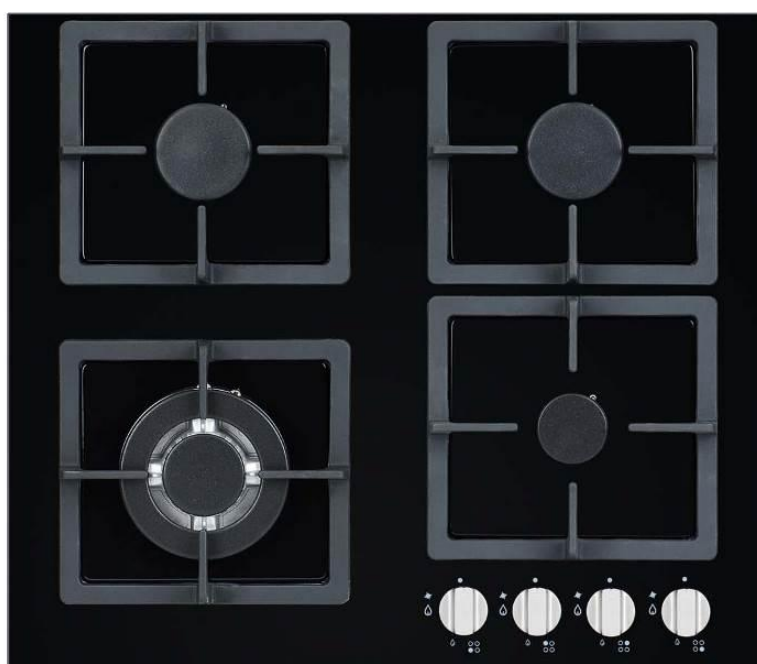


# Curtiss

## TABLE DE CUISSON GAZ 4 FOYERS

**MODELES : RG44LG-D / RG44LG-DBE**



### **NOTICE D'UTILISATION**

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre table.  
Conservez-la pour toute future référence.

## LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

### AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

#### NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

### SOMMAIRE

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| CONSIGNES DE SECURITE .....                            | 3  |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                         | 11 |
| INSTALLATION DE L'APPAREIL.....                        | 11 |
| CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE..... | 16 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                            | 18 |
| RESOLUTION DE PROBLEMES – SITUATIONS D'URGENCE .....   | 19 |
| CARACTERISTISQUES TECHNIQUES .....                     | 19 |

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2009/142/CE relative aux appareils fonctionnant au gaz, 2014/35/EU relative à la sécurité électrique et 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique.



## **CONSIGNES DE SECURITE**



**IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION**



### **MISE EN GARDE !**

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:**

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Les environnements du type chambres d'hôtes
- La restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

**Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.**

### **Installation**

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau de gaz, au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une

prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

- **MISE EN GARDE :** 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.
- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique et dans cette notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Il est interdit de relier l'installation de gaz à tout câble d'antenne, par exemple antenne radio.

## **Aération**

- **ATTENTION** : 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. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace.

## **Utilisation**

- **ATTENTION**: Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage d'un local.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.
- Surveiller les enfants durant l'utilisation du produit. L'enfant peut être brûlé par les éléments particulièrement chauds, notamment les brûleurs de la plaque de cuisson, la grille de la plaque de cuisson, les casseroles bouillantes...
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle ou remettre les manettes sur 0.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION :** Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Ne mettre en route la vanne du raccord du gaz ou la vanne de la bouteille de gaz qu'après avoir vérifié que tous les boutons sont en position « fermée ».
- Prendre les précautions nécessaires pour ne pas inonder le brûleur lors de l'ébullition des liquides.
- Ne pas poser des casseroles directement sur les brûleurs,
- Ne pas provoquer de choc sur les boutons ou aux brûleurs.
- Il est interdit de souffler pour éteindre le feu du brûleur
- Dans le cas où une flamme vienne à s'éteindre accidentellement, remettre la manette du brûleur à zéro et attendre au minimum 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- Dans le cas d'un allumage automatique une main ou par bouton piézoélectrique, ne pas laisser fonctionner l'allumage plus de 15 secondes. Si après 15 secondes le brûleur n'est pas allumé, arrêter l'opération, aérer convenablement la pièce et/ou attendre au minimum 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

## **Entretien**

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la table de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Éviter d'inonder ou de salir les brûleurs. Nettoyer et sécher les brûleurs encrassés immédiatement après leur refroidissement.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; son déplacement ou de nettoyer sous l'appareil.

## **Service - réparations**

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, les parties en verre sont endommagées de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Lors d'une panne, la table ne peut être réutilisée qu'après sa remise en état par un professionnel agréé.
- **SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :** d'utiliser des allumettes, de fumer, de brancher ou d'éteindre des dispositifs électriques (sonnerie ou interrupteur d'éclairage), d'utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques qui pourraient provoquer l'apparition d'une étincelle électrique ou étincelle par percussion. Il est impératif de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou du réseau et de procéder à l'aération de la pièce. Ensuite, contacter une personne habilitée afin d'éliminer la cause de l'incident.
- Dans le cas d'inflammation du gaz s'échappant par une fuite, couper immédiatement le robinet d'arrivée de gaz.

