

**Table de cuisson
Kookplaat
Kochfeld
Placa de cocina**

**949855 - TGA 4 K SIST
951070 - GH 4 K SIST BE**

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	24
GEBRAUCHSANLEITUNG	46
MANUAL DEL USUARIO	70



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
HIGHONE sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	8	Description de l'appareil 8 Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	11	Installation 15 Utilisation 17 Réglages 17 Conversions
D	Informations pratiques	18	Nettoyage et entretien 23 Assistance technique et pièces détachées 23 Mise au rebut de votre ancien appareil

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté l'un de nos produits. Nous sommes certains que cet appareil neuf, moderne et fonctionnel, conçu avec des matériaux de grande qualité, saura satisfaire vos exigences. Cet appareil est facile à utiliser. Toutefois, il est primordial de lire attentivement les instructions fournies dans ce manuel pour obtenir des résultats optimaux.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

La modification de l'appareil et son mode d'installation sont essentiels pour un fonctionnement correct et sûr dans tous les pays concernés par cette notice.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable de tout dommage matériel ou corporel résultant d'une mauvaise installation ou utilisation de cet appareil.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuelles inexactitudes contenues dans le présent manuel, dues à des erreurs d'impression ou de transcription. Les schémas des figures sont fournis à titre purement indicatif. En outre, le fabricant se réserve le droit d'apporter aux produits toutes les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles et dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité des produits.

Consignes de sécurité



ATTENTION
l'appareil et ses parties accessibles chauffent au cours de l'utilisation.

- Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart si vous ne pouvez pas les surveiller en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



ATTENTION
Soyez attentif lorsque vous utilisez de l'huile ou des matières grasses pour cuisiner des aliments sur les plaques ; toute négligence peut être dangereuse et risque de provoquer un incendie.

- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; débranchez l'appareil puis couvrez le feu avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.

Si la surface de la plaque est fissurée, **d é b r a n c h e z** l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

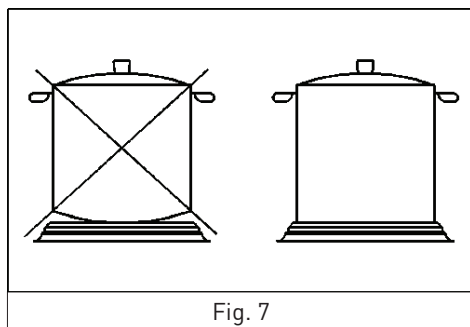


Fig. 7

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION**

Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée au moyen d'un manchon isolant pouvant supporter des températures supérieures à 50°C.

- Si l'appareil est relié au réseau électrique sans l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles nationales d'installations.
- Si l'appareil est relié au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, cette fiche doit être accessible en permanence ou un interrupteur doit être incorporé aux canalisations fixes conformément aux règles nationales d'installations.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après vente afin d'éviter un danger.
- Lors de l'installation de l'appareil, ne pas utiliser d'adhésifs dans la mesure où ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et

ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.
- Ne pas utiliser de protections ou d'accessoires non recommandés par le fabricant, ou inadaptés, sur les plaques chauffantes.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé.

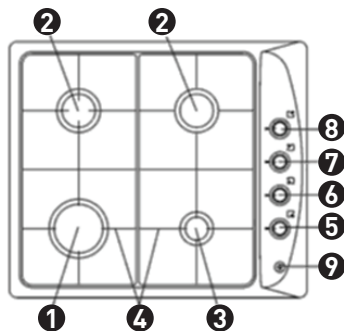


ATTENTION

Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

Description de l'appareil

SD6EG/SD6XG



- ① Brûleur à gaz rapide 3 000 W
- ② Brûleur à gaz semi-rapide 1 750 W
- ③ Brûleur à gaz auxiliaire 1 000 W
- ④ Grille support en acier émaillé/ fonte 2 brûleurs
- ⑤ Manette du brûleur n° 3
- ⑥ Manette du brûleur n° 1
- ⑦ Manette du brûleur n° 2 (gauche)
- ⑧ Manette du brûleur n° 2 (droite)
- ⑨ Bouton d'allumage électrique



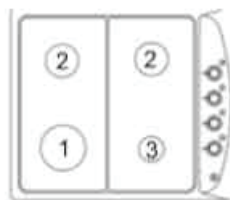
ATTENTION

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique par une personne physique.

Spécifications techniques

4 BRÛLEURS

BUTANE	30 mbar
PROPANE	37 mbar
NATUREL	20 mbar
Débit nom. de gaz tot.	7,5 kW
Débit nom. GPL tot.	545 g/h
Tension	220-240 V ~
Fréquence	50/60 Hz



Disposition des brûleurs sur la table de cuisson

Fiche produit établie selon les mesures préconisées par le règlement No 66/2014 de la Commission Européenne.

FR				Cat :	
				II 2E+3+	
GN : G20 20 mbar	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation	Efficacité énergétique
	Max.	Min.		l/h	%
Rapide	3 000	750	117 Y	286	54,2
Semi-rapide	1 750	600	98 Z	167	55,5
Auxiliaire	1 000	400	72 X	95	
Wok	3 600	1 400	132 K	343	55,1
GN : G25 25 mbar	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation	Efficacité énergétique
	Max.	Min.		l/h	%
Rapide	3 000	750	117 Y	332	54,2
Semi-rapide	1 750	600	98 Z	194	55,5
Auxiliaire	1 000	400	72 X	111	
Wok	3 600	1 400	132 K	399	55,1
GPL : G30 28-30 mbar	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation	Efficacité énergétique
	Max.	Min.		g/h	%
Rapide	3 000	750	85	218	54,2
Semi-rapide	1 750	600	68	127	55,5
Auxiliaire	1 000	400	51	73	
Wok	3 300	1 400	90	240	55,1
GPL : G31 37 mbar	Puissance nominale (W)		Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation	Efficacité énergétique
	Max.	Min.		g/h	%
Rapide	3 000	750	85	214	54,2
Semi-rapide	1 750	600	68	125	55,5
Auxiliaire	1 000	400	51	71	
Wok	3 300	1 400	90	236	55,1

Pour obtenir un rendement optimal avec une consommation minimum de gaz, respectez-les conseils ci-après :

- Utilisez des casseroles appropriées à la taille de chaque type de brûleur.
- Pour réduire la puissance de chauffe, tournez la manette sur la position minimum.
- Mettez toujours des couvercles sur vos casseroles.

Informations pour les plaques de cuisson au gaz

Identification du modèle	Symbole	Valeur
Type de plaque - Plaque de cuisson au gaz		
Nombre de brûleurs à gaz		4
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{brûleur à gaz}	55,1
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE _{plaque de cuisson au gaz}	55,1

Installation

Informations techniques pour l'installateur

Seul un technicien qualifié est autorisé à procéder à l'installation, aux réglages de contrôle et à la maintenance de l'appareil.

Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une telle installation incorrecte.

Tout au long de la durée de vie du système, seuls le fabricant ou son revendeur agréé sont autorisés à modifier les dispositifs automatiques de sécurité ou de réglage de l'appareil.

Installation de la plaque de cuisson

Sortez l'appareil de l'emballage extérieur et retirez les éléments de protection internes des parties mobiles de l'appareil, puis vérifiez que ce dernier n'est pas endommagé. Si vous avez un doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel qualifié.

Les emballages (cartons, sacs, éléments en polystyrène, clous, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils pourraient être dangereux pour eux.

Les dimensions de l'ouverture pratiquée en haut du meuble modulaire dans lequel sera encastrée la table de cuisson sont indiquées à la fig. 9. Respectez scrupuleusement les dimensions indiquées pour l'ouverture dans laquelle l'appareil sera encastré (reportez-vous à la fig. 10).

Cette table de cuisson est un appareil de classe 3. Par conséquent, elle est soumise à toutes les dispositions applicables à ces appareils.

Fixation de la table de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'un joint d'étanchéité spécial qui empêche les liquides de s'écouler dans le meuble dans lequel elle est encastrée. Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'installer correctement ce joint :

- Décollez les joints de leur support ; vérifiez que la protection transparente adhère toujours au joint en lui-même.
- Retournez la plaque de cuisson et positionnez correctement le joint « E » (fig. 11) sous le pourtour de la plaque de cuisson, de telle manière que le côté extérieur du joint soit parfaitement aligné avec le bord extérieur de la plaque. Les extrémités des bandes doivent se rejoindre, sans toutefois se superposer.
- Fixez fermement et de manière uniforme le joint à la plaque de cuisson en appuyant avec les doigts pour le faire adhérer. Retirez le film de protection du joint et insérez la plaque dans l'ouverture du meuble créée à cet effet.
- La distance minimale entre la découpe et les murs éventuellement situés à droite ou à gauche plus hauts que le plan de travail est indiquée dans le tableau et sur le schéma.
- Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure très chaude de la plaque lors de l'utilisation, il est nécessaire de poser un panneau en bois fixé par des vis, situé au minimum à 50 mm de la partie supérieure. 9)

Fixation de la table de cuisson

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 (minimum)

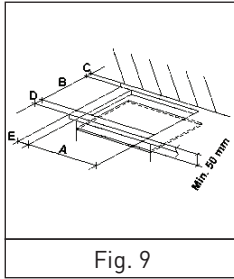


Fig. 9

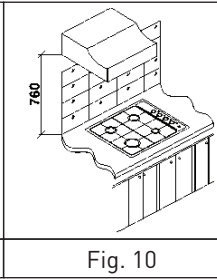


Fig. 10

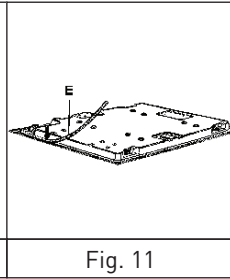


Fig. 11

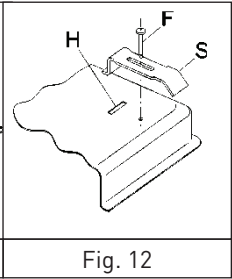


Fig. 12



REMARQUE

Remarque pour l'installateur : les murs latéraux ne doivent pas être plus hauts que la plaque de cuisson. D'autre part, le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes de l'appareil doivent pouvoir résister à des températures supérieures à 65 K. L'adhésif utilisé pour coller le plastique stratifié au meuble doit pouvoir résister à une température d'au moins 150 °C ; dans le cas contraire, le plastique stratifié risquerait de se décoller.

L'appareil doit être installé conformément aux dispositions en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif capable d'évacuer les produits de la combustion. Par conséquent, il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions suivantes relatives à la ventilation et à l'aération.

Aération de la pièce

Il est primordial que la pièce dans laquelle l'appareil est installé soit aérée en permanence, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité

d'air nécessaire est celle requise pour la combustion normale du gaz et l'aération de la pièce, dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. Le renouvellement naturel de l'air doit se faire par l'intermédiaire d'orifices permanents pratiqués dans les murs de la pièce en question. Ces orifices doivent évacuer les fumées vers l'extérieur et leur section doit être d'au moins 100 cm² (reportez-vous à la fig. 3). Ces orifices doivent être conçus de manière à ce qu'ils ne puissent être obstrués en aucune circonstance. Une aération indirecte au moyen d'air provenant d'une pièce adjacente est également autorisée, dans le strict respect des dispositions en vigueur.

Emplacement et aération

Une hotte doit toujours permettre d'évacuer les produits de la combustion générés par les appareils de cuisson au gaz. Cette hotte doit être raccordée à un conduit ou une cheminée, ou mener directement vers l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installez un ventilateur électrique sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur (reportez-vous à la fig. 4). Il doit être activé en même temps que l'appareil (reportez-vous à la fig. 5), dans le strict respect des spécifications des dispositions en vigueur.

Raccordement au gaz

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que les valeurs indiquées sur la plaque signalétique apposée sous la table de

cuisson sont compatibles avec les conditions de distribution locale de gaz et d'électricité. Une étiquette apposée sur l'appareil indique les conditions de réglage : nature du gaz et pression de fonctionnement. Le raccordement au gaz doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.

Lorsque le gaz est distribué par des canalisations, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution de gaz :

- à l'aide d'un tuyau rigide en acier. Ce tuyau doit être doté de raccords filetés conformes aux normes en vigueur.
- à l'aide d'un tuyau en cuivre. Ce tuyau doit être équipé de raccords dotés de joints mécaniques.
- à l'aide d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres maximum et les joints doivent être conformes aux normes en vigueur.

Lorsque le gaz est distribué par une bouteille, un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur doit être utilisé et l'appareil doit être raccordé :

- à l'aide d'un tuyau en cuivre. Ce tuyau doit être équipé de raccords dotés de joints mécaniques.
- à l'aide d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue. La longueur de ce tuyau doit être de 2 mètres maximum et les joints doivent être conformes aux normes en vigueur. Il est recommandé d'utiliser un adaptateur spécial avec le tuyau flexible. Vous trouverez facilement cet adaptateur dans le commerce ; il facilite la connexion avec le raccord de tuyau flexible du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- à l'aide d'un tuyau flexible en caoutchouc conforme aux normes en vigueur. Le diamètre de ce tuyau flexible doit être de 8 mm et sa longueur doit être comprise entre 400 mm minimum et 1,5 m maximum. Ce tuyau doit être fermement fixé au raccord

de tuyau flexible au moyen d'un collier de sécurité, conformément aux normes en vigueur.



ATTENTION

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est de type 1/2" gaz mâle à filetage cylindrique, conformément à la norme ISO 228-1. Assurez-vous que le tuyau en acier inoxydable et le tuyau flexible en caoutchouc n'entrent pas en contact avec les parties mobiles du meuble (par exemple des tiroirs), lorsqu'ils sont installés. En outre, ces tuyaux ne doivent pas traverser de compartiments utilisés à des fins de stockage.

Lorsque vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, respectez les consignes suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec des éléments dont la température dépasse 65 K.
- Le tuyau ne doit pas être tendu, tordu, écrasé ou trop plié.
- Il ne doit pas entrer en contact avec des coins ou des bords tranchants.
- Il doit être possible d'inspecter facilement le tuyau sur toute sa longueur afin de contrôler son état d'usure.
- Le tuyau doit être remplacé avant la date apposée sur le tuyau.

Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez que :

- La capacité électrique du réseau électrique et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil

(reportez-vous à la plaque signalétique apposée sous la table de cuisson).

- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces exigences.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique par une prise :

- Fixez au câble une fiche standard adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez les fils conformément au schéma de la figure 13, en veillant à respecter les correspondances suivantes :
 - Lettre L (phase) = fil marron ;
 - Lettre N (neutre) = fil bleu ;
 - Symbole terre = fil vert/jaune.
- Le câble d'alimentation électrique doit être positionné de telle sorte qu'il ne puisse atteindre en aucun point une température supérieure à 75 K.
- N'utilisez jamais de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts, car ils pourraient créer un faux contact, ce qui pourrait entraîner une surchauffe dangereuse.

Lorsque l'appareil est raccordé directement au réseau électrique :

- Intercalez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau électrique. Ce disjoncteur doit être dimensionné en fonction de la charge de l'appareil et ses contacts doivent être séparés par une distance de 3 mm minimum.
- Le fil de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Sinon, le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel haute sensibilité.

Nous vous recommandons vivement de relier le fil de terre vert/jaune à un système de mise à la terre efficace.



ATTENTION

L'installateur doit garder en tête que l'appareil mixte est de type Y, c'est-à-dire que le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température supérieure à 65 K.

Tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6, ainsi qu'aux amendements correspondants.

Cet appareil est conforme aux dispositions des directives CEE suivantes :

- 2014/30/UE concernant la compatibilité électromagnétique.
- 2014/35/UE concernant la sécurité électrique.

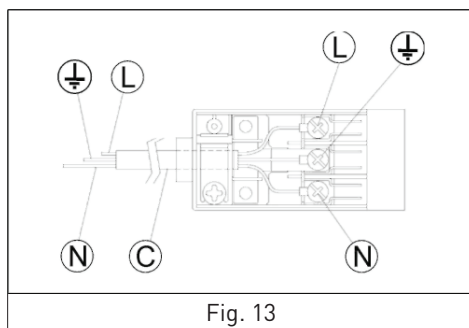


Fig. 13

Utilisation

Brûleurs

Un schéma est sérigraphié au-dessus de chaque manette, sur le bandeau de commande. Ce schéma indique le brûleur auquel correspond la manette en question. Après avoir ouvert l'alimentation en gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, procédez comme suit pour allumer les brûleurs :

• Allumage manuel

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1), puis approchez la flamme d'une allumette près du brûleur.

• Allumage électrique

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1) ; appuyez sur le bouton d'allumage électrique et relâchez-le.

• Allumage électrique automatique

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1), puis relâchez-la.

• Allumage de brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité de flamme

Lorsque les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité de flamme, tournez la manette du brûleur correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle atteigne la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1) et s'arrête. Appuyez alors sur la manette en question et répétez les instructions décrites précédemment.

Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant environ 10 secondes.

Consignes d'utilisation des brûleurs

Gardez en tête les indications suivantes pour garantir une efficacité optimale tout en consommant le moins de gaz possible :

- Utilisez des récipients adaptés à chaque brûleur (reportez-vous au tableau suivant et à la fig. 2).
- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.
- Une fois que la préparation arrive à ébullition, baissez le feu en réglant la manette sur la position minimale (symbole petite flamme, fig. 1).

