farle scorrere.



MACCHIE RESISTENTI

Per eliminare lo sporco più resistente dalle griglie e dai piattelli, servirsi di un detergente liquido e, se necessario, di una spugna abrasiva in materiale sintetico. **Non utilizzare detersivi aggressivi e abrasivi né utensili appuntiti per la pulizia del piano di cottura.** Le macchie più resistenti sull'acciaio inossidabile possono essere rimosse utilizzando un detergente specifico. Strofinare sempre nella direzione dell'acciaio per prevenire le macchie.

Con il passare del tempo, è possibile che la superficie sia soggetta a scolorimento. Si tratta di un fatto del tutto normale, non coperto dalla garanzia.

PROBLEMI E SOLUZIONI

In caso di problemi, consultare questa sezione prima di contattare il servizio di assistenza.

Problema	Causa	Soluzione
Si sente odore di gas provenire dal piano di cottura.	Può esserci una fuoriuscita dal collegamento del gas.	Chiudere il rubinetto principale del gas. Contattare il tecnico che ha effettuato l'installazione dell'apparecchio.
Un bruciatore non si accende.	• La spina per l'accensione elettrica non è inserita in una presa di corrente. • Un fusibile/interruttore di sicurezza del quadro elettrico è difettoso/è saltato. • L'accensione elettrica è sporca o umida. • Le componenti del bruciatore non sono posizionate correttamente. • Il bruciatore è sporco o umido. • Il rubinetto del gas principale è chiuso. • Si è verificato un problema nell'erogazione del gas. • È in uso un tipo di gas non adatto.	• Inserire la spina in una presa di corrente. • Sostituire il fusibile o riattivare l'interruttore di sicurezza. • Pulire/asciugare l'accensione elettrica. • Posizionare le componenti del bruciatore nel modo corretto facendo attenzione a termocoppia e accensione elettrica. • Pulire/asciugare le componenti del bruciatore. • Aprire il rubinetto principale del gas. • Rivolgersi al proprio fornitore di gas. • Verificare che il tipo di gas in uso sia adatto al proprio piano di cottura. Se necessario, contattare il tecnico che ha effettuato l'installazione dell'apparecchio.
Dopo essersi acceso, il bruciatore si spegne subito.	• La manopola di regolazione non è stata premuta a sufficienza (per almeno 3 secondi) e/o non è stata applicata la dovuta pressione. • La termocoppia è sporca.	• Premere a fondo la manopola e tenerla premuta per almeno 3 secondi tra le indicazioni di fiamma massima e minima. Al primo utilizzo, il tempo necessario potrebbe allungarsi in base al tempo richiesto per la prima erogazione del gas. • Pulire/asciugare la termocoppia.
Il gas non ha una combustione regolare nel bruciatore.	• Le componenti del bruciatore non sono posizionate correttamente. • Le componenti del bruciatore sono sporche/umide. • È in uso un tipo di gas non adatto.	• Posizionare correttamente le componenti del bruciatore, facendo attenzione a termocoppia e accensione elettrica. • Pulire/asciugare le componenti del bruciatore. • Verificare che il tipo di gas in uso sia adatto al proprio piano di cottura. Se necessario, contattare il tecnico che ha effettuato l'installazione dell'apparecchio.

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE). Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica. I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

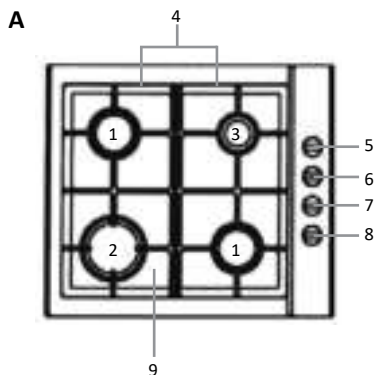
SIKKERHEDSANVISNINGER – DA

- **Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.**
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen. Kogepladen må kun bruges til tilberedning af mad. Apparatet er ikke egnet til opvarmning af rum.
-  **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved de varme dele. Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Undlad at opbevare ting, som er interessante for børn, i skabe over eller bag ved apparatet.
- Kogezonerne bliver varme under brug og forbliver varme i et stykke tid derefter. Lad ikke små børn komme i nærheden af dem under madlavningen og i et stykke tid derefter.
- Hvis sikkerhedsanvisningerne og advarslerne ikke følges, kan fabrikanten ikke holdes ansvarlig for deraf følgende skader.
- Apparatets kabinet må ikke åbnes.
- Uåbnede konservesdåser må ikke opvarmes på kogepladen. Der opstår overtryk, så dåserne kan eksplodere. Det kan medføre personskader/forbrændinger.
-  **ADVARSEL:** Brandfare! Lad aldrig noget blive stående på kogepladen.
-  **ADVARSEL:** Tilberedning med fedt eller olie på en kogeplade uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke branden med vand, men sluk for apparatet, og dæk herefter flammerne til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Brug ikke apparatet som bordplade. Der kan ved et uheld blive tændt for apparat, så genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- Dæk aldrig apparatet til med et klæde eller lignende. Der kan opstå brandfare, hvis apparatet stadig er varmt eller bliver tændt.
- Brug aldrig højtryks- eller damprenser til rengøring af kogepladen.
- Brug ikke apparatet i et rum med en omgivelsestemperatur på under 5 °C.
- Når apparatet bruges første gang, kan det lugte "nyt". Det er normalt. Lugten forsvinder af sig selv ved udluftning.
- Sørg for tilstrækkelig udluftning under brug.
- Hold de naturlige ventilationsåbninger åbne.
- Langvarig brug af kogepladen kræver yderligere ventilation. Åbn f.eks. et vindue, eller installer en mekanisk udluftningsordning.
- Flamber aldrig retter under en emhætte. Stikflammerne kan forårsage brand, også når emhætten er slukket.
- Brænderdelene er meget varme under brug og i et stykke tid derefter.
- Undgå direkte berøring og kontakt med ikke-varmebestandige materialer.
- Læg aldrig varme brænderdæksler og gryderiste i koldt vand. Den hurtige afkøling kan medføre skader på materialet.
- Der skal altid være mere end 2 cm's afstand fra gryden til knapperne og ikke-varmebestandige vægge. Hvis afstanden er mindre, kan knapperne eller væggen blive misfarvet eller deformeret på grund af den høje temperatur.
- Brug altid gryderisterne og egnet kogegrej.
- Stil altid gryden på gryderisten. Hvis gryden stilles direkte på brænderdækslet, kan det medføre farlige situationer.
- Aluminiumsbakker og -folie må ikke bruges på kogepladen. De kan brænde fast på brænderdækslerne og gryderistene.
- For at kogepladen skal fungere korrekt, skal brænderdelene være samlet ved hjælp af styretapperne. Det skal sikres, at gryderistene ligger tæt op ad hinanden og plant på ståloverfladen. Kun sådan kan gryderne stå tilstrækkeligt stabilt.

- Sørg for, at grillhandsker og grydelapper ikke kommer for tæt på flammerne.
- Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele.
Kun med disse reservedele kan fabrikanten garantere, at delene lever op til sikkerhedskravene.
- Skader, der skyldes forkert tilslutning, indbygning eller brug, er ikke omfattet af garantien.
- Hvis tilslutningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af fabrikanten, dennes serviceorganisation eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Den elektriske tilslutning skal opfylde nationale og lokale bestemmelser.
- Stikkontakten og stikket skal altid være tilgængelige.
- Apparatet må ikke tilsluttes elnettet via et multistik eller en forlængerledning. I så fald kan der ikke gives nogen garanti for sikker brug af apparatet.
- Apparatet skal altid være jordforbundet.
- Bordpladen, som kogepladen placeres på, skal være plan.
- Væggene og bordpladen omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 90 °C. Selv om selve apparatet ikke bliver varmt, kan væggen blive misfarvet eller deform som følge af varmen fra en varm gryde.

PRODUKTBESKRIVELSE



Brændere

1. Almindelig brænder
2. Kraftig brænder
3. Simrebrænder

Kogeplade

4. Gryderist
9. Ståloverflade

Betjening

5. Betjeningsknap bagest til højre
6. Betjeningsknap bagest til venstre
7. Betjeningsknap forrest til venstre
8. Betjeningsknap forrest til højre

Emballagen indeholder følgende dele:

- A. 1 stk. kogeplade
- B. 1 stk. tilslutningsnippel M24 x 1/2" – gastilslutning Holland
- C. 1 stk. tilslutning AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell – gastilslutning Belgien
- D. 1 stk. gasflasketilslutning
- E. 1 stk. pakning



FØR IBRUGTAGNING

Inden apparatet tages i brug første gang: Pak forsigtigt kogepladen ud, og fjern al emballage. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten. Rengør glaspladen med en let fugtig klud. Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelsen på typeskiltet. Installer kogepladen i henhold til anvisningerne i kapitlet INSTALLATION.

Rengør kogepladen og alt tilbehør med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Skyl delene godt efter med rent vand, og tør dem grundigt af.

INSTALLATION AF KOGEPLADEN

Kogepladen leveres som standard med en formonteret tilslutningsnippel B (gastilslutning Holland). Herpå kan gasslangen tilsluttes direkte.

Tilslutningsnippel C er specifik for Belgien og kan bruges som erstatning for tilslutningsnippel B, hvis kogepladen tilsluttes i Belgien.

BEMÆRK! Tilslut ALDRIG en gasslange uden at bruge en tilslutningsnippel (B, C eller D), og brug ALTID den medfølgende pakning!

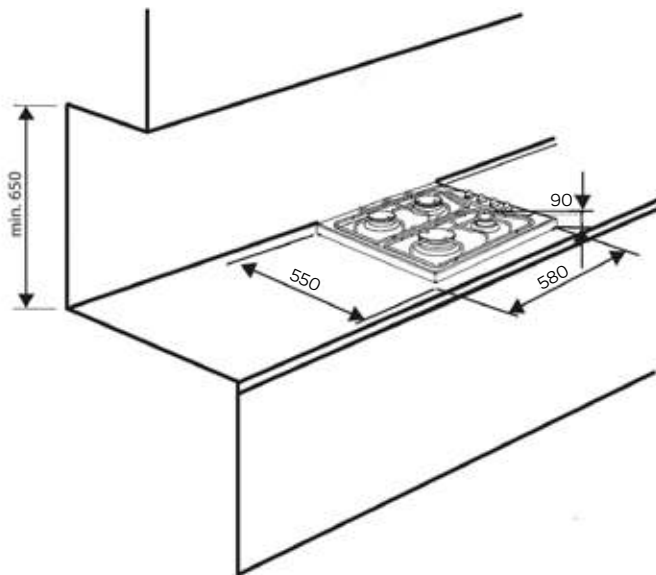
BEMÆRK! Brug ALDRIG en kombination af flere nipler. Hver tilslutningsnippel skal monteres direkte på kogepladen.

- Sikkerheden under brug er kun garanteret, hvis installationen er udført teknisk korrekt og i overensstemmelse med denne installationsvejledning. Installatøren er ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation.
- Gastilslutningen skal opfylde de nationale og regionale sikkerhedsforskrifter. Derfor skal kogepladen tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Den elektriske tilslutning må kun udføres af en uddannet elektriker, som ved, hvilke nationale og regionale sikkerhedsforskrifter tilslutningen skal leve op til.
- Kogepladen tilhører beskyttelsesklasse III og må kun anvendes sammen med en jordforbundet tilslutning. Fabrikanten er ikke ansvarlig for fejlfunktioner eller eventuelle skader, som skyldes forkerte installationer.
- Kogepladen skal tilsluttes en fast installation med indbygget afbryder og i overensstemmelse med installationsforskrifterne.
- Strømkablet skal føres på en måde, så det ikke kan komme i klemme eller i berøring med skarpe kanter.
- Tilslutningsstedet, stikkontakten og/eller stikket skal altid være tilgængelige.
- Bordpladen, som kogepladen placeres på, skal være plan, vandret og stabil.
- Garantien bortfalder i tilfælde af forkert installation, tilslutning eller montage.
- **Bemærk:** Alle ændringer af apparatet, herunder udskiftning af strømkablet, skal udføres af specialuddannet personale fra teknisk service.

UDVENDIGE DIMENSIONER

Nedenstående illustration viser kogepladens dimensioner.

For at foranledige sikker brug skal der være tilstrækkeligt med frirum omkring kogepladen. Kontroller, at der er det nødvendige frirum. Afstanden fra kogepladen til en eventuel emhætte skal være mindst 650 mm.



GASTILSLUTNING



OBS!

Kogepladen skal tilsluttes en gasinstallation med den gastype, kogepladen er indstillet til fra fabrikken. På typeskiltet er angivet, hvilken gastype kogepladen er indstillet til. Kogepladen må kun tilsluttes og omstilles til en anden gastype af en autoriseret installatør, der har de relevante kvalifikationer.

