

uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

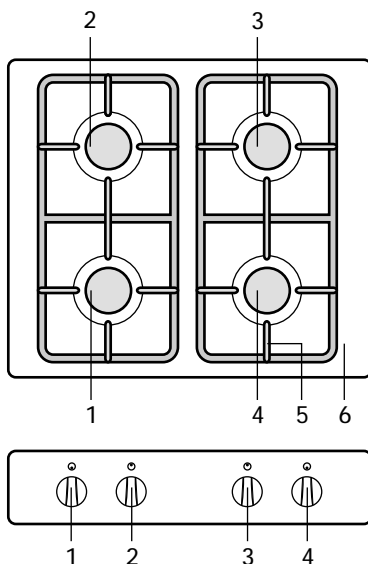
A833

Nederlands .....	1 - 7
English .....	8 - 15
Français .....	16 - 23
Deutsch .....	24 - 31

**Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde**  
**Injector diameter and heat input measured on gross C.V.**  
**Diamètre injecteur et capacité mesuré à P.C.S.**  
**Düsendurchmesser und Belastung gemessen auf Ho**

		G25 - 25 mbar I 2L		G20 - 20 mbar I2H I2E I2E+ I2ELL		G25 - 20 mbar I2ELL	
4x	<b>Normaal brander</b> <b>Semi-rapid burner</b> <b>Brûleur semi-rapide</b> <b>Normalbrenner</b>	1,10 mm	2,0 kW	1,09 mm	2,1 kW	1,18 mm	2,1 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		8,0 kW		8,4 kW		8,4 kW	

		G30 - 29 mbar I 3B/P I 3 <sup>+</sup>		G30 - 50 mbar I 3B/P I 3 <sup>+</sup>	
4x	<b>Normaal brander</b> <b>Semi-rapid burner</b> <b>Brûleur semi-rapide</b> <b>Normalbrenner</b>	0,74 mm	2,1 kW	0,63 mm	2,0 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		8,4 kW		8 kW	
Verbruik Consumption Consommation Verbrauch		605 g/h		576 g/h	



A833

## Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar deze handleiding. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

## Toestelinformatie

- 1 – bedieningsknop voor normaalbrander 1
- 2 – bedieningsknop voor normaalbrander 2
- 3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
- 4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
- 5 – pandrager geëmailleerd
- 6 – lekplaat

## Inhoud

■ <b>Toestelinformatie</b> .....	1
■ <b>Veiligheid</b> .....	2 - 3
Vóór het eerste gebruik .....	2
Waarop u moet letten .....	3
■ <b>Bediening</b> .....	3
Ontsteking .....	3
■ <b>Toepassing</b> .....	4
Pannen .....	4
Afvoeren verpakking en toestel .....	4
■ <b>Onderhoud</b> .....	4
Reinigen .....	4
■ <b>Installatie</b> .....	5
■ <b>Montage</b> .....	5
■ <b>Inbouwen</b> .....	6
■ <b>Technische gegevens</b> .....	7

### Knopaanduiding:

- 0 dicht
- 🔥 grote vlam
- 🔥 kleine vlam

## Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.
- Gebruik het toestel alleen indien het op de juiste wijze is ingebouwd. Bij een verkeerd geïnstalleerd toestel vervalt bij schade de aanspraak op garantie.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul (gaskookplaten met vonkontsteking). Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Bij koken en braden wordt de kookplaat heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- De branders mogen niet zonder pannen worden gebruikt. Nooit aluminium of kunststof bakjes direct op een brander leggen.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze mogen niet terecht komen op hete branders.
- De onderkant van de inbouwkeuken wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt.
- Controleer voor het installeren van het toestel of de gassoort en gasdruk van de gasbron overeenkomt met het typeplaatje.

## Waar u op moet letten

### Direct schoonmaken

- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

### Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

### Branderdoppen

- Controleer regelmatig of de branderdoppen juist op de branderkerken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

## Ontsteking

De bedieningsknop van de betreffende kookbrander ingedrukt linksom draaien en met een lucifer de brander ontsteken. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.

## Pannen

De aanbevolen pandiameter is:  
- minimaal 20 cm.

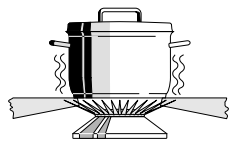


fig. 2

### Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

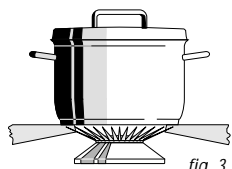


fig. 3

### Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

### Tip

Kook met een deksel op de pan en u bespaart tot 50% energie.