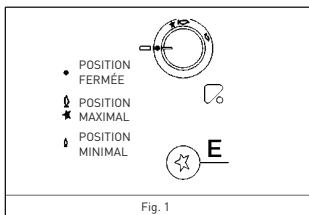


Fig. 1

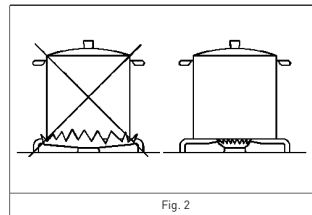


Fig. 2

Brûleur	Puissance nominale	∅ du récipient en cm
Rapide	3 000	20 + 22
Semi-rapide	1 750	16 + 18
Auxiliaire	1 000	10 + 14



ATTENTION

- Pour allumer un brûleur équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, la manette correspondante doit obligatoirement être réglée sur la position maximale (symbole grande flamme, fig. 1).
- En cas de panne d'électricité, il est possible d'utiliser des allumettes pour allumer les brûleurs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque les brûleurs sont allumés. Assurez-vous qu'aucun enfant ne se trouve à proximité de l'appareil. En particulier, veillez à positionner correctement les poignées des casseroles et surveillez les aliments qui nécessitent l'ajout d'huile ou de matières grasses, car ces dernières peuvent facilement prendre feu.
- N'utilisez jamais d'aérosol près de l'appareil lorsque ce dernier est utilisé.
- Si la table de cuisson encastrable est dotée d'un couvercle, nettoyez tout résidu de débordement éventuellement sur le couvercle avant de l'ouvrir. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier est susceptible d'éclater quand les plaques chauffent. Éteignez toujours les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.



REMARQUE

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé.

Veillez donc à garder cette pièce bien aérée en laissant les orifices d'aération naturelle dégagés (fig. 3) et en utilisant un dispositif de ventilation mécanique (hotte de cuisine ou ventilateur électrique, fig. 4 et fig. 5).

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire. Pour ce faire, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance du système de ventilation mécanique éventuellement installé.

(*) Entrée d'air : reportez-vous au chapitre installation (paragraphes 6 et 7)

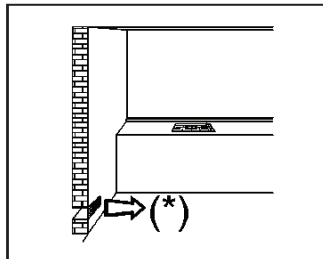


Fig. 3

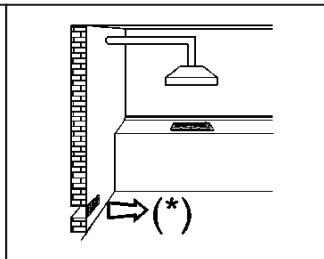


Fig. 4

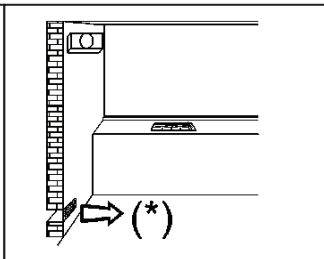


Fig. 5

Réglages

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à d'éventuels réglages. Tous les joints doivent être remplacés par le technicien à l'issue de toute opération d'ajustement ou de réglage. Il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire de nos brûleurs.

Robinets

Réglage du ralenti des brûleurs (position minimale)

- Allumez le brûleur et tournez la manette correspondante en position minimale (petite flamme, fig. 1).
- Retirez la manette « M » (fig. 14) du robinet, qui est simplement enfoncée sur sa tige.
- Insérez un petit tournevis « D » dans le trou « C » (fig. 14) et tournez la vis vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la

flamme du brûleur soit correctement réglée pour la position minimale (petite flamme).

Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas quand la manette passe rapidement de la position maximale à la position minimale.

Le réglage ci-dessus ne s'applique qu'aux brûleurs fonctionnant avec du gaz G20. Pour les brûleurs fonctionnant avec du gaz G30 ou G31, la vis doit être serrée à fond.

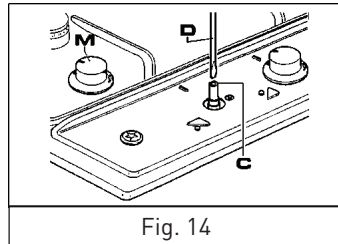


Fig. 14

Conversions

Remplacement des injecteurs

Il est possible d'adapter les brûleurs à différents types de gaz en montant des injecteurs adaptés au type de gaz en question. Pour ce faire, retirez tout d'abord l'élément supérieur des brûleurs (fig. 16) puis, dévissez l'injecteur « A » (fig. 15) et installez un injecteur correspondant au type de gaz utilisé pour le brûleur en question à l'aide d'une clé « B ».

Il est conseillé de serrer fermement l'injecteur.

Après le remplacement des injecteurs, les brûleurs doivent être réglés comme expliqué au paragraphe 10. Le technicien doit remplacer les joints des dispositifs de réglage ou de pré-réglage. Le sachet contenant les injecteurs et les étiquettes

peut être inclus dans le kit ou disponible auprès du centre de service après-vente agréé.

Pour des raisons de facilité, le tableau des injecteurs indique également le débit calorifique des brûleurs, le diamètre des injecteurs et les pressions de fonctionnement pour les différents types de gaz.

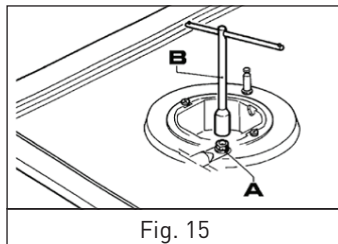


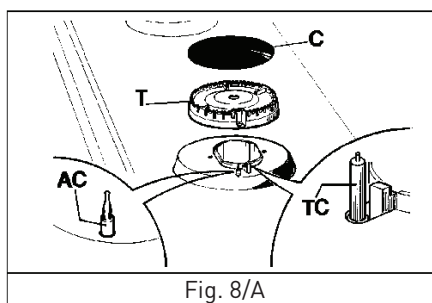
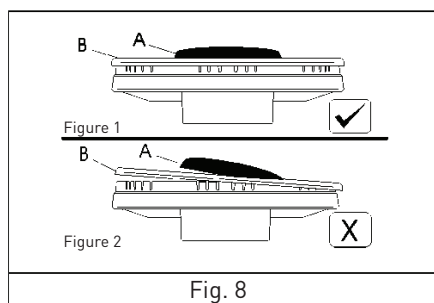
Fig. 15

Nettoyage et entretien

Veillez toujours à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et à fermer l'arrivée du gaz avant de procéder au nettoyage.

Pour la plaque de cuisson

Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson, les grilles supports en acier émaillé, les chapeaux de brûleurs en émail « A », « B » et « C » ainsi que les couronnes de brûleurs « T » (reportez-vous à la fig. 8 et 8/A) avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez ensuite tous les éléments et séchez-les soigneusement. Ne nettoyez jamais les éléments lorsqu'ils sont encore chauds. N'utilisez jamais de produits abrasifs. Ne laissez pas de résidus de vinaigre, de café, de lait, d'eau salée, de citron ou de jus de tomate en contact avec les surfaces en émail pendant des périodes prolongées.



**ATTENTION**

Veillez à suivre les consignes suivantes avant de remettre en place les éléments :

- Vérifiez que les orifices des couronnes ne sont pas obstrués par des corps étrangers.
- Vérifiez que les chapeaux de brûleur en émail « A », « B » et « C » (fig. 8 et 8/A) sont correctement positionnés sur les couronnes. Le chapeau doit être stable.
- La position exacte de la grille support est déterminée par ses coins arrondis, qui doivent être orientés vers le bord latéral de la table de cuisson.
- Ne forcez pas les robinets s'ils sont difficiles à ouvrir ou à fermer. Contactez l'assistance technique pour effectuer des réparations.
- Après utilisation, veillez à protéger la plaque en appliquant des produits spécifiques, facilement disponibles dans le commerce. Ceci permet de maintenir la surface de la plaque propre et étincelante et empêche également la formation de rouille.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à d'éventuelles réparations.

Remplacement des composants de la plaque de cuisson

Pour remplacer les composants qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson, déposez les manettes, tous les éléments amovibles de la table de cuisson (dessous-de-plat, brûleurs et chapeaux) et les vis « V » des brûleurs (reportez-vous à la fig. 16).

Après avoir effectué les opérations ci-dessus, vous pouvez procéder au remplacement des composants électriques et des robinets.



REMARQUE

Avant de remplacer les robinets d'une table de cuisson non équipée d'un dispositif de sécurité de flamme, retirez les microcontacts des robinets. Il est conseillé de remplacer le joint « D » dès qu'un robinet doit être remplacé pour garantir une étanchéité optimale.

Graissage des robinets (fig. 17 et 18)

Si un robinet devient trop difficile à manœuvrer, il doit être immédiatement graissé, conformément aux instructions suivantes :

- Déposez le robinet.
- Nettoyez le cône et son logement à l'aide d'un chiffon imbibé de solvant.
- Lubrifiez légèrement le cône avec la graisse appropriée.

- Remettez le cône en place, manœuvrez-le plusieurs fois puis déposez-le de nouveau. Ôtez la graisse en excès et vérifiez que les conduites de gaz ne sont pas obstruées.
 - Remontez tous les éléments dans l'ordre inverse du démontage.
 - Vérifiez la fermeture étanche du robinet à l'aide d'un liquide moussieux.
- Pour faciliter le travail du technicien, les tableaux ci-dessous récapitulent les types et les sections des câbles d'alimentation et la puissance nominale des composants électriques.

Retirez les vis et boutons associés à la lettre « V » qui relient les brûleurs à la plaque. Après avoir retiré les vis inférieures, vous pouvez remplacer les composants électriques.

Si le produit est pourvu d'une fonction d'allumage automatique et d'un système de verrouillage automatique, retirez les microcontacts situés au niveau des robinets avant que vous ne retirez les robinets de gaz.

Nous conseillons de remplacer les joints afin de garantir une isolation accrue lors du remplacement des robinets.

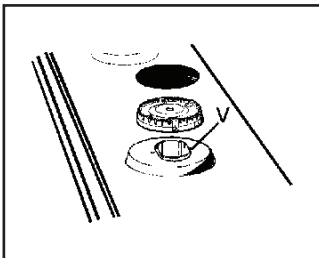


Fig. 16

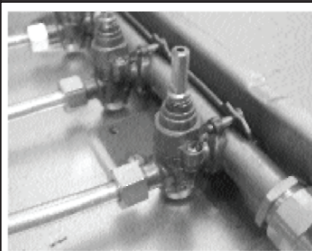


Fig. 17

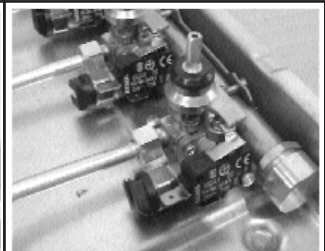


Fig. 18

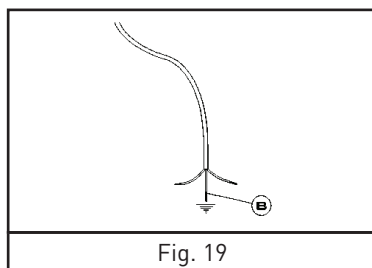
Types et sections de câble

Type de plaque de cuisson	Type de câble	Alimentation monophasée
Table de cuisson gaz	H05 VV - F	Section 3 x 0,75 mm ²



ATTENTION

Si le câble d'alimentation électrique doit être remplacé, l'installateur doit faire en sorte que le fil de terre soit plus long que les conducteurs de phase (fig. 19) et respecter les recommandations du paragraphe 9.



Assistance technique et pièces détachées

Avant de quitter l'usine, l'appareil a été testé et réglé par des experts et du personnel spécialisé afin de garantir des performances optimales.

Seul un personnel qualifié est autorisé à procéder avec le plus grand soin aux éventuelles réparations ou aux réglages requis ultérieurement.

Par conséquent, si des réparations ou des réglages sont nécessaires, vous devez toujours contacter votre revendeur ou notre centre de service après-vente le plus proche, en précisant le type de panne et le modèle de l'appareil en votre possession.

Notez également que les pièces de rechange originales sont uniquement disponibles

auprès de nos centres de service après-vente et de nos points de vente agréés.

Les données ci-dessus figurent sur la plaque signalétique apposée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de l'emballage.

Les informations ci-dessus permettent au technicien de se procurer les pièces de rechange adaptées et de procéder à l'intervention appropriée. Nous vous recommandons de remplir le tableau ci-dessous.

MARQUE :

MODÈLE :

SÉRIE :

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité.

La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt dat u dit product van HIGHONE gekozen heeft.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk HIGHONE aan, deze staan garant voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat het gebruik ervan u telkens weer voldoening zal schenken.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A	Alvorens het toestel te gebruiken	27	Veiligheidsinstructies
B	Omschrijving van het toestel	30	Beschrijving van het toestel
		30	Technische eigenschappen
C	Gebruik van het toestel	33	Installatie
		37	Gebruik
		39	Instellingen
		39	Omschakeling
D	Praktische informatie	40	Reiniging en onderhoud
		45	Technische dienst en wisselstukken
		45	Afdanken van uw oude toestel

Beste klant,

Bedankt dat u gekozen heeft voor één van onze producten. Wij zijn ervan overtuigd dat dit nieuwe, moderne en functionele toestel, vervaardigd uit materiaal van de hoogste kwaliteit, u voldoening zal schenken. Dit toestel is eenvoudig in gebruik. Het is echter uiterst belangrijk dat u aandachtig de instructies in deze handleiding leest om de best mogelijke resultaten te bekomen.

Deze instructies zijn enkel van toepassing wanneer het symbool van uw land op het toestel staat. Indien het symbool niet op het toestel staat vermeld, raadpleeg dan de technische handleiding waarin u de nodige instructies zult terugvinden inzake de aanpassing van het toestel aan de gebruiksvoorwaarden van het land.

De aanpassing en de installatiewijze van het toestel zijn zeer belangrijk voor een correcte en veilige werking in alle landen die in de handleiding staan vermeld.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor enig materieel of lichamelijk letsel ten gevolge van een foute installatie of een gebruik van dit toestel.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden mocht deze handleiding eventuele onjuistheden bevatten, die te wijten zijn aan drukfouten of aan een foute transcriptie. De schema's en tekeningen zijn louter ter indicatie. De fabrikant behoudt zich bovendien het recht voor aan het product alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig of wenselijk acht of die de gebruiker ten goede komen, zonder evenwel de essentiële gebruiks- en veiligheidskenmerken van het product in gevaar te brengen.

Veiligheidsinstructies



OPGELET

het toestel en de toegankelijke delen ervan worden warm tijdens het gebruik.

- Vermijd de warme elementen aan te raken.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten bij het toestel vandaan gehouden worden als u hen niet constant in de gaten kan houden.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.



OPGELET

Let op wanneer u olie of andere vetstoffen gebruikt om voedingswaren te bereiden op de gasbranders; elke onvoorzichtigheid kangevaarlijkzigen brand veroorzaken.

- Probeer NOOIT een brand te blussen met water; trek de stekker van het toestel uit en bedek het vuur dan met een deksel of een branddeken.

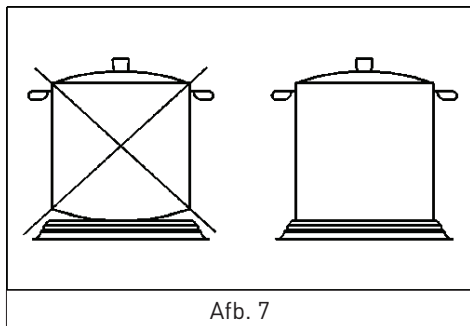
**OPGELET**

Risico op brand: bewaar niets op de oppervlakte van de kookplaat.

Indien de oppervlakte van de kookplaatgebarsten is, trek dan het toestel uit om elk risico op elektrische schokken te vermijden.

**OPGELET**

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor de kookplaat die door de fabrikant van het kooktoestel ontworpen werden, of door hem als geschikt aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.



Afb. 7

- Gebruik geen stoomreinigers
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.

- De isolatie van de vaste leidingen moet worden beschermd door middel van een isolerende mof die bestand is tegen temperaturen van hoger dan 50 °C.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet is aangesloten zonder

stopcontact, dan moet er een loskoppeling voorzien worden in de vaste leidingen in overeenstemming met de nationale regels van de voorzieningen.

- Indien het toestel wordt verbonden met het stroomnet door middel van een stekker, moet deze permanent toegankelijk zijn of er moet een schakelaar worden aangebracht in de vaste leidingen, conform de nationale regelgeving inzake installaties.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de dienst-na-verkoop om gevaar te vermijden.

- Gebruik tijdens de installatie van het toestel geen kleefband, want deze wordt niet beschouwd als een betrouwbaar bevestigingsmiddel.

- In geval van een toevallige doving van de vlammen van de brander, zet u de bedieningsknop van de brander uit. Probeer pas na meer dan een minuut om deze opnieuw aan te zetten.

- Gebruik geen kookgerei

dat voorbij het werkblad uitsteekt.

