

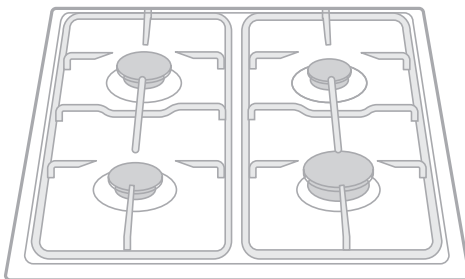
Handleiding Inbouwgaskookplaat

Manual Built-in gashob

Notice d'utilisation Plaque de cuisson encastrable

Anleitung Einbau-Gaskochmulde

GKV 102-107



Nederlands 1 -7

English 8 - 15

Français 16 - 23

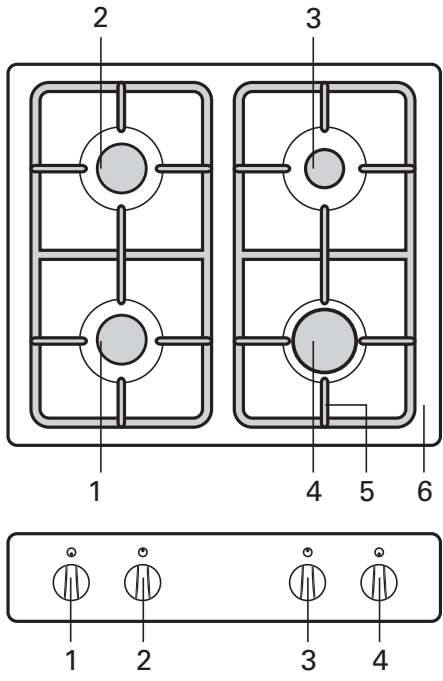
Deutsch 24 - 31



Belastingen gemeten op bovenwaarde**Heat input measured on gross C.V.****Capacité mesuré à P.C.S.****Belastung gemessen auf Ho**

		G25 - 25 mbar I 2L	G20 - 20 mbar I2H I2E+
1x	Sudderbrander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	1,0 kW	1,0 kW
2x	Normaalbrander Semi-rapid burner Brûleur semi-rapide Normalbrenner	1,75 kW	1,75 kW
1x	Sterkbrander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	3,0 kW	3,0 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		7,5 kW	7,5 kW

		G30 - 29 mbar I 3B/P I 3 ⁺
1x	Sudderbrander Simmer burner Brûleur auxiliair Hilfsbrenner	1,0 kW
2x	Normaalbrander Semi-rapid burner Brûleur semi-rapide Normalbrenner	1,75 kW
1x	Sterkbrander Rapid burner Brûleur rapide Starkbrenner	3,0 kW
Belasting totaal Total heat input Capacité total Belastung total		7,5 kW
Verbruik Consumption Consommation Verbrauch		540 g/h



GKV102/107

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
■ Montage	5
Montage gasinbouwkookplaten	5
■ Inbouwen	6
■ Technische gegevens	7
■ Afvoeren verpakking en toestel	7

Toestelinformatie

- 1 – bedieningsknop voor normaalbrander 1
- 2 – bedieningsknop voor normaalbrander 2
- 3 – bedieningsknop voor sudderbrander 3
- 4 – bedieningsknop voor sterkbrander 4
- 5 – pandrager geëmailleerd
- 6 – lekplaat geëmailleerd of roestvrijstaal

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 vonkstekking). 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 of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap).
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (afzuigkap).
- 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 inbouwkookplaat wordt heet. Let erop, dat u geen brandbare of kunststof voorwerpen in de eventueel onder het toestel aanwezige lade legt.
 - Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.

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 brander kelken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Ontsteking

Handmatig 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 knop van de brander in, draai hem linksom tot net voor de volstand. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op zijn plaats ligt.

Pannen

De aanbevolen pandiameters zijn:
 sterkbrander minimaal 20 cm.
 normaalbrander minimaal 16 cm.
 sudderbrander minimaal 14 cm.

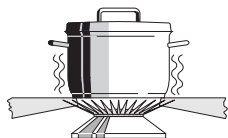


fig. 2

Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

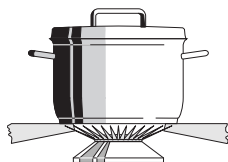


fig. 3

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.

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine.