Anvisninger til installatøren

Installatøren skal:

- være kvalificeret til at udføre gasinstallationer
- kontrollere på kogepladens typeskilt, hvilken gastype kogepladen er indstillet til, og sammenholde denne oplysning med gasforsyningsforholdene på installationsstedet
- kontrollere:
 - at der er tilstrækkeligt med ventilation (luftcirkulation) i rummet
 - at gastilslutningen er tæt
 - at alle kogepladens mekaniske dele fungerer korrekt
 - at den elektriske installation kan fungere sammen med en jordledning (nulledning)
- regulere indstillingen af drejeknapperne til gasbrænderne for at sikre, at tændelegtroden og gaslækagebeskyttelsen fungerer korrekt.

OBS!

Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret installatør og kun til en gasflaske med flaskegas eller en fast gasinstallation. De gældende sikkerhedsforskrifter skal overholdes.

Tilslutning til fleksibel stålslange

Hvis kogepladen installeres efter principperne for klasse 1, anbefales det, at tilslutning af kogepladen til gasinstallationen sker ved hjælp af en fleksibel metallslange, som opfylder de gældende nationale forskrifter. Forbindelsen, som forsyner kogepladen med gas, har G½"-gevind.

Til tilslutningen må der kun benyttes rør og koblinger, som lever op til de gældende standarder. Den fleksible slange må højst være 2000 mm lang.

Det skal sikres, at tilslutningen ikke kommer i kontakt med andre bevægelige dele, som kan beskadige den.

Tilslutning til uflexibelt installationsrør

Kogepladen har et tilslutningsstykke med G½"-gevind. Kogepladen skal tilsluttes gasinstallationen således, at der ikke opstår spænding nogen steder i installationen eller på nogen af kogepladens dele.

Hvis der anvendes et for højt tilspændingsmoment (over 20 Nm), kan tilslutningen blive beskadiget, eller der kan opstå lækage.

Gasledningen må ikke berøre metalkabinettet på kogepladens bagside.



NB! Efter hver udskiftning af trykregulatoren skal der foretages et teknisk eftersyn af kogepladen, herunder gashaner og flowbegrænsere.

OBS! Efter installation af kogepladen skal alle tilslutninger kontrolleres for utætheder ved hjælp af sæbevand. Der må ikke bruges ild til kontrol af samlingerne.

ELEKTRISK TILSLUTNING



- Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelsen på typeskiltet.
- Slut kogepladen til en jordforbundet stikkontakt.
- **Bemærk:** Tilslutningsstedet skal altid være tilgængeligt.

OMSTILLING AF KOGEPLADEN TIL ANDEN GASTYPE

Omstilling af kogepladen til en anden gastype må kun udføres af en autoriseret installatør, der har de relevante kvalifikationer. Hvis den gastype, der skal tilsluttes kogepladen, er en anden end den, kogepladen er indstillet til fra fabrikken (dvs. G25/25,3-25 mbar), skal dyserne udskiftes og flammerne indstilles på ny.

Ved omstilling af kogepladen til en anden gastype skal følgende foretages:

- Udskiftning af dyser (se gastabellen nedenfor)
- Indstilling af "vågeblusset".

OBS! Kogepladen er af fabrikanten udstyret med dyser, som fra fabrikken er tilpasset den gastype, der er angivet på typeskiltet.

Gastabel

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		SABAF-brændere
	Dyse-diameter	Dyse-mærkning	Dyse-diameter	Dyse-mærkning	Dyse-diameter	Dyse-mærkning	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 simrebrænder 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 normale brændere 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 kraftig brænder 2,90 kW

Brænderflammer	Omstilling fra naturgas til flaskegas	Omstilling fra flaskegas til naturgas
Fuld kraft	1. Udskift dyserne med korrekte dyser iht. gastabellen	1. Udskift dyserne med korrekte dyser iht. gastabellen
Vågeblus	2. Løsn reguleringsmøtrikken en smule, og regulér flammernes størrelse	2. Løsn reguleringsmøtrikken en smule, og regulér flammernes størrelse

For at justere indstillingen skal gasreguleringsknapperne fjernes.

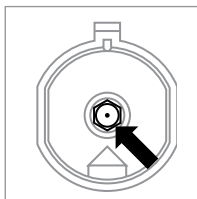
De anvendte dyser på gaskogepladen kræver ikke indstilling af basisluftstrømmen. Korrekte flammer har en tydelig blågrøn indre kegle.

Korte, hvislende flammer eller lange, gule og rygende flammer uden en tydeligt aftegnet kegle er tegn på, at gassen i boligens installation er af dårlig kvalitet, eller at brænderen er beskadiget eller snavset. For at kontrollere flammerne skal brænderen have lov at brænde for fuld kraft i ca. 10 minutter, hvorefter der skrues ned på vågeblus med ventilens drejeknap. Flammerne må ikke gå ud eller springe over på brænderhovederne.

* På apparatets typeskilt er angivet, hvilken gastype kogepladen er indstillet til. Kontakt Inventums serviceorganisation, hvis du ønsker at omstille apparatet til en anden gastype. Anvisninger i, hvordan omstillingen foretages, kan findes i brugsanvisningen til omstillingssættet.



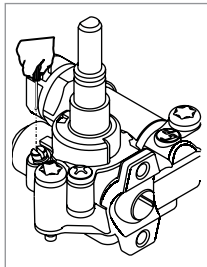
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Simrebrænder
2	1,70	2 Almindelig brænder
3	2,90	3 Kraftig brænder



Udskiftning af en dyse

Løsn dysen ved hjælp af en specialtopnøgle nr. 7, og udskift dysen med en ny, der passer til den gastype, der skal anvendes (se gastabellen).

OBS! Det er brugerens og/eller installatørens eget valg at omstille kogepladen til en anden gastype end den, der er angivet af fabrikanten på kogepladens typeskilt, eller at købe en kogeplade til en anden gastype end den, der er installeret i boligen.



På kogeplader med sikring er der en hane med gaslækagebeskyttelse som vist på tegningen. Hænderne skal indstilles med en justeringsskruetrækker på 2,5 mm, mens brænderen er tændt på vågeblus.

OBS! Efter omstillingen skal kogepladen påsættes en etiket med angivelse af den gastype, kogepladen er indstillet til.

TÆNDING OG BETJENING AF BRÆNDERNE

VALG AF DET RIGTIGE KOGEGRÆJ

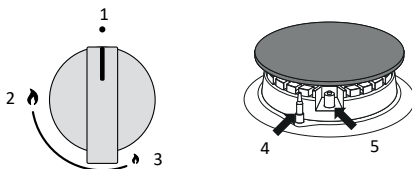
- Det skal sikres, at flammerne bliver under gryden. Hvis flammerne berører grydens sider, går der for meget energi til spilde, og grydens håndtag kan blive meget varme.
- Brug gryder med en diameter, der passer til brænderne. Det reducerer kogetiden.
- Brug kun gryder med flad bund.
- Brug den rigtige mængde vand til tilberedning af madvarerne, og lad låget blive på gryden.
- Det anbefales at vælge en gryde med en diameter, der er ca. 2,5-3 gange større end brænderens diameter, dvs.:
 - til simrebrænder: Ø 120-150 mm
 - til almindelig brænder: Ø 160-220 mm
 - til wokbrænder: Ø 200-240 mm, og grydens højde må ikke være større end diameteren.



BETJENING AF BRÆNDERNE

Kontroller regelmæssigt, at brænderne og brænderdækslerne sidder korrekt. Hvis de sidder forkert, kan der opstå problemer med tænding, uregelmæssige flammer eller skader på brænderdækslerne.

1. Lukket for gastilførslen ●
2. Største flamme
3. Mindste flamme
4. Termokobling
5. Tændelegtrode



I betjeningsknappen sidder en automatisk tændelegtrode.

- Tryk betjeningsknappen ind, og drej den mod venstre til den største flamme .
- Hold betjeningsknappen helt inde i mindst 3 sekunder. Den indbyggede tændelegtrode sørger for, at brænderen tændes.
- Hold knappen inde i yderligere 10 sekunder, efter at flammerne er tændt, for at aktivere termokoblingen. Ellers kan flammerne gå ud igen, fordi termokoblingen endnu ikke er aktiv.
- Hvis brænderen stadig ikke er tændt efter 15 sekunder, så vent et minut, inden du forsøger at tænde den igen.
- Hvis brænderen går ud ved et uheld, lukker termokoblingen (flammesikringen) i den pågældende brænder for gastilførslen – f.eks. på grund af træk, væske, der er løbet over, manglende gasforsyning m.m. Ingen flamme = ingen gas!

Korrekt indstillede brændere har lyseblå flammer med en tydeligt afteget indre kegle. Hvor store flammerne kan blive, afhænger af indstillingen af brænderens betjeningsknap.



stor flamme



lille flamme (såkaldt "vågeblus")

- slukket (gastilførsel lukket)

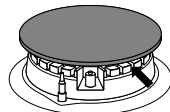
RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

Rengør ståloverfladen efter hver brug for at holde den i god stand. Påbrændte madrester kan påvirke overfladen og er vanskeligere at fjerne, hvis de bliver siddende længe.

Brug et mildt rengøringsmiddel som f.eks. opvaskemiddel til rengøring af ståloverfladen. De løse dele må **ikke** vaskes op i opvaskemaskinen, da opvaskemiddel til maskinopvask kan beskadige materialet.

Gryderistene og brænderne kan tages af, så det er nemmere at rengøre ståloverfladen.

- Rengør først betjeningsknapperne, brænderne og gryderistene.
- Kontroller, at termokoblingen og tændeledtroden er rene. Rengør dem eventuelt med en tandstikker.
- Rengør herefter ståloverfladen.
- Tør det hele grundigt efter med en fugtig klud uden rengøringsmiddel, og tør efter med en blød klud.
- Sæt brænderne på plads på kogepladen. Vær opmærksom på åbningerne til termokoblingen og tændeledtroden.
- Sæt brænderdækslerne på plads på brænderne.
- Sæt gryderistene på plads på kogepladen. Placer dem forsigtigt uden at skubbe dem hen over ståloverfladen.



VANSKELIGE PLETTER

Vanskelige pletter på gryderistene og brænderdækslerne kan fjernes med flydende rengøringsmiddel og eventuelt en skuresvamp af plast. **Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skuremidler eller skarpe genstande til rengøring af kogepladen.**

Vanskelige pletter på ståloverfladen fjernes bedst med et specialmiddel til rustfrit stål. Gnid altid i samme retning som ståloverfladens struktur for at undgå at lave mærker.

Med tiden kan der opstå misfarvninger af overfladen. Det er normalt og er ikke omfattet af garantien.

FEJLFINDING

Hvis du synes, at kogepladen ikke fungerer korrekt, bedes du gennemgå nedenstående punkter, inden du kontakter kundeservice:

Fejl	Årsag	Løsning
Der kan lugtes gas ved kogepladen.	Kogepladens gastilslutning er utæt.	Luk for gassen på hovedhanen. Kontakt din installatør.
En brænder vil ikke tænde.	• Stikket til tændeledtroden er ikke sat i stikkontakten. • En sikring er sprunget eller slået fra i elmålerskabet. • Tændeledtroden er snavset eller fugtig. • Brænderdelene er ikke placeret rigtigt. • Brænderen er snavset eller fugtig. • Der er lukket for gassen på hovedhanen. • Der er fejl i gastilførslen. • Der er anvendt en forkert gastype.	• Sæt stikket i stikkontakten. • Isæt en ny sikring, eller slå sikringen til igen. • Rengør/tør tændeledtroden af. • Saml brænderen korrekt, og vær opmærksom på åbningerne til termokoblingen og tændeledtroden. • Rengør/tør brænderdelene af. • Åbn for gassen på hovedhanen. • Kontakt din gasleverandør. • Kontroller, om den anvendte gas er egnet til din kogeplade. Kontakt eventuelt din installatør.
Brænderen går ud igen med det samme efter tænding.	• Du har ikke holdt betjeningsknappen inde længe nok (min. 3 sekunder) eller har ikke trykket den langt nok ind. • Termokoblingen er snavset.	• Tryk betjeningsknappen helt ind, og hold den inde i mindst 3 sekunder, midt imellem den mindste og største flammeindikator. Første gang kan det tage lidt længere tid, før gastilførslen når frem til kogepladen. • Rengør/tør termokoblingen af.
Brænderen brænder ujævnt.	• Brænderdelene er ikke placeret korrekt. • Brænderdelene er snavset/fugtige. • Der anvendes en forkert gastype.	• Saml brænderdelene korrekt. Vær opmærksom på åbningerne til termokoblingen og tændeledtroden. • Rengør/tør brænderdelene af. • Kontroller, om den anvendte gas er egnet til din kogeplade. Kontakt eventuelt din installatør.