Schone pannen nemen beter warmte op.

## Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

- karton;
- poly-ethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard schuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

## Reinigen

- Reinig het toestel dagelijks met een sopje van afwasmiddel of allesreiniger. Gebruik niet te veel vocht, omdat dit de brander of ventilatieopeningen binnen kan dringen.
- Hardnekkige vlekken op email of aluminium verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuursponsjes.
- Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Poets altijd met de structuur van het roestvrijstaal mee. Hiermee voorkomt u het ontstaan van glansplekken. Als vlekken zich niet laten verwijderen de kookplaat schoonmaken met HG oven & grillreiniger. Behandel altijd de gehele lekbak om "kleurverschil" te voorkomen. Steeds nabehandelen met een glans-/onderhoudsmiddel voor roestvrijstaal.
- Schuursponsjes bevatten schuurmiddelen die krassen veroorzaken op roestvrijstaal. Het roestvrijstaal is voorzien van een structuur. Bij schuren of polijsten ontstaan (glanzende) vlekken in het oppervlak. Deze schades vallen niet onder de garantie.

### Let op:

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

## Installatie

### Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gas-technisch installateur aangesloten worden.

### Let op:

Dit toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal. Zorg dus voor voldoende ventilatie.

### Gasaansluiting RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
  - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden;
  - achter een inbouwoven en onder de kookplaat slechts een volledig metalen slang gebruikt mag worden.

### Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde metalen veiligheidsslang is ook toegestaan. In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats, bijvoorbeeld in het naastgelegen keukenkastje.

### Let op:

Een metalen veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

## Montage gasinbouwkookplaten

### Let op:

Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houdt dan een minimale afstand van 100 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap.)

## Inbouwen

1. Maak de uitsparing in het aanrechtblad. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant.

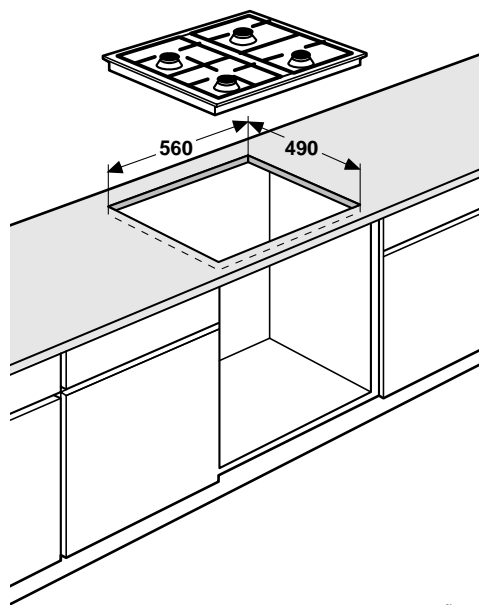


fig. 4

### Let op:

- De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.

2. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.
3. Plak het afdichtband aan de onderkant van de kookplaat.

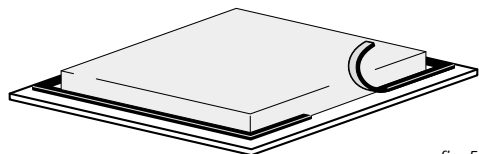


fig. 5

4. Schroef de 4 klemmen onder het toestel.
5. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.
6. Zet de kookplaat vast.

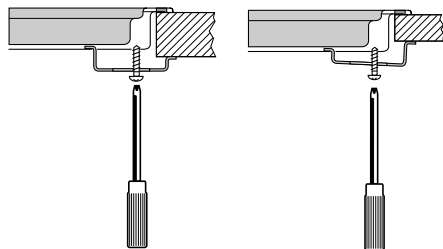


fig. 6

7. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie "gasaansluiting").

8. Controleer de werking van het toestel.

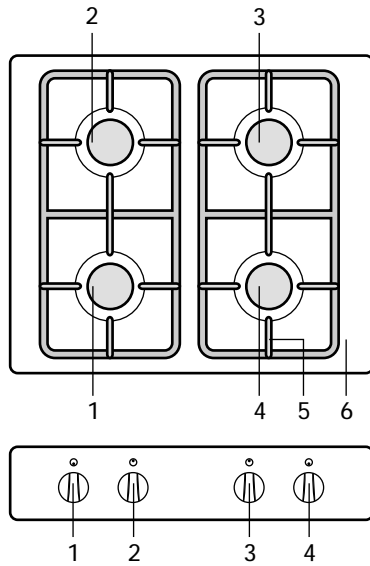
Het inbouwen in combinatie met een inbouwoven staat beschreven in het installatievoorschrift van de oven.

