uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

T107V

T107H

T108V

A108VR

T112VW

T117VW

700003277000

Nederlands . . . . . **1 - 9**

English . . . . . **10 - 19**

Français . . . . . **20 - 29**

Deutsch . . . . . **30 - 39**

Spuitstuk diameter en belastingen gemeten op bovenwaarde

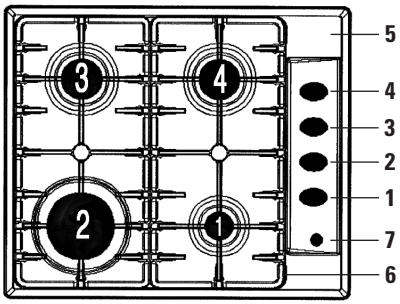
Injector diameter and heat input measured on gross C.V.

Diamètre injecteur et capacité mesuré à P.C.S.

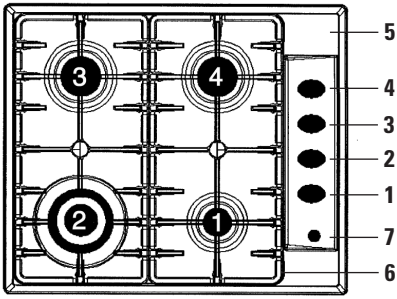
Düsendurchmesser und Belastung gemessen auf Ho

Cat. II 2L 3 B/P	NL		
Gastype / Le type du Gaz / Gas Typ			**G25**
Gasdruk / Gas pressure / Pression du gaz / Gasdruck			**25 mbar**
Brander/Burner/ Brûleur/brenner	Debiet **Max. (kW)**	Debiet **Min. (kW)**	ø Spuitstuk/ Injector/Injecteur
Sudder/Simmer/auxiliair/Hilfs	1.00	0.30	0.72
Normaal/Semi- rapid/ semi- rapide/Normal	1.75	0.44	0.94
Sterk/Rapid/rapide/Stark	3.00	0.75	1.21
Wok/le wok	3.30	1.50	1.30
Gastype / Le type du Gaz / Gas Typ			**G30/G31**
Gasdruk / Gas pressure / Pression du gaz / Gasdruck			**28-30/30 mbar**
Brander/Burner/ Brûleur/brenner	Debiet **Max. (kW)**	Debiet **Min. (kW)**	ø Spuitstuk/ Injector/Injecteur
Sudder/Simmer/auxiliair/Hilfs	1.00	0.30	0.50
Normaal/Semi- rapid/ semi- rapide/Normal	1.75	0.44	0.65
Sterk/Rapid/rapide/Stark	3.00	0.75	0.85
Wok/le wok	3.30	1.50	0.91
Gastype / Le type du Gaz / Gas Typ			**G20**
Gasdruk / Gas pressure / Pression du gaz / Gasdruck			**28-30/37 mbar**
Brander/Burner/ Brûleur/brenner	Debiet **Max. (kW)**	Debiet **Min. (kW)**	ø Spuitstuk/ Injector/Injecteur
Sudder/Simmer/auxiliair/Hilfs	1.00	0.30	0.72
Normaal/Semi- rapid/ semi- rapide/Normal	1.75	0.44	0.97
Sterk/Rapid/rapide/Stark	3.00	0.75	1.15
Wok/le wok	3.30	1.50	1.24

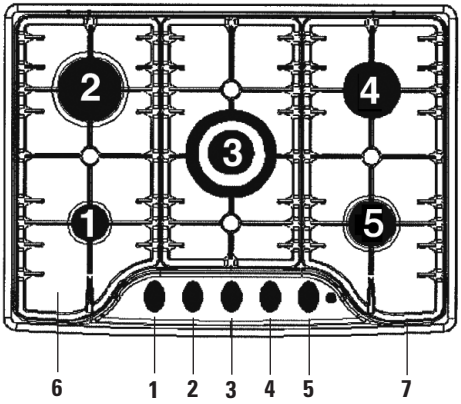
T107H/V T108V A108VR



T112VW



T117VW



Toestelinformatie

T107H/V T108V A108VR

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – vangschaal
6 – pandragers
7 – vonkontsteking

T112VW

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor wokbrander 2
3 – bedieningsknop voor normaalbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – vangschaal
6 – pandragers
7 – vonkontsteking

T117VW

1 – bedieningsknop voor sudderbrander 1
2 – bedieningsknop voor sterkbrander 2
3 – bedieningsknop wokbrander 3
4 – bedieningsknop voor normaalbrander 4
5 – bedieningsknop voor normaalbrander 5
6 – vangschaal
7 – pandragers

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.