- Gebruik op de kookvlakken geen ongeschikte beschermingsmiddelen of toebehoren of die niet door de fabrikant worden aanbevolen.

- Bij gebruik van een kooktoestel op gas komen er warmte, dampen en verbrandingsproducten vrij in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd.

- Bij gebruik van een kooktoestel op gas komen er warmte, dampen en verbrandingsproducten vrij in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd.

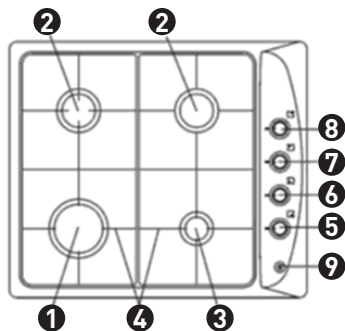


OPGELET

Dit toestel is uitsluitend voorbehouden om op te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld om de kamer te verwarmen.

Beschrijving van het toestel

SD6EG/SD6XG



- 1 Sterkbrander op gas 3 000 W
- 2 Normaalbrander op gas 1 750 W
- 3 Sudderbrander op gas 1 000 W
- 4 Pandragers geëmailleerd staal 2 branders
- 5 Bedieningsknop voor brander n° 3
- 6 Bedieningsknop voor brander n° 1
- 7 Bedieningsknop voor brander n° 2 (links)
- 8 Bedieningsknop voor brander n° 2 (rechts)
- 9 Bedieningsknop voor de automatische ontsteking



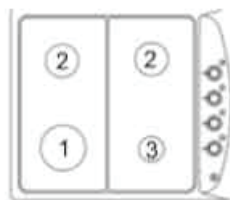
OPGELET

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik door een natuurlijk persoon.

Technische eigenschappen

4 BRANDERS

BUTAAN	30 mbar
PROPAAN	37 mbar
AARDGAS	20 mbar
Tot. Nom. gasdebiet	7,5 kW
Nom. debiet Tot. GLP	545 g/h
Spanning	220-240 V ~
Frequentie	50/60 Hz



Positie van de branders op de kookplaat

Productfiche opgesteld conform de maatregelen aanbevolen door verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie.

FR				Cat :	
				II 2E+3+	
GN: G20 20 mbar	Nominaal vermogen (W)		Diameter spuitstuk (mm)	Verbruik	Energie-efficiëntie
	Max.	Min.		l/h	%
sterkbrander	3.000	750	117 Y	286	54,2
normaalbrander	1.750	600	98 Z	167	55,5
sudderbrander	1.000	400	72 X	95	
Wok	3.600	1.400	132 K	343	55,1
GN: G25 25 mbar	Nominaal vermogen (W)		Diameter spuitstuk (mm)	Verbruik	Energie-efficiëntie
	Max.	Min.		l/h	%
sterkbrander	3.000	750	117 Y	332	54,2
normaalbrander	1.750	600	98 Z	194	55,5
sudderbrander	1.000	400	72 X	111	
Wok	3.600	1.400	132 K	399	55,1
LPG: G30 28-30 mbar	Nominaal vermogen (W)		Diameter spuitstuk (mm)	Verbruik	Energie-efficiëntie
	Max.	Min.		g/h	%
sterkbrander	3.000	750	85	218	54,2
normaalbrander	1.750	600	68	127	55,5
sudderbrander	1.000	400	51	73	
Wok	3.300	1.400	90	240	55,1
LPG: G31 37 mbar	Nominaal vermogen (W)		Diameter spuitstuk (mm)	Verbruik	Energie-efficiëntie
	Max.	Min.		g/h	%
sterkbrander	3.000	750	85	214	54,2
normaalbrander	1.750	600	68	125	55,5
sudderbrander	1.000	400	51	71	
Wok	3.300	1.400	90	236	55,1

Om een optimaal rendement te bekomen met een minimaal gasverbruik, dient u :

- Gebruik geschikte kookpannen en -potten met dezelfde diameter als de branders.
- Draai de bedieningsknop op de minimumstand om het warmtevermogen te verkleinen.
- Leg altijd deksels op uw kookpotten.

Gegevens over gaskookplaten

Identificatie van het model	Symbool	Waarde
Type kookplaat - Gaskookplaten		
Aantal gasbranders		4
Energie-efficiëntie per gasbrander	EE gasbrander	55,1
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat	EE gaskookplaat	55,1

Installatie

Technische informatie voor de installateur

De plaatsing, de afstellingen en het technisch onderhoud van dit toestel mogen uitsluitend uitgevoerd worden door een bevoegde techniker, .

Foutief gebruik kan schade berokkenen aan personen, dieren en goederen. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade die voortkomt uit een dergelijke foutieve installatie.

Tijdens de volledige levensduur van het toestel mogen de automatische veiligheidsinstellingen of instellingen van het toestel enkel door de fabrikant of de erkende verkopers gewijzigd worden.

Het installeren van de kookplaat

Haal het apparaat uit de externe verpakking en verwijder alle interne elementen die de mobiele delen van het apparaat beschermen. Ga na of deze laatste niet beschadigd zijn. In geval van twijfel het toestel niet gebruiken en een vakdeskundige raadplegen.

De verpakkingen (karton, zakken, element in piepschuim, spijkers, etc.) buiten het bereik van kinderen houden; ze kunnen een gevaar vormen voor hen.

De afmetingen van de opening aan de bovenzijde van het modulaire meubel waarin de kookplaat zal ingebouwd worden, zijn aangeduid op afbeelding 9. Respecteer nauwgezet de aangeduide afmetingen voor de opening waarin het toestel ingebouwd wordt (raadpleeg fig. 10).

Deze kookplaat is een apparaat van klasse 3. Het is dan ook onderworpen aan alle bepalingen die op deze apparaten van toepassing zijn.

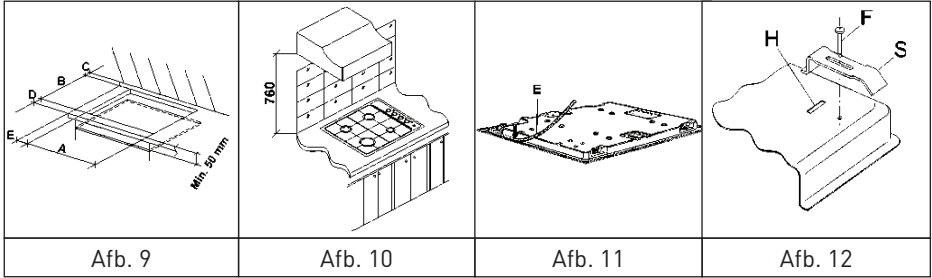
Bevestiging van de kookplaat

De kookplaat is uitgerust met een speciale afdichting die voorkomt dat de vloeistoffen in het inbouwmeubel lopen. Respecteer nauwgezet de volgende instructies om deze afdichting correct te plaatsen:

- Maak de afdichtingen los van hun houder; controleer of de doorschijnende bescherming nog steeds aansluit aan de afdichting zelf.
- Draai de kookplaat om en plaats de afdichting « E » op de juiste wijze (fig. 11) onder de rand van de kookplaat, zodat de buitenkant van de afdichting perfect samenvalt met de buitenrand van kookplaat. De uiteinden van de strippen moeten elkaar raken zonder elkaar te overlappen.
- Bevestig de afdichting op uniforme wijze stevig aan de kookplaat door er met de vingers op te drukken zodat ze zicht vasthecht. Haal de beschermende film van de afdichting en plaats de kookplaat in de hiertoe bestemde opening van het meubel.
- De minimum afstand tussen de uitsnijding en de muren die zich eventueel links of rechts van de kookplaat bevinden en hoger zijn dan het werkblad, is aangegeven op de tabel en op het schema.
- Om elk mogelijk contact te vermijden met de onderste delen van de kookplaat, die tijdens het gebruik zeer warm worden, is het noodzakelijk een houten paneel op een afstand van minstens 50 mm van het bovenste gedeelte te bevestigen met behulp van vijzen. 9)

Bevestiging van de kookplaat

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 (minimum)



OPMERKING

Opmerking voor de installateur: de muren aan de zijkant mogen niet hoger zijn dan de kookplaat. Verder moeten de muur achter het toestel en de nabij gelegen en aangrenzende oppervlaktes kunnen weerstaan aan temperaturen boven 65 K. De plakband die gebruikt wordt om het laminaat plastic aan het meubel vast te maken moet aan een temperatuur van minstens 150 °C kunnen weerstaan; zoniet zou het laminaat plastic kunnen loskomen.

Het toestel moet geplaatst worden overeenkomstig de geldende bepalingen. Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het moet dan ook geplaatst en aangesloten worden volgens de bovengenoemde plaatsingsnormen. Men dient bijzonder te letten op de volgende richtlijnen aangaande de ventilatie en verluchting.

Ventilatie van de woonruimte

Het is essentieel dat de ruimte waarin het toestel geplaatst wordt constant geventileerd wordt, om de goede werking van het toestel te garanderen. De vereiste hoeveelheid lucht

is gelijk aan de hoeveelheid die nodig is voor een normale verbranding van gas en voor de verluchting van de ruimte, waarvan de inhoud niet kleiner mag zijn dan 20 m³. De ventilatie moet gebeuren door middel van permanente openingen in de muren van de ruimte in kwestie. Deze openingen moeten de rook naar buiten evacueren en hun gleuf moet minstens 100 cm² bedragen (zie fig. 3). Deze openingen moeten zo gemaakt zijn dat ze in geen enkele omstandigheid kunnen afgesloten raken. Een indirecte ventilatie door middel van lucht die uit een nevenliggende ruimte komt is eveneens toegestaan, mits strikt respecteren van de van kracht zijnde richtlijnen.

Plaatsing en ventilatie

Een afzuigkap moet er steeds voor zorgen dat de verbrandingsproducten, die gegenereerd worden door de kooktoestellen op gas, geëvacueerd worden. Deze afzuigkap moet aangesloten zijn op een luchtkoker of een schouw of rechtstreeks naar buiten leiden. Indien er geen afzuigkap kan geplaatst worden, kan een elektroventilator geïnstalleerd worden op een raam of muur die toegang geeft tot buiten (zie fig. 4). Deze ventilator moet gelijktijdig met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5) in strikte navolging van de specificaties van de van kracht zijnde richtlijnen.

Aansluiting op gas

Ga, alvorens het apparaat aan te sluiten, na of de waarden, aangeduid op het

gegevensplaatje aangebracht onder de kooktafel, overeenstemmen met de gebruiksvoorwaarden van de plaatselijke gas- en elektriciteitsdistributie.

De gegevens nodig voor de afstelling bevinden zich op een etiket op het toestel: Type gas en voedingsdruk De aansluiting aan het gas moet gebeuren volgens de geldende bepalingen en reglementeringen.

Indien het gas aangeleverd wordt via leidingen, moet het toestel aangesloten worden op het gasdistributie netwerk:

- met behulp van een niet-flexibele stalen buis. Deze buis moet voorzien zijn van schroefdraadverbindingen die voldoen aan de geldige normen.
- met behulp van een koperen buis. Deze buis moet voorzien zijn van verbindingstukken met mechanische dichtingen.
- met behulp van een flexibele buis in roestvrij staal met een ononderbroken wand. De lengte van deze buis mag maximaal 2 meter bedragen en de dichtingen moeten voldoen aan de geldende normen.

Bij gebruik van flessengas moet een drukregelaar, die voldoet aan de geldende reglementering, worden geïnstalleerd en het toestel moet worden aangesloten :

- met behulp van een koperen buis. Deze buis moet voorzien zijn van verbindingstukken met mechanische dichtingen.
- met behulp van een flexibele buis in roestvrij staal met ononderbroken wand. De lengte van deze buis mag niet meer dan 2 meter bedragen en moet voldoen aan de geldende normen. Het is aanbevolen bij deze flexibele buis een speciale adapter te gebruiken. U kan deze adapter makkelijk in de winkel vinden, hij vergemakkelijkt de aansluiting met het flexibele verbindingstuk van de drukregelaar van de gasfles.
- met behulp van een flexibele rubberen slang die beantwoordt aan de geldende normen. Deze flexibele slang moet een diameter hebben van 8 mm en een lengte

van minimaal 400 mm en maximaal 1,5 m. Deze slang moet stevig aan het flexibele verbindingstuk van de buis aangesloten worden door middel van een zekerheidsring die voldoet aan de geldende normen.



OPGELET

De aansluiting van het toestel aan de gasleiding is van het type 1/2" pinvormig gas met konische schroefdraad, overeenkomstig de norm ISO 228-1. Zorg er bij de installatie voor dat de roestvrij stalen buis en de flexibele rubberen slang niet in aanraking komen met de mobiele delen van het meubel (bijvoorbeeld schuiven). Bovendien mogen deze buizen en slangen geen compartimenten doorkruisen die bestemd zijn om dingen op te slaan.

Indien u een flexibele rubberen slang gebruikt, volg dan deze richtlijnen:

- Geen enkel deel van de slang mag in contact komen met elementen waarvan de temperatuur meer dan 65 K kan bedragen.
- De slang mag niet uitgerekt, verwrongen, verpletterd of te fel geplooid worden.
- Hij mag niet in contact komen met snijdende hoeken of boorden.
- De slang moet over zijn volledige lengte makkelijk controleerbaar zijn op slijtage.
- De slang moet vervangen worden voor de op de slang aangeduide datum.

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting van het toestel moet gebeuren overeenkomstig de geldende reglementering en normen.

Gelieve, alvorens het toestel aan te sluiten, na te gaan of :

- Het elektrisch vermogen van het elektriciteitsnetwerk en de stopcontacten compatibel is met het maximale vermogen van het toestel (zie het gegevensplaatje aangebracht onderaan de kooktafel).
- Het stopcontact of de installatie een aarding hebben, die voldoet aan de geldende reglementering en normen. De fabrikant kan geenszins aansprakelijk gesteld worden indien deze veiligheidsmaatregelen niet in acht genomen worden.

Wanneer het toestel aangesloten is op een elektriciteitsnet door middel van een stekker :

- Bevestigig aan de draad een standaard stekker, overeenkomstig de elektrische lading aangegeven op het gegevensplaatje.
- Sluit de draden overeenkomstig het schema van figuur 13 aan, ervoor zorgend de volgende overeenkomsten te respecteren:
 - Letter L (fase) = bruine draad ;
 - Letter N (neutraal) = blauwe draad ;
 - Aarde symbool = groen/gele draad.
- De elektrische kabel moet zo geplaatst worden dat hij op geen enkel punt en op geen enkel moment een temperatuur hoger dan 75 K kan bereiken .
- Gebruik nooit reducers, adapters of shunts ; deze zouden een vals contact kunnen creëren, wat tot een gevaarlijke oververhitting zou kunnen leiden.

Wanneer het toestel rechtstreeks aangesloten is op het elektriciteitsnetwerk:

- Plaats een omnipolaire stroomonderbreker tussen het toestel en het elektriciteitsnetwerk. De dimensie van deze stroomonderbreker moet aangepast zijn aan de belasting van het apparaat en een afstand hebben van minsten 3 mm tussen zijn contacten.
- De aardleiding mag niet onderbroken worden door de stroomonderbreker.

- De elektrische aansluiting kan ook beschermd worden door een hoog gevoelige differentiële stroomonderbreker.

Wij raden u ten stelligste aan de groen/gele aardleiding aan te sluiten aan een efficiënt aardingssysteem.



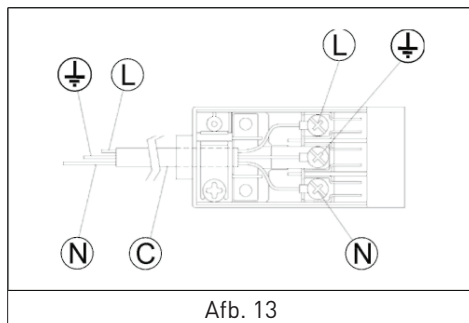
OPGELET

De installateur moet er rekening mee houden dat dit gecombineerd toestel van type Y is, wat betekent dat de muur achter het toestel en de aangrenzende en nabij gelegen oppervlakten aan temperaturen boven 65 K moeten kunnen weerstaan.

Al onze toestellen zijn ontworpen en vervaardigd volgens de Europese normen EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6, en volgens de bijhorende amendementen.

Dit apparaat is conform aan de bepalingen van volgende EEG richtlijnen:

- 2014/30/EU betreffende elektromagnetische compatibiliteit.
- 2014/35/EU betreffende de elektrische veiligheid.



Afb. 13

Gebruik

Branders

Op het bedieningspaneel, boven elke bedieningsknop ziet u een schema. Dit schema duidt aan welke brander overeenkomt met deze bedieningsknop. Nadat u de gastoevoer of gasfles geopend heeft, gaat u als volgt te werk om de branders aan te steken:

• Manuele ontsteking

Om een brander aan te steken, drukt u op de overeenkomstige bedieningsknop en draait u hem in tegenwijzerzin tot hij zijn maximumstand bereikt heeft (symbool grote vlam, fig. 1), waarna u de vlam van een lucifer dicht bij de brander houdt.

• Elektrische ontsteking

Om een brander aan te steken, drukt u op de overeenkomstige bedieningsknop en draait u hem in tegenwijzerzin tot deze zijn maximumstand bereikt heeft (symbool grote vlam, fig. 1); Druk dan op de knop voor de elektrische ontsteking en laat deze weer los.