### Pas op:

- De onderkant van de inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt!

## Technische gegevens (zie ook tabel op omslag)

Kookplaattype	A833H
<b>Gas:</b>	
Aansluiting G3/8"	■
<b>Afmeting toestel:</b>	
580x67x510 bxhxd in mm	■
<b>Afmeting nis:</b>	
560x490 bxd in mm	■



A833

## Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!



## Table of contents

■ <b>Appliance information</b> .....	9
■ <b>Safety</b> .....	10 - 11
Before using the appliance .....	10
Things to watch for .....	11
■ <b>Operating the appliance</b> .....	11
Lighting the burners .....	11
■ <b>Use</b> .....	12
Saucepans .....	12
Disposal of packaging and appliance ...	12
■ <b>Maintenance</b> .....	12
Cleaning the appliance .....	12
■ <b>Installation</b> .....	13
■ <b>Assembly</b> .....	13
■ <b>Building-in</b> .....	14
■ <b>Technical specifications</b> .....	15

## Appliance information

- 1 – control knob for semi-rapid burner 1
- 2 – control knob for semi-rapid burner 2
- 3 – control knob for semi-rapid burner 3
- 4 – control knob for semi-rapid burner 4
- 5 – enamelled saucepan supports
- 6 – drip tray

### Control knob symbols:

- 0 off
-  high
-  low

## Before using the appliance

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- Only use the appliance if it has been built in correctly. Damage to an incorrectly installed appliance is excluded from the guarantee.
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero (for gas hobs with a spark switch). Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- This cooking appliance is designed for household use. It should only be used for preparing meals.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated; open natural ventilation openings. When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window.
- The burners should not be used without pans. Never place aluminium or plastic trays directly onto a burner.
- Be careful with the cables of electrical equipment, such as a mixer. These should not be allowed to touch hot burners.
- The underside of the built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.
- Before installing the appliance, check that the gas sort and gas pressure of the gas source are in accordance with what is specified on the model data plate.

## Things to watch for

### Clean immediately

- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

### Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. Over time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

### Burner caps

- Check regularly to ensure that the caps of the burners are properly in position on the burner depressions; improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

## Lighting the burners

While keeping the knob of the burner held in, turn the knob to the left and light the burner with a match. The gas flame can now be smoothly adjusted from high to low.



## Saucepans

The recommended saucepan diameter is: minimum 20 cm.



fig. 2

### Wrong:

A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.

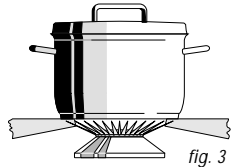


fig. 3

### Right:

The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

### Tip

Cooking with a lid on the pan saves up to 50% on energy.

Clean saucepans absorb heat more efficiently.

## Packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up of:

- cardboard;
- polyethylene;
- CFK free polystyrene (PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

## Cleaning the appliance

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner. Avoid using too much water to prevent it entering the burner or ventilation openings.

- Remove stubborn stains on enamel or aluminium with a non-abrasive cream or a soft sponge.

**Never use** scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.

- Remove stubborn stains on stainless steel with a special stainless-steel cleaning agent. Always polish in the direction of the surface structure of the stainless steel. In this way, you will prevent shiny patches occurring.

If stains cannot be removed, clean the hob with the proprietary HG oven & grill cleaner. Always treat the whole drip-tray, to prevent "colour differences". Always treat with a stainless-steel polish / care product afterwards.

- Scourers contain abrasives that cause scratches on stainless steel. The stainless steel has a surface structure. Scouring or polishing will cause (shiny) patches on the surface. This damage is excluded from the guarantee.

### Note:

Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

## Installation

### General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.

### Please note:

This appliance is not connected to a flue duct. Take care to ensure that there is sufficient ventilation.

### Gasconnection RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
  - only approved materials are to be used;
  - only a completely metal hose may be used behind a built-in oven and beneath the hob.

### Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the data badge.