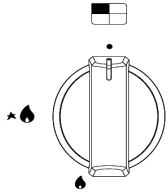
Veel kookplezier!

Inhoud

- **Toestelinformatie** 1
- **Veiligheid** . . . . . 2 - 3
  - Vóór het eerste gebruik 2
  - Waarop u moet letten 3
- **Bediening** 3
  - Ontsteking 3
- **Toepassing** 4
  - Pannen 4
- **Onderhoud** 4
  - Reinigen 4
- **Installatie** 5
  - Algemeen 5
  - Inbouwmaten 6
  - Inbouwen 7
- **Technische gegevens** 8
- **Afvoeren verpakking en toestel** 9

Knopaanduiding:

- uitstand
- volstand
- kleinstand
- branderaanduiding



Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.
- Gebruik het toestel alleen wanneer het op de juiste wijze is ingebouwd. Bij een verkeerd geïnstalleerd toestel vervalt bij schade de aanspraak op garantie.
- Bij reparatie 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 gaskookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatieopeningen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- De branders mogen niet zonder pannen worden gebruikt. Leg nooit aluminium of kunststof bakjes direct op een brander.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Snoeren mogen niet terecht komen op hete branders.
- 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.
- 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

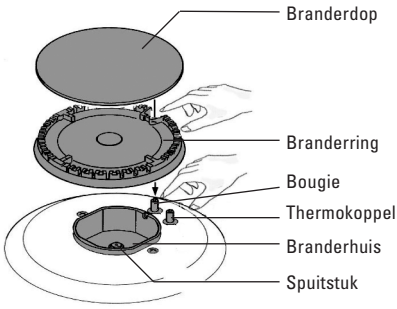
- Overgekookte voedselresten direct verwijderen, met name van rode kool, appelmoes en rabarber. Wanneer ze lang op email of roestvrijstaal inwerken kan dit tot verkleuring leiden.

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 branderringen 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.

Elektrische vonkontsteking

- Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Druk dan de knop voor de vonkontsteking in tot de brander ontsteekt. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt.

Elektrische vonkontsteking (T117VW)

- Druk de knop van de brander in, draai hem linksom tot stand ✸. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt.

Thermokoppel beveiliging

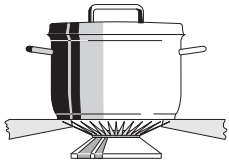
Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft.

- Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Druk dan de knop voor de vonkontsteking in tot de brander ontsteekt. Houdt de knop 5 seconden ingedrukt.

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:
sterkbrander . . . . . minimaal 24 cm.
normaalbrander . . . . . minimaal 20 cm.
sudderbrander . . . . . minimaal 12 cm.
wokbrander . . . . . minimaal 24 - 26 cm.

Fout:
Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



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.

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 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 ATAG Shine* 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.

* Schoonmaakmiddelen uit het ATAG Shine assortiment zijn te verkrijgen via de website **www.hps.nl**. Hier vind u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips.

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

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

Elektrische aansluiting
230 V - 50 Hz.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Gasaansluiting G1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
  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.

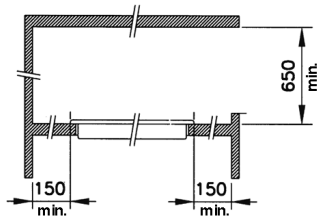
- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Plaats een kookplaat niet naast een hoge kast of wand van brandbaar materiaal. (Indien niet anders mogelijk, houd dan een minimale afstand van 150 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 650/750* mm aan tussen de kookplaat en een eventueel te plaatsen afzuigkap).

* 750 mm als de kookplaat is voorzien van een wokbrander

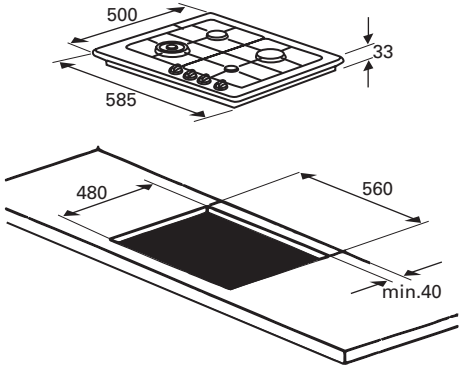
Inbouwmaten

Zaag de uitsparing in het aanrechtblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie maattekening). Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte vrij laat aan de zij- en achterkant. Houd onder de kookplaat een ruimte met een hoogte van minimaal 15 mm vrij.