• Automatische elektrische ontsteking

Om een brander aan te steken, drukt u op de overeenkomstige bedieningsknop en draait u hem in tegenwijzerzin tot deze zijn maximumstand bereikt heeft (symbool grote vlam, fig. 1) en laat hem daarna los.

• Ontsteken van branders uitgerust met vlambewaking

Wanneer de branders uitgerust zijn met een

vlambewaking, draait u de overeenkomstige bedieningsknop in tegenwijzerzin tot deze de maximumstand bereikt (symbool grote vlam, fig. 1) en stopt. Druk dan op de desbetreffende bedieningsknop en herhaal de hierboven vermelde instructies.

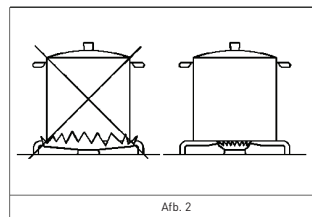
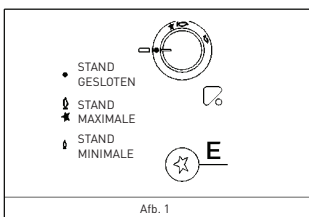
Wanneer de brander ontstoken is, houdt u de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt.

Instructies voor het gebruik van de branders

Houdt rekening met volgende instructies voor een optimale efficiëntie met een zo zuinig mogelijk gasverbruik:

- Gebruik kookgerei aangepast aan elke brander (zie schema hierna en fig. 2).
- Gebruik geen kookgerei dat voorbij het werkblad uitsteekt.
- Eens uw bereiding begint te koken, draait u het vuur lager door de bedieningsknop op de minimale stand te plaatsen (symbool kleine vlam, fig. 1).

Brander	Nominaal vermogen	Ø van het kookgerei in cm
sterkbrander	3.000	20 + 22
normaalbrander	1.750	16 + 18
sudderbrander	1.000	10 + 14





OPGELET

- Om een brander, uitgerust met een vlambewaking, te onsteken, moet de overeenkomstige bedieningsknop op de maximale stand staan (symbool grote vlam, fig. 1).
- Bij een elektriciteitspanne is het mogelijk lucifers te gebruiken om de branders te ontsteken.
- Laat het toestel nooit zonder toezicht wanneer de branders ontstoken zijn. Zorg ervoor dat kinderen zich niet in de nabijheid van het toestel bevinden. Let er vooral op dat de hendels van het kookgerei correct geplaatst zijn en houdt voedingsmiddelen die toevoeging van olie of vet nodig hebben in de gaten, want deze laatste kunnen makkelijk vuur vatten.
- Gebruik nooit een spuitbus in de buurt van het toestel wanneer dit in gebruik is.
- Indien de ingebouwde kookplaat voorzien is van een afdekplaat, reinig dan alle eventuele etensresten op de afdekplaat alvorens dit te openen. Indien het toestel uitgerust is met een glazen afdekplaat, kan deze uiteenbarsten wanneer de branders warm zijn. Schakel alle branders uit alvorens de afdekplaat te sluiten.
- Gebruik enkel kookgerei met platte bodem.

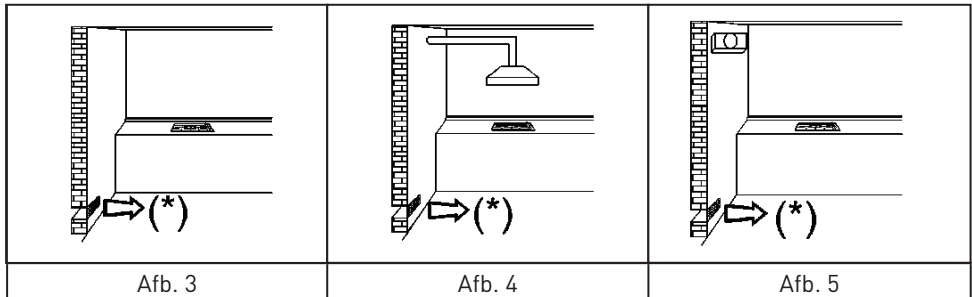


OPMERKING

Bij gebruik van een kooktoestel op gas komen er warmte, dampen en verbrandingsproducten vrij in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd. Zorg er dus voor dat deze ruimte correct geventileerd wordt door de natuurlijke ventilatie openingen vrij te laten (fig. 3) en door een ventilatie mechanisme te gebruiken (afzuigkap of elektrische ventilatie, fig. 4 en afb. 5).

Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting nodig zijn. Open hiervoor een raam of verhoog het vermogen van het eventuele mechanische ventilatiesysteem.

(*) Luchttoevoer : zie het hoofdstuk over de installatie (paragrafen 6 en 7)



Instellingen

Schakel steeds de elektrische voeding van het toestel uit alvorens eventuele instellingen te wijzigen. Alle dichtingen moeten door de techniker vervangen worden wanneer deze een regeling of wijziging uitvoert. Het is niet nodig de primaire lucht van onze branders bij te stellen.

Kranen

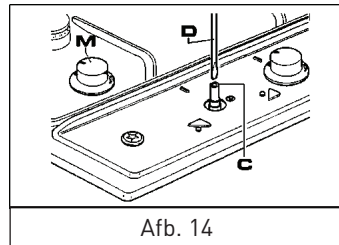
Bijstellen van de minimale stand van de branders

- Ontsteek de brander en zet de overeenkomstige bedieningsknop op de minimale stand (kleine vlam, fig. 1).
- Haal de bedieningsknop « M » van (fig. 14) de kraan, waar deze gewoon op vastgeduwd zit.
- Plaats een kleine schroevendraaier « D » in de opening « C » (fig. 14) en draai de schroef naar rechts of naar links tot de vlam

van de brander correct afgesteld is voor de minimumstand (kleine vlam).

Controleer of de vlam niet dooft wanneer u snel met de bedieningsknop van de maximumstand naar de minimumstand overschakelt.

Bovenvermelde afstelling geldt enkel voor branders die werken met G20 gas. Voor branders die werken op G30 of G31 gas, moet de schroef volledig vastgedraaid zijn.



Afb. 14

Omschakeling

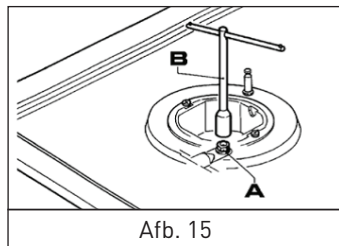
Vervangen van de spuitstukken

De branders kunnen aangepast worden aan verschillende soorten gas door spuitstukken te installeren die overeenstemmen met het gas in kwestie. Om dit te doen, dient u eerst het bovenste element van de branders te verwijderen (fig. 16) en daarna het spuitstuk « A » los te schroeven (fig. 15) om vervolgens met behulp van een sleutel « B » een spuitstuk te plaatsen dat aangepast is aan het type gas dat gebruikt wordt voor de brander.

Het is aangeraden het spuitstuk stevig vast te draaien.

afstelmechanisme vervangen. Er kan een zakje met de spuitstukken en etiketten in de kit zitten of het kan bekomen worden bij een goedgekeurde dienst na verkoop.

Gemakkelijkheidshalve vermeldt de tabel met de spuitstukken ook het debiet van de branders, de diameter van de spuitstukken en de werkdruk voor de verschillende soorten gas.



Afb. 15

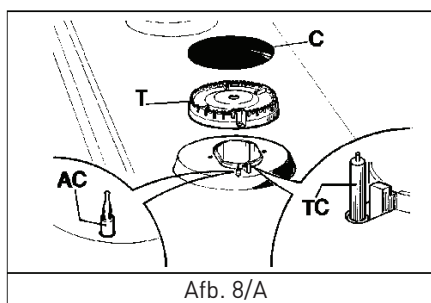
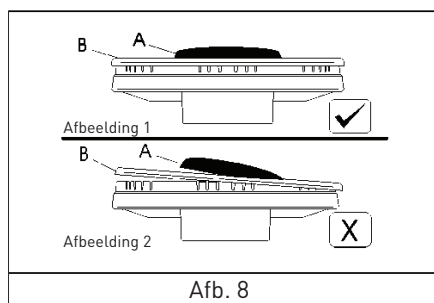
Na plaatsing van de spuitstukken moeten de branders ingesteld worden zoals uitgelegd in paragraaf 10. De techniker moet de dichtingen van het

Reiniging en onderhoud

Zorg er steeds voor dat het elektriciteitsnoer uitgetrokken en de gastoevoer uitgeschakeld zijn vooraleer het toestel te reinigen.

Voor de kookplaat

Reinig regelmatig de kookplaat, de pandragers in bandstaal, de branderdoppen in email « A », « B » en « C » en de kronen van de branders « T » (zie fig. 8 en 8/A) met een lauw sopje. Spoel daarna alle elementen en droog ze zorgvuldig af. Reinig de elementen nooit wanneer ze nog warm zijn. Gebruik nooit schuurmiddelen. Laat nooit resten azijn, koffie, melk, zout water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd in aanraking blijven met het email oppervlakte.



**OPGELET**

Zorg ervoor volgende instructies te volgen vooraleer de element terug te plaatsen:

- Ga na of de openingen van de kronen niet versperd worden door vreemde bestanddelen.
- Ga na of de branderdoppen in emaille « A », « B » en « C » (fig. 8 en 8/A) correct op de kronen geplaatst zijn. De branderdop moet stabiel zijn.
- De exacte positie van de pannendrager wordt bepaald door zijn afgeronde hoeken, die aan de achterkant van de kooktafel moeten geplaatst worden.
- Forceer de kraantjes niet wanneer zij moeilijk te openen of sluiten zijn. Neem contact op met de technische dienst om reparaties uit te voeren.
- Zorg er na gebruik voor de kookplaat te beschermen met producten die makkelijk in de handel verkrijgbaar zijn. Dit houdt de oppervlakte van de kookplaat rein en glimmend en vermijdt vorming van roest.
- Gebruik geen stoomreiniger om de oven te reinigen.

Trek steeds het elektrische snoer uit en sluit de gastoevoer af vooraleer over te gaan tot eventuele reparaties.

De onderdelen van de kookplaat vervangen

Om de onderdelen die zich binnen in de kookplaat bevinden te vervangen, haalt u de bedieningsknoppen en alle losse delen van de kooktafel af (onderzetters, branders en branderdoppen) evenals de vijzen « V » van de branders (zie fig. 16).

Nadat u de bovenvermelde handelingen uitgevoerd heeft, kan u de elektrische onderdelen en kranen vervangen.



OPMERKING

Vooraleer de kraan te vervangen van een kooktafel die niet uitgerust is met een vlambewaking, moeten eerst de microcontacten verwijderd worden.

Het is aangeraden de dichting « D » te vervangen zodra een kraan moet vervangen worden om een optimale afsluiting te garanderen.

Smeren van de kranen (fig. 17 en 18)

Indien een kraan moeilijk niet meer vlot beweegt, moet deze onmiddellijk gesmeerd worden, in overeenstemming met de volgende instructies:

- Haal de kraan van het toestel.
- Reinig de kegel en zijn behuizing met een in dissolvent gedrenkte doek.
- Smeer de kegel lichtjes in met het juiste soort smeer.

- Zet de kegel terug op zijn plaats, beweeg hem meerdere malen en neem hem er dan weer af. Haal het overtollige smeer weg en ga na of de gaskanalen niet versperd zijn.

- Plaats alle stukken terug, in omgekeerde volgorde van het demonteren.

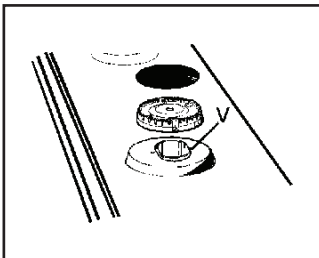
- Check de waterdichte sluiting van de kraan met een sopje.

Om het werk van de techniek te vergemakkelijken, geven de tabellen hieronder een overzicht van de soorten en secties voedingskabels en het nominaal vermogen van de elektrische onderdelen.

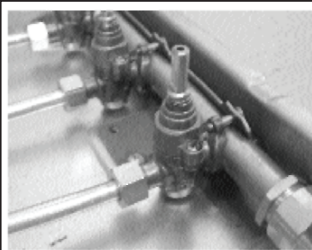
Verwijder de vijzen en de knoppen aangeduid met de letter « V » die de branders met de kookplaat verbinden. Nadat u de onderste vijzen verwijderd heeft, kan u de elektrische onderdelen vervangen.

Indien het toestel voorzien is van een automatische ontsteking en een automatisch afsluitsysteem, verwijder dan de microcontacten die zich ter hoogte van de kranen bevinden, vooraleer de gaskranen te verwijderen.

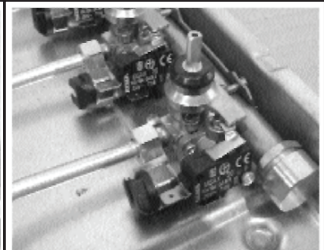
Wij raden aan de dichtingen te vervangen om een betere isolatie te bekomen bij het vervangen van de kranen.



Afb. 16



Afb. 17



Afb. 18

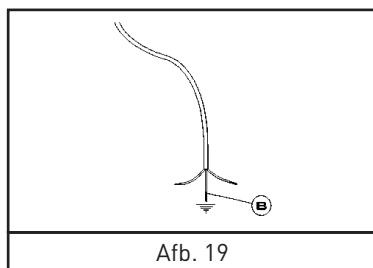
Kabelsoorten en kabelsecties

Soorten kookplaten	Kabelsoort	monofase voeding
Kookplaat	H05 VV - F	Sectie 3 x 0,75 mm ²



OPGELET

Indien de elektriciteitskabel moet vervangen worden, moet de installateur ervoor zorgen dat de aardleiding langer is dan de faseleidingen (fig. 19) en de aanbevelingen in paragraaf 9 opvolgen.



Afb. 19

Technische dienst en wisselstukken

Vooraleer de fabriek te verlaten is het toestel door deskundigen en gespecialiseerd personeel getest en afgesteld zodat het optimaal functioneert.

Enkel een deskundige vakman mag daarna overgaan tot eventuele reparaties of afstellingen die met zorg moeten uitgevoerd worden.

Mochten reparaties of afstellingen nodig blijken, moet u dus steeds contact opnemen met uw verdeler of met onze dichtstbijzijnde dienst na verkoop, en hen het soort defect en het model van uw toestel meedelen.

Gelieve eveneens te noteren dat originele wisselstukken enkel verkrijgbaar zijn bij onze diensten na verkoop en onze

goedgekeurde verdelers.

De bovenvermelde gegevens vindt u terug op het gegevensplaatje dat aangebracht is op de onderkant van het toestel en op het etiket op de verpakking.

Bovenvermelde informatie stelt de techniker in staat de juiste wisselstukken aan te schaffen en de interventie correct uit te voeren. We raden u aan onderstaande tabel in te vullen.

MERK:

MODEL:

SERIE :

Afdanken van uw oude toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

49 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

52 Beschreibung des Geräts
52 Technische Spezifikationen

C Verwendung des Geräts

55 Installation
59 Bedienung
61 Einstellungen
62 Umwandlungen

D Praktische Hinweise

63 Reinigung und Wartung
68 Technische Hilfe und Ersatzteile
68 Entsorgung Ihres Altgeräts

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Wir danken Ihnen, dass Sie eines unserer Produkte gekauft haben.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne und funktionelle Gerät, das aus hochwertigen Materialien hergestellt wird, Ihren Ansprüchen gerecht wird. Dieses Gerät ist sehr einfach im Gebrauch. Es ist jedoch äußerst wichtig, die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn Sie das Symbol für Ihr Land auf dem Gerät finden. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angegeben ist, lesen Sie bitte die technische Anleitung, welche die zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des Landes notwendigen Informationen enthält.

Die Veränderung des Geräts und seine Installationsart sind von entscheidender Bedeutung für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb in allen Ländern, auf die sich diese Anleitung bezieht.

Der Hersteller kann für keinerlei Sach- oder körperliche Schäden haftbar gemacht werden, die auf Fehler beim Aufstellen oder Gebrauch dieses Geräts zurückzuführen sind.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Unstimmigkeiten in der vorliegenden Betriebsanleitung haftbar gemacht werden, die durch Fehler beim Druck oder bei der Übertragung verursacht wurden. Die Schemas in den Abbildungen dienen rein informativen Zwecken. Des weiteren behält der Hersteller sich das Recht vor, an den Produkten sämtliche Änderungen vorzunehmen, die er als sinnvoll oder im Interesse des Benutzers erachtet, ohne die wesentlichen Funktions- und Sicherheitseigenschaften des Produkts zu gefährden.

Sicherheitsvorschriften



ACHTUNG

Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß.

- Vermeiden Sie die Berührung mit den Heizelementen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, falls Sie sie nicht durchgehend beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen unter der Bedingung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die möglichen Gefahren richtig verstehen.

- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Die vom Benutzer vorzunehmenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



ACHTUNG

Seien Sie aufmerksam, wenn Sie Öl oder Fett verwenden, um auf den Platten Lebensmittel zu kochen; jegliche Nachlässigkeit kann gefährlich sein und einen Brand auslösen.

- Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät aus und decken das Feuer mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

**ACHTUNG**

Brandgefahr:
Lagern Sie keine
Gegenstände auf
der Kochfläche.

Sollte die
Oberfläche des
Kochfeldes Sprünge
aufweisen, trennen
Sie das Gerät
vom Stromnetz,
um jegliches
Stromschlagrisiko
zu vermeiden.

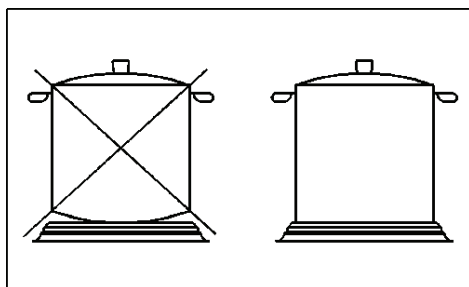


Abb. 7

- Keine Dampfreinigungsgeräte verwenden.
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten

Fernsteuerungssystem bestimmt.

**ACHTUNG**

Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelten, von ihm in der Gebrauchsanleitung als geeignet empfohlenen oder die in das Kochfeld integrierten Schutzvorrichtungen. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

- Die Isolierung der festen Leitungsnetze muss mit einer Isolierhülse geschützt werden, die Temperaturen von über 50°C standhält.
- Wenn der Apparat mit dem Stromnetz ohne Vermittlung mit einer Steckdose

verbunden ist, muss eine Unterbrechungseinrichtung in den festen Rohrleitungen entsprechend den nationalen Installationsvorschriften vorgesehen werden.

- Wenn das Gerät über eine Steckdose mit dem Stromnetz verbunden ist, muss diese stets zugänglich sein, oder es muss gemäß den nationalen Installationsvorschriften ein Schalter in die festen Leitungsnetze eingebaut werden.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Verwenden Sie bei der Installation des Geräts keine Klebstoffe, sofern diese nicht als zuverlässige Befestigungsmittel betrachtet werden.

- Beim versehentlichen Erlöschen der Brennerflammen schließen Sie den Bedienknebel des Brenners und versuchen Sie nicht, den Brenner innerhalb der nächsten Minute erneut

zu zünden.

- Kein Kochgeschirr verwenden, das über die Arbeitsfläche hinausragt.

- Keine Schutzvorrichtungen und Zubehör für die Heizplatten verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden bzw. ungeeignet sind.

- Beim Gebrauch eines Gaskochgeräts werden in dem Raum, in dem es installiert ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsrückstände freigesetzt.

- Beim Gebrauch eines Gaskochgeräts werden in dem Raum, in dem es installiert ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsrückstände freigesetzt.

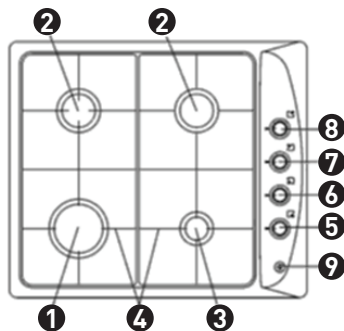


ACHTUNG

Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht zu anderen Zwecken verwendet werden, zum Beispiel zum Heizen des Raumes.

Beschreibung des Geräts

SD6EG/SD6XG



- ① Schneller Gasbrenner 3 000 W
- ② Halbschneller Gasbrenner 1 750 W
- ③ Hilfs-Gasbrenner 1 000 W
- ④ Topfträger aus emailliertem Stahl/
Gusseisen 2 Brenner
- ⑤ Schalter Brenner Nr. 3
- ⑥ Schalter Brenner Nr. 1
- ⑦ Schalter Brenner Nr. 2 (links)
- ⑧ Schalter Brenner Nr. 2 (rechts)
- ⑨ Elektrischer Zündknopf



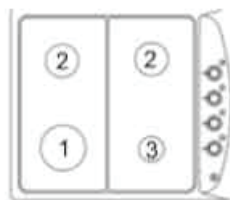
ACHTUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Hausgebrauch durch eine natürliche Person bestimmt.

Technische Spezifikationen

4 BRENNER

BUTANGAS	30 mbar
PROPANGAS	37 mbar
ERDGAS	20 mbar
Ges. Nenn-Gasdurchfluss	7,5 kW
Ges. Nenndurchfluss LPG	545 g/h
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50/60 Hz



Anordnung der Brenner
auf dem Kochfeld

Produktdatenblatt gemäß den Maßnahmen erstellt, die von der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission empfohlen werden.

DE				Kat:	
				II 2E+3+	
Erdgas: G20 20 mbar	Nennleistung (W)		Durchmesser der Einspritzdüse (mm)	Verbrauch	Energieeffizienz
	Höchstens	Mindestens		l/h	%
Schnellbrenner	3.000	750	117 Y	286	54,2
Halbschnell	1.750	600	98 Z	167	55,5
Hilfsbrenner	1.000	400	72 X	95	
Wok	3.600	1.400	132 K	343	55,1
Erdgas: G25 25 mbar	Nennleistung (W)		Durchmesser der Einspritzdüse (mm)	Verbrauch	Energieeffizienz
	Höchstens	Mindestens		l/h	%
Schnellbrenner	3.000	750	117 Y	332	54,2
Halbschnell	1.750	600	98 Z	194	55,5
Hilfsbrenner	1.000	400	72 X	111	
Wok	3.600	1.400	132 K	399	55,1
LPG: G30 28-30 mbar	Nennleistung (W)		Durchmesser der Einspritzdüse (mm)	Verbrauch	Energieeffizienz
	Höchstens	Mindestens		g/h	%
Schnellbrenner	3.000	750	85	218	54,2
Halbschnell	1.750	600	68	127	55,5
Hilfsbrenner	1.000	400	51	73	
Wok	3.300	1.400	90	240	55,1
LPG: G31 37 mbar	Nennleistung (W)		Durchmesser der Einspritzdüse (mm)	Verbrauch	Energieeffizienz
	Höchstens	Mindestens		g/h	%
Schnellbrenner	3.000	750	85	214	54,2
Halbschnell	1.750	600	68	125	55,5
Hilfsbrenner	1.000	400	51	71	
Wok	3.300	1.400	90	236	55,1

Um eine optimale Leistung bei minimalem Gasverbrauch zu erreichen, befolgen Sie bitte die nachfolgenden :

- Verwenden Sie Töpfe, deren Größe für den jeweiligen Brenner geeignet ist.
- Um die Heizleistung zu verringern, drehen Sie den Bedienknebel auf die Minimalposition.
- Legen Sie immer Deckel auf Ihre Töpfe.

Informationen für Gaskochfelder

Modellkennung	Symbol	Wert
Kochfeldtyp - Gaskochfelder		
Anzahl der Gasbrenner		4
Energieeffizienzklasse pro Gasbrenner	EE Gasbrenner	55,1
Energieeffizienzklasse des Gaskochfeldes	EE Gaskochfeld	55,1

Installation

Technische Angaben für den Installateur

Nur ein qualifizierter Techniker ist berechtigt, die Installation, die Kontrolleinstellungen und die Instandhaltung des Geräts vorzunehmen.

Eine nicht sachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen und Haustieren und zu Sachschäden führen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch eine solche unsachgemäße Installation verursacht wurden.

Während der gesamten Lebensdauer des Systems sind nur der Hersteller oder von diesem zugelassene Vertragshändler berechtigt, die automatischen Sicherheits- oder Einstellungsrichtungen des Geräts zu verändern.

Das Kochfeld installieren

Entnehmen Sie das Gerät aus der äußeren Verpackung und ziehen Sie die inneren Schutzelemente von den beweglichen Teilen des Geräts ab und überprüfen es dann auf Beschädigungen. Falls Sie Zweifel haben, benutzen Sie das Gerät nicht und wenden sich an einen qualifizierten Fachmann.

Die Verpackungsbestandteile (Kartons, Beutel, Styroporteile, Nägel usw.) müssen außerhalb der Reichweiten von Kindern gehalten werden, da sie ihnen gefährlich werden könnten.

Die Abmessungen der Öffnung, die oben in dem Möbel ausgeschnitten wird, in dem das Kochfeld eingelassen wird, sind in Abb. 9 angegeben. Halten Sie die Abmessungen genau ein, die für die Öffnung angegeben werden, in die das Gerät eingelassen wird (auf Abb. 10 Bezug nehmen).

Bei diesem Kochfeld handelt es sich um ein Gerät der Klasse 3. Folglich unterliegt es sämtlichen für diese Geräte geltenden Bestimmungen.

Befestigung des Kochfelds

Die Kochplatte ist mit einer speziellen Dichtung ausgestattet, die Flüssigkeiten daran hindert in das Möbel auszulaufen, in dem sie eingebaut wurde. Halten Sie die folgenden Anweisungen gewissenhaft ein, um diese Dichtung korrekt anzubringen:

- Ziehen Sie die Dichtungen von ihrem Untergrund ab; überprüfen, ob die transparente Schutzfolie noch an der Dichtung selbst haftet.
- Das Kochfeld umdrehen und die Dichtung „E“ (Abb. 11) richtig so unter der Umrandung des Kochfelds anbringen, dass die Außenkante der Dichtung genau mit dem äußeren Rand des Kochfelds übereinstimmt. Die Enden der Streifen müssen sich berühren, dürfen jedoch nicht übereinander liegen.
- Befestigen Sie die Dichtung gründlich und einheitlich, indem Sie sie mit den Fingern festdrücken, damit sie haftet. Ziehen Sie die Schutzfolie von der Dichtung ab und setzen das Kochfeld in die dazu vorgesehene Aussparung im Möbel ein.
- Der Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt und den eventuellen Wänden rechts oder links, die höher sind als die Arbeitsplatte, ist in der Tabelle und auf der Zeichnung angegeben.
- Um jeglichen unfreiwilligen Kontakt mit dem beim Gebrauch extrem heißen unteren Teil des Kochfelds zu verhindern, ist es erforderlich eine mit Schrauben befestigte Holzplatte anzubringen, die mindestens 50 mm vom oberen Teil entfernt sein muss. 9)

Befestigung des Kochfelds

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 (mindestens)

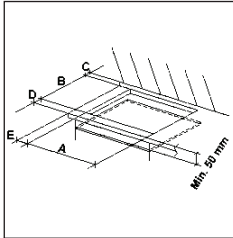


Abb. 9

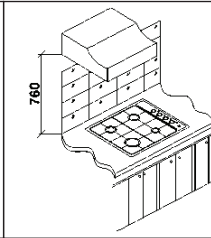


Abb. 10

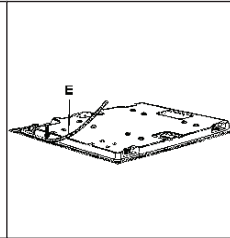


Abb. 11

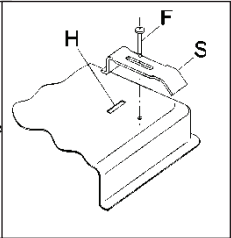


Abb. 12

**HINWEIS**

Hinweis für den Installateur: Die Seitenwände dürfen nicht höher sein als das Kochfeld. Andererseits müssen die umliegenden und direkt an das Gerät anschließenden Oberflächen Temperaturen über 65 K standhalten. Der Kleber, mit dem die Kunststoffbeschichtung auf das Möbel geklebt wurde, muss einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten; sonst besteht die Gefahr, dass die Kunststoffbeschichtung sich ablöst.

Das Gerät muss den geltenden Bestimmungen gemäß montiert werden. Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Folglich muss es den obengenannten Installationsnormen entsprechend montiert und angeschlossen werden. Den folgenden Bestimmungen hinsichtlich der Be- und Entlüftung gebührt besondere Aufmerksamkeit.

Belüftung des Raumes

Es ist äußerst wichtig, dass der Raum, in dem das Gerät montiert wird, ständig belüftet wird, um den einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Die nötige Luftmenge entspricht der Menge, die für die normale Verbrennung von Gas und zur Belüftung des Raumes erforderlich ist, dessen Volumen nicht unter 20 m³ betragen darf. Der natürliche Luftaustausch muss über dauerhafte Öffnungen erfolgen, die in den Mauern des betreffenden Raumes ausgespart wurden. Diese Öffnungen müssen Rauch nach außen ableiten und ihr Querschnitt muss mindestens 100 cm² betragen (auf Abb. 3 Bezug nehmen). Diese Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass sie unter keinen Umständen verstopft werden können. Eine indirekte Belüftung mit Luft aus einem nebenan liegenden Raum ist ebenfalls gestattet, jedoch unter strikter Einhaltung der geltenden Bestimmungen.

Standort und Belüftung

Eine Abzugshaube muss immer ermöglichen, die von Gaskochgeräten erzeugten Verbrennungsprodukte anzuführen. Diese Abzugshaube muss an ein Rohr oder einen Schornstein angeschlossen sein oder direkt ins Freie führen. Sollte es nicht möglich sein eine Abzugshaube anzubringen, montieren

Sie einen elektrischen Ventilator an einem Fenster oder einer Außenwand (auf Abb. 4 Bezug nehmen). Er muss gleichzeitig mit dem Gerät eingeschaltet werden (auf Abb. 5 Bezug nehmen) und zwar unter strikter Einhaltung der Anforderungen der geltenden Bestimmungen.

Gasanschluss

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die auf dem Typenschild unter dem Kochfeld angegebenen Werte mit den Bedingungen der örtlichen Gas- und Stromversorgung vereinbar sind.

Ein auf dem Gerät angebrachtes Etikett gibt die Einstellungs-Bedingungen an: Gasart und Betriebsdruck. Der Gasanschluss muss den geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.

Wenn die Gasversorgung über ein Leitungsnetz erfolgt, muss das Gerät an das Gasversorgungsnetzwerk angeschlossen werden:

- über ein steifes Stahlrohr. Dieses Rohr muss über Gewindeanschlüsse verfügen, die den geltenden Normen entsprechen.
- über ein Kupferrohr. Dieses Rohr muss über Anschlüsse mit mechanischen Dichtungen verfügen.
- über einen flexiblen Edelstahlschlauch mit durchgehender Wandung. Die Länge dieses Schlauchs darf maximal 2 Meter betragen und die Dichtungen müssen den geltenden Normen entsprechen.

Wenn die Gaszufuhr über eine Flasche erfolgt, muss ein den geltenden Vorschriften entsprechender Druckregler verwendet und das Gerät muss folgendermaßen angeschlossen werden:

- über ein Kupferrohr. Dieses Rohr muss über Anschlüsse mit mechanischen Dichtungen verfügen.
- über einen flexiblen Edelstahlschlauch mit durchgehender Wandung. Die Länge dieses Schlauchs darf maximal 2 Meter

betragen und die Dichtungen müssen den geltenden Normen entsprechen. Mit dem flexiblen Schlauch empfiehlt es sich einen Spezialadapter zu verwenden. Diesen Adapter finden Sie einfach im Handel; er erleichtert den Anschluss des Schlauchs an den Druckregler, der an der Flasche montiert wurde.

- über einen flexiblen Gummischlauch, der den geltenden Normen entspricht. Der Durchmesser dieses flexiblen Schlauchs muss 8 mm betragen und seine Länge muss zwischen mindestens 400 mm und höchstens 1,50 m liegen. Dieser Schlauch muss den geltenden Normen entsprechend mithilfe einer Sicherheitschelle am Schlauchanschluss befestigt werden.



ACHTUNG

Der Gaszuleitungsanschluss des Geräts ist vom Typ 1/2" Gas mit zylindrischem Außengewinde gemäß der Norm ISO 228-1. Vergewissern Sie sich, dass das Edelstahlrohr und der Gummischlauch nicht mit den beweglichen Teilen des Möbels (zum Beispiel Schubladen) in Berührung kommen, wenn sie verlegt sind. Außerdem dürfen diese Rohre und Schläuche keine Fächer durchqueren, die zur Aufbewahrung benutzt werden.

Wenn Sie einen Gummischlauch verwenden, beachten Sie die folgenden Anweisungen:

- Der Schlauch darf nirgends mit Teilen in Berührung kommen, deren Temperatur 65 K übersteigt.
- Der Schlauch darf nicht gespannt, verdreht, verdrückt oder zu stark geknickt sein.
- Er darf nicht mit Ecken oder scharfen Kanten in Berührung kommen.

- Der Schlauch muss auf seiner gesamten Länge leicht zu inspizieren sein, um seinen Verschleisszustand zu kontrollieren.
- Der Schlauch muss vor dem auf dem Schlauch angegebenen Datum ausgetauscht werden.

Elektro-Anschluss

Der Stromanschluss des Geräts muss den geltenden Normen und Vorschriften entsprechend erfolgen.

Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie ob:

- Die elektrische Kapazität des Stromnetzes und der Steckdosen mit der maximalen Leistung des Geräts vereinbar sind (auf das Typenschild unter dem Kochfeld Bezug nehmen).
- Die Steckdose oder die Installation den geltenden Normen und Vorschriften entsprechend geerdet sind. Im Falle der Nichteinhaltung dieser Anforderungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn das Gerät über eine Steckdose an das Stromnetz angeschlossen wird:

- Befestigen Sie einen Standard-Stecker am Kabe, der für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet ist.
- Schließen Sie die Drähte entsprechend dem Schema der Abbildung 13 an, wobei Sie darauf achten müssen, die folgenden Entsprechungen zu beachten:
 - Buchstabe L (Phase) = brauner Draht;
 - Buchstabe N (Neutralleiter) = blauer Draht;
 - Erdungssymbol = grün/gelber Draht.
- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass es nirgends eine Temperatur über 75 K erreichen kann.
- Verwenden Sie niemals Spannungsteiler, Adapter oder Shunts, da sie zu einem Wackelkontakt führen können, was eine gefährliche Überhitzung verursachen könnte.

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird:

- Schalten Sie einen allpoligen Lastschuttschalter zwischen das Gerät und das Stromnetz. Dieser Lastschuttschalter muss der Gerätelast entsprechend ausgelegt sein und seine Kontakte müssen untereinander mindestens 3 mm Abstand haben.
- Der Erdungsdraht darf von dem Lastschuttschalter nicht unterbrochen werden.
- Ansonsten kann der Stromanschluss ebenfalls durch einen hochempfindlichen Fehlerstromschuttschalter geschützt werden.

Wir empfehlen dirngend, den grün/gelben Erdungsdraht an ein wirksames Erdungssystem anzuschließen.



ACHTUNG

Der Installateur muss daran denken, dass das Mischgerät vom Typ Y ist, d.h. dass die rückseitige Wand und die umliegenden und an das Gerät anschließenden Oberflächen einer Temperatur über 65 K standhalten müssen.

Alle unsere Geräte werden den europäischen Normen EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6, sowie den entsprechenden Zusatzartikeln gemäß konzipiert und hergestellt.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EWG-Bestimmungen und -Richtlinien:

- 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
- 2014/35/EU bezüglich der Sicherheit von Elektrogeräten.

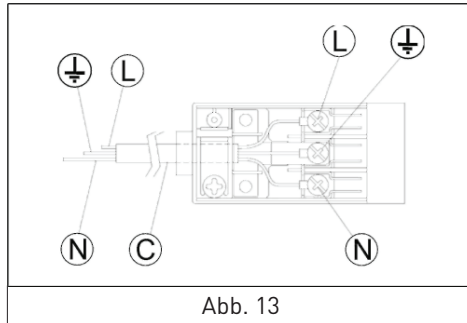


Abb. 13

Bedienung

Brenner

Über jedem Schalter auf der Bedienleiste ist ein Schema aufgedruckt. Dieses Schema zeigt den Brenner, zu dem der betreffende Schalter gehört. Nachdem Sie die Gasversorgung oder den Hahn an der Gasflasche geöffnet haben, gehen Sie folgendermaßen vor, um die Brenner einzuschalten:

• Manuelle Zündung

Um einen Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Schalter und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er auf der Maximalstellung steht (Symbol große Flamme, Abb. 1) und halten dann eine Streichholzflamme an den Brenner

• Elektrische Zündung

Um einen Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Schalter und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er auf der Maximalstellung steht (Symbol große Flamme, Abb. 1); drücken Sie den elektrischen Zündknopf und lassen ihn wieder los.

• Automatische elektronische Zündung

Um einen Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Schalter und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er auf der Maximalstellung steht (Symbol große Flamme, Abb. 1) und lassen ihn wieder los.

• Zündung von Brennern, die mit einer Flammensicherheitsvorrichtung versehen sind

Wenn die Brenner über eine Flammensicherheitsvorrichtung verfügen, drehen Sie den Schalter des entsprechenden Brenners gegen den Uhrzeigersinn, bis er die Maximalstellung erreicht (Symbol große Flamme, Abb. 1) und anhält. Drücken Sie dann den betreffenden Schalter und wiederholen die zuvor beschriebenen Anweisungen.

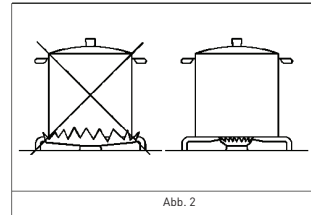
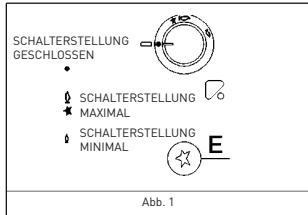
Nachdem der Brenner gezündet wurde, halten Sie den Schalter ca. 10 Sekunden gedrückt.

Bedienungshinweise für die Brenner

Denken Sie an die folgenden Angaben, um eine optimale Wirksamkeit zu gewährleisten und zugleich möglichst wenig Gas zu verbrauchen:

- Verwenden Sie für jeden Brenner die passenden Gefäße (auf die nachfolgende Tabelle und die Abb. 2 Bezug nehmen).
- Kein Kochgeschirr verwenden, das über die Arbeitsfläche hinausragt.
- Wenn das Gericht kocht, das Feuer klein stellen, indem Sie den Schalter auf die Minimalstellung drehen (Symbol kleine Flamme, Abb. 1).

Brenner	Nennleistung	Ø des Gefäßes in cm
Schnellbrenner	3.000	20 + 22
Halbschnell	1.750	16 + 18
Hilfsbrenner	1.000	10 + 14



ACHTUNG

- Um einen Brenner zu zünden, der über eine Flammensicherheitsvorrichtung verfügt, muss der entsprechende Schalter zwingend auf Maximalstellung stehen (Symbol große Flamme, Abb. 1).
- Bei Stromausfall besteht die Möglichkeit, die Brenner mit Streichhölzern anzuzünden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn die Brenner eingeschaltet sind. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten. Achten Sie insbesondere darauf, dass die Topfgriffe richtig ausgerichtet sind und überwachen Sie die Lebensmittel, bei denen Öl oder Fett erforderlich ist, da diese leicht Feuer fangen können.
- Verwenden Sie niemals Spraydosen in der Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- Falls das Einbau-Kochfeld über eine Abdeckung verfügt, alle übergelaufenen Reste reinigen, die sich eventuell auf dem Deckel befinden, bevor Sie diesen öffnen. Falls das Gerät über einen Glasdeckel verfügt, kann dieser springen, wenn die Kochplatten heizen. Schalten Sie immer alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Benutzen Sie ausschließlich Gefäße mit einem ebenen Boden.

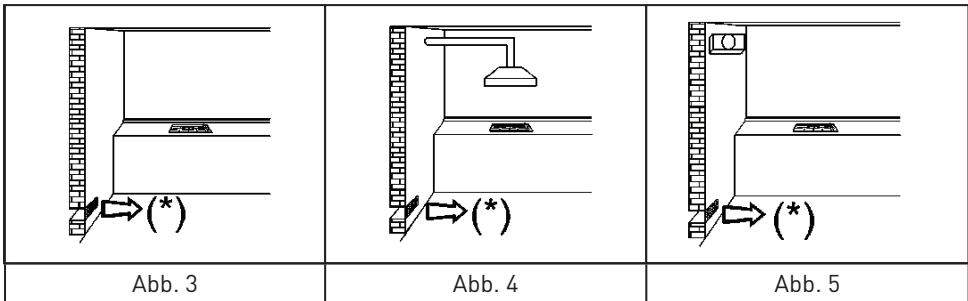


HINWEIS

Beim Gebrauch eines Gaskochgeräts werden in dem Raum, in dem es installiert ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsrückstände freigesetzt. Deshalb sollten Sie darauf achten, dass dieser Raum immer gut belüftet wird, indem Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen freilassen (Abb. 3) und eine mechanische Lüftungseinrichtung verwenden (Dunstabzugshaube oder elektrischer Ventilator, Abb. 4 und Abb. 5).

Die intensive und langandauernde Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen. Öffnen Sie dazu ein Fenster oder steigern Sie die Leistung des eventuell vorhandenen mechanischen Lüftungssystems.

(*) Lufteinlass: Nehmen Sie Bezug auf das Kapitel Installation (Absätze 6 und 7)



Einstellungen

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Einstellungen vornehmen. Nach einem Justierungs- oder Einstellungsprozess müssen alle Dichtungen von einem Techniker ausgetauscht werden. Bei unseren Brennern ist es nicht nötig, die primäre Luft einzustellen.

Hähne

Einstellung der Sparflamme der Brenner (Minimalstellung)

- Zünden Sie den Brenner und drehen den entsprechenden Schalter auf die Minimalstellung (kleine Flamme, Abb. 1).
- Ziehen Sie den Schalter „M“ (Abb. 14) vom Hahn ab, er ist einfach auf die Stange aufgesteckt.

- Stecken Sie einen kleinen Schraubenzieher „D“ in das Loch „C“ (Abb. 14) und drehen die Schraube nach rechts oder links, bis die Brennerflamme richtig für die Minimalstellung (kleine Flamme) eingestellt ist.

Überprüfen Sie, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie schnell von der Maximalstellung zur Minimalstellung übergehen.

Die obenstehende Einstellung gilt nur für Brenner, die mit G20 betrieben werden. Bei mit G30 oder G31 betriebenen Brennern muss die Schraube ganz festgezogen sein.

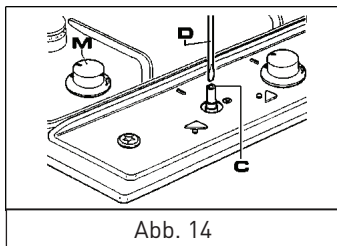


Abb. 14

Umwandlungen

Die Einspritzdüsen auswechseln

Es besteht die Möglichkeit, die Brenner an unterschiedliche Gasarten anzupassen, indem man die für die betreffende Gasart geeigneten Einspritzdüsen montiert. Dazu entfernen Sie zuerst den oberen Teil des Brenners (Abb. 16) und schrauben dann die Einspritzdüse „A“ (Abb. 15) heraus und setzen mithilfe des Schlüssels „B“ eine Düse ein, die der für den Brenner verwendeten Gasart entspricht.

Wir empfehlen, die Düse fest anzuziehen.

Nach dem Auswechseln der Düsen müssen die Brenner wie unter Absatz 10 beschrieben eingestellt werden. Der Techniker muss die Dichtungen der Einstellungs- oder Voreinstellungseinrichtungen ersetzen. Der Beutel mit den Düsen und den Etiketten kann im Set inbegriffen oder bei einem

zugelassenen Kundendienstzentrum erhältlich sein.

Aus Gründen der Vereinfachung gibt die Düsentabelle ebenfalls den Wärmefreisetzungs Wert der Brenner, den Durchmesser der Düsen und den Betriebsdruck für die verschiedenen Gasarten an.

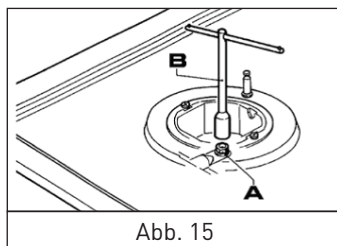


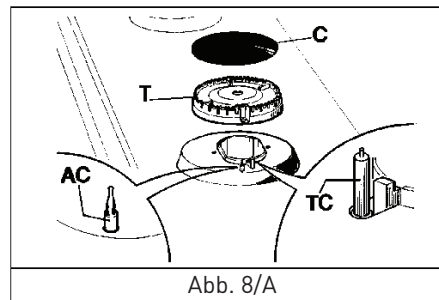
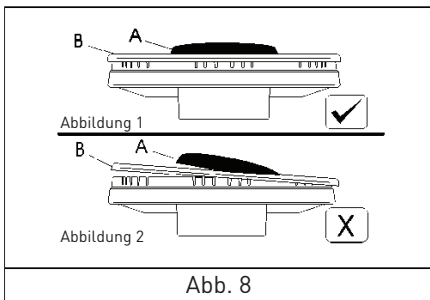
Abb. 15

Reinigung und Wartung

Achten Sie vor der Reinigung immer darauf, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt und die Gaszufuhr abgestellt ist.

Für das Kochfeld

Reinigen Sie das Kochfeld, die Topfträger aus emailliertem Stahl, die Brennerdeckel aus emailliertem Stahl „A“, „B“ und „C“ sowie die Brennerkronen „T“ (auf Abb. 8 und 8/A Bezug nehmen) regelmäßig mit lauwarmem Seifenwasser. Anschließend alle Teile abspülen und sorgfältig abtrocknen. Reinigen Sie diese Teile niemals, solange sie noch heiß sind. Niemals scheuernde Produkte verwenden. Lassen Sie keine Essig-, Kaffee-, Milch-, Salzwasser-, Zitronen- oder Tomatensaftreste längere Zeit in Berührung mit den Emailleflächen.



**ACHTUNG**

Achten Sie darauf, die folgenden Anweisungen zu beachten, bevor Sie die Teile wieder anbringen:

- Überprüfen Sie, ob die Öffnungen der Kronen nicht durch Fremdkörper verstopft sind.
- Überprüfen Sie, ob die emaillierten Brennerdeckel „A“, „B“ und „C“ (Abb. 8 und 8/A) richtig auf den Kronen sitzen. Der Brennerdeckel darf nicht wackeln.
- Die genaue Position des Topfträgers wird durch die abgerundeten Ecken bestimmt, die zu den Seitenkanten des Kochfelds zeigen müssen.
- Versuchen Sie nicht, die Hähne mit Gewalt zu öffnen oder zu schließen. Wenden Sie sich zur Durchführung von Reparaturen an den technischen Hilfsdienst.
- Achten Sie nach dem Gebrauch darauf, das Kochfeld mit Spezialprodukten zu schützen, die im Handel erhältlich sind. So bleibt die Oberfläche des Kochfelds glänzend sauber und es kann sich ebenfalls kein Rost bilden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um das Gerät zu reinigen.

Bevor Sie eventuelle Reparaturen vornehmen, müssen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung trennen und die Gaszufuhr unterbrechen.

Teile des Kochfelds austauschen

Um Teile auszutauschen, die sich innen im Kochfeld befinden, entfernen Sie die Schalter, alle abnehmbaren Teile des Kochfelds (Topfträger, Brenner und Brennerdeckel) und die Schrauben „V“ des Brenners (auf Abb. 16 Bezug nehmen).

Nach den obenstehenden Vorgängen können Sie die Elektroelemente und die Hähne austauschen.



HINWEIS

Demontieren Sie die Mikrokontakte der Hähne, bevor Sie die Hähne eines Kochfelds austauschen, das nicht mit einer Flammensicherheitseinrichtung versehen ist.

Es empfiehlt sich die Dichtung „D“ auszutauschen, sobald ein Hahn gewechselt werden muss, um eine optimale Abdichtung zu gewährleisten.

Die Hähne fetten (Abb. 17 und 18)

Falls ein Hahn sich zu schwer bewegen lässt, muss er umgehend gemäß der folgenden Anweisungen gefettet werden:

- Entfernen Sie den Hahn.
- Reinigen Sie den Konus und dessen Halterung mit einem in Lösemittel getränkten Tuch.
- Schmieren Sie den Konus leicht mit einem geeigneten Fett.

- Setzen Sie den Konus wieder ein, bewegen ihn mehrmals und nehmen ihn wieder heraus. Entfernen Sie überschüssiges Fett und überprüfen Sie, ob die Gasleitungen nicht verstopft sind.
- Montieren Sie alle Teile wieder in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage.
- Überprüfen Sie mithilfe einer schäumenden Flüssigkeit, ob der Hahn dicht schließt.

Um dem Techniker die Arbeit zu erleichtern fassen die untenstehenden Tabellen die Stromkabelarten und -Querschnitte und die Nennleistung der Elektroelemente zusammen.

Entfernen Sie die Schrauben und Knöpfe in Verbindung mit dem Buchstaben „V“, über die die Brenner mit dem Kochfeld verbunden sind. Nachdem Sie die unteren Schrauben entfernt haben, können Sie die Elektrokomponenten austauschen.

Falls das Produkt über eine elektronische Zündung und eine automatische Verriegelung verfügt, müssen Sie die Mikrokontakte an den Hähnen entfernen, bevor Sie die Gashähne ausbauen.

Wir empfehlen, beim Wechseln der Hähne die Dichtungen zu ersetzen, um eine verbesserte Isolierung zu gewährleisten.

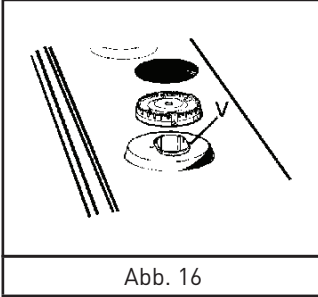


Abb. 16

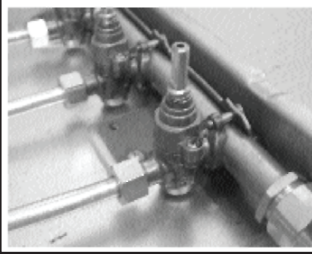


Abb. 17

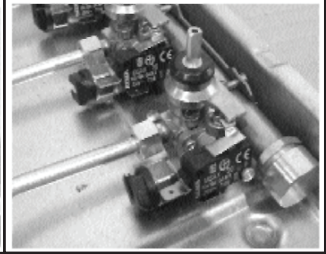


Abb. 18

Kabelarten und -Querschnitte

Art des Kochfelds	Kabelart	Einphasige Stromversorgung
Gaskochfeld	H05 VV - F	Querschnitt 3 x 0,75 mm ²



ACHTUNG

Wenn das Stromversorgungskabel ausgetauscht werden muss, sollte der Installateur darauf achten, dass der Erdungsdraht länger ist als die Phasenleiter (Abb. 19) und die Empfehlungen in Absatz 9 beachten.