BORTSKAFFELSE



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for sortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden. Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

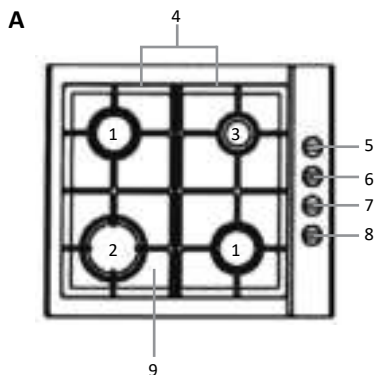
- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**
- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Płyty grzewczej można używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania pomieszczeń.
-  **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat staraj się izolować od urządzenia, chyba że znajdują się one pod stałą opieką osoby dorosłej.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie instrukcje na temat bezpiecznego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani konserwowane przez dzieci, chyba że odbywa się to pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej.
- W szafkach nad lub pod urządzeniem nie przechowuj żadnych przedmiotów, które mogą być interesujące dla dzieci.
- Strefy grzania nagrzewają się podczas użytkowania i również po użyciu pozostają gorące przez pewien czas. Nie pozwalaj małym dzieciom zbliżać się do urządzenia w trakcie gotowania i tuż po jego zakończeniu.
- W przypadku nieprzestrzegania zaleceń bezpieczeństwa i ostrzeżeń producent zrzeka się odpowiedzialności z tytułu szkód będących następstwem nieprawidłowego postępowania.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Nie podgrzewaj zamkniętych puszek na płycie grzewczej. Powstaje wówczas nadciśnienie, w wyniku którego puszki mogą wybuchnąć. Może doprowadzić to do obrażeń ciała lub poparzeń.

-  **OSTRZEŻENIE:** zagrożenie pożarowe: nie zostawiaj niczego na płycie.
-  **OSTRZEŻENIE:** gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i skutkować pożarem. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale w pierwszej kolejności wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Urządzenia nie można używać na zewnątrz.
- Nie używaj urządzenia jako blatu roboczego. Urządzenie można przypadkowo włączyć lub może być ono jeszcze gorące, w wyniku czego przedmioty mogą ulec stopieniu, nagrzać się lub zająć się ogniem.
- Nigdy nie zakrywaj urządzenia ścierkami itp. Jeśli urządzenie jest wtedy nadal gorące lub zostanie włączone, występuje zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie używaj myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura otoczenia wynosi mniej niż 5°C.
- Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy, będzie pachniało „nowością”. To normalne. Zapach wywietrzy się samoistnie.
- Zapewnij odpowiednią wentylację podczas użytkowania.
- Nie zamykaj naturalnych otworów wentylacyjnych.
- Dodatkowa wentylacja jest wymagana, gdy płyta grzewcza jest używana przez długi czas. Na przykład otwórz okno lub zainstaluj mechaniczny wentylator.
- Nigdy nie flambiruj pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar, nawet przy wyłączonym wentylatorze.
- Części palnika są gorące podczas i bezpośrednio po użyciu.
- Unikaj bezpośredniego dotykania i kontaktu z materiałami nieodpornymi na ciepło.
- Nigdy nie zanurzaj gorących nasadek palników i podstawek na patelnie w zimnej wodzie. Szybkie chłodzenie może uszkodzić materiał.

- Odległość patelni od włącznika lub nieodpornej na ciepło ściany musi zawsze być większa niż dwa centymetry. Przy mniejszych odległościach włączniki lub ściana mogą się odbarwić i/lub odkształcić z powodu wysokiej temperatury.
- Zawsze używaj podstawek pod patelnie i odpowiednich naczyń do gotowania.
- Patelnię należy zawsze umieszczać na podstawce. Umieszczenie patelni bezpośrednio na pokrywie palnika może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Aluminiowe pojemniki lub folia nie są odpowiednie do gotowania. Mogą wtopić się w pokrywy palników i podstawek pod garnki.
- Płyta może działać prawidłowo tylko wtedy, gdy części palnika są zamontowane za pomocą krzywek prowadzących. Upewnij się, że wsporniki garnków są ustawione prosto względem siebie oraz, że umieszczone są płasko na tacy ociekowej. Tylko w ten sposób można ustawić garnki stabilnie.
- Upewnij się, że rękawice kuchenne lub uchwyty do garnków nie znajdują się zbyt blisko płomienia.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko przez autoryzowanego instalatora.
- Uszkodzone elementy można wymieniać wyłącznie na oryginalne części. Wyłącznie w przypadku tych części producent może zagwarantować, że spełniają one wymagania bezpieczeństwa.
- Szkody powstałe na skutek nieprawidłowego podłączenia lub nieprawidłowego użytkowania nie podlegają gwarancji.
- Jeśli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, może wymienić go wyłącznie producent, jego organizacja serwisowa lub odpowiednio wykwalifikowane osoby, aby nie dochodziło do niebezpiecznych sytuacji.
- Podłączenie elektryczne powinno spełniać przepisy krajowe i lokalne.
- Gniazdko ściennie i wtyczka powinny zawsze być odpowiednio dostępne.

- Urządzenia nie można podłączać do sieci zasilania elektrycznego za pośrednictwem wtyczki rozdzielającej ani przedłużacza. W takim przypadku bezpieczne użytkowanie urządzenia nie może być zagwarantowane.
- Urządzenie powinno być zawsze uziemione.
- Błat roboczy, na którym umieszczana jest płyta grzewcza, powinien być płaski.
- Ściany i blat roboczy wokół urządzenia powinny być odporne co najmniej na temperaturę 90°C. Mimo że urządzenie nie nagrzewa się samoistnie, ściana może ulec przebarwieniu lub odkształceniu na skutek wysokiej temperatury garnka.

OPIS PRODUKTU



Palniki

1. Normalny palnik
2. Mocny palnik
3. Palnik służący do wolnego gotowania

Płyta grzewcza

4. Podstawa pod garnek
9. Ociekacz

System sterowniczy

5. Prawy tylny przycisk sterujący
6. Lewy tylny przycisk sterujący
7. Lewy przedni przycisk sterujący
8. Prawy przedni przycisk sterujący

Opakowanie zawiera następujące elementy:

- A. 1 x płyta grzewcza
- B. 1 x króciec przyłączeniowy M24 x 1/2" – przyłącze gazowe w Niderlandach
- C. 1 x nypel przyłączeniowy AG W21,8 x 1/14 – IG KLF (G12) Shell – przyłącze gazowe w Belgii
- D. 1 x przyłącze butli gazowej
- E. 1 x pierścień uszczelniający



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności: ostrożnie wyciągnij płytę grzewczą i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu. Wyczyść szklaną powłokę lekko wilgotną ścierką. Sprawdź, czy napięcie jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej. W celu zainstalowania płyty, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale INSTALACJA.

Wyczyść płytę grzewczą i wszystkie akcesoria ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Dobrze spłucz tylko za pomocą wody i wysusz.

INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

Płyta grzewcza jest standardowo dostarczana ze złączką typu B (przyłącze gazowe w Niderlandach). Można do niego bezpośrednio podłączyć wąż gazowy.

Złączka z numerem C jest specyficzna dla Belgii i jeżeli płyta grzewcza jest podłączona w Belgii, może być użyty jako zastępczy nypel dla złączki z numerem B.

UWAGA! NIGDY nie podłączaj węża gazowego bez złączki (B, C lub D) i ZAWSZE używaj dostarczonego pierścienia uszczelniającego!

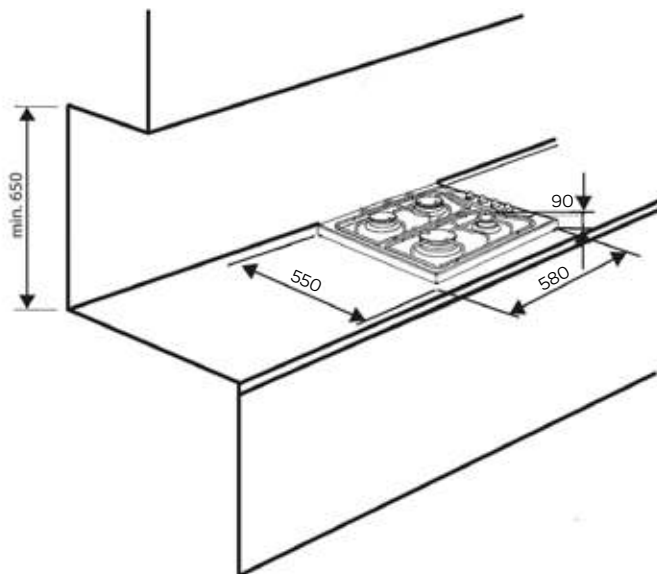
UWAGA! NIGDY nie łącz kilku nypeli razem. Każdy nypel musi być zamontowany bezpośrednio na płycie grzewczej.

- Bezpieczeństwo podczas użytkowania urządzenia jest zagwarantowane wyłącznie, jeśli montaż zostanie przeprowadzony prawidłowo pod względem technicznym i zgodnie z niniejszymi zaleceniami instalacyjnymi. Instalator jest odpowiedzialny za szkody spowodowane nieprawidłowym montażem.
- Podłączenie gazowe powinno spełniać krajowe i lokalne przepisy bezpieczeństwa. Z tego powodu płyta grzewcza powinna zostać podłączona przez autoryzowanego instalatora.
- Podłączenie elektryczne może wykonać tylko wykwalifikowany elektryk. Spełnia to wymogi krajowych i regionalnych przepisów bezpieczeństwa, które musi spełniać połączenie.
- Płyta grzewcza posiada klasę ochrony III może być używana wyłącznie w kombinacji z przyłączem z uziemieniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu nieodpowiedniego działania i ewentualnych szkód spowodowanych nieodpowiednim przyłączeniem.
- Płytę grzewczą należy podłączyć do stałej instalacji, w której wbudowane są środki na potrzeby wyłączenia, zgodnie z zaleceniami dotyczącymi instalacji.
- Zadbaj o to, aby kabel zasilający nie uległ zmiążdżeniu podczas instalacji lub nie przebiegał po ostrych krawędziach.
- Punkt przyłączenia, gniazdko ściennie i/lub wtyczka powinny zawsze być odpowiednio dostępne.
- Błat roboczy, na którym umieszczana jest płyta grzewcza, powinien być płaski, poziomy i stabilny.
- Nieprawidłowa instalacja lub podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- **Uwaga:** każdą modyfikację w zakresie urządzenia, w tym wymianę kabla zasilającego, powinien zajmować się wykwalifikowany instalator.

WYMIARY ZEWNĘTRZNE

Na poniższym rysunku przedstawiono wymiary płyty grzewczej.

Na potrzeby bezpiecznego użytkowania niezbędne jest zapewnienie odpowiedniej przestrzeni wokół płyty grzewczej. Sprawdź, czy dostępna jest odpowiednia przestrzeń. Odległość od płyty grzewczej do okapu powinna wynosić co najmniej 650 mm.



PODŁĄCZENIE GAZU



Uwaga!

Płytę grzewczą należy podłączyć do instalacji gazowej z takim rodzajem gazu, na jaki płyta grzewcza została fabrycznie dostosowana. Informacje o rodzaju gazu, do którego przystosowana jest płyta grzewcza, znajdują się na tabliczce znamionowej. Płytę grzewczą może podłączyć tylko autoryzowany instalator posiadający odpowiednie uprawnienia i tylko instalator może przystosować płytę grzewczą do innego rodzaju gazu.

Instrukcje dla instalatora

Instalator musi:

- posiadać odpowiednie uprawnienia do przyłączania instalacji gazowych;
- zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej płyty grzewczej dotyczącymi rodzaju gazu, do którego płyta jest przystosowana i porównać je z warunkami zasilania gazem w miejscu instalacji;
- sprawdzić czy:
 - wentylacja, czyli cyrkulacja powietrza w pomieszczeniach działa prawidłowo;
 - połączenia gazowe są szczelne;
 - wszystkie części robocze płyty działają prawidłowo;
 - instalacja elektryczna może funkcjonować razem z przewodem uziemiającym (przewodem neutralnym).
- wyregulować ustawienie pokręteł palników gazowych w celu zapewnienia prawidłowej pracy zapłonu iskrowego i zabezpieczenia przed wyciekami gazu.

Uwaga!