- Dans le cas d'inflammation d'une fuite du gaz au niveau du robinet de la bouteille, il faut couvrir la bouteille par une couverture humide pour abaisser sa température et fermer la vanne de la bouteille. Dès que la bouteille est refroidie, la transporter dehors, à l'air libre. Il est interdit de réutiliser une bouteille détériorée.
- Il est interdit de procéder aux modifications de l'alimentation en gaz de la cuisinière, de la déplacer ou de modifier les installations d'alimentation par une personne non habilitée. Pour procéder à ces travaux, il est conseillé de se rapprocher d'un professionnel agréé.
- Lorsqu'un problème technique est rencontré, débrancher l'appareil de la source d'alimentation gaz et électrique et contacter le service après-vente.
- Dans le cas d'un arrêt prolongé de la table de cuisson, fermer le robinet principal de l'installation de gaz ; dans le cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, fermer le robinet après chaque utilisation.

#### Mise au rebut



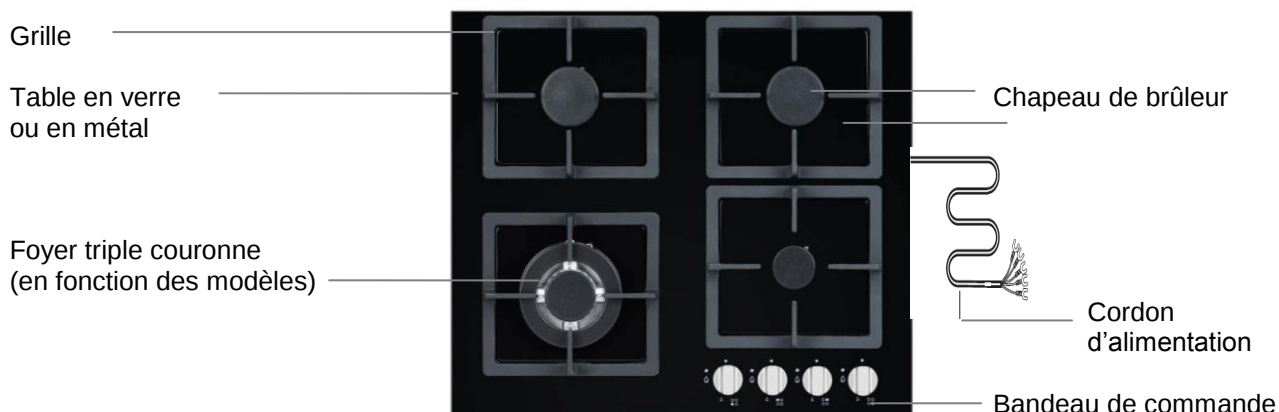
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

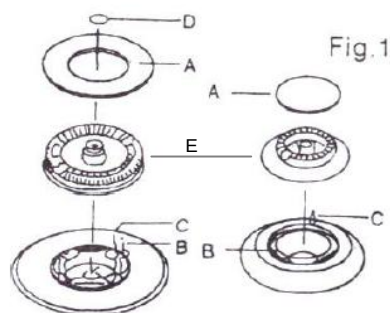
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'esthétique, les accessoires, la forme des grilles, manettes et des accessoires peuvent différer selon les modèles. Les photos présentes dans ce manuel sont à titre informatif.



### Schéma des foyers



- A – Chapeau de brûleur
- B – Allumeur
- C – Thermocouple de sécurité
- D – Second chapeau de brûleur (triple couronne)
- E – Brûleur

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

**Cette notice est destinée au spécialiste agréé chargé de l'installation de cet appareil. L'objectif de cette notice est d'assurer une installation et une maintenance optimales de l'appareil.**

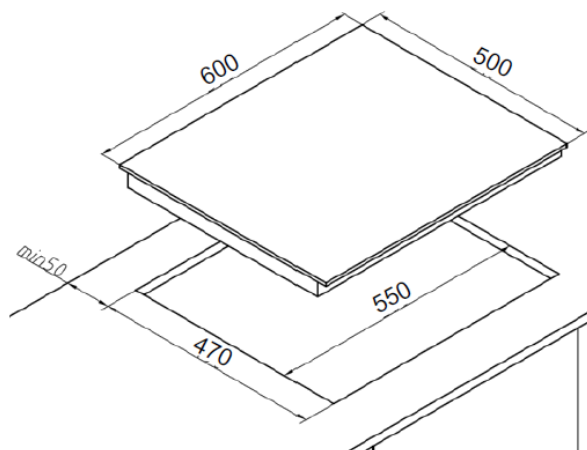
### Avertissements

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les principes de réglage de cet appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Les conditions du local doivent également assurer une arrivée d'air qui est indispensable pour une combustion correcte du gaz. L'arrivée d'air ne doit pas être inférieure à 2m<sup>3</sup>/h par 1 kW de la puissance des brûleurs.
- L'air peut arriver directement de l'extérieur à travers un tuyau d'une section minimale de 100 cm<sup>2</sup> ou directement d'autres locaux équipés d'un système de ventilation vers l'extérieur.
- Si l'appareil est utilisé d'une manière prolongée et intense, il est nécessaire d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Le gaz en bouteille est plus lourd que l'air, donc il a tendance à rester à proximité du sol. Les locaux