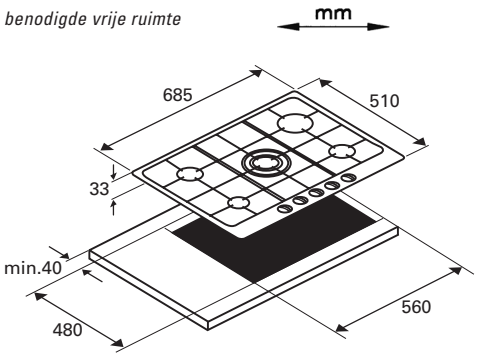
Let op:
De afstand tussen de kookplaat en de achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.



benodigde vrije ruimte



T107H/V - T112VW - T108V - A108VR



T117VW

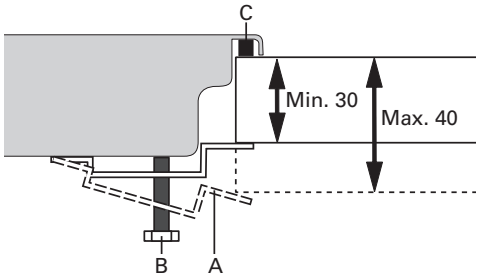
Inbouwen

1. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.

2. Plak het afdichtband rondom de uitsparing (C) .

3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.

4. Fixeer de kookplaat door de klem (A) met behulp van de schroef (B) vast te draaien (zie hieronder).



5. Maak de gasaansluiting. Controleer de aansluitingen met zeepsop op gasdichtheid (zie “gasaansluiting”).

6. Maak de elektrische aansluiting (zie “elektrische aansluiting”).

7. 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

Kookplaattype	T107H	T107V	A108VR	T108V	T112VW	T017VW	
Elektrische aansluiting:							
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■	■	
Vonkonsteking		■	■	■	■	■	
Thermokoppel	■	■	■	■	■	■	
Gasaansluiting:							
G1/2” (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	
Afmeting toestel:							
585x500x33 lxbxh (mm)	■	■	■	■	■		
685x510x33 lxbxh (mm)						■	
Afmeting nis:							
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

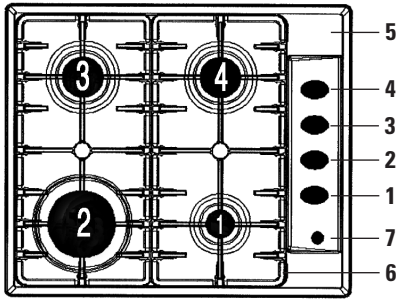
Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

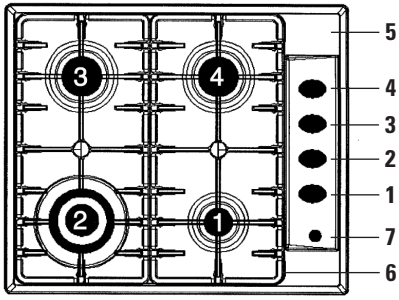
Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, die door een ongeschikte verwerking ontstaat, en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

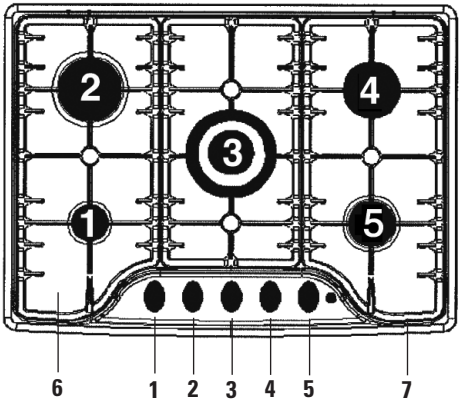
T107H/V T108V A108VR



T112VW



T117VW



Appliance information

T107H/V T108V A108VR

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for rapid burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – drip tray
6 – saucepan supports
7 – spark switch

T112VW

1 – control knob for simmer burner 1
2 – control knob for wok burner 2
3 – control knob for semi-rapid burner 3
4 – control knob for semi-rapid burner 4
5 – drip tray
6 – saucepan supports
7 – spark switch

T117VW

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

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.

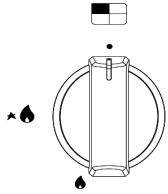
Enjoy your cooking!