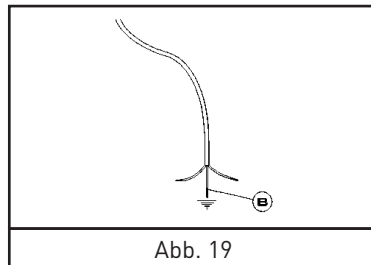


Abb. 19

Technische Hilfe und Ersatzteile

Bevor das Gerät das Werk verlassen hat, wurde es von Experten und Fachleuten getestet und eingestellt um optimale Leistungen zu gewährleisten.

Nur qualifiziertes Personal ist berechtigt, mit größter Sorgfalt Reparaturen oder Einstellungen vorzunehmen, die eventuell später erforderlich werden.

Folglich müssen Sie sich immer an Ihren Händler oder unser nächstliegendes Kundendienstzentrum wenden, falls Reparaturen oder Einstellungen nötig sind und die Art der Störung und das Modell des Geräts in Ihrem Besitz angeben.

Beachten Sie, dass die Original-Ersatzteile nur bei unseren zugelassenen

Kundendienstzentren und Verkaufsstellen erhältlich sind.

Die untenstehenden Daten befinden sich auf dem Typenschild im unteren Teil des Geräts und auf dem Etikett auf der Verpackung.

Mit den obenstehenden Information kann der Techniker die passenden Ersatzteile besorgen und den erforderlichen Eingriff vornehmen. Wir empfehlen Ihnen, die untenstehende Tabelle auszufüllen.

MARKE:

MODELL:

SERIE:

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN




Dieses Gerät trägt das Symbol DEEE - Elektroschrott (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Umweltschutz bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit

dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall- Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.

¡Gracias!

Gracias por elegir este producto HIGHONE. Elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE son sinónimo de utilización fácil, rendimientos fiables y calidad impecable. Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es



A	Antes de utilizar el aparato	73	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	76	Descripción del aparato
		76	Características técnicas
C	Utilización del aparato	79	Instalación
		83	Utilización
		85	Ajustes
		85	Conversiones
D	Información práctica	86	Limpieza y mantenimiento
		91	Asistencia técnica y piezas de recambio
		91	Cómo desechar su antiguo aparato

Estimado/a cliente:

Le agradecemos que haya comprado uno de nuestros productos.

Estamos convencidos de que este aparato, nuevo, moderno y funcional, creado con materiales de alta calidad, le dejará satisfecho. Este aparato es muy fácil de usar. Sin embargo, es importante que lea atentamente las instrucciones incluidas en este manual para obtener resultados óptimos.

Estas instrucciones son válidas exclusivamente si el símbolo de su país figura en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte el manual técnico que contiene las instrucciones necesarias relativas a la adaptación del aparato a las condiciones de utilización del país.

La modificación del aparato y su modo de instalación son esenciales para un funcionamiento correcto y seguro en todos los países mencionados en este manual.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño material o corporal provocado por una mala instalación o utilización de este aparato.

El fabricante no se hará responsable de las eventuales inexactitudes contenidas en el presente manual debidas a errores de impresión o de transcripción. Los esquemas de las figuras se incluyen a título exclusivamente indicativo. Además, el fabricante se reserva el derecho de aportar a los productos todas las modificaciones que considere necesarias o útiles y de interés para el usuario, sin comprometer las características básicas de funcionamiento y seguridad de los productos.

Instrucciones de seguridad



ATENCIÓN

el aparato y sus partes accesibles están calientes cuando está en funcionamiento.

- No toque los elementos calefactores.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato si no puede tenerlos bajo vigilancia constante.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, ni por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.

- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- Los niños sin vigilancia no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario.



ATENCIÓN

Tenga cuidado cuando utilice aceite o materias grasas para cocinar los alimentos sobre los fuegos; cualquier negligencia puede ser muy peligrosa y podría provocar un incendio.

- No intente NUNCA sofocar un incendio con agua; desenchufe siempre el aparato y luego cubra el fuego con una tapa o una manta ignífuga.



ATENCIÓN

Riesgo de incendio: no almacene elementos en la superficie de cocción.

Si la superficie de la placa está fisurada, desenchufe el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



ATENCIÓN

ADVERTENCIA: Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa vitrocerámica diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de utilización como adaptados o los dispositivos de protección de la placa de cocción integrados al aparato. El uso de dispositivos de protección no apropiados puede generar accidentes.

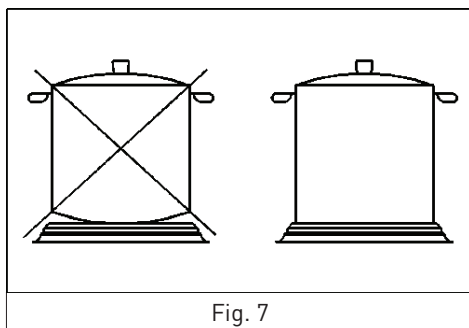


Fig. 7

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- El aparato no puede ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- El aislamiento de la instalación fija se debe proteger mediante un manguito aislante que pueda soportar temperaturas superiores a 50 °C.

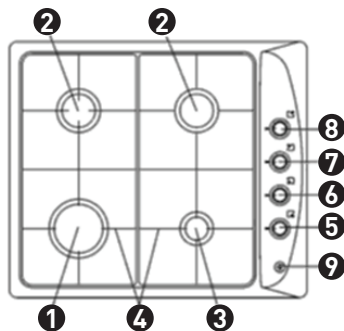
- Si el aparato está conectado a la red eléctrica sin la intermediación de un enchufe, se debe prever un medio de desconexión en el cableado fijo, en conformidad con las normas nacionales de instalación.
- Si el aparato está conectado a la red eléctrica mediante un enchufe de toma de corriente, este enchufe debe permanecer accesible; en caso contrario, se deberá incorporar un interruptor a la instalación fija conforme a las reglas nacionales de instalaciones.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio postventa para evitar cualquier peligro.
- No utilice adhesivos durante la instalación del aparato ya que no se consideran medios de fijación fiables.
- En caso tener que realizar la extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos un minuto.
- No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la encimera.
- No utilice protecciones u accesorios no recomendados por el fabricante, o no adaptados, en las placas calefactoras.
- El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en el local en el que se instala.
- El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en el local en el que se instala.

**ATENCIÓN**

Este aparato está reservado exclusivamente para la cocción. No debe utilizarse con otros fines, por ejemplo, la calefacción de la habitación o local.

Descripción del aparato

SD6EG/SD6XG



- 1 Quemador de gas rápido 3000 W
- 2 Quemador de gas semirrápido 1750 W
- 3 Quemador de gas auxiliar 1000 W
- 4 Rejilla soporte de acero esmaltado/de fundición de 2 fuegos
- 5 Mando del quemador n.º 3
- 6 Mando del quemador n.º 1
- 7 Mando del quemador n.º 2 (izquierda)
- 8 Mando del quemador n.º 2 (derecha)
- 9 Botón de encendido eléctrico



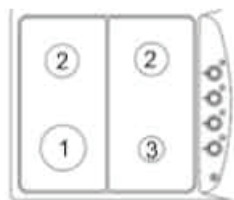
ATENCIÓN

Este aparato solo debe ser utilizado por una persona y en un entorno doméstico.

Características técnicas

4 QUEMADORES

BUTANO	30 mbar
PROPANO	37 mbar
NATURAL	20 mbar
Caudal nominal de gas total	7,5 kW
Caudal nominal de GPL total	545 g/h
Voltaje	220-240 V ~
Frecuencia	50/60 Hz



Disposición de los quemadores sobre la placa de cocina

La ficha del producto ha sido establecida según las medidas recomendadas por el reglamento n.º 66/2014 de la Comisión Europea.

ES				Cat:	
				II 2E+3+	
GN: G20 20 mbar	Potencia nominal (W)		Diámetro del inyector (mm)	Consumo	Eficiencia energética
	Máx.	Mín.		l/h	%
Rápido	3000	750	117 Y	286	54,2
Semirrápido	1750	600	98 Z	167	55,5
Auxiliar	1000	400	72 X	95	
Wok	3600	1400	132 K	343	55,1
GN: G25 25 mbar	Potencia nominal (W)		Diámetro del inyector (mm)	Consumo	Eficiencia energética
	Máx.	Mín.		l/h	%
Rápido	3000	750	117 Y	332	54,2
Semirrápido	1750	600	98 Z	194	55,5
Auxiliar	1000	400	72 X	111	
Wok	3600	1400	132 K	399	55,1
GPL: G30 28-30 mbar	Potencia nominal (W)		Diámetro del inyector (mm)	Consumo	Eficiencia energética
	Máx.	Mín.		g/h	%
Rápido	3000	750	85	218	54,2
Semirrápido	1750	600	68	127	55,5
Auxiliar	1000	400	51	73	
Wok	3300	1400	90	240	55,1
GPL: G31 37 mbar	Potencia nominal (W)		Diámetro del inyector (mm)	Consumo	Eficiencia energética
	Máx.	Mín.		g/h	%
Rápido	3000	750	85	214	54,2
Semirrápido	1750	600	68	125	55,5
Auxiliar	1000	400	51	71	
Wok	3300	1400	90	236	55,1

Para obtener un rendimiento óptimo con un consumo mínimo de gas, respete los :

- Utilice cacerolas y recipientes apropiados al tamaño de cada tipo de quemador.
- Para reducir la potencia de calor, gire el mando a la posición mínima.
- Ponga siempre la tapa a sus cacerolas o recipientes.

Información para las placas de cocina a gas

Identificación del modelo	Símbolo	Valor
Tipo de placa - Placas de cocina a gas		
Número de quemadores a gas		4
Eficacia energética por quemador a gas	Eficacia energética quemador a gas	55,1
Eficacia energética de la placa de cocina a gas	Eficacia energética de cocción a gas	55,1

Instalación

Información técnica para el instalador

La instalación, el ajuste del control y el mantenimiento del aparato solo pueden ser realizados por un técnico cualificado.

Una instalación incorrecta podría generar daños a personas, animales y otros materiales. El fabricante no se hará responsable en caso de daños provocados por una instalación incorrecta.

Solo el fabricante o su distribuidor autorizado pueden modificar los dispositivos automáticos de seguridad o de ajuste del aparato a lo largo de toda la vida útil del sistema.

Instalación de la placa de cocina

Extraiga el aparato del embalaje exterior, retire los elementos de protección interna de las partes móviles del aparato y compruebe que el aparato no esté dañado. Si tiene cualquier duda, no utilice el aparato y contacte a una persona cualificada.

Los embalajes (cartones, bolsas, elementos de poliestireno, clavos, etc.) se deben mantener lejos de los niños ya que podrían ser peligrosos para ellos.

Las dimensiones de la abertura practicada en la parte superior del mueble modular en el que se encastrará la placa de cocina están indicadas en la figura 9. Respete las dimensiones indicadas para la abertura en la que se encastrará el aparato (véase la figura 10).

Esta placa de cocina es un aparato de clase 3. Y está sometido a todas las disposiciones relativas a dichos aparatos.

Fijación de la placa de cocina

La placa de cocina está equipada con una junta de estanqueidad especial que impide que los líquidos se derramen en el mueble en el que está encastrada. Respete las siguientes instrucciones para instalar correctamente esta junta:

- Despegue las juntas de su soporte; compruebe que la protección transparente está aún adherida a la junta.
- Dele la vuelta a la placa de cocina y coloque correctamente la junta "E" (figura 11) bajo el contorno de la placa de cocina, de forma que el lado exterior de la junta esté perfectamente alineado con el borde exterior de la placa. Los extremos de las bandas deben estar unidos sin superponerse.
- Fije firme y uniformemente la junta a la placa de cocina presionando con los dedos para que se adhiera. Retire la película protectora de la junta e inserte la placa en la abertura del mueble creada para encastrarla.
- La distancia mínima entre el corte y las paredes, situadas a la derecha o izquierda por encima de la encimera, está indicada en la tabla y el esquema.
- Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior muy caliente de la placa cuando se está utilizando, es necesario colocar un panel de madera fijado mediante tornillos, situado como mínimo a 50 mm de la parte superior. 9)

Fijación de la placa de cocina

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 (mínimo)

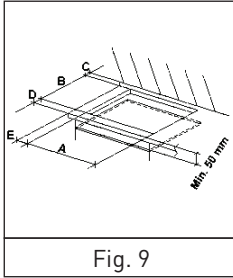


Fig. 9

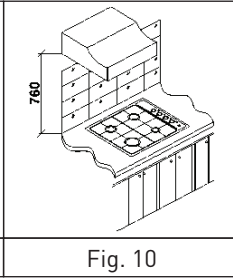


Fig. 10

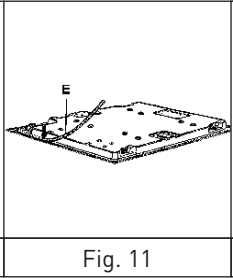


Fig. 11

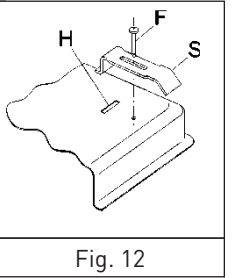


Fig. 12



OBSERVACIONES

Observaciones para el instalador: las paredes laterales no deben ser más altas que la placa de cocina. La pared trasera y las superficies adyacentes al aparato deben poder resistir temperaturas superiores a 65 K. El adhesivo utilizado para pegar el plástico estratificado al mueble debe poder resistir una temperatura de al menos 150 °C; en caso contrario, el plástico estratificado podrá despegarse.

cantidad de aire necesaria es la requerida para la combustión normal del gas y la ventilación de la habitación, cuyo volumen no debe ser inferior a 20 m³. La renovación natural de aire se debe hacer mediante orificios permanentes practicados en las paredes de la habitación en la que se encuentra el aparato. Estos orificios deben evacuar el humo hacia el exterior y su sección debe ser superior o igual a 100 cm² (véase la figura 3). Estos orificios deben estar diseñados de forma que no puedan obstruirse en ningún momento. También se autoriza una ventilación indirecta con aire procedente de las habitaciones adyacentes siempre que se respeten las disposiciones vigentes.

El aparato debe instalarse conforme a las disposiciones vigentes.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Por tanto, se debe instalar y conectar conforme a las normas de instalación mencionadas anteriormente. Se debe prestar una especial atención a las siguientes disposiciones relativas a la ventilación y la aireación.

Ventilación de la habitación

Es fundamental que la habitación en la que se instala el aparato esté ventilada de forma permanente para garantizar el funcionamiento correcto del aparato. La

Ubicación y ventilación

Una campana debe permitir evacuar los productos de la combustión generados por los aparatos de cocción a gas. Esta campana se debe conectar a un conducto, una chimenea o directamente al exterior. Si no se puede instalar una campana, instale un ventilador eléctrico en una ventana o una pared que tenga acceso directo al exterior (véase la figura 4). Se debe activar al mismo tiempo que la placa de cocina (véase la figura 5), respetando siempre las especificaciones de las disposiciones vigentes.

Conexión al gas

Antes de conectar el aparato compruebe que los valores indicados en la placa de características de la placa de cocina

son compatibles con las condiciones de distribución local de gas y electricidad.

Una etiqueta colocada en el aparato indica las condiciones de ajuste: naturaleza del gas y presión de funcionamiento. La conexión al gas se debe realizar conforme a la reglamentación y normas vigentes.

Cuando el gas se distribuye a través de canalizaciones, el aparato se debe conectar a la red de distribución de gas:

- mediante un tubo rígido de acero. Este tubo debe disponer de boquillas roscadas conformes a las normas vigentes.
- mediante un tubo de cobre. Este tubo debe disponer de boquillas con juntas mecánicas.
- mediante un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua. La longitud de este tubo debe ser como máximo de 2 metros y las juntas deben estar conformes a las normas vigentes.

Cuando el gas se distribuye mediante una bombona, se debe utilizar un regulador de presión conforme a la reglamentación vigente y el aparato se debe conectar:

- mediante un tubo de cobre. Este tubo debe disponer de boquillas con juntas mecánicas.
- mediante un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua. La longitud de este tubo debe ser como máximo de 2 metros y las juntas deben estar conformes a las normas vigentes. Se recomienda utilizar un adaptador especial con el tubo flexible. Encontrará fácilmente este adaptador en el mercado; facilita la conexión del regulador de presión colocado en la bombona con la boquilla del tubo flexible.
- mediante un tubo flexible de goma conforme a las normas vigentes. El diámetro de este tubo flexible debe ser de 8 mm y su longitud debe ser de 400 mm como mínimo y 1,5 m como máximo. Este tubo debe estar fijado con firmeza a la boquilla del tubo flexible mediante una abrazadera de seguridad, conforme a las normas vigentes.



ATENCIÓN

La conexión de entrada de gas del aparato es de tipo 1/2" gas macho de rosca cilíndrica, conforme a la norma ISO 228-1. Asegúrese de que el tubo de acero inoxidable y el tubo flexible de goma no estén en contacto con las partes móviles del mueble (por ejemplo los cajones) cuando se instalen. Estos tubos no deben atravesar compartimentos utilizados para el almacenamiento.