où les bouteilles de gaz en bouteille sont installées doivent disposer de systèmes de ventilation vers l'extérieur, permettant l'évacuation du gaz dans le cas d'une fuite. Pour cette même raison, les bouteilles de gaz, tant vides que partiellement remplies, ne doivent pas être installées ni stockées dans un sous-sol (par exemple : dans une cave). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur (poêles, cheminées, fours, etc.) qui pourraient provoquer une augmentation de la température de l'intérieur de la bouteille supérieure à 50°C.

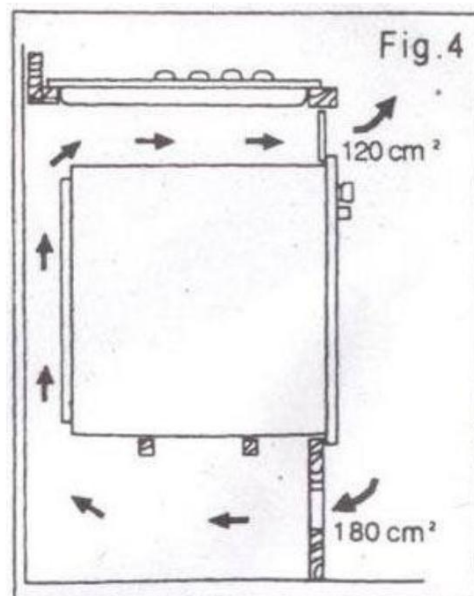
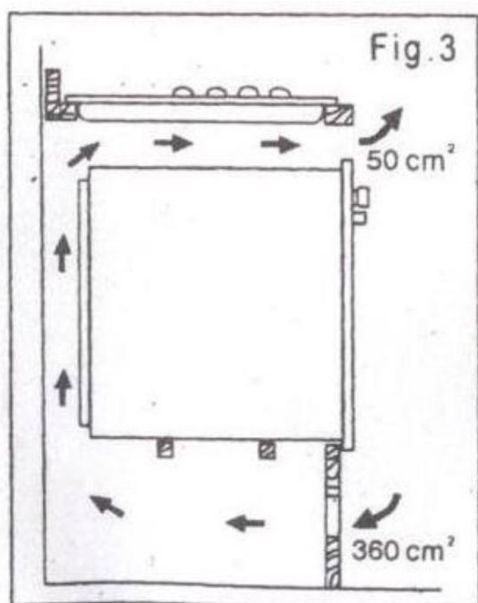
### Installation de la table

1 - Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d' une épaisseur d' au moins 3 cm (30 mm) et composé d' un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur les schémas ci-dessous.



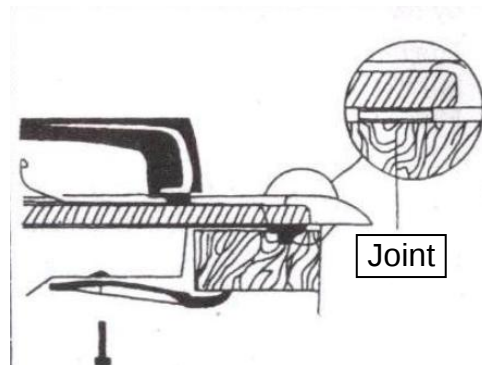
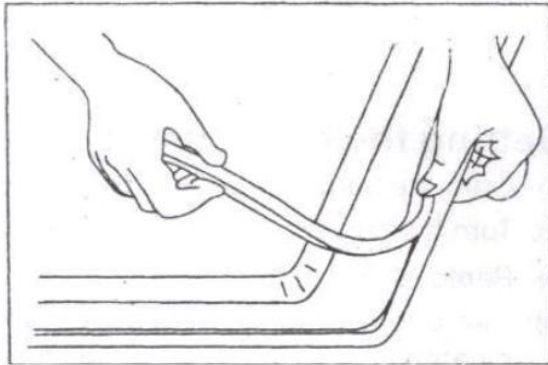
(fig. 2)

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. En fonction de l'installation les surfaces de ventilations doivent être au minimum celles indiquées dans les figures suivantes.



Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

3 - Fixez la plaque de cuisson au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. Ne pas oublier de fixer correctement le joint autour de la table.



### Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée

par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

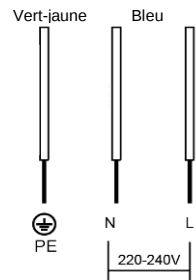
Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 16 ampères.