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection by means of a metal safety hose specially intended for this purpose is also permitted. In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible, in an adjacent kitchen cupboard, for example.

### Please note:

A metal safety hose must not get kinks in it or get trapped and must not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

## Assembly of built-in gas hob

### Please note:

Do not install a hob next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 100 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 650 mm between the hob and any overhead extractor fan which may be installed.)

## Building-in

1. Make the cut-out in the work surface. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back.

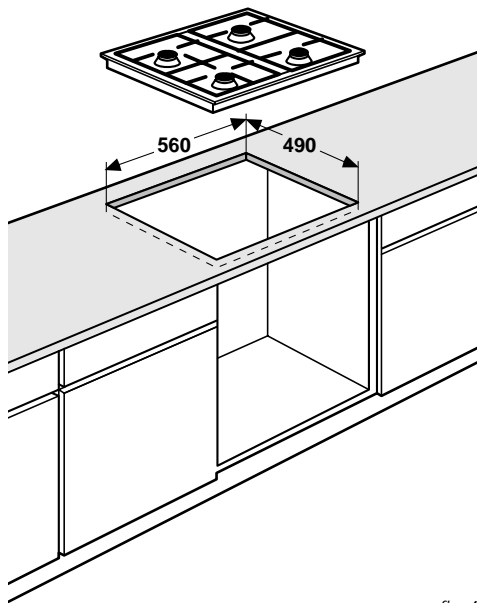


fig. 4

### Please note:

- The distance between the hob and the rear wall must be at least 40 mm.
2. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.
  3. Stick the strips of sealant to the underside of the hob.

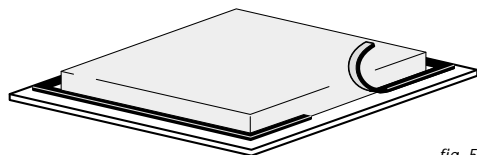
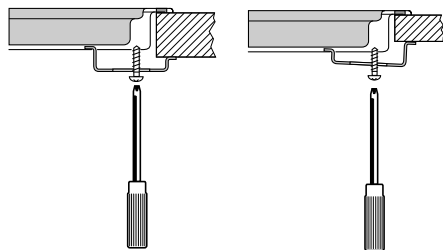


fig. 5

4. Screw the 4 clamps under the appliance.
5. Place the appliance in the cut-out.
6. Secure the appliance in position.



7. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").

fig. 6

8. Test to check the appliance is operational.

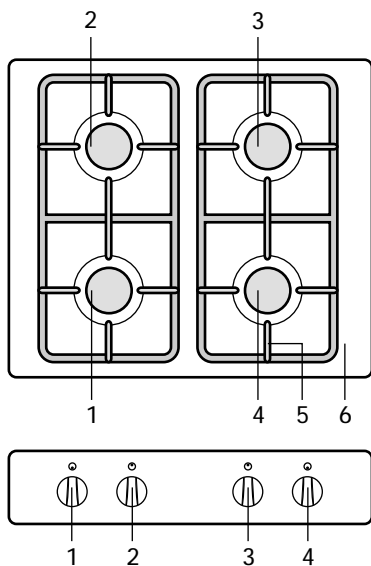
The building in of the hob in combination with a built-in oven is described in the installation guide for the oven.

### Attention!

- The underside of this built-in hob becomes hot. Take care that you do not place any flammable or plastic objects in any drawer under the appliance.

## Technical specifications (also see table on cover)

Type of hob	A833H
<b>Gas:</b>	
Connection G3/8"	■
<b>Dimensions (appliance):</b>	
580x67x510 wxhxd in mm	■
<b>Dimensions (recess):</b>	
560x490 wxd in mm	■



A833

## Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson !



## Table des matières

■ <b>Description de l'appareil</b> .....	17
■ <b>Sécurité</b> .....	18 - 19
Avant la première utilisation .....	18
Précautions particulières .....	19
■ <b>Fonctionnement</b> .....	19
Allumage .....	19
■ <b>Application</b> .....	20
Casseroles .....	20
Enlèvement de l'emballage .....	20
■ <b>Entretien</b> .....	20
Nettoyage .....	20
■ <b>Installation</b> .....	21
■ <b>Montage</b> .....	21
■ <b>Encastrement</b> .....	22
■ <b>Spécifications techniques</b> .....	23

## Description de l'appareil

- 1 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 1
- 2 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 2
- 3 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
- 4 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
- 5 – supports pour casseroles émaillées
- 6 – plaque d'égouttement