Deze zijn te verkrijgen via de website

www.hps.nl

Hier vindt u ook diverse schoonmaak en gebruikerstips

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 schuur sponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en groene schuur sponsjes.
- 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. Zie ook **www.HPS.nl** voor ons compleet assortiment ATAG Shine schoonmaakproducten". Behandel altijd de gehele lekbak om "kleurverschil" te voorkomen. Steeds nabehandelen met ATAG Shine RVS reiniger.
- Schuur sponsjes 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 gastechnisch installateur worden aangesloten.

Let op:

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

Dit is een klasse 3 toestel.

Gasaansluiting RC1/2" (ISO 7/1-RC1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. Achter een inbouwoven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.

Let op:

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

In alle gevallen moet er voor het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.

Let op:

De onderzijde van de kookplaat wordt heet.

Elektrische aansluiting (alleen voor toestellen met vonkontsteking)

230 V - 50 Hz - 0,6 VA.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven. Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Let op:

Dit toestel moet altijd geaard zijn. Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Montage gasinbouwkeukerplaten

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 40 mm tussen buitenkant kookplaat en deze wand. Houd ook een afstand van minimaal 65 cm 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.

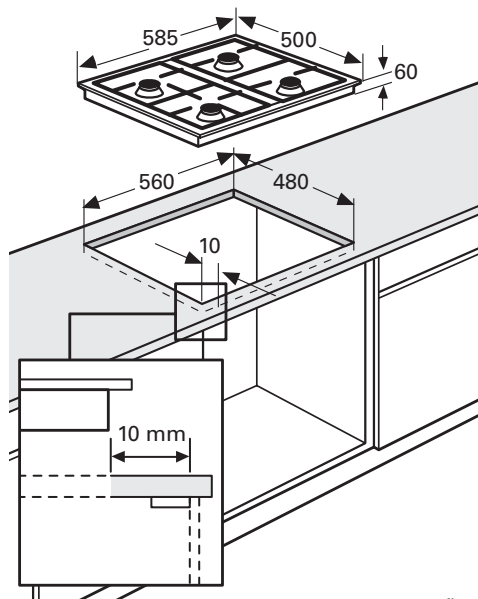


fig. 4

Let op:

- De afstand tussen de corpus van de kast (voorzijde kast zonder deur) en de voorzijde van de uitzaagmaat is 10 mm.
2. Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de gasleiding.
 3. Plak het afdichtband op het werkblad direct naast de uitsparing.

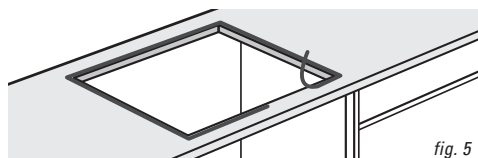


fig. 5

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

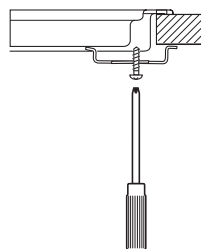


fig. 6

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

9. Controleer de werking van het toestel.

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

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	GKV102	GKV107
Elektrisch:		
3-aderig aansluitsnoer		■
Aansluiting 230 V - 50Hz 0,6 VA		■
Vonkonsteking		■
Gas:		
Aansluiting 1/2 inch ISO 7-1	■	■
Afmeting toestel:		
580x60x500 bxhxd in mm	■	■
Afmeting nis:		
560x480 bxd in mm	■	■

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

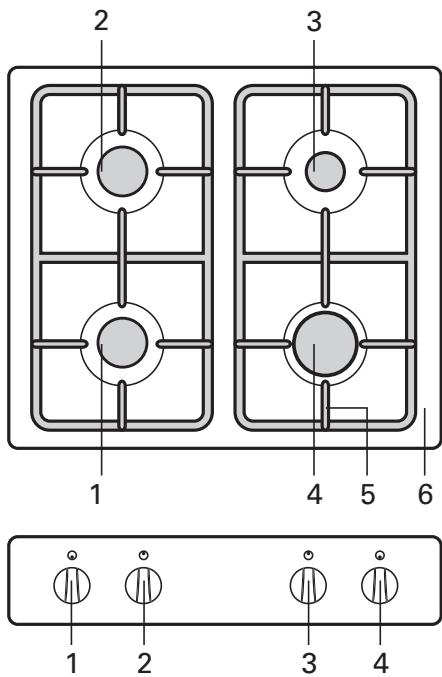
Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



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.