Table of contents

- **Appliance information** 11
- **Safety** . . . . . 12 - 13
  - Before using the appliance 12
  - Things to watch for 13
- **Operating the appliance** 13
  - Lighting the burners 13
- **Use** 14
  - Saucepans 14
- **Maintenance** 14
  - Cleaning the appliance 14
- **Installation** 15
  - General 15
  - Building in dimensions 16
  - Building in 17
- **Technical specifications** 18
- **Disposal of packaging and appliance** . . 19

Control knob symbols:

- off
- high
- low
- burner indicator



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 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 over-heated. 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

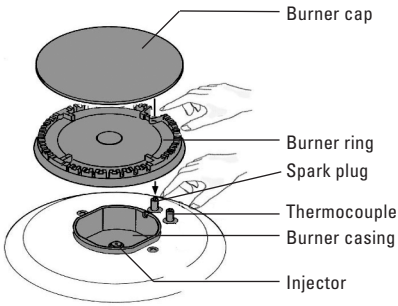
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

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.

Electrical spark switch

- Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Press the ignition until the burner ignites. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

Electrical spark switch (T117VW)

- Press the knob of burner in and turn it to the left to the ✸ symbol. The spark switch will generate sparks and the burner will light automatically. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

Thermocouple protection

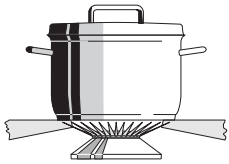
This appliance is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out.

- Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Press the ignition until the burner ignites. Hold the control knob pressed in for 5 seconds.

Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
rapid burner . . . . . minimum 24 cm.
semi-rapid burner . . . . . minimum 20 cm.
simmer burner . . . . . minimum 12 cm.
wok burner . . . . . minimum 24 - 26 cm.

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



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.

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 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 ATAG Shine* 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.

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

* Cleaning agents under the name ATAG Shine. can be obtained via the website at **www.hps.nl**, where you will also find various cleaning and operating tips.

General

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

This appliance conforms to current CE guidelines.

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

Electrical connection
230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.
- If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

Gasconnection RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- 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 using a specially designed safety hose 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.

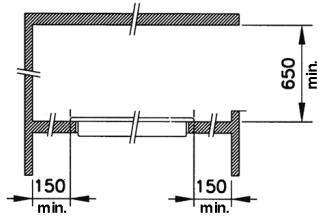
- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- Do not install a hob next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 150 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 650/750* mm between the hob and any overhead extractor fan which may be installed.)

* 750 mm if the hob is fitted with a wok burner

Building in dimensions

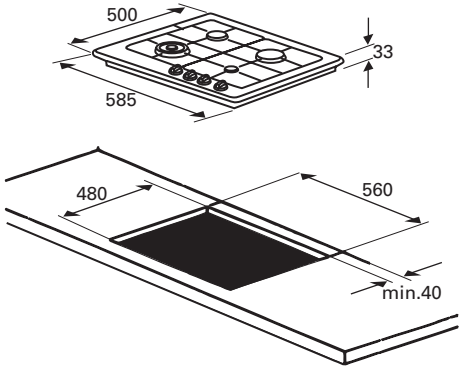
Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see ill.). Also saw out any partitions that may be present. Ensure that there is sufficient space allowed at the sides and at the back. Ensure that there is a clear space with a height of at least 15 mm below the hob.

Please note:
The distance between the hob and the rear wall must be at least 40 mm.

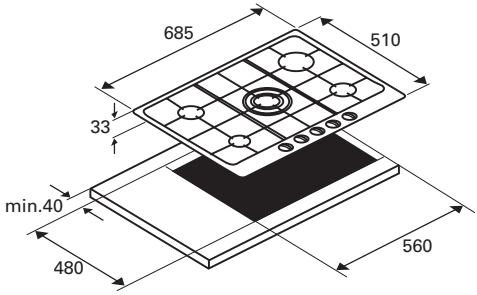


clearance required

mm



T107H/V - T112VW - T108V - A108VR



T117VW

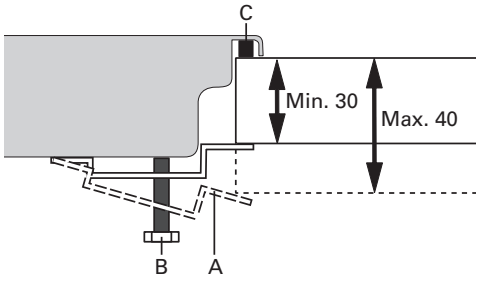
Building-in

1. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.