Płyta może być podłączona do butli gazowej z gazem płynnym lub do stałej instalacji gazowej wyłącznie przez uprawnionego instalatora. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

Podłączenie do elastycznej rury stalowej

Jeżeli płyta instalowana jest zgodnie z zasadami dla klasy 1, przy podłączaniu płyty do instalacji gazowej zalecamy stosowanie wyłączanie elastycznej rury metalowej, która jest zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przyłączy doprowadzające gaz do płyty ma gwint $G\frac{1}{2}$.

Do połączenia można używać wyłącznie rur i złączek spełniających obowiązujące normy. Maksymalna długość elastycznej rury nie może przekraczać 2000 mm.

Upewnij się, że połączenie nie styka się z innymi ruchomymi częściami, które mogłyby uszkodzić połączenie.

Podłączenie do sztywnej rury instalacyjnej

Płyta posiada króciec z gwintem $G\frac{1}{2}$. Płytę należy podłączyć do instalacji gazowej w taki sposób, aby w żadnym miejscu instalacji i na żadnym elemencie płyty nie było napięcia.

Jeżeli podczas dokręcania zostanie zastosowany nadmierny moment obrotowy (większy niż 20 Nm), może to spowodować uszkodzenie połączenia lub wyciek.

Rura gazowa nie może dotykać metalowej obudowy z tyłu płyty.



Uwaga! Każdorazowo przy wymianie reduktora należy poddać płytę przeglądowi technicznemu obejmującemu zawory gazowe i zabezpieczenie przed wypływem.

Uwaga! Po zainstalowaniu płyty należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń, używając np. mydła i wody. Do sprawdzenia uszczelnienia nie należy używać ognia.

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE



- Sprawdź, czy napięcie jest zgodne z tym, które jest podane na tabliczce znamionowej.
- Podłącz płytę grzewczą do uziemionego gniazdka.
- **Uwaga:** Punkt przyłączenia powinien być zawsze łatwo dostępny.

PRZESTAWIENIE PŁYTY GRZEWczej NA INNY RODZAJ GAZU

Przeróbki płyty grzewczej na inny rodzaj gazu może przeprowadzić tylko uznany instalator posiadający odpowiednie uprawnienia.

Jeżeli gaz dostarczany z płytą grzewczą różni się od gazu dostarczanego do płyty w wykonaniu fabrycznym, tj. G25 / 25,3-25 mbar, należy wymienić wtryskiwacze i zresetować płomień.

Aby przystosować płytę grzewczą do spalania innego rodzaju gazu, należy:

- wymienić wtryskiwacze (patrz tabela gazów poniżej);
- ustawić „energooszczędny płomień”.

Uwaga! Płyta grzewcza jest wyposażona przez producenta we wtryskiwacze, które są fabrycznie wyregulowane do spalania gazu podanego na tabliczce znamionowej.

Tabela gazu

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Palniki SABAF
	Średnica wtryskiwacza	Oznakowanie wtryskiwacza	Średnica wtryskiwacza	Oznakowanie wtryskiwacza	Średnica wtryskiwacza	Oznakowanie wtryskiwacza	
1	0.72 mm	72	0.72 mm	72	0.50 mm	50	1 Palnik do wolnego gotowania 0.95 kW
2	0.97 mm	97	0.97 mm	97	0.65 mm	65	2 Normalne palniki 1.70 kW
3	1.15 mm	115	1.15 mm	115	0.85 mm	85	1 Mocny palnik 2.90 kW

Płomień palnika	Przekształcenie z gazu ziemnego na gaz płynny	Przekształcenie z gazu płynnego na gaz ziemny
Pełny	1. Wymień wtryskiwacz na właściwy wtryskiwacz zgodnie z tabelą gazu	1. Wymień wtryskiwacz na właściwy wtryskiwacz zgodnie z tabelą gazu
Oszczędny	2. Odkręć delikatnie nakrętkę regulacyjną i wyreguluj wielkość płomienia	2. Odkręć delikatnie nakrętkę regulacyjną i wyreguluj wielkość płomienia

W celu zmiany ustawień, należy usunąć pokręta regulacji gazu.

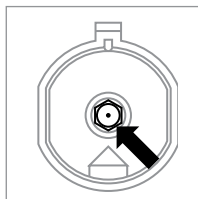
Zastosowane wtryskiwacze płyty gazowej nie wymagają regulacji podstawowego przepływu powietrza. Prawidłowy płomień ma wewnątrz przezroczyste niebiesko-zielone stożki.

Krótki, szeleszczący płomień lub długi, żółty, dymiący płomień bez wyraźnie zaznaczonych stożków świadczy o złej jakości gazu w instalacji domowej lub uszkodzeniu/zabrudzeniu palnika. Aby sprawdzić płomień, pozwól palnikowi palić się pełnym płomieniem przez około 10 minut, a następnie umieść pokrętko regulacji na zaworze na energooszczędnym płomieniu. Płomień nie może zgasnąć ani przeskoczyć do głowic palników.

- * Tabliczka znamionowa produktu zawiera informację, do jakiego rodzaju gazu odpowiednia jest Twoja płyta grzewcza. Skontaktuj się z organizacją serwisową Inventum, jeżeli chcesz przystosować urządzenie do pracy z innym rodzajem gazu. Procedura jest opisana w instrukcji zestawu do konwersji.



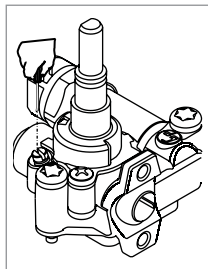
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Palnik służący do wolnego gotowania
2	1,70	2 Normalny palnik
3	2,90	3 Mocny palnik



Wymiana wtryskiwacza

Odkręć wtryskiwacz specjalnym kluczem nasadowym 7 i wymień wtryskiwacz na nowy dostosowany do typu używanego gazu (patrz tabela gazu)

Uwaga! Przystosowanie płyty grzewczej do innego rodzaju niż ten podany na tabliczce znamionowej płyty grzewczej przez producenta lub zakup płyty grzewczej do innego rodzaju niż ten, który jest zainstalowany w domu, jest decyzją użytkownika – instalatora.



W przypadku płyt grzewczych z osłoną stosuje się kran z zabezpieczeniem przed wyciekami gazu zgodnie z rysunkiem. Zawory należy ustawiać w momencie, gdy palnik znajduje się na płomieniu energooszczędnym, za pomocą śrubokręta regulacyjnego 2,5 mm.

Uwaga! Po wyregulowaniu płyty należy nakleić na niej tabliczkę z opisem rodzaju gazu, do którego płyta jest przystosowana.

ZAPALENIE I URUCHOMIENIE PALNIKÓW

DOBÓR ODPOWIEDNICH GARNKÓW I PATELNI

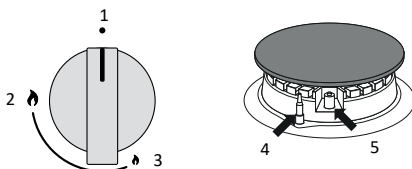
- Upewnij się, że płomień pozostaje pod patelnią. Jeżeli wokół patelni palą się płomienie, traci się dużo energii, a ręczki naczyń mogą ulec przegrzaniu.
- Używaj garnków, które odpowiednio pasują do średnicy palników. To skraca czas gotowania.
- Używaj tylko patelni z płaskim dnem.
- Używaj odpowiedniej ilości wody do gotowania potraw i trzymaj pokrywkę na patelni.
- Zaleca się wybrać garnek o średnicy około 2,5-3 razy większej niż średnica palnika, tj.:
 - dla palnika na wolnym ogniu – średnica od 120 do 150 mm
 - dla normalnego palnika – średnica od 160 do 220 mm
 - dla palnika do woka – średnica od 200 do 240 mm i wysokość patelni nie powinna przekraczać średnicy.



OBŚŁUGA PALNIKÓW

Regularnie sprawdzaj, czy palniki i osłony palników są prawidłowo ustawione. Nieprawidłowe umieszczenie może prowadzić do słabego zapłonu, niekorzystnego spalania lub uszkodzenia pokrywy palników.

1. dopływ gazu zamknięty
2. największy płomień
3. najmniejszy płomień
4. termoelement
5. zapłon iskrowy



W przycisku sterującym znajduje się automatyczny zapłon iskrowy.

- Wciśnij pokrętkę sterującą i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do pozycji „największego płomienia”.
- Przytrzymaj pokrętkę sterującą wciśniętą przez co najmniej 3 sekundy. Zintegrowany zapłon iskrowy zapewni, że palnik zostanie uruchomiony i będzie się palił.
- Kontynuuj przytrzymywanie pokrętki sterującego przez kolejne 10 sekund po zapaleniu płomienia, aby aktywować termoparę. W przeciwnym razie płomień może natychmiast zgasnąć, ponieważ termopara nie jest jeszcze aktywna.
- Jeżeli palnik nie pali się po 15 sekundach, odczekaj minutę przed ponownym zapaleniem palnika.
- Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie, termopara (ochrona przed płomieniem) w odpowiednim palniku odetnie dopływ gazu (przez wygotowanie się cieczy, przeciąg, brak dopływu gazu itp.). Brak płomienia = brak gazu!

Prawidłowo wyregulowane palniki mają jasny niebieski płomień z dobrze określonym stożkiem w środku. Wybór wielkości płomienia uzależniony jest od ustawienia pokrętki palnika.

- duży płomień
- mały płomień (tzw. „płomień oszczędny”)
- wyłączony (odcięcie dopływu gazu)

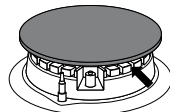
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść obszar gotowania po każdym użyciu, aby utrzymać go w dobrym stanie. Rozgotowane resztki jedzenia mogą zacząć się wtapiać i trudniej będzie je usunąć, jeżeli nie zostaną usunięte przez dłuższy czas.

Użyj łagodnego detergentu, takiego jak płyn do mycia naczyń, aby wyczyścić obszar gotowania. Luźnych części **nie wolno** czyścić w zmywarce. Detergent używany do zmywarek ma wpływ na materiał.

Podstawki pod patelnie i palniki są wyjmowane, co ułatwia czyszczenie.

- W pierwszej kolejności wyczyść pokrętła sterujące, palniki i wsporniki garnków.
- Sprawdź, czy termopara i zapłon iskrowy są czyste. W razie potrzeby wyczyść go za pomocą wykalaczki.
- Następnie wyczyść tackę ociekową.
- Dokładnie wytrzyj wszystko ponownie tylko wilgotną szmatką i dobrze wysusz za pomocą miękkiej ściereczki.
- Umieść palniki ponownie na płycie grzewczej. Zwróć szczególną uwagę na otwory na termoparę i zapłon iskrowy.
- Nałóż nasadki palników na palniki.
- Umieść podstawki pod patelnie ponownie na płycie grzewczej. Ostrożnie umieść podstawki pod patelnię na tacce ociekowej bez przesuwania.



UPORCZYWE PŁAMY

Wyczyść uporczywe płamy na podstawkach garnków i pokrywach palników płynnym środkiem czyszczącym i, jeżeli to konieczne, za pomocą plastikowej szmatki. **Do czyszczenia płyty nie używaj agresywnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.**

Uporczywe płamy na stali nierdzewnej najlepiej czyścić specjalnym środkiem do stali nierdzewnej. Zawsze poleruj razem ze strukturą stali, aby uniknąć płam.

Z biegiem czasu na powierzchni mogą pojawić się przebarwienia. Jest to normalne i nie podlega gwarancji.

AWARIE I ROZWIĄZANIA

Jeżeli uważasz, że płyta nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z obsługą klienta sprawdź poniższe punkty.

Awaria	Przyczyna	Rozwiązanie
Z płyty grzewczej czuć zapach gazu.	Nieszczelne przyłącze gazowe płyty grzewczej.	Zamknij główny zawór gazu. Skontaktuj się ze swoim instalatorem.
Palnik nie zapala się.	• Wtyczka zapłonu iskrowego nie znajduje się w gniazdku. • Bezpiecznik w szafce licznika jest uszkodzony lub wyłączony. • Zapłon iskrowy jest brudny lub wilgotny. • Części palnika nie są prawidłowo ustawione. • Palnik jest brudny lub wilgotny. • Główny zawór gazu jest zamknięty. • Wystąpiła usterka w dopływie gazu. • Zastosowano niewłaściwy rodzaj gazu.	• Włóż wtyczkę do gniazdka. • Włóż nowy bezpiecznik lub ponownie włącz bezpiecznik. • Oczyszcz/wysusz zapłon iskrowy. • Prawidłowo zamontuj palnik zwracając uwagę na otwory na termoparę i zapłon iskrowy. • Oczyszcz/wysusz części palnika. • Otwórz główny zawór gazu. • Skontaktuj się z dostawcą gazu. • Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla Twojej płyty grzewczej. W razie potrzeby skontaktuj się ze swoim instalatorem.
Palnik gaśnie natychmiast po zapłonie.	• Przycisk sterujący nie został wciśnięty wystarczająco długo i/lub głęboko (przynajmniej 3 sekundy). • Termopara jest zabrudzona.	• Przytrzymaj pokrętło sterujące całkowicie wciśnięte przez co najmniej 3 sekundy między wskazaniem największego i najmniejszego płomienia. Przy pierwszym użyciu może to potrwać dłużej ze względu na początkowy dopływ gazu. • Wyczyść/wysusz termoparę.
Palnik nie pali się równomiernie.	• Części palnika nie są prawidłowo ustawione. • Części palnika są brudne/wilgotne. • Zastosowano niewłaściwy rodzaj gazu.	• Ponownie zamontuj części palnika. Zwróć uwagę na otwory na termoparę i zapłon iskrowy. • Wyczyść/wysusz części palnika. • Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla Twojej płyty grzewczej. W razie potrzeby skontaktuj się ze swoim instalatorem.