**L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).**

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm<sup>2</sup> par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

### Branchement au gaz

#### Nota :

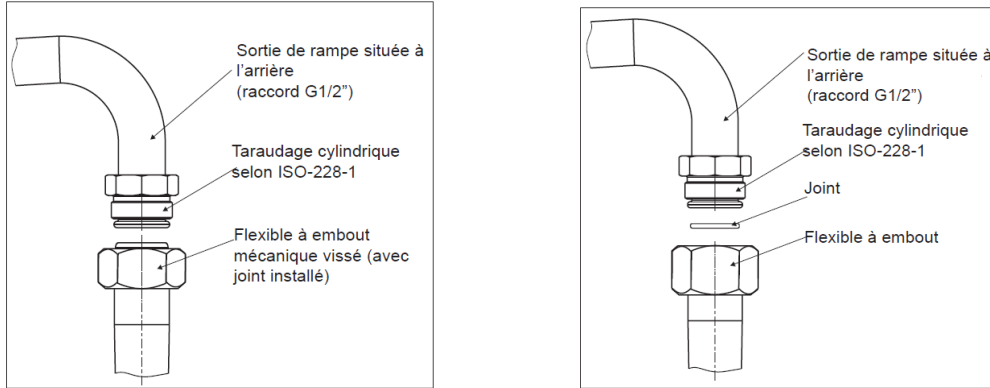
L'appareil doit être raccordé à une installation de gaz qui correspond à la famille de gaz prévue par le fabricant. Les informations du fabricant sur la famille de gaz adaptée à la cuisinière se trouvent sur la plaque signalétique. L'installation de l'appareil doit se faire uniquement par un professionnel agréé, seule personne habilitée à adapter l'appareil à une autre famille de gaz.

#### Note à l'installateur

L'installateur doit :

- disposer d'une autorisation légale,
- prendre connaissance des informations présentées sur la plaque signalétique de la cuisinière concernant la famille de gaz à laquelle la cuisinière est adaptée et comparer ces informations avec les conditions locales de livraison du gaz.
- vérifier :
  - o l'efficacité de l'aération, c'est-à-dire le taux de renouvellement d'air dans les pièces,
  - o l'étanchéité des connexions de la robinetterie du gaz,
  - o l'efficacité du bon fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la table,
  - o s'assurer que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre.
- pour assurer un fonctionnement correct des allumeurs et du thermocouple,
  - o régler la position des boutons de commande de gaz,
  - o vérifier le fonctionnement des allumeurs et du thermocouple, dans le cas d'un fonctionnement incorrect, enlever la manette, utiliser un tournevis pour régler le dispositif à côté de la tige du robinet,
  - o une fois le réglage effectué, protéger l'ensemble avec une rondelle de pression et remettre le bouton.
- remettre à l'utilisateur le certificat de raccordement de l'appareil et lui expliquer son fonctionnement.

Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la cuisinière est un raccord fileté G1/2.



### Raccordement à un conduit souple en acier

Si la table est installée selon les recommandations de la classe 2, sous-classe 1, après son raccordement à l'installation de gaz, il est recommandé d'utiliser uniquement un conduit souple en acier, correspondant aux règlements nationaux. Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la table est un raccord fileté G1/2".

Le raccordement doit se faire uniquement par le biais des conduits et des joints correspondants aux normes en vigueur. La longueur maximale du conduit souple ne peut pas excéder 2 m.

Il est impératif de s'assurer que le raccord ne touche aucune partie mobile qui pourrait l'abîmer.

### Raccordement à une tuyauterie rigide

La table dispose d'un raccord fileté G1/2. Le raccordement à l'installation du gaz doit se faire de manière à ne créer de tension sur aucun point de l'installation, ni sur aucune pièce de l'appareil.

Un couple excessif lors du serrage (supérieur à 18 Nm) peut détériorer le branchement ou provoquer des fuites.

### Raccordement par tube flexible

Le raccordement par tube flexible est applicable uniquement dans les cas d'utilisation de gaz en bouteille.

Il est impératif d'utiliser un tube flexible correspondant aux normes déterminées par les règlements locaux. Si la cuisinière est alimentée par le gaz en bouteille, il est impératif d'utiliser un régulateur de pression (ou détendeur) correspondant aux normes déterminées par les règlements technique locaux. Les principales dispositions des normes techniques existantes prévoient que :

- le diamètre intérieur du tuyau doit être de 8 mm,
- pour fixer le tuyau, il est impératif d'utiliser un serrage standard,
- vérifier que le tuyau est bien ajusté aux deux extrémités,
- sur toute sa longueur, le tuyau ne doit pas être en contact avec les éléments brûlants de la table,
- la longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m,
- sur toute sa longueur, le tuyau ne doit pas être plié ni rester sous tension, il ne doit pas être tordu, ou coincé,
- le tuyau doit être accessible sur toute sa longueur pour pouvoir procéder aux contrôles de son état,
- dans le cas de détection d'une fuite, le tuyau doit être remplacé sur la totalité de sa longueur ; il est interdit de réparer un tuyau présentant une fuite.

### Note :

Le raccordement d'une table de cuisson à une bouteille de gaz ou à une installation existante doit être effectué par un professionnel agréé dans le respect des toutes les normes de sécurité.

### Note :

Une fois la table raccordée à l'installation, il est impératif de vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant, par exemple, de l'eau savonneuse.