### Symboles des boutons:

- 0 fermé
-  grande flamme
-  petite flamme

## Avant la première utilisation

- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- Utilisez seulement l'appareil en cas d'encastrement correct. En cas de mauvaise installation, la garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil.
- Lors d'une réparation ou d'un nettoyage, l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Otez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro (plaques de cuisson au gaz avec allumage électrique). Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Cet appareil de cuisson a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utiliser que pour la cuisson des aliments.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Eloignez les enfants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée : maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation. En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire : ouvrir par exemple une fenêtre.
- Il est interdit d'utiliser les brûleurs sans casseroles. Ne déposez jamais de bacs en aluminium ou en plastique sur les brûleurs.
- Soyez prudent avec les cordons des appareils électriques (mixeur, par ex.). Ceux-ci ne doivent pas entrer en contact avec les brûleurs chauds.
- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil, contrôlez si le type de gaz et la pression du gaz sont les mêmes que ceux qui se trouvent indiqués sur la plaque du modèle.

## Précautions particulières

### Nettoyage immédiat

- Eliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

### Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'émail du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

### Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs : une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons.

## Allumage

Poussez et tournez vers la gauche le bouton de commande et allumez le brûleur au moyen d'une allumette. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible.

## Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé est : au moins 20 cm.

### Incorrect :

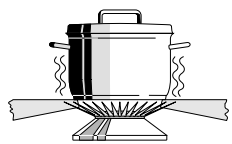


fig. 2

Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.

### Correct :

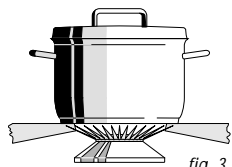


fig. 3

La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

### Conseil

Mettez le couvercle sur la casserole et vous économiserez ainsi jusqu'à 50% d'énergie. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

## L'emballage et l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable.

Il contient :

- du carton ;
- une feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS).

Éliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

## Nettoyage

- **Journalier** : Nettoyer l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou avec un nettoyant universel. Ne pas utiliser trop d'eau ; elle risque de pénétrer dans le brûleur ou l'orifice de ventilation.
- Taches rebelles sur l'émail ou sur l'aluminium s'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique. **N'utilisez jamais** de poudre abrasive ou de détergents agressifs et d'éponges abrasives vertes.
- Éliminez les tâches tenaces sur l'acier inoxydable à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours en respectant la structure de l'acier inoxydable. De cette manière, vous évitez la création de points brillants. Si les tâches ne s'éliminent pas, nettoyez la plaque de cuisson avec le produit d'entretien HG pour gril & four. Nettoyez toujours entièrement le bac collecteur pour éviter "tout écart de couleur". Terminez toujours l'entretien en utilisant un produit d'entretien/d'apprêt pour l'acier inoxydable.
- Les éponges à récurer contiennent des abrasifs qui peuvent griffer l'acier inoxydable. L'acier inoxydable est pourvu d'une structure. En cas récurage ou de polissage, des tâches (brillantes) peuvent se présenter sur la surface. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

### Attention :

Ne jamais plonger les chapeaux brûlants dans l'eau froide. La baisse brutale de température risque d'abîmer l'émail.

## Installation

### Generalités

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

### Attention :

Cet appareil n'est pas relié à une hotte. Veillez donc à assurer une ventilation suffisante.

### Raccordement du gaz RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que :
  - seuls les appareils agréés peuvent être utilisés ;
  - seule l'utilisation d'un tuyau entièrement en métal est autorisée à l'arrière d'un four à encastrer et sous la plaque de cuisson.

### Attention :

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

- Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un tuyau fixe. Le branchement peut également s'effectuer en utilisant un tuyau de sécurité en métal prévu spécialement à cet effet. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible, par exemple dans une armoire de cuisine placée à proximité.

### Attention :

Un tuyau de sécurité en métal ne doit pas être coupé, ni entrer en contact avec des éléments mobiles du meuble de cuisine.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

## Montage des plaques de cuisson au gaz encastrables

### Attention :

Ne placez pas une plaque de cuisson à proximité d'une armoire suspendue et d'une paroi en matériaux inflammables (s'il n'y a pas d'autre solution possible, maintenez une distance minimale de 100 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 650 mm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle).

## Encastrement

- Pratiquer la découpe dans le plan de travail. Veiller à laisser suffisamment d'espace sur le(s) côté(s) et à l'arrière.