RECYKLING



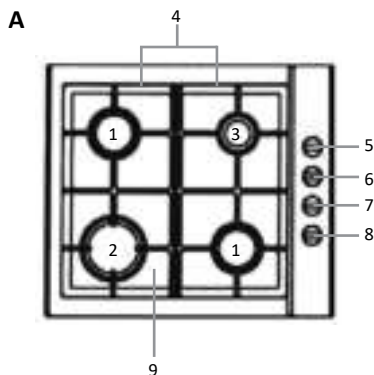
Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/UE). Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie do segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

- CS - 96

- Spotřebič se nesmí používat venku.
- Spotřebič nepoužívejte jako pracovní desku. Spotřebič se může nedopatřením zapnout nebo může být stále horký, což může způsobit roztavení, zahřátí nebo vzplanutí předmětů.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte utěrkou a podobně. Pokud je spotřebič ještě horký nebo zapnutý, hrozí nebezpečí požáru.
- K čištění varné desky nikdy nepoužívejte vysokotlaký nebo parní čistič.
- Spotřebič nepoužívejte v místnosti s okolní teplotou pod 5 °C.
- Při prvním použití spotřebiče bude vydáván zápach „novoty“. To je normální. Ventilací se zápach automaticky odstraní.
- Zajistěte dostatečné větrání během použití.
- Udržujte přirozené větrací otvory otevřené.
- Dlouhodobé používání varné desky vyžaduje dodatečné větrání. Například otevřete okno nebo nainstalujte mechanický ventilátor.
- Nikdy neflambujte pod digestoří. Vysoké plameny mohou způsobit požár, i když je ventilátor vypnutý.
- Díly hořáku jsou během použití a bezprostředně po použití horké.
- Vyvarujte se přímého dotyku a kontaktu s nehořlavými materiály.
- Nikdy neponořujte horké části hořáku a nosiče nádobí do studené vody. Rychlým ochlazením se materiál může poškodit.
- Vzdálenost nádobí od vypínače nebo stěny odolné vůči teplotě musí být vždy větší než dva centimetry. Při kratších vzdálenostech se vypínače nebo stěny mohou kvůli vysoké teplotě zbarvit a/nebo deformovat.
- Vždy používejte nosiče nádobí a vhodné kuchyňské náčiní.
- Nádobí vždy položte na nosič nádobí. Umístění nádobí přímo na víko hořáku může vést k nebezpečným situacím.
- Hliníkové nádoby nebo fólie nejsou jako kuchyňské nádobí vhodné. Mohou se připálit na víko hořáku a nosiči nádobí.
- Varná deska může správně fungovat, pouze pokud jsou díly hořáku navzájem spojeny pomocí vodicích vaček. Ujistěte se, že nosiče nádobí leží přímo proti sobě a rovně na odkapávací misce. Pouze tak může být nádobí umístěno stabilně.
- Dbejte na to, aby se chňapky nebo držáky na nádobí nedostaly příliš blízko plamene.
- Tento spotřebič smí připojit pouze autorizovaný plynář.

- Vadné díly mohou být nahrazeny pouze originálními díly. Pouze u těchto dílů může výrobce zaručit, že splňují bezpečnostní požadavky.
- Na škody způsobené nesprávným připojením, instalací nebo použitím se záruka nevztahuje.
- Pokud je připojovací kabel poškozen, může jej vyměnit pouze výrobce, jeho servisní organizace nebo stejně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
- Elektrické připojení musí odpovídat národním a místním předpisům.
- Stěnová zásuvka a zástrčka musí být vždy přístupné.
- Spotřebič nesmí být připojen k síti pomocí rozbočovací zásuvky nebo prodlužovacího kabelu. Přitom nelze zaručit bezpečné používání spotřebiče.
- Spotřebič musí být vždy uzemněn.
- Pracovní deska, na které je varná deska umístěna, musí být rovná.
- Stěny a pracovní deska kolem spotřebiče musí být tepelně odolné alespoň do 90 °C. I když se samotný spotřebič nezahřívá, teplo z horkého nádobí může stěnu zabarvit nebo deformovat.

POPIS VÝROBKU



Hořáky

1. Normální hořák
2. Výkonný hořák
3. Úsporný hořák

Varná deska

4. Nosič nádobí
9. Odkapávací miska

Ovládání

5. Ovládací tlačítko pravý zadní
6. Ovládací tlačítko levý zadní
7. Ovládací tlačítko levý přední
8. Ovládací tlačítko pravý přední

Součástí balení jsou:

- A. 1x varná deska
- B. 1x přípojovací vsuvka M24 x 1/2" - plynová přípojka v Nizozemsku
- C. 1x přípojovací vsuvka AG W21,8 x 1/14 - IG KLF (G12) Shell - plynová přípojka v Belgii
- D. 1x přípojka plynové láhve
- E. 1x těsnicí kroužek



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následovně: varnou desku opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál. Obaly (plastové sáčky a karton) držte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá větší poškození, ke kterému mohlo dojít při přepravě. Skleněnou desku očistěte lehce navlhčeným hadříkem. Zkontrolujte, zda napětí souhlasí s napětím uvedeným na typovém štítku. Při instalaci varné desky postupujte podle pokynů v kapitole **INSTALACE**.

Varnou desku a veškeré příslušenství očistěte teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Dobře opláchněte pouze vodou a vysušte.

INSTALACE VARNÉ DESKY

Varná deska se standardně dodává s přípojemnou vsuvkou B (plynová přípojka v Nizozemsku). Na tu lze přímo napojit plynovou hadici.

Přípojemná vsuvka číslo C je specifická pro Belgie, a pokud se varná deska připojuje v Belgii, může být použita jako náhradní vsuvka za přípojemnou vsuvku B.

POZOR! NIKDY nepřipojujte plynovou hadici bez použití přípojemné vsuvky (B, C nebo D) a VŽDY použijte dodaný těsnicí kroužek!

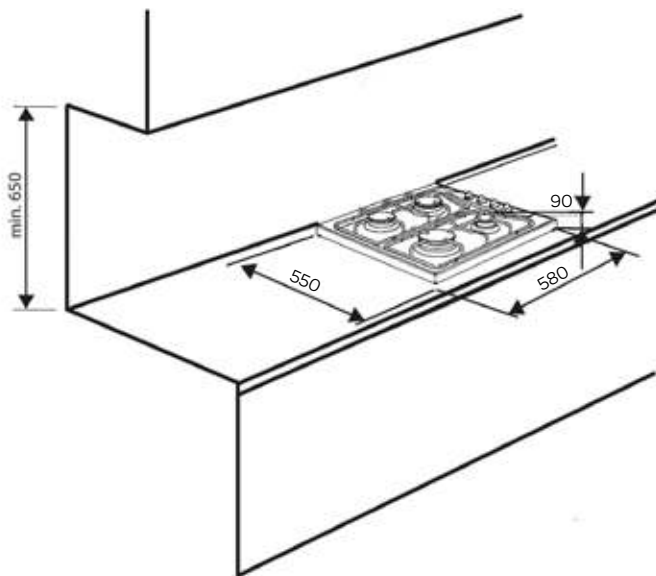
POZOR! NIKDY nekombinujte více vsuvek dohromady. Každá přípojemná vsuvka musí být namontována přímo na varnou desku.

- Bezpečnost při používání je zaručena pouze tehdy, pokud byla montáž provedena technicky správně a v souladu s těmito instalačními pokyny. Instalační technik odpovídá za škody způsobené nesprávnou montáží.
- Plynová přípojka musí odpovídat národním a místním bezpečnostním předpisům. Proto musí být varná deska připojena autorizovaným plynářem.
- Elektrické připojení smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Ten je obeznamován s národními a místními bezpečnostními předpisy, které musí připojení splňovat.
- Varná deska patří do třídy ochrany III a smí se používat pouze v kombinaci s uzemněným připojením. Výrobce neodpovídá za nesprávný provoz a možné škody způsobené nevhodnými instalacemi.
- Varná deska musí být připojena k pevné instalaci se zabudovanými prostředky pro vypnutí v souladu s instalačními předpisy.
- Přesvědčte se, že během instalace není kabel sevřený a neprobíhá přes ostré hrany.
- Přípojemný bod, stěnová zásuvka a/nebo zástrčka musí být vždy přístupné.
- Pracovní deska, na které je varná deska umístěna, musí být rovná, vodorovná a stabilní.
- Záruka zaniká v důsledku nesprávné instalace, připojení nebo montáže.
- **Pozor:** Jakékoli změny spotřebiče, včetně výměny napájecího kabelu, musí provést personál technického servisu se specifickou kvalifikací.

VNĚJŠÍ ROZMĚRY

Rozměry varné desky jsou uvedeny na obrázku níže.

Pro bezpečné použití je kolem varné desky zapotřebí dostatečný prostor. Zkontrolujte, zda je tento prostor přítomen. Vzdálenost od varné desky k digestoři musí být nejméně 650 mm.



PŘIPOJENÍ PLYNU



Pozor!

Varná deska musí být připojena k plynoinstalaci s druhem plynu, pro který byla varná deska přizpůsobena v továrně. Informace o druhu plynu, pro který je varná deska přizpůsobena, najdete na typovém štítku. Varnou desku smí připojit pouze autorizovaný plynář s odpovídající kvalifikací a pouze ten může varnou desku přizpůsobit jinému druhu plynu.

Pokyny pro plynáře

Plynář musí:

- být kvalifikovaný pro připojení plynoinstalací;
- přečíst si informace na typovém štítku varné desky týkající se druhu plynu, pro který je varná deska přizpůsobena, a porovnat informace s podmínkami dodávky plynu v místě instalace;
- zkontrolovat, zda:
 - větrání, tj. cirkulace vzduchu v místnostech, funguje správně;
 - plynové přípojky jsou těsné;
 - všechny pracovní části varné desky správně fungují;
 - elektrická instalace může fungovat společně s uzemňovacím vodičem (nulový vodič).
- upravit nastavení otočných knoflíků pro plynové hořáky, aby byla zajištěna správná funkce zapalování jiskrou a pojistky proti úniku plynu.

Pozor!

Varnou desku smí připojit k plynové láhvi se zkapalněným plynem nebo pevné plynoinstalaci pouze autorizovaný plynář. Při tom je třeba dodržovat platné bezpečnostní předpisy.

Připojení k ohebné ocelové trubce

Pokud je varná deska nainstalována v souladu se zásadami pro třídu 1, doporučujeme použít při připojení varné desky k plynové instalaci pouze ohebnou kovovou trubku, která splňuje platné národní předpisy. Přívodní přípojka plynu k varné desce má závit G½". Pro připojení lze použít pouze potrubí a spojky, které splňují platné normy. Maximální délka ohebné trubky nesmí přesáhnout 2000 mm.

Ujistěte se, že přípojka nepřichází do styku s jinými pohyblivými částmi, čímž by se mohla poškodit.

Připojení k pevné instalační trubce

Varná deska je osazena spojovacím kusem se závitem G½". Varná deska musí být připojena k plynoinstalaci tak, aby v žádném místě instalace a na žádném prvku varné desky nevznikalo napětí.

Pokud při utahování působí nadměrný krouticí moment (více než 20 Nm), může to poškodit přípojku nebo způsobit netěsnost.

Plynové potrubí se nesmí dotýkat kovového krytu na zadní straně varné desky.



Pozor! Při každé výměně tlakového ventilu musí být varná deska podrobena technické kontrole, která zahrnuje plynové kohouty a zabezpečení proti úniku plynu.

Pozor! Po instalaci varné desky je třeba zkontrolovat těsnost všech přípojek, například mýdlovou vodou. Ke kontrole těsnosti by se neměl používat žádný oheň.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



- Zkontrolujte, zda napětí souhlasí s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Připojte varnou desku k uzemněné zásuvce.
- **Pozor:** Připojovací bod musí být vždy přístupný.