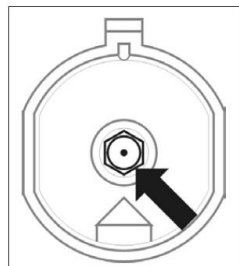
**Il est interdit d'utiliser une flamme pour tester l'étanchéité !**

## Adapter la cuisinière à une autre famille de gaz

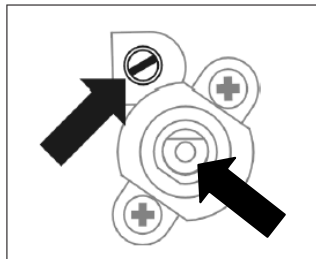
Cette opération ne peut être réalisée que par un installateur agréé. Si le gaz d'alimentation de la table est différent de la famille de gaz prévue pour cet appareil dans sa version d'usine, c'est-à-dire 2E+ (G20) 20 mbar, il est impératif de remplacer les injecteurs et procéder au réglage de la flamme.

Pour adapter la table à une autre famille de gaz, il est impératif de :

- changer les injecteurs (voir le tableau ci-après),
- régler la flamme « économique »,



*Changement de l'injecteur du brûleur de la plaque de cuisson – dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé d'un diamètre 7 et le remplacer par un injecteur adapté à la famille de gaz (voir tableau de correspondance)*



*Emplacement de la vis de réglage de la flamme dans le robinet en fonction des types de robinets existants (valve de réglage)*

Les brûleurs de la plaque de cuisson n'exigent pas de réglage de l'air primaire. Une flamme correcte se présente sous forme d'un cône bien dessiné dont l'intérieur est de couleur bleu-vert. Une petite flamme sifflante ou une flamme haute, jaune et fumante, dépourvue d'une forme claire de cône, signifie que la qualité du gaz est incorrecte ou que le brûleur est abîmé ou encrassé. Pour vérifier la flamme, il est impératif de chauffer le brûleur durant approximativement 10 minutes avec une flamme maximale et ensuite tourner le bouton vers la flamme minimale. La flamme ne doit pas s'éteindre ni passer sur les injecteurs.

L'arrivée de gaz vers les brûleurs de la plaque de cuisson se fait et s'ajuste à l'aide des valves dotées du dispositif de coupure automatique du gaz (thermocouple). Le réglage des valves doit se faire le brûleur allumé, en position « flamme minimale », à l'aide d'un tournevis de réglage de 2,5 mm.

### Rappel

| Brûleur           | Flamme   | Modification : du gaz butane/propane au gaz naturel                          | Modification : du gaz naturel au gaz butane/propane                         |
|-------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| plaque de cuisson | maximale | 1. Changer l'injecteur selon le tableau des injecteurs.                      | 1. Changer l'injecteur selon le tableau des injecteurs.                     |
|                   | minimale | 2. Desserrer légèrement la vis de réglage et régler la hauteur de la flamme. | 2. Serrer légèrement la vis de réglage et vérifier la hauteur de la flamme. |

Tableau de correspondance des injecteurs pour brûleurs.

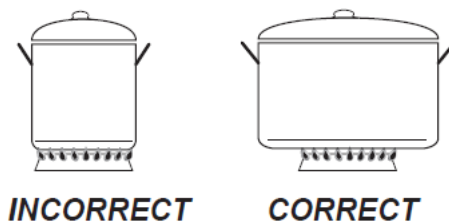
| Modèle                | Gaz                    | Brûleur     | Puiss Max (kW) | Puiss Mini (kW) | Injecteur (diam mm) | Consommation (m3/h) |
|-----------------------|------------------------|-------------|----------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| RG44LG-D & RG-44LGDBE | G20 (20 mbar)          | Auxiliaire  | 1,00           | 0,35            | 0,72                | 0,095               |
|                       |                        | Semi rapide | 1,75           | 0,65            | 0,97                | 0,167               |
|                       |                        | Rapide      | 3,00           | 1,00            | 1,15                | 0,286               |
|                       | G30-31 (28/30-37 mbar) | Auxiliaire  | 1,00           | 0,35            | 0,50                | 73 g/h              |
|                       |                        | Semi rapide | 1,75           | 0,65            | 0,65                | 127 g/h             |
|                       |                        | Rapide      | 3,00           | 1,00            | 0,85                | 218 g/h             |

## CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE

### Choisir la bonne batterie de cuisine

Il est impératif de faire attention à ce que le diamètre du fond de la casserole soit toujours plus grand que la couronne de la flamme du brûleur et que le récipient soit couvert. Nous recommandons d'utiliser une casserole dont le fond a un diamètre supérieur de 2,5 à 3 fois au diamètre des brûleurs, c'est-à-dire pour un brûleur:

- d'appoint (auxiliaire) – un récipient au diamètre de 90 à 150 mm,
- moyen – récipients au diamètre de 160 à 220 mm,
- grand – récipient au diamètre de 200 à 240 mm. La hauteur de la casserole ne doit pas dépasser son diamètre



### Note :

Ne pas poser sur la plaque de cuisson des casseroles qui dépasseraient les bords de la table.