2. Stick the sealing strip around the opening (C) .

3. Place the appliance in the cut-out.

4. Secure the hob by tightening screw (B) to secure clamp (A) (see below).



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

6. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").

7. 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

Type of hob	T107H	T107V	T108V	A108VR	T112VW	T117VW	
Electric:							
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■	■	
Spark switch		■	■	■	■	■	
Thermocouple	■	■	■	■	■	■	
Gas:							
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	
Dimensions appliance:							
585x500x33 lxwxh (mm)	■	■	■	■	■		
685x510x33 lxwxh (mm)						■	
Dimensions recess:							
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	

Disposal of packaging and appliances

The appliance packaging is recyclable.
The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

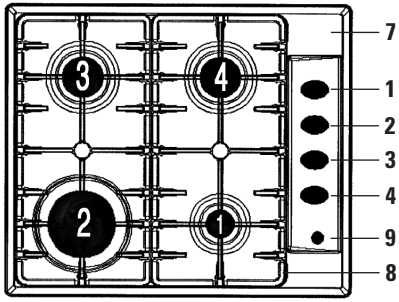
On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:

This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

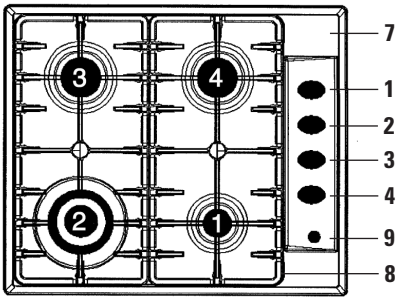
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

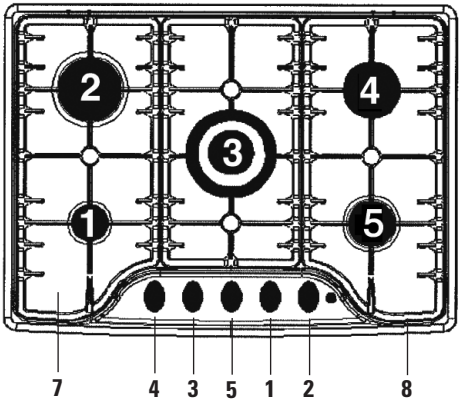
T107H/V T108V A108VR



T112VW



T117VW



Description de l'appareil

T107H/V T008V A108VR

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur rapide 2
3. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. plaque d'égouttement
6. supports pour casseroles
7. allumeur

T112VW

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur wok 2
3. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. plaque d'égouttement
6. supports pour casseroles
7. allumeur

T117VW

1. bouton de commande pour brûleur auxiliair 1
2. bouton de commande pour brûleur rapide 2
3. bouton de commande pour brûleur wok 3
4. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 4
5. bouton de commande pour brûleur semi-rapide 5
6. plaque d'égouttement
7. supports pour casseroles

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.

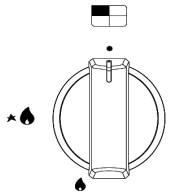
Bon cuisson !

Table des matières

- **Description de l'appareil** 21
- **Sécurité** . . . . . 22 - 23
  - Avant la première utilisation 22
  - Précautions particulières 23
- **Fonctionnement** 23
  - Allumage 23
- **Application** 24
  - Casseroles 24
- **Entretien** 24
  - Nettoyage 24
- **Installation** 25
  - Généralités 25
  - Dimensions d'encastrement 26
  - Encastrement 27
- **Spécifications techniques** 28
- **Enlèvement de l'emballage** 29

Symboles des boutons:

- • fermé
- grande flamme
- petite flamme
- indication du brûleur



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 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

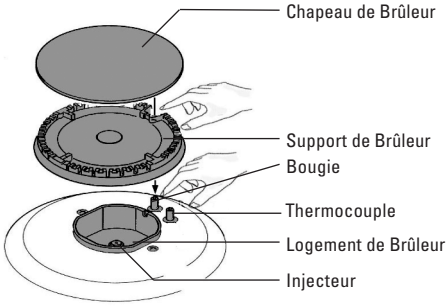
- Eliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

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.