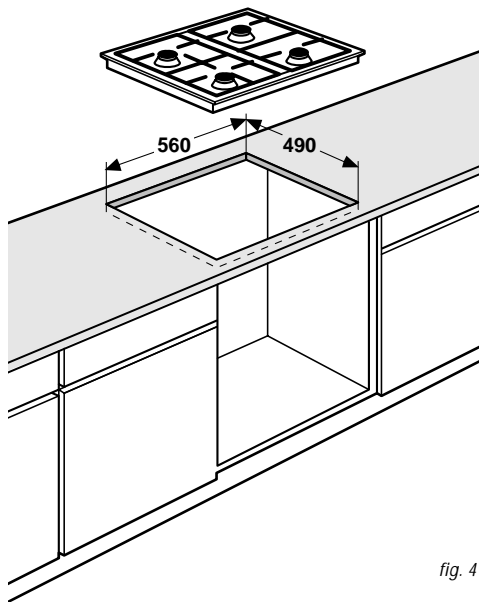


fig. 4

### Attention :

- La distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être au minimum de 40 mm.
- Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.
  - Collez les bandes adhésives en-dessous de la plaque de cuisson.

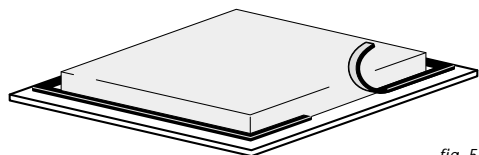


fig. 5

- Vissez les quatre vis sous l'appareil.
- Insérer la table de cuisson dans la découpe.
- Fixer la table de cuisson.

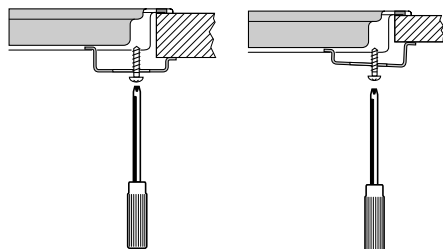


fig. 6

- La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").
- Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

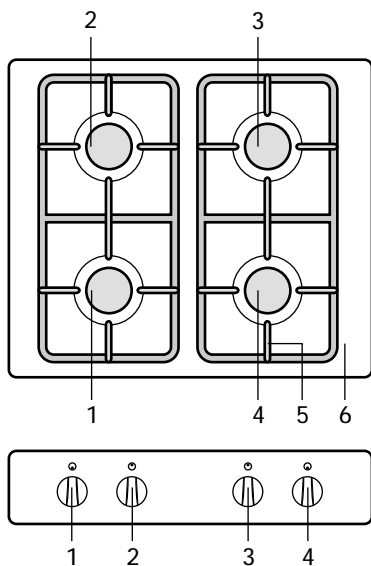
L'encastrement combiné à un four à encastrer se trouve décrit dans la consigne d'installation du four.

### Attention :

- La partie inférieure de plaque de cuisson à encastrer chauffe. Veillez à ne pas mettre d'objets en plastique ou risquant de prendre feu dans le tiroir qui se trouve éventuellement sous l'appareil.

## Spécifications techniques (aussi voir table au couverture)

Type de plaque de cuisson	A833H
<b>Gaz :</b>	
Raccordement G3/8"	■
<b>Dimensions de l'appareil :</b>	
580x67x510 mm (lxhxp)	■
<b>Dimensions du renforcement :</b>	
560x490 mm (lxp)	■



A833

## Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

## Inhalt

■ <b>Gerätebeschreibung</b> .....	25
■ <b>Sicherheit</b> .....	26 - 27
Vor dem ersten Gebrauch .....	26
Worauf Sie achten müssen .....	27
■ <b>Bedienung</b> .....	27
Anzünden .....	27
■ <b>Anwendung</b> .....	28
Töpfe .....	28
Beseitigung von Verpackung und Gerät ..	28
■ <b>Pflege</b> .....	28
Reinigung .....	28
■ <b>Installation</b> .....	29
■ <b>Montage</b> .....	29
■ <b>Einbauen</b> .....	30
■ <b>Technische Daten</b> .....	31

## Gerätebeschreibung

- 1 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 1
- 2 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 2
- 3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
- 4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
- 5 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 6 – Kochmulde