### Mise en fonctionnement

- 1 – Assurez-vous que la zone de cuisson est propre et sèche.
- 2 – Ajustez la puissance de chauffe en tournant la manette de réglage.

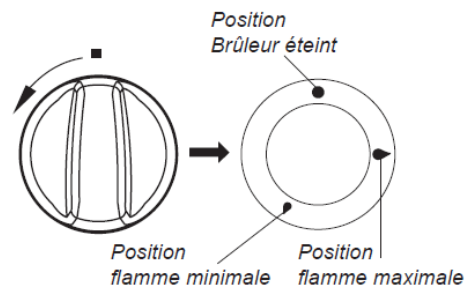
Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les manettes.

**Important :** Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisinière adapté posé dessus.

**Important :** Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Enfoncer la manette du brûleur sélectionné jusqu'à sentir une résistance et la tourner à gauche, vers la position « flamme maximale » ,

- L'allumage électronique dit 'une main' permet d'allumer automatiquement le brûleur
- Tenir la manette enfoncée jusqu'à ce que le brûleur s'allume
- Le brûleur allumé, relâcher le bouton et choisir l'intensité de la flamme.



### Note :

Cette table de cuisson est équipée d'un thermocouple sur les brûleurs, le bouton doit être enfoncé en position « flamme maximale » pendant l'allumage durant environ 3 secondes pour que le dispositif se mette en marche. Si la flamme s'éteint, il faut répéter cette action après 3 secondes. Si la flamme ne s'allume pas après 10 secondes, aérer la cuisine pendant environ 1 minute, puis répéter le processus d'allumage.

En cas de difficulté d'allumage suite à la modification de la famille du gaz et de sa composition, il est impératif de centrer correctement la couronne de brûleur par rapport à l'allumage électronique.

### Choix de la flamme du brûleur

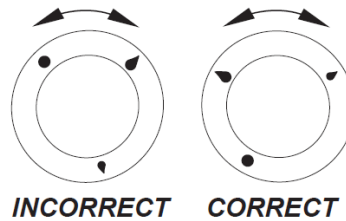
La flamme des brûleurs correctement réglés est d'une couleur bleu ciel ayant la forme d'un cône intérieur clairement défini. Le choix de la puissance de la flamme dépend du choix de la position du bouton du brûleur :

- ● flamme maximale
- ● flamme minimale (appelée « économique »)
- ● brûleur éteint (gaz coupé)

L'intensité de la flamme s'ajuste sans contraintes aux besoins de l'utilisateur.

**Note :**

Il est interdit de régler la flamme dans l'intervalle entre brûleur éteint ● et flamme maximale 🔥.

**Mise à l'arrêt**

Pour arrêter la cuisson, tourner la manette jusqu'à la position brûleur éteint ●.

**Principe de fonctionnement du dispositif de sécurité**

Les brûleurs de cette table de cuisson sont équipés d'un dispositif d'extinction automatique du gaz dans le cas d'une interruption accidentelle appelé thermocouple.

Ce système permet la protection contre une fuite de gaz dans le cas d'extinction de la flamme.

Pour rallumer le brûleur, une intervention manuelle est nécessaire ; remettre la manette sur la position ● au préalable et suivre le mode de mise en marche cité au début de ce paragraphe.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.**

- Pour conserver l'éclat du verre ou de l'inox, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre ou à l'inox et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S' ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever.
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface.
- N' utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d' appareil de nettoyage à la vapeur.

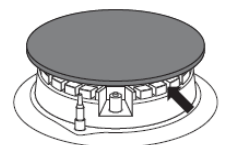
**Foyers, grille de la plaque de cuisson, parties métalliques ou en verre**

Enlever les brûleurs et la grille encrassés et les laver dans de l'eau chaude avec du produit nettoyant et dégraissant.

Les sécher soigneusement.

Une fois la grille enlevée, il faut laver soigneusement la plaque de cuisson, la sécher avec un torchon sec et doux. Il est impératif de faire particulièrement attention à la propreté des orifices de l'anneau du brûleur – voir l'image ci-après.

Nettoyer les ouvertures des injecteurs à l'aide d'un fil fin en cuivre. Ne pas utiliser un fil en acier, ne pas aléser les trous.



**Note :**

Tous les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Les particules d'eau peuvent diminuer le débit de gaz et provoquer une mauvaise combustion.

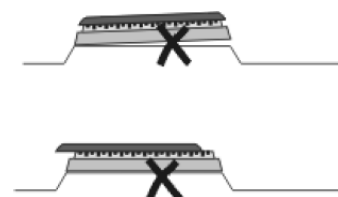
Il faut s'assurer que toutes les pièces du brûleur ont été bien repositionnées après le nettoyage.

**Une mauvaise position du chapeau du brûleur peut causer des dommages irréversibles au brûleur.**

CORRECT



INCORRECT



Pour nettoyer les surfaces en émail utiliser les produits non agressifs. Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc.

Avant toute première utilisation il faut laver la plaque de cuisson en acier inoxydable ou en verre. Il faut enlever soigneusement les restes de colle ou de film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Il est impératif d'éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, d'éviter de brûler les liquides ayant débordés.