Allumage électrique

- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le vers la gauche pour obtenir la position élevée. Appuyez sur le bouton de l'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

Allumage électrique (T117VW)

- Pressez le bouton du brûleur et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position ✸. Des étincelles sont produites au dessus du brûleur qui s'allume. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

Sécurité thermoélectrique

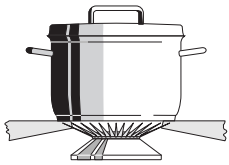
Cet appareil est pourvu d'un thermocouple. C'est un système de sécurité thermoélectrique. Il veille à ce que le robinet de gaz se ferme lorsque la flamme s'éteint.

- Appuyez sur le bouton de commande souhaité et tournez-le vers la gauche pour obtenir la position élevée. Appuyez sur le bouton de l'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenez la pression sur le bouton de commande pendant 5 secondes.

Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé sont :
brûleur rapide . . . . . au moins 24 cm.
brûleur semi-rapide . . . . . au moins 20 cm.
auxiliair . . . . . au moins 12 cm.
brûleur wok . . . . . au moins 24 - 26 cm.

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



Correct :
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.

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 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.

- Eliminez 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 ATAG Shine* pour gril. 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'email.

* Il est posible de procurer le série de produits d'entretien sous la marque ATAG Shine via le website **www.hps.nl**.
Vous y trouverez également divers conseils d'utilisation et d'entretien.

Généralités

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

Cet appareil satisfait aux normes CE en vigueur.

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

Branchement électrique
230 V - 50 Hz.

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.
- Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Raccordement du gaz RC 1/2ý (ISO 7/1-RC 1/2)

- 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 au moyen d'une manche à gaz de sécurité destinée à cet effet est également autorisé. 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.

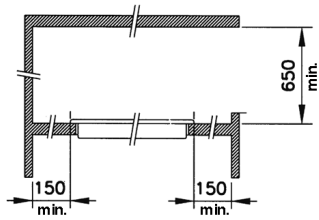
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Ne placez pas une plaque de cuisson à proximité d'une armoire suspendue et d'une paroi en matériaux inflammables (s'il n'y a pas d'autre solution possible, maintenez une distance minimale de 150 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 650/750* mm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle.

* 750 mm si le plan de cuisson est équipé d'un brûleur wok

Dimensions d'encastrement

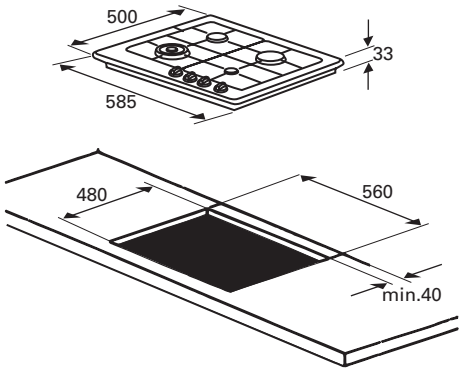
Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir tableau). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes. Veiller à laisser suffisament d'espace sur le(s) coté(s) et à l'arrière. Sous la plaque de cuisson, réservez un espace d'une hauteur minimale de 15 mm.

Attention :
La distance entre la plaque de cuisson et la paroi arrière doit être au minimum de 40 mm.

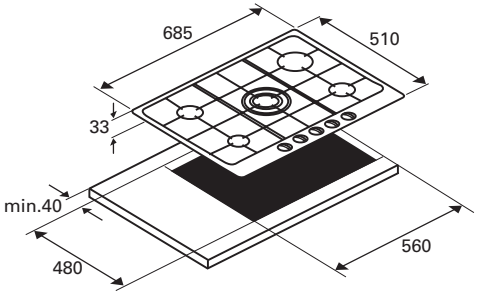


espace libre nécessaire

mm



T107H/V - T112VW - T108V - A108VR



T117VW

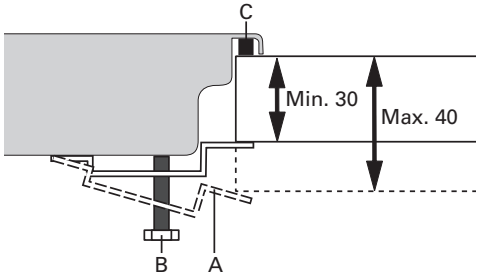
Encastrement

1. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.

2. Coller les bandes mastic autour le logement (C) .

3. Insérer la table de cuisson dans la découpe.

4. Fixez la plaque de cuisson en serrant l'attache (A) à l'aide de la vis (B) (voir ci dessous).



5. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").

6. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").