GKV102/107

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

Appliance information

- 1 – control knob for semi-rapid burner 1
- 2 – control knob for semi-rapid burner 2
- 3 – control knob for simmer burner 3
- 4 – control knob for rapid burner 4
- 5 – enamelled saucepan supports
- 6 – enamelled or stainless steel 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 or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).
- 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.
- Never flambé under an extractor hood. The high flames can cause a fire, even if the fan is switched off.

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

Lighting by hand

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.

Using the electrical spark switch

Press the knob of burner in and turn it to the left, just before the full-on position. Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

Saucepans

The recommended saucepan diameters are:
 rapid burner minimum 20 cm.
 semi-rapid burner minimum 16 cm.
 simmer burner minimum 14 cm.

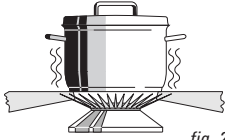


fig. 2

Wrong:

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

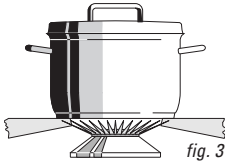


fig. 3

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.

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 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:

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

This is a category 3 appliance.

Gasconnection RC1/2" (ISO 7/1-RC1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations.
We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.

Behind an oven use must be made of a pipe made entirely out of metal.

Please note:

A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.

In all cases the connection tap for the appliance must be positioned such that it is easily accessible.

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.

Please note:

The bottom of the hob becomes hot.

Electrical connection (solely for appliances with a spark switch)

230 V - 50 Hz – 0.6 VA

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.

Please note:

This appliance must be earthed. If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

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 40 mm between the outer edge of the hob and the wall in question. Also ensure that there is a minimum distance of 65 cm 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.

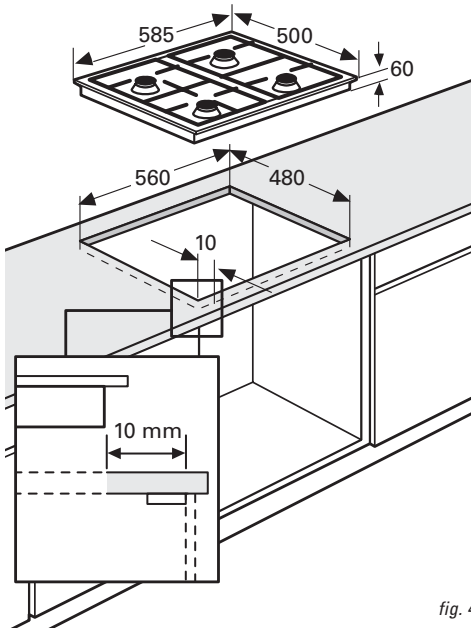


fig. 4

Please note:

- The area to be cut away at the front is measured from 10 mm from the body of the cupboard (cupboard front without door).
2. Make a hole in the side of the kitchen cabinet to enable the gas pipe to be passed through.
 3. Stick the masking strip directly onto the work surface next to the recess.

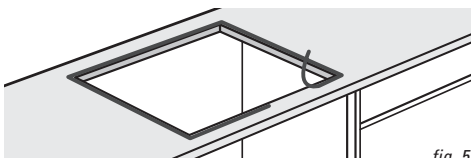


fig. 5

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

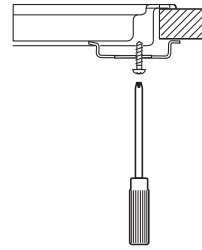


fig. 6

7. Make the gas connection. Check the gas connections with a soap/water mixture (see "Gas Connection").
8. Put the plug in the socket (see "Electrical Connection").
9. Test to check the appliance is operational.

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

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	GKV102	GKV107
Electric:		
3-core connection lead		■
Connection 230 V - 50Hz 0,6 VA		■
Spark switch		■
Gas:		
Connection 1/2 inch ISO 7-1	■	■
Dimensions (appliance):		
580 x 60 x 500 wxhxd in mm	■	■
Dimensions (recess):		
560 x 480 wxd in mm	■	■

Disposal of appliance and packaging

The packaging of this appliance is recyclable and could be made of:

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

These materials are to be disposed of responsibly and in accordance with government regulations.