## RESOLUTION DE PROBLEMES – SITUATIONS D'URGENCE

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- fermer les manettes de la cuisinière
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après.

Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

| PROBLEMES                                | CAUSES POSSIBLES                                                                                                                                                                                      | SOLUTIONS                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Le brûleur ne s'allume pas            | Orifices de flamme bouchés                                                                                                                                                                            | Fermer le robinet de gaz, fermer les manettes de brûleurs, aérer le local, sortir le brûleur, le nettoyer et purger les orifices de flamme.                                                                              |
| 2. L'allumeur ne fonctionne pas          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interruption d'alimentation électrique</li> <li>- Interruption d'alimentation du gaz</li> <li>- L'allumage électronique du gaz encrassé (graisse)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer</li> <li>- Ouvrir le robinet du gaz</li> <li>- Nettoyer l'allumage électronique</li> </ul> |
| 3. La flamme s'éteint lors de l'allumage | La manette est libérée trop vite                                                                                                                                                                      | Tenir la manette enfoncée plus longtemps en position « flamme maximale »                                                                                                                                                 |
| 4. L'électronique ne fonctionne pas      | Interruption d'alimentation électrique                                                                                                                                                                | Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer                                                                                                                                     |

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

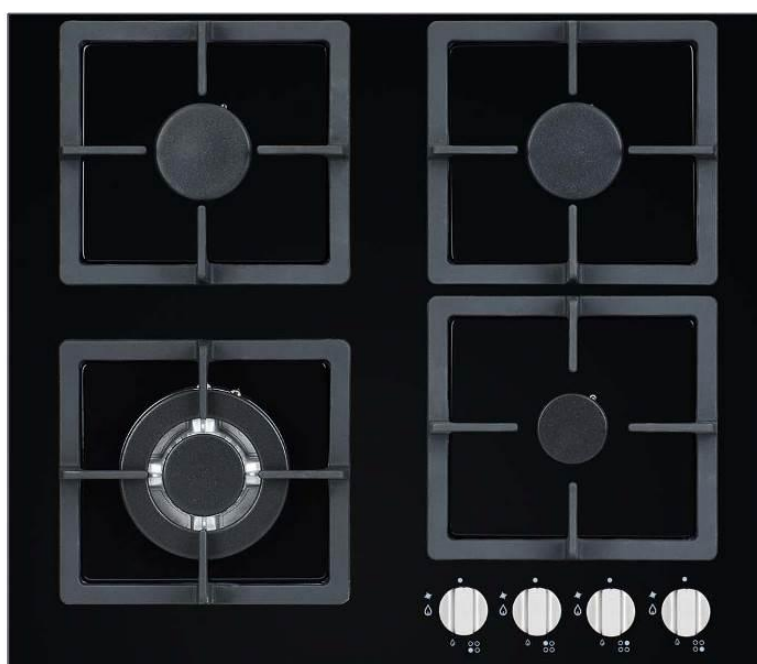
Ces tables de cuisson sont de catégories II 2E+3+  
Produit de catégorie 2 destiné au marché français.

|                                        |                                               |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Modèle<br>(Type)                       | <b>RG44LG-D / RG44LG-BE</b><br>(PFL640SGB-E)  |
| Alimentation                           | 220V-240V / 50Hz-60Hz                         |
| Dimension (L*P*H) (mm)                 | 600 x 500 x 110                               |
| Dimension d'encastrement<br>(L*P) (mm) | 550 x 470                                     |
| Poids net (kg)                         | 10,5                                          |
| Puissance maximale (W)                 | 7500                                          |
| Type d'allumage                        | Puissance d'allumage 0,6W Electronique 1 main |

# Curtiss

## Gaskookvuur met 4 bekken

**MODEL : RG44LG-D / RG44LG-DBE**



### **HANDLEIDING**

Gelieve aandachtig deze handleiding te lezen vooraleer uw kookvuur te gebruiken. Bewaar deze voor later gebruik.

## **Alvorens het toestel te gebruiken**

Deze handleiding bevat hoofdstukken over veiligheidsvoorschriften, gebruik en installatie en tips om storingen te verhelpen. Lees aandachtig deze handleiding vooraleer dit kookvuur te gebruiken, zodat u dit toestel correct kunt gebruiken en onderhouden.

### **Vooraleer de klantendienst te contacteren:**

Het hoofdstuk met tips om storingen te verhelpen helpt u om bepaalde veel voorkomende problemen op te lossen, zonder een vakman te moeten raadplegen.

### **Opmerking :**

**Door het product voortdurend te ontwikkelen en verbeteren, kan de fabrikant aanpassingen uitvoeren zonder voorafgaande verwittiging.**

## **Veiligheidsinstructies**



**Belangrijke opmerking ! Lees alle tips voor het gebruik.**



### **MISE EN GARDE !**

Het is erg belangrijk dat deze handleiding samen met het toestel bewaard blijft, zodat deze opnieuw geraadpleegd kan worden. Indien dit toestel overgedragen zou worden aan een derde, dient u ervoor te zorgen dat de handleiding eveneens aan de nieuwe gebruiker bezorgd wordt, zodat hij/zij op de hoogte is van de correcte werking. Deze waarschuwingen worden gegeven om uw eigen veiligheid en die van anderen te garanderen. Daarom raden wij u aan ze aandachtig door te lezen alvorens uw kookvuur te installeren en te gebruiken.