7. 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

Type deplaque de cuisson	T107H	T107V	A108VR	T108V	T112VW	T117VW	
Électrique:							
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■	■	
Allumage électrique		■	■	■	■	■	
Thermocouple		■	■	■	■	■	
Gaz:							
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	
Dimensions de l'appareil:							
585x500x33 lxpxh (mm)	■	■	■	■	■		
685x510x33 lxpxh (mm)						■	
Dimensions du renfoncement :							
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	

L'emballage et l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable.
Peuvent être utilisés :

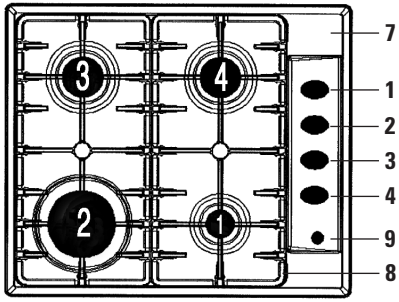
- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales. Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

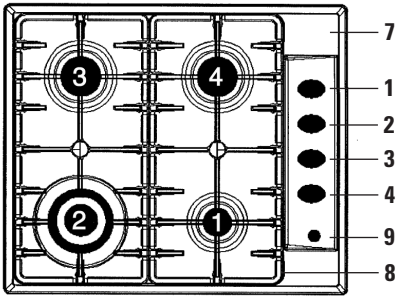
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

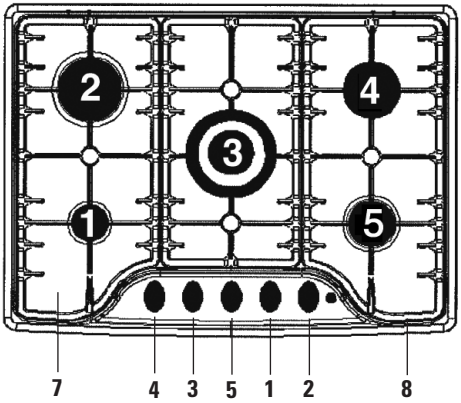
T107H/V T108V A108VR



T112VW



T117VW



Gerätebeschreibung

T107H/V T108V A108VR

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Auffangblech
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
7 – elektrische Zündung

T112VW

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Wokbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Auffangblech
6 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
7 – elektrische Zündung

T117VW

1 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 1
2 – Bedienungsknopf für Wokbrenner 2
3 – Bedienungsknopf für sterkbrander 3
4 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 4
5 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 5
6 – Auffangblech
7 – Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe

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.

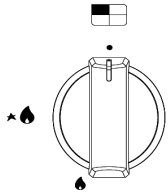
Viel Spaß beim Kochen!

Inhalt

- **Gerätebeschreibung** 31
- **Sicherheit** . . . . . 32 - 33
  Vor dem ersten Gebrauch 32
  Worauf Sie achten müssen 33
- **Bedienung** 33
  Anzündung 33
- **Anwendung** 34
  Töpfe 34
- **Pflege** 34
  Reinigung 34
- **Installation** 35
- **Montage** 35
- **Einbauen** 36
- **Technische Daten** 38
- **Beseitigung von Verpackung und Gerät** . 39

Erklärung der Symbole:

- zu
- große Flamme
- kleine Flamme
- Brennermarkierung



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 muß der Herd vom Strom oder Gas abgesperrt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder im Zählerkasten auf Null schalten (Gaskochmulde 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 kan 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

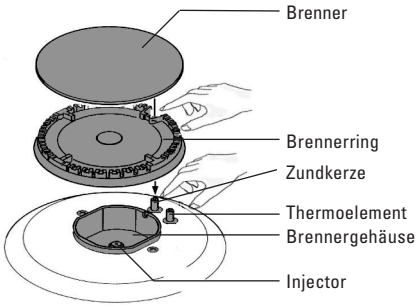
- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kan des Verfärbungen zur Folge haben.

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.

Elektrische Anzündung

- Den gewünschten Bedienungskopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Den Zundknopf drücken bis der Brenner zündet. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

Elektrische Anzündung (T117VW)

- Drücken Sie auf den Knopf und drehen Sie nach links auf den Stand ✸ . Die Funken springen dann über und entflammen der Brenner. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

Thermoelektrische Sicherung

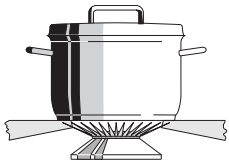
Dieses Gerät ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Dies ist ein thermo-elektrisches Schutzsystem. Es sorgt dafür, daß die Gaszufuhr unterbrochen wird, wenn die Flamme erlischt.