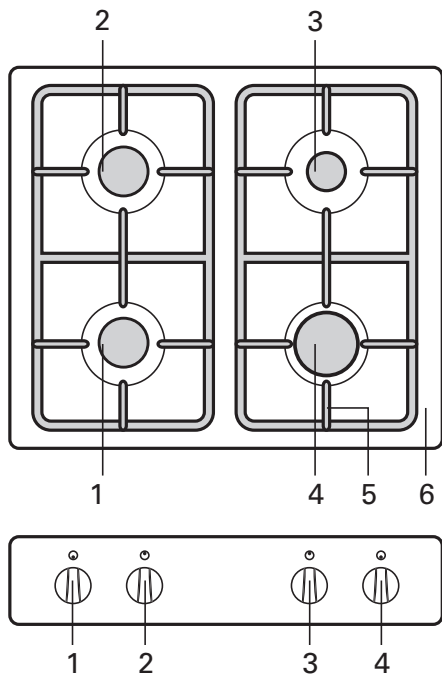
To draw attention to the obligation to process electrical household appliances separately, the product carries the symbol of a dustbin with a cross through it:



This means that at the end of its working life the product may not be disposed of as household waste, but must be taken to a segregated waste collection centre run by the local authorities or to a dealer providing this service.

Processing household appliances such as this hob separately prevents negative impacts on the environment and public health, which might otherwise result from inappropriate processing.

It also enables the recovery of materials used in the production of the appliance, thus realising considerable savings in terms of both raw materials and energy.



GKV102/107

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	17
■ Sécurité	18 - 19
Avant la première utilisation	18
Précautions particulières	19
■ Fonctionnement	19
Allumage	19
■ Application	20
Casseroles	20
■ Entretien	20
Nettoyage	20
■ Installation	21
■ Montage	21
Montage des plaques de cuisson au gaz encastrables	21
■ Encastrement	22
■ Spécifications techniques	23
■ Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	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 auxiliaire 3
- 4 – bouton de commande pour brûleur rapide 4
- 5 – supports pour casseroles émaillés
- 6 – plaque d'égouttement émaillée ou en acier inoxydable

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 ou installer un ventilateur (hotte aspirante). En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire: ouvrir par exemple une fenêtre ou régler le ventilateur (hotte aspirante) à une vitesse supérieure.
- 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.
- Ne flambez jamais sous une hotte. En raison de flammes élevées, un incendie peut se déclencher, aussi en cas d'un ventilateur mis à l'arrêt.

Précautions particulières

Nettoyage immédiat

- Éliminer 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

Allumage main

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 du brûleur et tournez vers la gauche pour le mettre en position envers optimale. Des étincelles parviennent au brûleur qui s'allume de lui-même. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

Casseroles

Le diamètre de casserole recommandé sont :
 brûleur rapide au moins 20 cm.
 brûleur semi-rapide au moins 16 cm.
 auxiliaire au moins 14 cm.

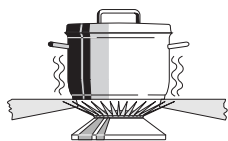


fig. 2

Incorrect :

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

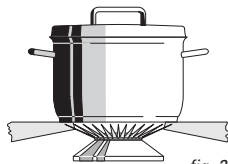


fig. 3

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 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 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 :

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification. C'est un appareil appartenant à la classe 3.

Raccordement du gaz RC1/2" (ISO 7/1-RC1/2)

Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.

Nous recommandons de brancher la plaque de cuisson au moyen d'un câble fixe.

Le branchement au moyen d'un cordon de sécurité destiné à cet effet est également autorisé. Derrière un four, il faut utiliser un tuyau entièrement en métal.

Attention :

Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

Attention :

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe. Un cordon de sécurité ne peut être cassé ni toucher les parties mobiles du meuble de cuisine. Dans tous les cas, il convient de placer un robinet de raccordement dans un endroit facilement accessible. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.

Attention :

Le dessous de la plaque de cuisson chauffe.

Branchement électrique (uniquement pour les appareils avec allumage électrique)

230 V - 50 Hz – 0,6 VA

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.

Attention :

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

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 40 mm entre le côté extérieur de la plaque de cuisson et cette paroi. Maintenez également une distance minimale de 65 cm entre la plaque de cuisson et une hotte éventuelle).