### Erklärung der Symbole:

- 0 zu
- große Flamme
- kleine Flamme

## Vor dem ersten Gebrauch

- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es vorschriftsmäßig eingebaut ist. Bei einem falsch installierten Gerät entfällt der Garantieanspruch.
- Bei Reparatur oder Reinigung muß der Herd vom Strom oder Gas abgesperrt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder im Zählerkasten auf Null schalten (Gasherd mit elektrischer Zündung). Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Dieses Kochgerät ist für die Benutzung im Haushalt entworfen. Verwenden Sie es nur zur Bereitung von Mahlzeiten.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen. Bei langem Gebrauch der Kochmulde kann zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster.
- Die Brenner dürfen nicht ohne Töpfe benutzt werden. Keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter auf einen Brenner legen.
- Seien Sie vorsichtig mit Zuleitungen von elektrischen Geräten, beispielsweise von einem Mixer. Sie dürfen nicht auf heiße Brenner geraten.
- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.
- Überprüfen Sie vor der Installation des Gerätes, ob die Gasart und der Gasdruck der Gasquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

## Worauf Sie achten müssen

### Sofort reinigen

- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Edelstahl einwirken, kann das Verfärbungen zur Folge haben.

### Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

### Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben.

## Anzündung

Den Bedienungsknopf eindrücken und nach links drehen und mit einem Streichholz das Gas anzünden. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein.



## Töpfe

Empfohlene Durchmesser der Topf:  
mindestens 20 cm.

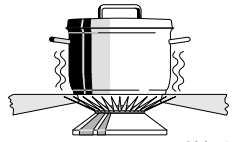


Abb. 2

### Falsch:

Zuviel Hitze entweicht  
am Topf entlang.

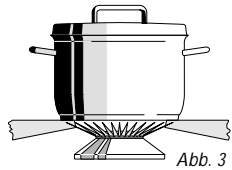


Abb. 3

### Gut:

Die Hitze verteilt sich  
gleichmäßig über den  
Topfboden.

### Tip:

Beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen  
und Sie sparen bis zu 50% Energie. Saubere  
Töpfe nehmen besser Wärme auf.

## Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als  
Verpackungsmaterial werden gebraucht:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind auf umweltgerechte  
und den jeweiligen kommunalen Vorschriften  
entsprechende Weise zu beseitigen.

Die Gemeinde kann Sie auch über die  
umweltgerechte Beseitigung von  
ausgerangierten Haushaltsgeräten beraten.

## Reinigung

- Das Gerät täglich mit einer Lösung von  
Spülmittel oder Allesreiniger reinigen.  
Nicht zu naß behandeln, um Eindringen von  
Feuchtigkeit in die Brenner oder  
Ventilationslöcher zu vermeiden.
- Hartnäckige Flecken auf Email oder  
Aluminium mit flüssigem Scheuerpulver  
oder Scheuerschwamm aus Kunststoff  
entfernen.  
Verwenden Sie unter keinen Umständen  
Scheuerpulver, aggressive Reinigungs-  
mittel oder grüne Scheuerschwämmchen.
- Hartnäckige Flecken auf Edelstahl mit einem  
Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in  
Edelstahlstrukturrichtung polieren. Damit  
werden Glanzflecke vermieden. Wenn sich  
Flecken nicht entfernen lassen, ist das  
Kochfeld mit HG-Backofen- & Grillreiniger zu  
reinigen. Behandeln Sie stets die ganze  
Mulde, um Farbunterschiede zu vermeiden.  
Stets mit einem Glanz-/Pflegemittel für  
Edelstahl behandeln.
- Reinigungsschwämme enthalten  
Scheuermittel, die auf Edelstahl Kratzer  
verursachen. Der Edelstahl ist mit einer  
Struktur versehen. Beim Scheuern oder  
Polieren entstehen auf der Oberfläche  
(glänzende) Flecken. Diese Beschädigungen  
fallen nicht unter die Garantieleistungen.

### Achtung:

Heiße Brenneraufsätze nie in kaltes Wasser  
tauchen. Durch die starke Abkühlung kann  
das Email beschädigt werden.

## Installation

### Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten  
Gasinstallateur angeschlossen werden.

### Achtung:

Dieses Gerät wird nicht an einen Rauchgas-  
Abzugsschacht angeschlossen. Achten Sie  
also auf ausreichende Entlüftung.