PŘESTAVBA VARNÉ DESKY NA JINÝ DRUH PLYNU

Přestavbu varné desky na jiný druh plynu smí provádět pouze autorizovaný plynář s odpovídající kvalifikací.

Pokud se plyn přiváděný do varné desky liší od plynu určeného pro varnou desku v tovární verzi, tj. G25/25.3-25 mbar, musí být vstříkovače vyměněny a plamen znovu nastaven.

Chcete-li varnou desku přestavět tak, aby spalovala jiný druh plynu, musíte:

- vyměnit vstříkovače (viz tabulka plynů níže);
- nastavit „úsporný plamen“.

Pozor! Varná deska je od výrobce osazena vstříkovači, které byly ve výrobním závodě nastaveny tak, aby spalovaly plyn uvedený na typovém štítku.

Tabulka plynů

	G25/25.3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Hořáky SABAF
	Průměr vstříkovače	Označení vstříkovače	Průměr vstříkovače	Označení vstříkovače	Průměr vstříkovače	Označení vstříkovače	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 úsporný hořák 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 normální hořáky 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 výkonný hořák 2,90 kW

Plamen hořáku	Přestavba ze zemního plynu na zkapalněný plyn	Přestavba ze zkapalněného plynu na zemní plyn
Plný	1. Vyměňte vstříkovač za správný typ podle tabulky plynů	1. Vyměňte vstříkovač za správný typ podle tabulky plynů
Šetrný	2. Mírně povolte regulační matici a upravte velikost plamene	2. Mírně povolte regulační matici a upravte velikost plamene

K úpravě nastavení je třeba odstranit regulační knoflíky plynu.

Použité vstříkovače plynové varné desky nevyžadují úpravu základního proudu vzduchu. Správný plamen má uvnitř zřetelné modrozelené kužely.

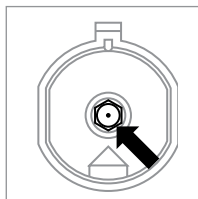
Krátký šumící plamen nebo dlouhý, žlutý a čadivý plamen, bez zřetelně viditelných kuželů, svědčí o neodpovídající kvalitě plynu v domácí instalaci nebo poškození či znečištění hořáku. Pro kontrolu plamene nechte hořák hořet plným plamenem po dobu asi 10 minut a potom přesuňte otočný knoflík ventilu na úsporný plamen.

Plamen nesmí zhasnout ani přeskočit na hořákové trysky.

* Na typovém štítku vašeho výrobku je uvedeno, pro který druh plynu je varná deska vhodná. Chcete-li spotřebič přestavit na použití s jiným druhem plynu, informujte se u servisní organizace společnosti Inventum. Pracovní postup je popsán v návodu k sadě pro přestavbu.



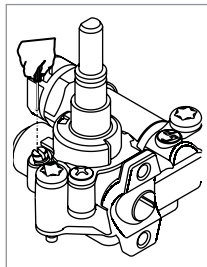
	G25/25.3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Úsporný hořák
2	1,70	2 Normální hořák
3	2,90	3 Výkonný hořák



Výměna vstříkovače

Odšroubujte vstříkovač pomocí speciálního nástrčného klíče vel. 7 a vyměňte vstříkovač za nový, upravený pro druh použitého plynu (viz tabulka plynů).

Pozor! Přizpůsobení varné desky pro plyn jiného druhu, než je uvedeno na typovém štítku varné desky, nebo nákup varné desky pro jiný druh plynu, než který je nainstalován v domácnosti, je výlučně na rozhodnutí uživatele, resp. plynáře.



U varných desek se zabezpečením se podle výkresu používá kohout s pojistkou proti úniku plynu. Kohouty musí být nastaveny, když je hořák v úsporném plameni, pomocí nastavovacího šroubováku 2,5 mm.

Pozor! Po úpravě varné desky umístěte na varnou desku štítek s popisem druhu plynu, pro který je varná deska přizpůsobena.

ZAPALOVÁNÍ A OVLÁDÁNÍ HOŘÁKŮ

VYBĚR SPRÁVNÝCH HRNCŮ A PÁNÍ

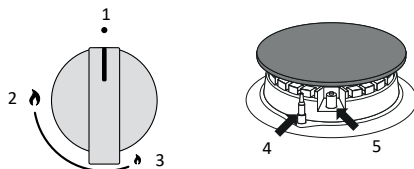
- Ujistěte se, že plameny zůstávají pod nádobím. Pokud plameny hoří kolem nádobí, ztrácí se hodně energie a rukojeti nádobí se mohou příliš zahřát.
- Používejte nádoby, které odpovídají průměru hořáků. Tím se zkracuje doba vaření.
- Používejte pouze nádoby s plochým dnem.
- K vaření potravin používejte správné množství vody a nádobu přiklopte poklicí.
- Doporučuje se vybrat hrnec o průměru asi 2,5 až 3krát větším, než je průměr hořáku, tj.:
 - pro úsporný hořák – průměr 120 až 150 mm
 - pro standardní hořák – průměr 160 až 220 mm
 - pro hořák wok – průměr 200 až 240 mm a výška nádoby by neměla překročit průměr.



OVLÁDÁNÍ HOŘÁKŮ

Pravidelně kontrolujte, zda jsou hořáky a víka hořáků správně umístěna. Nesprávné umístění může vést ke špatnému zapálení, nepříznivému spalování nebo poškození víka hořáku.

1. uzavřený přívod plynu ●
2. největší plamen
3. nejmenší plamen
4. termočlánek
5. jiskrové zapalování



V ovládacím knoflíku je automatické zapalování jiskrou.

- Stiskněte ovládací knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy „největší plamen“ .
- Držte ovládací knoflík stisknutý nejméně 3 sekundy. Integrované zapalování jiskrou zajišťuje, že se hořák zapálí a bude hořet.
- Po zapálení plamene termočlánek držte ovládací knoflík ještě 10 sekund stisknutý. V opačném případě může plamen okamžitě zhasnout, protože termočlánek ještě není aktivní.
- Pokud hořák nebude ani po 15 sekundách hořet, počkejte jednu minutu a poté se pokuste hořák znovu zapálit.
- Pokud hořák náhodně zhasne, termočlánek (ochrana plamene) v příslušném hořáku vypne přívod plynu (při překypění kapaliny, průvanu, bez přívodu plynu atd.). Žádný plamen = žádný plyn!

Dobře nastavené hořáky mají jasné modrý plamen se zřetelně definovaným kuzelem uvnitř. Volba velikosti plamene závisí na nastavení ovládacího knoflíku hořáku.

- velký plamen
- malý plamen (tzv. „úsporný plamen“)
- vypnuto (přívod plynu je vypnutý)

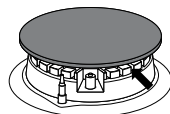
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití vyčistěte varnou plochu, abyste ji udržovali v dobrém stavu. Přetečené zbytky potravin mohou mít vliv na funkci a je obtížnější je odstranit, pokud nebyly odstraněny po dlouhou dobu.

K čištění varné plochy použijte jemný čisticí prostředek, například prostředek na mytí nádobí. Volné díly se **nesmí** umývat v myčce na nádobí. Materiál je narušován mycím prostředkem do myčky nádobí.

Nosiče nádobí a hořáky jsou pro snadné čištění odnímatelné.

- Nejprve očistěte ovládací knoflíky, hořáky a nosiče nádobí.
- Zkontrolujte, zda jsou termočláanky a zapalování jiskrou čisté. Pokud je to nutné, vyčistěte jej párátkem.
- Poté vyčistěte odkapávací misku.
- Vše znovu dobře otřete pouze vlhkým hadříkem a dobře osušte měkkým hadříkem.
- Hořáky umístěte zpět na varnou desku. Věnujte velkou pozornost otvorům pro termočlánek a zapalování jiskrou.
- Na hořáky položte víka.
- Nosiče nádobí umístěte zpět na varnou desku. Opatrně položte nosiče nádobí na odkapávací misku bez posouvání.



ODOLNÉ SKVRNY

Odolné skvrny na nosičích nádobí a víkách hořáků vyčistěte tekutým čisticím prostředkem a v případě nutnosti plastovou houbičkou na nádobí. **K čištění varné desky nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré předměty.**

Odolné skvrny na nerezové oceli se nejlépe čistí speciálním prostředkem na nerezovou ocel. Vždy čistěte podle struktury oceli, abyste se vyhnuli skvrnám.

V průběhu času se na povrchu může objevit zbarvení. To je normální a nevztahuje se na to záruka.

PORUCHY A ŘEŠENÍ

Pokud se domníváte, že varná deska nefunguje správně, před kontaktováním zákaznického servisu zkontrolujte níže uvedené body.

Porucha	Příčina	Řešení
U varné desky je cítit plyn.	Plynová přípojka varné desky netěsní.	Zavřete hlavní plynový kohout. Obrátte se na plynaře.
Hořák se nezapálí.	• Zástrčka pro zapalování jiskrou není v zásuvce. • Pojistka je vadná nebo je vypnutý jistič v elektroměrové skříni. • Jiskrové zapalování je znečištěné nebo vlhké. • Díly hořáku nejsou správně umístěny. • Hořák je znečištěný nebo vlhký. • Hlavní plynový kohout je zavřený. • Došlo k poruše v přívodu plynu. • Byl použit nesprávný druh plynu.	• Zasuňte zástrčku do zásuvky. • Vložte novou pojistku nebo zapněte jistič. • Vyčistěte/vysušte zapalování jiskrou. • Hořák řádně sestavte a věnujte pozornost otvorům pro termočlánek a zapalování jiskrou. • Vyčistěte/vysušte díly hořáku. • Otevřete hlavní plynový kohout. • Informujte se u dodavatele plynu. • Zkontrolujte, zda je použitý plyn vhodný pro vaši varnou desku. V případě potřeby se obraťte na plynaře.
Hořák zhasne okamžitě po zapálení.	• Nestiskli jste ovládací knoflík dostatečně dlouho a/nebo nepodrželi stisknutý (nejméně 3 sekundy). • Termočlánek je znečištěný.	• Podržte ovládací knoflík zcela stisknutý po dobu nejméně 3 sekund mezi největší a nejmenší indikací plamene. To může při prvním použití trvat déle kvůli počátečnímu přívodu plynu. • Vyčistěte/vysušte termočlánek.
Hořák nehoří rovnoměrně.	• Díly hořáku nejsou správně umístěny. • Díly hořáku jsou znečištěné/vlhké. • Používá se nesprávný druh plynu.	• Znovu sestavte díly hořáku. Věnujte pozornost otvorům pro termočlánek a zapalování jiskrou. • Vyčistěte/vysušte díly hořáku. • Zkontrolujte, zda je použitý plyn vhodný pro vaši varnou desku. V případě potřeby se obraťte na plynaře.

RECYKLACE



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU). Při odděleném sběru elektrických a elektronických výrobků se řídte příslušnými předpisy vaší země. Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál odevzdejte odděleně.

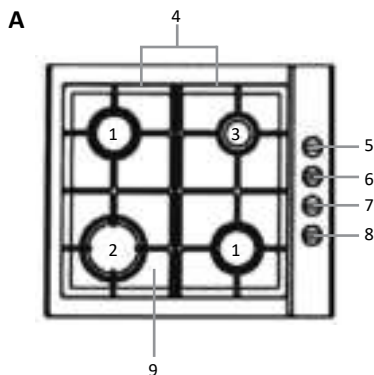
BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

- **Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.**
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie. Varnú dosku používajte len na prípravu pokrmov. Prístroj nie je vhodný na vykurovanie miestností.
-  **VAROVANIE:** spotrebič a prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti mladšie ako 8 rokov udržiavajte mimo dosahu spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a upozornení na nebezpečenstvá s ním spojené môžu tento spotrebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Deti smú spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho údržbu len pod zodpovedajúcim dozorom.
- V skrinkách umiestnených nad alebo za spotrebičom neuchovávajú predmety, ktoré sú pre deti zaujímavé.
- Varné zóny sa počas používania zahrievajú a zostávajú horúce ešte určitý čas po použití. Malé deti udržiavajte počas varenia a bezprostredne po ňom mimo dosahu spotrebiča.
- V prípade nerešpektovania bezpečnostných predpisov a varovaní nemôže byť výrobca zodpovedný za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča.
- Na varnej doske nezohrievajte uzavreté plechovky. Vytvorí sa pretlak, ktorý môže spôsobiť výbuch plechoviek. Tým môže dôjsť k zraneniu/popáleniu.
-  **VAROVANIE:** nebezpečenstvo požiaru: nenechávajte nič stáť na varnej doske.
-  **VAROVANIE:** varenie na tuku alebo oleji na varnej doske bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič, a potom zakryte plamene napríklad pokrievkou alebo hasiacou dekou.