- Den gewünschten Bedienungskopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Den Zundknopf drücken bis der Brenner zündet. Halten Sie den Bedienungsknopf 5 Sekunden eingedrückt.

Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:
Starkbrenner. . . . . mindestens 24 cm.
Normalbrenner. . . . . mindestens 20 cm.
Hilfsbrenner . . . . . mindestens 12 cm.
Wokbrenner . . . . . mindestens 24 - 26 cm.

Falsch:
Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.



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.

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 mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen.
  Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel 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 ATAG Shine 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.

* Reinigungsmittelaus der ATAG Shine Serie sind im Internet unter **www.hps.nl** erhältlich. Hier finden Sie auch diverse Reinigungs- und Benutzertipps.

Algemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Dieses Gerät entspricht den geltenden CE-Richtlinien.

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

Stromversorgung
230 V - 50 Hz.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

- Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Gasanschluß RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- 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. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch. 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.

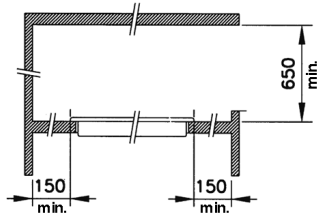
- Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammbarem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 150 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen. Der Mindestabstand zwischen Kochstelle und Unterkante einer eventuellen Dunstabzugshaube muß 650/750* mm betragen.)

* 750 mm wenn der Kochplatte mit einem Wokbrenner ausgestattet ist.

Einbaumaße

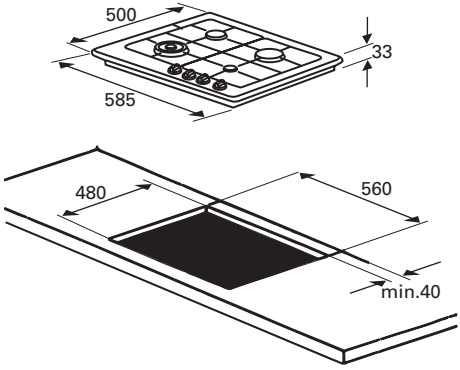
Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Abb.). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus. Seitlich und an der Rückseite für ausreichenden Spielraum sorgen. Halten Sie unter der Kochmulde Freiraum von mindestens 15 mm Höhe.

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

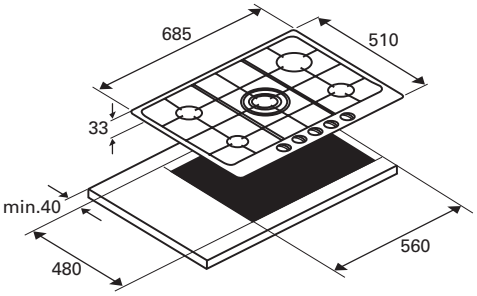


Erforderlicher Freiraum

mm



T107H/V - T112VW - T108V - A108VR



T117VW

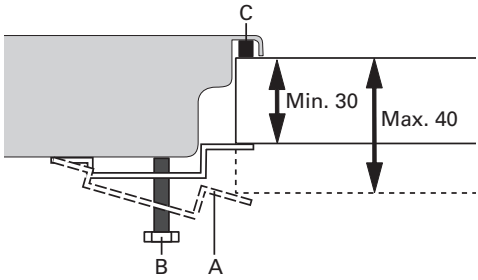
Einbauen

1. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschranks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.

2. Das Abdichtungsband rundum die Aussparung kleben (C) .

3. Senken Sie das Kochfeld in den Ausschnitt.

4. Fixieren Sie die Kochmulde, indem Sie Klemme (A) mit Hilfe von Schrauben (B) fest anziehen (siehe hierunter).



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

6. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").

7. 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

Kochplattentyp	T107H	T107V	A108VR	T108V	T112VW	T117VW	
Elektrizität Anschluß:							
AC 230 V-50Hz-0,6 VA		■	■	■	■	■	
Zündung		■	■	■	■	■	
Thermoelement	■	■	■	■	■	■	
Gas Anschluß:							
G1/2" (ISO 7/1 - RC 1/2)	■	■	■	■	■	■	
Abmessung des Geräts:							
585x500x33 TxBxH (mm)	■	■	■	■	■		
685x510x33 TxBxH (mm)						■	
Abmessung der Nische:							
560x480 bxd (mm)	■	■	■	■	■	■	

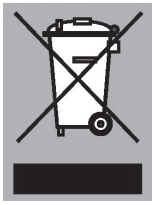
Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind.

Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

uw partner in keukenapparatuur