Encastrement

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

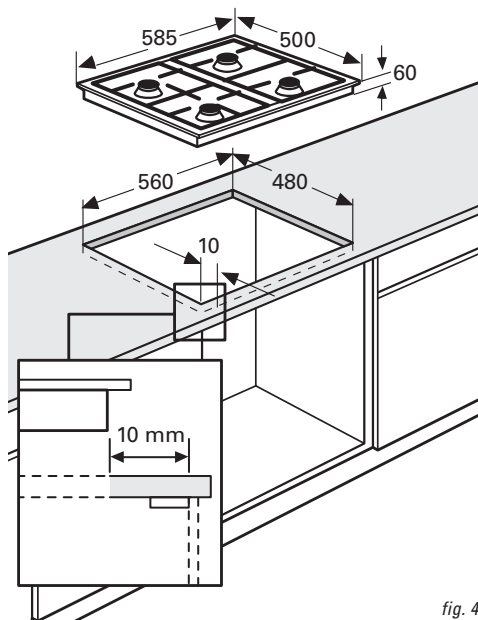


fig. 4

Attention :

- Les dimensions de découpe à l'avant de 10 mm sont mesurées à partir du centre de l'armoire (armoire avant sans porte).
2. Ménager un évidement dans la paroi latérale de l'élément pour la conduite de gaz.
 3. Collez la bande d'étanchéité sur le plan de travail immédiatement près de l'orifice.

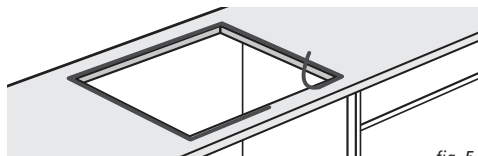


fig. 5

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

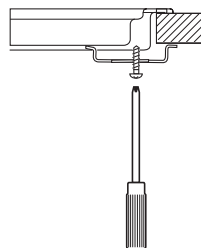


fig. 6

7. La raccorder au gaz. Contrôler une fuite éventuelle du gaz avec de l'eau savonneuse (voir "Raccordement du gaz").
8. Effectuer le branchement électrique (voir "Branchement électrique").
9. Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

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

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 de plaque de cuisson	GKV102	GKV107
Alimentation électrique :		
Cordon de branchement à 3 conducteurs		■
Branchement 230 V-50Hz 0,6 VA		■
Allumage électrique		■
Gaz :		
Raccordement 1/2 inch ISO 7-1	■	■
Dimensions de l'appareil :		
580 x 60 x 500 mm (lxhxp)	■	■
Dimensions du renforcement :		
560 x 480 mm (lxp)	■	■

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être utilisés :

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

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

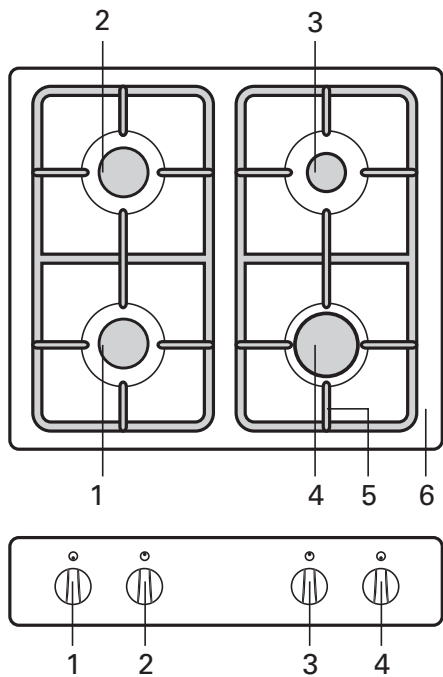
Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



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.



GKV102/107

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	25
■ Sicherheit	26 - 27
Vor dem ersten Gebrauch	26
Worauf Sie achten müssen	27
■ Bedienung	27
Anzünden	27
■ Anwendung	28
Töpfe	28
■ Pflege	28
Reinigung	28
■ Installation	29
■ Montage	29
Montage Einbau-Gaskochmulde	29
■ Einbauen	30
■ Technische Daten	31
■ Entsorgung von Verpackung und Gerät	31

Gerätebeschreibung

- 1 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 1
- 2 – Bedienungsknopf für Normalbrenner 2
- 3 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner 3
- 4 – Bedienungsknopf für Starkbrenner 4
- 5 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 6 – Kochmulde emailliert oder aus Edelstahl

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 oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator (Abzugshaube). Bei langem Gebrauch der Kochmulde kan zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster oder ein höherer Stand des Ventilators (der Abzugshaube).
- 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.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können, auch bei ausgeschaltetem Gebläse, Brand verursachen.

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

Hand bedienung

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 Funkenzündung

Den Brennerknopf drücken und nach links gerade für den Großstellung drehen. Funken springen auf den Brenner über und sorgen für automatische Zündung. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

Töpfe

Empfohlene Durchmesser der Töpfe:
 Starkbrenner mindestens 20 cm.
 Normalbrenner mindestens 16 cm.
 Hilfsbrenner mindestens 14 cm.