- Spotrebič sa nesmie používať vonku.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovnú dosku. Spotrebič sa môže nedopatrením zapnúť alebo môže byť stále horúci, čo môže spôsobiť roztavenie, nahriatie alebo vzplanutie predmetov.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte utierkou alebo podobným predmetom. Ak je spotrebič ešte horúci alebo zapnutý, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Na čistenie varnej dosky nikdy nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Spotrebič nepoužívajte v miestnosti s okolitou teplotou pod 5 °C.
- Pri prvom použití spotrebiča pocítite zápach „novoty“. To je normálne. Ventiláciou sa zápach automaticky stratí.
- Počas používania zabezpečte dostatočnú ventiláciu.
- Nezakrývajte prirodzené ventilačné otvory.
- Pri dlhom používaní varnej dosky je potrebná dodatočná ventilácia. Môžete napríklad otvoriť okno alebo nainštalovať mechanický ventilátor.
- Nikdy nevlambujte pod digestorom. Vysoké plamene môžu spôsobiť požiar, dokonca aj keď je vypnutý ventilátor.
- Časti horáka sú počas používania a bezprostredne po ňom horúce.
- Vyhýbajte sa priamemu dotyku a kontaktu s materiálmi, ktoré nie sú odolné voči vysokým teplotám.
- Horúce kryty horákov a varné mriežky nikdy neponárajte do studenej vody. Rýchle ochladenie môže spôsobiť poškodenie materiálu.
- Vzdialenosť nádoby od tlačidla alebo steny, ktorá nie je odolná voči vysokým teplotám, musí byť vždy väčšia ako dva centimetre. V prípade menších odstupov môže vplyvom vysokej teploty dôjsť k zafarbeniu a/alebo deformácii tlačidiel alebo steny.
- Vždy používajte varné mriežky a vhodné kuchynské náčinie.
- Varnú nádobu vždy položte na varnú mriežku. Umiestnenie nádoby priamo na kryt horáka môže mať za následok vznik nebezpečných situácií.
- Hliníkové misky alebo fólie nie sú vhodné ako nádoby na varenie. Môžu prihorieť na krytoch horákov alebo varných mriežkach.

- Varná doska môže správne fungovať, len ak boli jednotlivé komponenty horákov spojené pomocou vodiacich výbežkov. Ubezpečte sa, že sú varné mriežky umiestnené na zachytnej ploche vedľa seba a vodorovne. Len týmto spôsobom je možné zaistiť stabilnú polohu hrncov.
- Dbajte na to, aby sa kuchynské rukavice ani podložky pod hrnce nedostali príliš blízko ohňa.
- Tento spotrebič smie zapojiť len autorizovaný inštalatér.
- Poškodené diely sa môžu nahrádzať len originálnymi dielmi. Len pri týchto dieloch môže výrobca zaručiť, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky.
- Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym pripojením, nesprávnym zabudovaním alebo nesprávnym používaním.
- Ak je pripojovací kábel poškodený, môže ho vymeniť len výrobca, jeho servisné oddelenie alebo rovnako kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečných situácií.
- Elektrická prípojka musí zodpovedať národným a miestnym predpisom.
- Nástenná zásuvka a zástrčka musia byť vždy prístupné.
- Spotrebič nesmie byť pripojený k elektrickej sieti pomocou rozbočky alebo predlžovacieho kábla. V takom prípade nie je možné zaručiť bezpečné používanie spotrebiča.
- Spotrebič musí byť vždy uzemnený.
- Pracovná doska, na ktorej je varná doska umiestnená, musí byť rovná.
- Steny a pracovná doska v okolí spotrebiča musia byť tepelne odolné aspoň do 90 °C. Hoci sa samotný spotrebič nezahrieva, teplo z horúcej varnej nádoby môže zafarbiť alebo zdeformovať stenu.

POPIS VÝROBKU



Horáky

1. Normálny horák
2. Silný horák
3. Úsporný horák

Varná doska

4. Varná mriežka
9. Záchytná plocha

Ovládanie

5. Ovládacie koliesko horáka vpravo vzadu
6. Ovládacie koliesko horáka vľavo vzadu
7. Ovládacie koliesko horáka vľavo vpredu
8. Ovládacie koliesko horáka vpravo vpredu

Balenie obsahuje nasledujúce diely:

- A. 1 x varná doska
- B. 1 x pripojovacia vsuvka M24 x 1/2" – prípojka na plyn v Holandsku
- C. 1 x pripojovacia vsuvka AG W21,8 x 1/14 – IG KLF (G12) Shell – prípojka na plyn v Belgicku
- D. 1 x prípojka plynovej fľaše
- E. 1 x tesniaci krúžok



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: varnú dosku opatrne vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Sklenenú dosku vyčistite mierne navlhčenou handričkou. Skontrolujte, či napätie súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku. Pri inštalácii varnej dosky postupujte podľa pokynov uvedených v kapitole INŠTALÁCIA.

Vyčistite varnú dosku a všetko príslušenstvo teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Dobré opláchnite čistou vodou a vysušte.

INŠTALÁCIA VARNEJ DOSKY

Varná doska sa štandardne dodáva s vopred namontovanou pripojovacou vsuvkou B (prípojka na plyn v Holandsku).

Na ňu môžete priamo pripojiť plynovú hadicu.

Pripojovacia vsuvka C je určená osobitne pre Belgicko, a pokiaľ sa varná doska inštaluje tam, môže sa použiť namiesto vsuvky B.

POZOR! Plynovú hadicu NIKDY nepripájajte bez použitia pripájacej vsuvky (B, C alebo D) a VŽDY použite priložený tesniaci krúžok!

POZOR! NIKDY nekombinujte viacero pripájacích spojok. Každá pripájacia vsuvka sa musí namontovať priamo na varnú dosku.

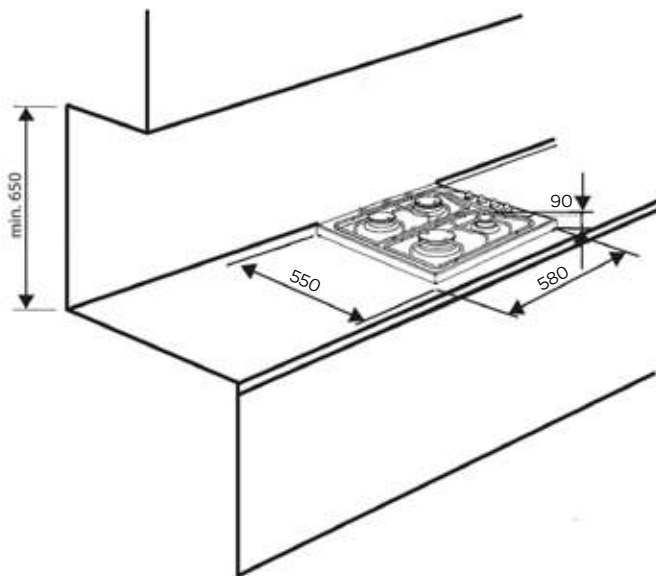
- Bezpečnosť pri používaní je zaručená len vtedy, ak bola montáž vykonaná technicky správne a v súlade s týmito inštalačnými pokynmi. Za škody spôsobené nesprávnou montážou zodpovedá inštalatér.
- Plynová prípojka musí zodpovedať národným a regionálnym bezpečnostným predpisom. Z toho dôvodu požiadajte o pripojenie varnej dosky autorizovaného inštalatéra.
- Pripojenie na elektrickú sieť smie realizovať len kvalifikovaný elektrikár, ktorý pozná národné a regionálne bezpečnostné predpisy, ktoré musí prípojka spĺňať.
- Varná doska zodpovedá stupňu ochrany krytom III a môže sa používať len v kombinácii s uzemneným pripojením. Výrobca nezodpovedá za nesprávnu prevádzku a možné škody spôsobené nevhodnou elektrickou inštaláciou.
- Varná doska musí byť pripojená k pevnej prípojke, v ktorej sú zabudované komponenty na vypnutie v súlade s inštalačnými predpismi.
- Dbajte na to, aby sa kábel počas inštalácie nezakliesnil a neprechádzal cez ostré hrany.
- Pripojovací bod, nástenná zásuvka a/alebo zástrčka musia byť vždy prístupné.
- Pracovná doska, na ktorej je varná doska umiestnená, musí byť rovná, vodorovná a stabilná.
- Nesprávna inštalácia, pripojenie alebo montáž majú za následok stratu platnosti záruky.
- **Upozornenie:** všetky zmeny na spotrebiči vrátane výmeny napájacieho kábla musí vykonať personál technickej služby s príslušným špecifickým vzdelaním.

VONKAJŠIE ROZMERY

Rozmery varnej dosky sú uvedené na obrázku nižšie.

Na bezpečné použitie je okolo varnej dosky potrebný dostatočný priestor. Skontrolujte, či je tento priestor k dispozícii.

Vzdialenosť varnej dosky k digestoru musí predstavovať najmenej 650 mm.



PLYNOVÁ PRÍPOJKA



Pozor!

Varná doska sa musí pripojiť na plynové potrubie vedúce rovnaký druh plynu, na aký bola varná doska navrhnutá vo výrobe. Informácie o druhu plynu, na ktorý je varná doska prispôbená, nájdete na typovom štítku. Varnú dosku smie pripájať výlučne autorizovaný inštalatér so zodpovedajúcou kvalifikáciou a rovnako platí, že úpravu varnej dosky na iný druh plynu smie vykonať len inštalatér.

Pokyny pre inštalatéra

Povinnosti inštalatéra:

- musí disponovať kvalifikáciou na pripájanie k plynovým potrubiam;
- musí si prečítať informácie uvedené na typovom štítku varnej dosky týkajúce sa druhu plynu, na ktorý je varná doska prispôbená, a porovnať ich s podmienkami dodávky plynu na mieste inštalácie;
- musí skontrolovať:
 - či v priestore správne funguje ventilácia, t. j. cirkulácia vzduchu;
 - či plynové pripojky dobre tesnia;
 - či všetky mechanické komponenty varnej dosky fungujú správne;
 - či dokáže elektrická inštalácia fungovať v kombinácii s uzemňovacím vodičom (nulový vodič).
- musí nastaviť otočné kolieska na ovládanie plynových horákov, aby bolo možné zaručiť správne fungovanie iskrového zapalovania a ochrany proti úniku plynu.

Pozor!

Varnú dosku smie na plynový fľašu s kvapalným plynom alebo pevné plynové potrubie napojiť len autorizovaný inštalatér.

Pri tom je potrebné zohľadniť platné bezpečnostné predpisy.

Prípojenie na ohýbnú oceľovú hadicu

Ak inštalujete varnú dosku v súlade so zásadami vzťahujúcimi sa na triedu 1, odporúčame vám, aby ste ju napojili na plynové potrubie výlučne pomocou ohybnéj kovovej hadice, ktorá spĺňa platné národné predpisy. Spojka, ktorou prúdi plyn do varnej dosky, má závit G½".

Na vytvorenie prípojky sa smú používať výlučne potrubia a spojky zodpovedajúce platným normám. Maximálna dĺžka ohybnéj hadice nesmie presiahnuť 2000 mm.

Dbajte na to, aby sa prípojka nedostala do kontaktu s inými pohyblivými časťami, ktoré by ju mohli poškodiť.

Prípojenie na pevnú inštaláciu rúrky

Varná doska je vybavená spojkou so závitom G½". Varná doska sa musí napojiť na plynové potrubie takým spôsobom, aby na žiadnom mieste potrubia ani na žiadnom komponente varnej dosky nevzniklo napätie.

Použitie nadmerného krútiaceho momentu pri utahovaní (viac ako 20 Nm) môže spôsobiť poškodenie prípojky alebo netesnosť.

Plynové potrubie sa nesmie dostať do kontaktu s kovovým krytom na zadnej strane varnej dosky.



Upozornenie! Po každej výmene regulátora tlaku musí varná doska prejsť technickou revíziou zameranou na plynové kohútiky a poistku proti úniku plynu.

Pozor! Po inštalácii varnej dosky je potrebné skontrolovať tesnenie všetkých prípojek, napr. pomocou roztoku mydlovej vody. Na kontrolu tesnení sa nesmie používať oheň.

ELEKTRICKÁ PRÍPOJKA



- Skontrolujte, či napätie súhlasí s napätím uvedeným na typovom štítku.
- Prípojte varnú dosku k uzemnenej zásuvke.
- **Pozor:** Prípojovací bod musí byť vždy prístupný.

ÚPRAVA VARNEJ DOSKY NA INÝ DRUH PLYNU

Úpravu varnej dosky na iný druh plynu smie vykonávať výlučne autorizovaný inštalatér so zodpovedajúcou kvalifikáciou.