### Gasanschluß RC 3/8" (ISO 7/1-RC 3/8)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und  
kommunalen Vorschriften entsprechen.  
Diese besagen u.a., daß:
  - ausschließlich zugelassene Materialien  
verwendet werden dürfen;
  - hinter einem Einbaubackofen und unter  
einem Kochfeld darf nur ein Metallschlauch  
verwendet werden.

### Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet,  
sind auf dem Typenschild angegeben.

- Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer  
festen Leitung anzuschließen. Anschluss mit  
Hilfe eines speziell dafür bestimmten  
Metall-Sicherheitsschlauches ist auch  
zulässig. Auf jeden Fall muß für das Gerät  
der Gashahn an einer gut erreichbaren  
Stelle angebracht werden, z.B. in einem  
Küchenschrank neben dem Herd.

### Achtung:

Ein Metall-Sicherheitsschlauch darf nicht  
geknickt werden und auch nicht mit  
beweglichen Teilen des Küchenmöbels in  
Berührung kommen.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer  
Seifenlauge kontrollieren, ob die  
Anschlüsse gasdicht sind.

## Montage Einbau-Gaskochmulde

### Achtung:

Nicht neben einen hohen Schrank oder einer  
Wand aus entflammarem Material aufstellen.  
(Wenn nicht anders möglich, dann einen  
Mindestabstand von 100 mm zwischen  
Außenseite Kochplatte und Wand  
berücksichtigen. Der Mindestabstand  
zwischen Kochstelle und Unterkante einer  
eventuellen Dunstabzugshaube muß 650 mm  
betragen.)

## Einbauen

1. Aussparung in die Anrichte sägen.  
Seitlich und an der Rückseite für ausreichenden Spielraum sorgen.

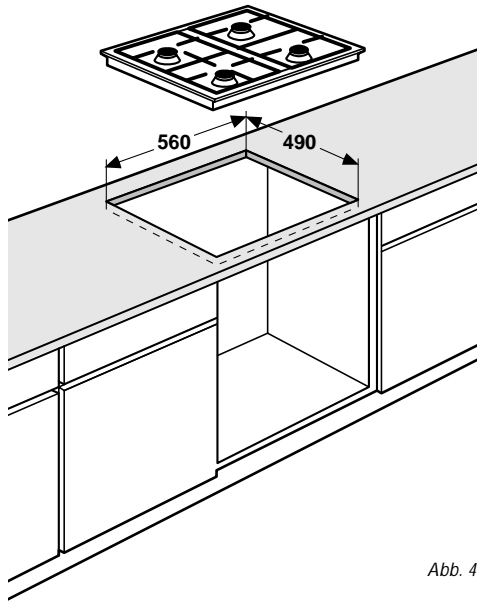


Abb. 4

### Achtung:

- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Rückwand muss mindestens 40 mm betragen.

2. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschanks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.

3. Kleben Sie das Abdichtungsband auf die Unterseite des Kochfeldes.

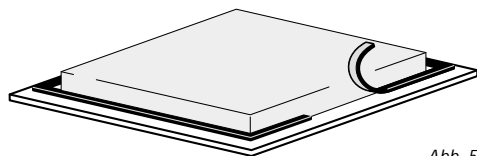


Abb. 5

4. Die 4 Klemmen unter das Gerät schrauben.
5. Lassen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein.
6. Befestigen Sie die Kochmulde.

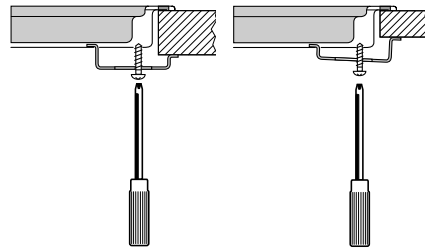


Abb. 6

7. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").

8. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Der Einbau in Kombination mit einem Einbau-Backofen ist in den Installationsanweisungen des Backofens beschrieben.

### Achtung:

- Die Unterseite des Einbaukochfeldes wird heiß. Achten Sie darauf, keine brennbaren oder Kunststoff-Gegenstände in die eventuell unter dem Gerät vorhandene Schublade zu legen.

## Technische Daten (siehe auch Tabelle auf Umschlag)

Kochplattentyp	A833H
<b>Gas:</b>	
Anschluß G3/8"	■
<b>Abmessung des Geräts:</b>	
580x67x510 BxHxT in mm	■
<b>Abmessung der Nische:</b>	
560x490 BxT in mm	■