Respete las siguientes consignas si utiliza un tubo flexible de goma:

- Ninguna parte del tubo debe estar en contacto con elementos cuya temperatura sea superior a 65 K.
- Asegúrese de que el tubo no esté doblado, torcido, aplastado o estirado.
- No debe estar en contacto con esquinas o bordes cortantes.
- Debe ser fácilmente accesible en toda su longitud para poder inspeccionarlo con regularidad.
- El tubo se debe reemplazar antes de la fecha indicada en el tubo.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato se debe realizar conforme a la reglamentación y normas vigentes.

Antes de conectar el aparato, compruebe que:

- La capacidad eléctrica de la red eléctrica y de las tomas de corriente sean compatibles con la potencia máxima del aparato (consulte la placa de características de la placa de cocina).
- La toma a la que se conecta la instalación esté conectada a tierra conforme a la reglamentación y normas vigentes. El

fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de estas exigencias.

Quando el aparato esté conectado a la red eléctrica a través de una toma:

- Fije al cable un enchufe estándar adaptado a la carga indicada en la placa de características.
- Conecte los cables conforme al esquema de la figura 13, respetando las siguientes correspondencias:
 - Letra L (fase) = cable marrón;
 - Letra N (neutro) = cable azul;
 - Símbolo de puesta a tierra = cable verde/amarillo.
- El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de forma que no pueda alcanzar en ningún punto una temperatura superior a 75 K.
- No utilice nunca reductores, adaptadores o empalmes porque podrían crear un falso contacto y provocar un sobrecalentamiento peligroso.

Quando el aparato está conectado directamente a la red eléctrica:

- Coloque un disyuntor omnipolar entre el aparato y la red eléctrica. Este disyuntor debe estar dimensionado en función de la carga del aparato y sus contactos deben estar separados por una distancia de 3 mm como mínimo.
- El cable de puesta a tierra no debe estar interrumpido por el disyuntor.
- La conexión eléctrica también puede estar protegida por un disyuntor diferencial de alta sensibilidad.

Le recomendamos que conecte el cable de puesta a tierra verde/amarillo a un sistema de puesta a tierra eficaz.



ATENCIÓN

El instalador debe saber que el aparato mixto es de tipo Y, es decir, que la pared trasera y las superficies adyacentes deben poder resistir una temperatura superior a 65 K.

Todos nuestros aparatos están diseñados y fabricados conforme a las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y a las enmiendas correspondientes.

Este aparato cumple las siguientes disposiciones de las directivas CEE:

- 2014/30/UE relativa a la compatibilidad electromagnética.
- 2014/35/UE relativa a la seguridad eléctrica.

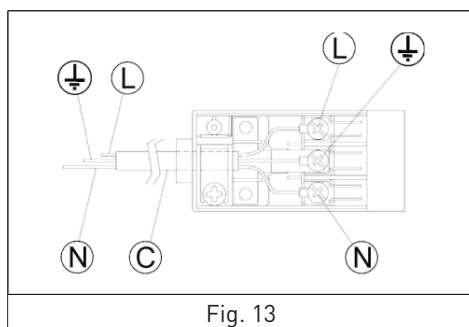


Fig. 13

Utilización

Quemadores

En el panel de control, debajo de cada mando, hay dibujado un esquema. Este esquema indica el quemador al que corresponde dicho mando. Después de abrir la alimentación de gas o la llave de la bombona, proceda de la siguiente manera para encender los quemadores:

• Encendido manual

Para encender un quemador, pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1) y luego aproxime la llama de una cerilla o un encendedor al quemador.

• Encendido eléctrico

Para encender un quemador, pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1); pulse el botón de encendido eléctrico y suéltelo.

• Encendido eléctrico automático

Para encender un quemador, pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1) y luego suéltelo.

• Encendido de quemadores con un dispositivo de seguridad de llama

Cuando los quemadores disponen de un dispositivo de seguridad de llama, gire el mando del quemador correspondiente en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que alcance la posición máxima (símbolo de llama grande, figura 1) y se para. Pulse el mando correspondiente y repita las instrucciones descritas anteriormente.

Una vez que se ha encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante al menos 10 segundos.

Consignas de utilización de los quemadores

Recuerde las siguientes indicaciones para garantizar una eficacia óptima y reducir el consumo de gas:

- Utilice recipientes adaptados a cada quemador (consulte la tabla siguiente y la figura 2).
- No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la encimera.
- Una vez que la preparación alcance la ebullición, baje el fuego ajustando el mando en la posición mínima (símbolo de llama pequeña, figura 1).

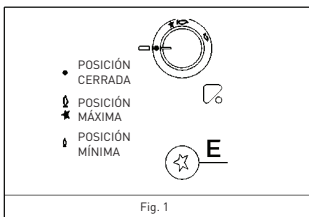


Fig. 1

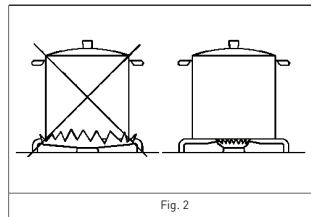


Fig. 2

Quemador	Potencia nominal	∅ del recipiente en cm
Rápido	3000	20 + 22
Semirrápido	1750	16 + 18
Auxiliar	1000	10 + 14



ATENCIÓN

- Para encender un quemador equipado de un dispositivo de seguridad de llama, el mando correspondiente debe estar ajustado en la posición máxima obligatoriamente (símbolo de llama grande, figura 1).
- En caso de avería eléctrica, puede utilizar cerillas o un encendedor para encender los quemadores.
- No deje jamás el aparato sin vigilancia cuando los quemadores estén encendidos. Asegúrese de que los niños no estén cerca del aparato. Coloque correctamente las asas de las cacerolas y vigile los alimentos que necesitan aceite o materias grasas, ya que estos últimos pueden arder con facilidad.
- No utilice nunca aerosoles cerca del aparato cuando lo esté utilizando.
- Si la placa de cocina encastrable dispone de una tapa, limpie los restos que haya sobre la tapa antes de abrirla. Si el aparato dispone de una tapa de vidrio, esta podría romperse cuando las placas están calientes. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- Utilice solo recipientes con el fondo plano.



OBSERVACIONES

El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en el local en el que se instala. Mantenga la habitación bien ventilada dejando los orificios de ventilación natural bien despejados (figura 3) y utilizando un dispositivo de ventilación mecánica (campana de cocina o ventilador eléctrico, figura 4 y figura 5). El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una ventilación suplementaria. Abra una ventana o aumente la potencia del sistema de ventilación mecánica eventualmente instalado.

(*) Entrada de aire: consulte el capítulo de instalación (párrafos 6 y 7)

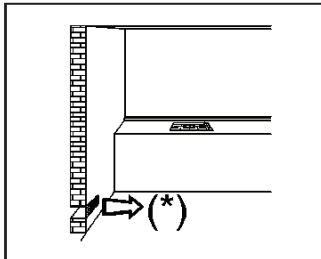


Fig. 3

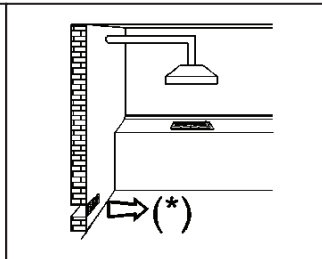


Fig. 4

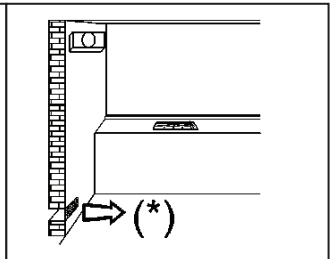


Fig. 5

Ajustes

Desenchufe siempre el aparato de la alimentación eléctrica antes de realizar los ajustes. Todas las juntas deben ser reemplazadas por el técnico después de cualquier operación de ajuste o regulación. No es necesario ajustar el aire primario de los quemadores.

Grifos

Ajuste del ralentí de los quemadores (posición mínima)

- Encienda el quemador y gire el mando correspondiente hasta la posición mínima (llama pequeña, figura 1).
- Retire el mando "M" (figura 14) que está simplemente introducido en su varilla.
- Introduzca un pequeño destornillador "D" en el orificio "C" (figura 14) y gire el tornillo hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que la llama del quemador esté

correctamente ajustada para la posición mínima (llama pequeña).

Compruebe que la llama no se apaga cuando el mando pasa rápidamente de la posición máxima a la posición mínima.

El anterior ajuste solo es aplicable a los quemadores que funcionan con gas G20. Para los quemadores que funcionan con gas G30 o G31, el tornillo debe estar apretado a fondo.

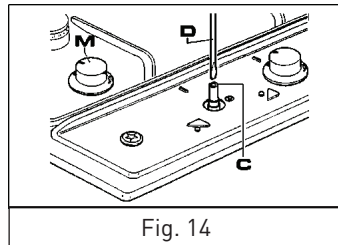


Fig. 14

Conversiones

Sustitución de los inyectores

Se pueden adaptar los quemadores a diferentes tipos de gas colocando inyectores adaptados al tipo de gas correspondiente. Para ello, retire primero el elemento superior de los quemadores (figura 16) y luego, desenrosque el inyector "A" (figura 15) e instale un inyector correspondiente al tipo de gas utilizado para el quemador correspondiente con una llave "B".

Se recomienda ajustar con firmeza el inyector.

puede estar incluida en el kit o disponible en el centro de servicio de postventa autorizado.

La tabla de los inyectores indica también el caudal calorífico de los quemadores, el diámetro de los inyectores y las presiones de funcionamiento para los diferentes tipos de gas.

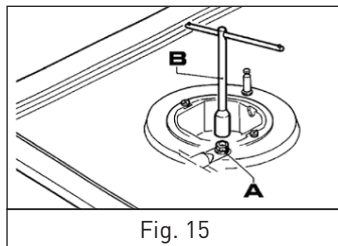


Fig. 15

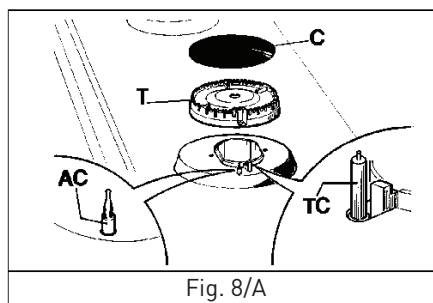
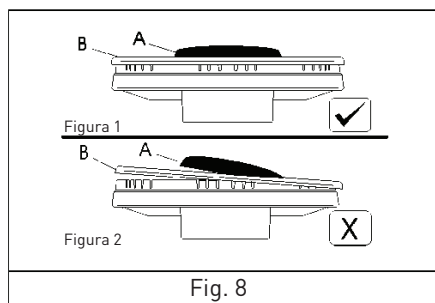
Una vez que se han cambiado los inyectores, los quemadores deben volver a ajustarse como se explica en el párrafo 10. El técnico debe sustituir las juntas de los dispositivos de ajuste o de preajuste. La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas

Limpieza y mantenimiento

Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica y cierre la entrada de gas antes de limpiar el aparato.

Para la placa de cocina

Limpie regularmente la placa de cocina, las rejillas soportes de acero esmaltado, las tapas de esmalte de los quemadores "A", "B" y "C" y las coronas de los quemadores "T" (véanse las figuras 8 y 8/A) con agua tibia jabonosa. A continuación, aclare todos los elementos y séquelos con cuidado. No limpie nunca los elementos cuando estén calientes. No utilice nunca productos abrasivos. No deje restos de vinagre, café, leche, agua salada, limón o zumo de tomate en contacto con las superficies esmaltadas durante mucho tiempo.





ATENCIÓN

Respete las siguientes consignas antes de volver a colocar los elementos:

- Compruebe que los orificios de las coronas no estén obstruidos.
- Compruebe que las tapas de esmalte de los quemadores "A", "B" y "C" (figuras 8 y 8/A) estén colocadas correctamente sobre las coronas. La tapa debe estar estable.
- La posición exacta de la rejilla está determinada por sus esquinas redondeadas que deben estar orientadas hacia el borde lateral de la placa de cocina.
- No fuerce los grifos si es difícil abrirlos o cerrarlos. Contacte al servicio técnico para que realice las reparaciones necesarias.
- Después de utilizar el aparato, proteja la placa utilizando productos específicos, fácilmente disponibles en el mercado. Así podrá mantener la superficie de la placa limpia y brillante e impedir la formación de óxido.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

Desenchufe siempre el aparato de la alimentación eléctrica y corte la alimentación de gas antes de realizar cualquier reparación.

Sustitución de los componentes de la placa de cocina

Para sustituir los componentes del interior de la placa de cocina, retire los mandos, todos los elementos amovibles de la placa de cocina (rejillas, quemadores y tapas) y tornillos "V" de los quemadores (véase la figura 16).

Después de haber realizado las operaciones anteriores, sustituya los componentes eléctricos y los grifos.



OBSERVACIONES

Antes de sustituir los grifos de una placa de cocina no equipada con un dispositivo de seguridad de llama, retire los microcontactos de los grifos.

Se recomienda sustituir la junta "D" cuando deba sustituir un grifo para garantizar una estanqueidad óptima.

Lubricado de los grifos (figuras 17 y 18)

Si resulta difícil manipular uno de los grifos, se debe lubricar siguiendo las siguientes instrucciones:

- Retire el grifo.
- Limpie el cono en su ubicación con un paño empapado en disolvente.
- Lubrique ligeramente el cono con la grasa adecuada.
- Vuelva a poner el cono en su lugar, manipúlelo varias veces y luego retírelo de nuevo. Retire la grasa sobrante y compruebe que los conductos de gas no estén obstruidos.

- Vuelva a colocar todos los elementos en el orden inverso en que se desmontaron.
- Compruebe el cierre estanco del grifo con un líquido espumoso.

Para facilitar el trabajo del técnico, las siguientes tablas recogen los tipos y secciones de los cables de alimentación y la potencia nominal de los componentes eléctricos.

Retire los tornillos y los botones asociados a la letra "V" que unen los quemadores a la placa. Después de haber retirado los tornillos inferiores, puede reemplazar los componentes eléctricos.

Si el producto dispone de una función de encendido automático y de un sistema de bloqueo automático, retire los microcontactos situados a nivel de los grifos antes de retirar los grifos de gas.

Le recomendamos que sustituya las juntas para garantizar un aislamiento mayor cuando sustituya los grifos.

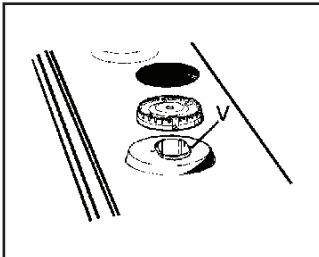


Fig. 16

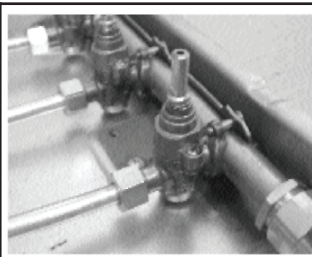


Fig. 17

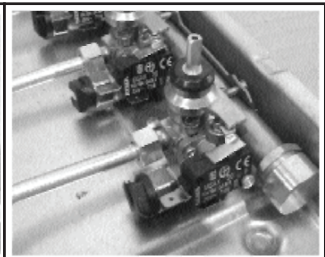


Fig. 18

Tipos y secciones de cable

Tipo de placa de cocina	Tipo de cable	Alimentación monofásica
Tabla de cocina de gas	H05 VV - F	Sección 3 x 0,75 mm ²



ATENCIÓN

Si debe sustituir el cable de alimentación eléctrica, el instalador debe hacerlo de forma que el cable de puesta a tierra sea más largo que los conductores de fase (figura 19) y respetar las recomendaciones del párrafo 9.

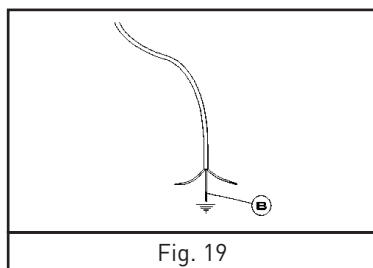


Fig. 19

Asistencia técnica y piezas de recambio

Antes de salir de fábrica, el aparato ha sido probado y ajustado por expertos y personal especializado para garantizar un rendimiento óptimo.

Solo el personal cualificado está autorizado a realizar posibles reparaciones o ajustes requeridos más adelante.

Por ello, si es necesario realizar reparaciones o ajustes, debe contactar siempre a su distribuidor o nuestro centro de servicio de postventa más cercano, precisando el tipo de avería y el modelo del aparato.

Las piezas de recambio originales solo están disponibles en nuestros centros de servicio de postventa y nuestros puntos de venta autorizados.

Los datos anteriores figuran en la placa de características colocada en la parte inferior del aparato y en la etiqueta del embalaje.

La información anterior permite al técnico obtener piezas de recambio adaptadas y realizar la intervención apropiada. Le recomendamos rellenar la tabla a continuación.

MARCA:

MODELO:

SERIE:

Cómo desechar su antiguo aparato


RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que indica que, al final de su vida útil, no debe tirarse junto con los residuos domésticos, sino que debe llevarse a un punto limpio de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a preservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la participación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.

Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recolección selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES THUMESNIL - France