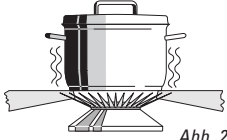


Abb. 2

Falsch:

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.

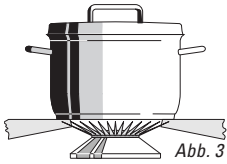


Abb. 3

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.

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 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 einer 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

Algemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben. Dies ist ein Klasse-3-Gerät.

Gasanschluß RC1/2" (ISO 7/1-RC1/2)

Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Wir empfehlen, das Kochgerät mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluß mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheits-schlauch. Hinter einem Backofen ist ein Schlauch vollständig aus Metall zu verwenden.

Achtung:

Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.

Auf jeden Fall muß für das Gerät der Gashahn an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.

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

Achtung:

Die Unterseite der Kochplatte wird heiß.

Stromversorgung (nur für Geräte mit elektrischer Zündung)

230 V - 50 Hz - 0,6 VA

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.

Achtung:

Dieses Gerät muß jederzeit geerdet sein. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder gleichermaßen qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Montage Einbau-Gaskochmulde

Achtung:

Nicht neben einen hohen Schrank oder einer Wand aus entflammablem Material aufstellen. (Wenn nicht anders möglich, dann einen Mindestabstand von 40 mm zwischen Außenseite Kochplatte und Wand berücksichtigen. Der Mindestabstand zwischen Kochstelle und Unterkante einer eventuellen Dunstabzugshaube muß 65 cm betragen).

Einbauen

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

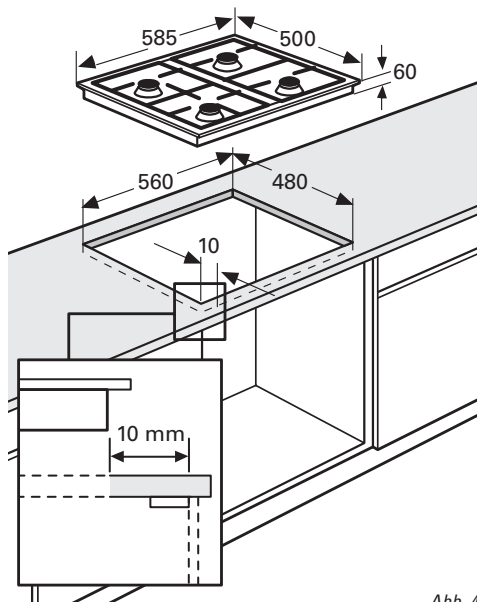


Abb. 4

Achtung:

- Das Sägemeß springt an der Vorderseite 10 mm vom Schrankkörper ein (also die Vorderseite des Schrankes ohne Tür!).

2. Aussparung in der Seitenwand des Küchenschanks zum Durchführen der Gasleitung aussägen.
3. Kleben Sie den Dichtungsstreifen auf die Arbeitsplatte direkt neben die Aussparung.

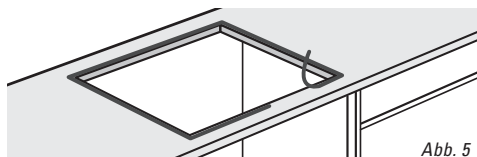


Abb. 5

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

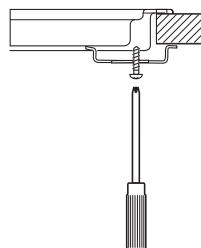


Abb. 6

7. Stellen Sie den Gasanschluß her. Kontrollieren Sie die Anschlüsse mit Seifenwasser auf Gasdichtheit (siehe "Gasanschluß").
8. Stellen Sie den elektrischen Anschluß her (siehe "Elektrischer Anschluß").
9. Kontrollieren Sie, ob das Gerät funktioniert.

Der Einbau in Kombination mit einem Einbaubackofen oder Bedienungsblende ist in den Installationsanweisungen des Backofens oder Bedienungsblende 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	GKV102	GKV107
Elektrizität:		
Dreifachschnur		■
Stromversorgung 230 V - 50 Hz 0,6 VA		■
elektrische Zündung		■
Gas:		
Anschluß 1/2 inch ISO 7-1	■	■
Abmessung des Geräts:		
580 x 60 x 500 BxHxT in mm	■	■
Abmessung der Nische:		
560 x 480 BxT in mm	■	■

Entsorgung 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.

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



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.