Ak sa plyn privádzaný do varnej dosky líši od druhu plynu, na aký bola varná doska pôvodne navrhnutá vo výrobe, tzn.

G25/25,3-25 mbar, musia sa vymeniť dýzy a nanovo nastaviť plameň.

Na prestavbu varnej dosky na spaľovanie iného druhu plynu je potrebné:

- vymeniť dýzy (pozri nižšie uvedenú plynovú tabuľku);
- nastaviť „úsporný plameň“.

Pozor! Výrobca nainštaloval do varnej dosky dýzy, ktoré boli v závoде nastavené na spaľovanie plynu uvedeného na typovom štítku.

Plynová tabuľka

	G25/25,3-25 mbar*		G20/20 mbar		G30/30 mbar		Horáky SABAF
	Priemer dýzy	Označenie dýzy	Priemer dýzy	Označenie dýzy	Priemer dýzy	Označenie dýzy	
1	0,72 mm	72	0,72 mm	72	0,50 mm	50	1 úsporný horák 0,95 kW
2	0,97 mm	97	0,97 mm	97	0,65 mm	65	2 Normálne horáky 1,70 kW
3	1,15 mm	115	1,15 mm	115	0,85 mm	85	1 silný horák 2,90 kW

Plameň horáka	Prestavenie zo zemného plynu na kvapalný plyn	Prestavenie z kvapalného plynu na zemný plyn
Plný	1. Vymeňte dýzu za správny typ dýzy podľa údajov v plynovej tabuľke	1. Vymeňte dýzu za správny typ dýzy podľa údajov v plynovej tabuľke
Úsporný	2. Mierne uvoľnite nastavovaciu maticu a upravte veľkosť plameňa	2. Mierne uvoľnite nastavovaciu maticu a upravte veľkosť plameňa

Na úpravu nastavení je potrebné odstrániť ovládacie kolieska plynu.

Dýzy použité v plynovej varnej doske si nevyžadujú nastavenie základného prietoku vzduchu. Správne nastavený plameň sa vyznačuje zreteľnými modrozelenými kužeľmi vo vnútri.

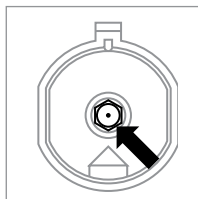
Krátky, syčiaci plameň alebo vysoký, žltý, dymiaci plameň bez zreteľne ohraničených kužeľov poukazuje na zlú kvalitu plynu v plynovom potrubí v domácnosti alebo na poškodený, resp. znečistený horák. Plameň skontrolujete tak, že ho necháte približne 10 minút horieť na maximálnom stupni a následne prestavíte ovládacie koliesko ventilu na úsporný stupeň.

Plameň nesmie zhasnúť ani preskočiť na hlavu horáka.

* Na typovom štítku vášho výrobku je uvedené, aký druh plynu sa hodí do vašej varnej dosky. V prípade, ak chcete spotrebič prestaviť na použitie s iným typom plynu, požiadajte o informácie servisné oddelenie spoločnosti Inventum. Postup je uvedený v príručke prestavovacej súpravy.



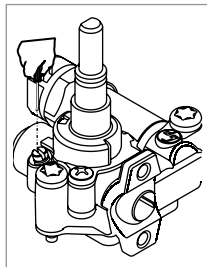
	G25/25,3 mbar*	
	(kW)	
1	0,95	1 Úsporný horák
2	1,70	2 Normálny horák
3	2,90	3 Silný horák



Výmena dýzy

Dýzu odskrutkujte pomocou špeciálneho nástrčného kľúča veľkosti 7 a nahradte ju novou dýzou prispôbosenou druhu plynu, ktorý sa bude používať (pozri plynovú tabuľku).

Pozor! Rozhodnutie o úprave varnej dosky na iný druh plynu, než aký uvádza výrobca na typovom štítku varnej dosky, alebo o kúpe varnej dosky vhodnej na iný druh plynu, než aký je inštalovaný v domácnosti, je výlučne v kompetencii používateľa – inštalatéra.



Varné dosky s poistkou sú vybavené kohútikom s ochranou proti úniku plynu tak, ako je to znázornené na nákrese. Kohútiky je potrebné nastaviť pomocou nastavovacieho skrutkovača s veľkosťou 2,5 mm, keď je horák pustený na úsporný plameň.

Pozor! Po úprave varnej dosky na ňu nalepte štítok s popisom druhu plynu, na aký bola varná doska upravená.

ZAPÁLENIE A OBSLUHA HORÁKOV

VOĽBA SPRÁVNÝCH HRNCOV A PANVÍČ

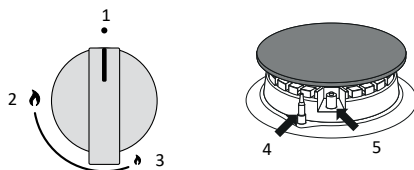
- Dbajte na to, aby sa plamene nachádzali pod varnou nádobou. Keď plamene horia okolo nádoby, stráca sa veľké množstvo energie a rúčky nádoby sa môžu nahriať na príliš vysokú teplotu.
- Používajte varné nádoby, ktorých priemer zodpovedá horákom. Skrátí sa tým doba varenia.
- Používajte len varné nádoby s plochým dnom.
- Na varenie jedla používajte správne množstvo vody a nádobu zakrývajte pokrievkou.
- Odporúčame používať hrnce s približne 2,5 – 3-krát väčším priemerom, ako je priemer horáka, tzn.:
 - na úsporný horák – nádoba s priemerom 120 až 150 mm
 - na normálny horák – nádoba s priemerom 160 až 220 mm
 - na wok horák – nádoba s priemerom 200 až 240 mm, pričom jej výška nesmie byť väčšia ako jej priemer.



OBSLUHA HORÁKOV

Pravidelne kontrolujte, či sú horáky a kryty horákov dobre umiestnené. Nesprávne umiestnenie môže mať za následok zlé zapálenie, neekonomické spaľovanie alebo poškodenie krytov horákov.

1. Prívod plynu je uzavretý ●
2. Najvyšší plameň
3. Najnižší plameň
4. Termočlánok
5. Iskrové zapálenie



Ovládacie koliesko je vybavené automatickým iskrovým zapálením.

- Zatlačte ovládacie koliesko a otočte ním doľava do polohy „najvyšší plameň“.
- Ovládacie koliesko držte riadne stlačené aspoň 3 sekundy. Vďaka integrovanému iskrovému zapáleniu sa horák zapáli a začne horieť.
- Ovládacie koliesko podržte stlačené ešte 10 sekúnd po zapálení plameňa, aby sa aktivoval termočlánok. V opačnom prípade môže plameň hneď zhasnúť, pretože termočlánok ešte nie je aktívny.
- Ak horák po 15 sekundách stále nehorí, musíte jednu minútu počkať, kým sa ho znovu pokúsíte zapáliť.
- Keď horák nedopatrením zhasne, uzavrite termočlánok (poistka zhasnutia plameňa) v príslušnom horáku prívodu plynu (v dôsledku vykypenia tekutiny, prievanu, chýbajúceho prívodu plynu atď.). Žiaden plameň = žiaden plyn!

Správne nastavené horáky horia svetlomodrým plameňom, v ktorom je viditeľný zreteľne ohraničený kužel. Intenzitu plameňa môžete regulovať nastavením ovládacieho kolieska horáka.

- 🔥 Silný plameň
- 🔥 Slabý plameň (tzv. „úsporný plameň“)
- Vypnuté (prívod plynu je uzavretý)

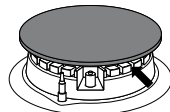
ČISTENIE A ÚDRŽBA

Varnú časť po každom použití vyčistite, aby ste ju udržali v dobrom stave. Vykypené zvyšky jedla môžu stvrdnúť, a pokiaľ ich neodstránite hneď, neskôr to môže ísť ťažšie.

Na čistenie varnej časti používajte jemný čistiaci prostriedok, ako napríklad prostriedok na riad. Voľné príslušenstvo **nesmiete** čistiť v umývačke riadu. Čistiaci prostriedok do umývačky riadu môže poškodiť materiál, z ktorého je príslušenstvo vyrobené.

Na uľahčenie vyčistenia varnej časti môžete odobrať varné mriežky a horáky.

- Najprv vyčistíte ovládacie kolieska, horáky a varné mriežky.
- Skontrolujte, či sú termočlánok a iskrové zapáľovanie čisté. V prípade potreby ich vyčistíte pomocou špáradla.
- Následne vyčistíte záchytnú plochu.
- Všetko ešte raz dobre pretrite už len vlhkou handrou a následne dobre osušte jemnou utierkou.
- Horáky umiestnite späť na varnú dosku. Dobré si pritom všimajte otvory na termočlánok a iskrové zapáľovanie.
- Na horáky položte kryty.
- Varné mriežky umiestnite späť na varnú dosku. Opatrne ich položte na záchytnú plochu bez toho, aby ste ich posúvali.



ODOLNÉ ŠKVRNY

Odolné škvrny na varných mriežkach a krytoch horákov vyčistíte tekutým čistiacim prostriedkom a prípadne plastovou špongiou na riad. **Na čistenie varnej dosky nepoužívajte agresívne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.**

Odolné škvrny na povrchu z ušľachtilej ocele vyčistíte najlepšie špeciálnym čistiacim prostriedkom na ušľachtilú oceľ. Pri čistení vždy postupujte v smere štruktúry ocele, aby ste predišli vzniku šmúh.

Po určitom čase môže dôjsť k sfarbeniu povrchu. To je normálny jav a nevzťahuje sa naň záruka.

PORUCHY A RIEŠENIA

Keď sa nazdávate, že varná doska nefunguje správne, najprv skontrolujte nižšie uvedené body, skôr ako sa obrátite na zákaznícky servis.

Porucha	Príčina	Riešenie
V blízkosti varnej dosky cítite zápach plynu.	Plynová prípojka varnej dosky netesní.	Uzavrite hlavný plynový kohút. Kontaktujte svojho inštalatéra.
Horák sa nezapaľuje.	• Zástrčka iskrového zapáľovania nie je v zásuvke. • Poistka je pokazená alebo je vypnutá v ističovej skrini. • Iskrové zapáľovanie je znečistené alebo vlhké. • Komponenty horáka nie sú správne zložené. • Horák je znečistený alebo vlhký. • Hlavný plynový kohút je zatvorený. • Je prerušený prívod plynu. • Používa sa nesprávny druh plynu.	• Zasuňte zástrčku do zásuvky. • Použite novú poistku alebo poistku opäť zapnite. • Vyčistite/osušte iskrové zapáľovanie. • Horák zložte správnym spôsobom a pri tom si všimajte otvory na termočlánok a iskrové zapáľovanie. • Vyčistite/osušte komponenty horáka. • Otvorte hlavný plynový kohút. • Informujte sa u svojho dodávateľa plynu. • Skontrolujte, či je použitý plyn vhodný pre vašu varnú dosku. V prípade potreby kontaktujte svojho inštalatéra.
Horák po zapálení ihneď zhasne.	• Nedržali ste ovládacie koliesko stlačené dostatočne dlho a/alebo dostatočne silno (minimálne 3 sekundy). • Termočlánok je znečistený.	• Ovládacie koliesko podržte úplne stlačené minimálne 3 sekundy v polohe medzi najsilnejším a najsilným plameňom. Pri prvom použití to môže trvať dlhšie, kým sa privedie prvý plyn. • Vyčistite/osušte termočlánok.
Horák nehorí rovnomerne.	• Komponenty horáka nie sú správne zložené. • Komponenty horáka sú znečistené/vlhké. • Používa sa nesprávny druh plynu.	• Komponenty horáka opäť zložte. Pri tom si všimajte otvory na termočlánok a iskrové zapáľovanie. • Vyčistite/osušte komponenty horáka. • Skontrolujte, či je použitý plyn vhodný pre vašu varnú dosku. V prípade potreby kontaktujte svojho inštalatéra.

RECYKLÁCIA



Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riadte príslušnými predpismi svojho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

ACCESSOIRES BESTELLEN

NL

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES

EN

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR

DE

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES

FR

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

PEDIDOS DE ACCESORIOS

ES

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

COME ORDINARE GLI ACCESSORI

IT

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

BESTILLING AF TILBEHØR

DA

Tilbehør og reservedele kan bestilles på www.tomado.com/support.

GARANTIBETINGELSER

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: www.tomado.com/support.

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW

PL

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

CS

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA

SK

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použití a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach www.tomado.com/support.

TOMADO®

TGH6001S

Tomado Electric Appliances

Postbus 159

6920 AD Duiven

The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/ Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené
TGH6001S/01.0121

TOMADO.COM