**Dit toestel dient enkel gebruikt te worden voor het gebruik waarvoor het ontworpen werd, nl het de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. Elk ander gebruik van het toestel dient als ongepast en bijgevolg gevaarlijk beschouwd te worden. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af inzake schade veroorzaakt door ongepast of foutief gebruik van het toestel.**

Indien een vlam per ongeluk dooft, zet dan de schakelaar op nul en wacht minstens 1 minuut vooraleer het bekken opnieuw te proberen aansteken.

Bij het automatisch aansteken (één hand-functie) of via een piëzo-elektrische knop laat u het aansteken niet langer dan 15 seconden werken. Indien het bekken na 15 seconden niet brandt, stop dan de operatie, verlucht de kamer op gepaste wijze en/of wacht minstens 1 minuut vooraleer het bekken opnieuw te proberen aansteken.

## **Installatie**

- Dit toestel is zwaar; wees voorzichtig bij elke verplaatsing.

- Dit toestel is fragiel. Transporteer het toestel in de positie waarin het gebruikt wordt, wees voorzichtig bij het verplaatsen en installeren.
- Om elk risico te vermijden dienen de installatie, de aansluitingen op het gas- en elektriciteitsnet, de indienstname en het onderhoud uitgevoerd te worden door een vakman. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Dit toestel dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften en mag enkel gebruikt worden op een goed verluchte plaats. Raadpleeg de handleiding vooraleer het toestel te installeren en te gebruiken.
- **OPGELET** : Vooraleer de aansluitklemmen aan te raken, dient u alle voedingscircuits los te koppelen van het elektriciteitsnet.
- Bij een vaste installatie dient de aansluiting op het net te gebeuren via een stroomonderbrekingsschakelaar, die voor een volledige onderbreking zorgt bij overspanning van categorie III.
- Steek de stekker nooit in een stopcontact dat niet beschermd is tegen overbelasting (zekering).
- of een verlengsnoer om het toestel van stroom te voorzien.
- Dit toestel is niet bestemd om via een externe timer, een onafhankelijk systeem met afstandsbediening of eender welk ander toestel waarmee het toestel automatisch onder spanning gebracht kan worden in werking gesteld te worden.
- **Instructies voor de aarding**: Dit toestel dient geaard te worden; bij een storing of stroomonderbreking zorgt de aarding ervoor dat het risico op elektrische schokken verminderd wordt door voor elektrische stroom te zorgen met de laagste weerstand. Dit toestel dient voorzien te worden van een snoer met aardingsgeleider en een geaard

stopcontact. Het stopcontact dient aangesloten te worden in een geschikt wandstopcontact en geïnstalleerd en geaard te worden volgens de plaatselijke reglementering.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding. of de geïntegreerde beschermingsvoorzieningen van het toestel.
- Het gebruik van niet aangepast beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.
- • Eens het toestel geïnstalleerd wordt, controleert u of het voedingssnoer geïnstalleerd niet geplet wordt door het toestel.
- Gebruik geen kleefmiddelen om het toestel te bevestigen, deze worden niet beschouwd als betrouwbare bevestigingsmiddelen.
- Voor de installatie controleert u of de plaatselijke distributievoorschriften (aard en druk van het gas) en de afregeling van het toestel compatibel zijn.
- De afregelingsvoorschriften van het toestel staan op het kenplaatje en worden vermeld in deze handleiding.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoertoestel voor verbrandingsgassen. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende voorschriften. U dient bijzondere aandacht te schenken aan de geldende voorschriften op het vlak van ventilatie.
- Indien het toestel correct geïnstalleerd wordt, voldoet het aan alle veiligheidsvoorschriften die voorzien zijn voor deze productcategorie. Er dient echter bijzondere aandacht besteed te worden aan de onderkant van het toestel aangezien deze niet bestemd is om aangeraakt te worden en scherpe of ruwe kanten kan vertonen die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het is verboden de gasinstallatie te verbinden aan eender welke antennekabel, zoals een autoradio bijvoorbeeld.

- **Verluchting**

**OPGELET** : Het gebruik van een gaskookvuur veroorzaakt warmte, vochtigheid en verbrandingsgassen in de kamer waar het toestel geïnstalleerd werd. Let erop de keuken goed te verluchten, vooral wanneer u het toestel gebruikt: open natuurlijke verluchtingsopeningen of installeer een mechanisch verluchtingssysteem (mechanische ventilatiedampkap).

Intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra verluchting vereisen door bijvoorbeeld een raam te openen.

## **Utilisation**

- **OPGELET**: Dit toestel is uitsluitend voorbehouden om op te koken. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden zoals het verwarmen van een kamer..
- Het is verboden de technische eigenschappen op eender welke manier te wijzigen of te proberen wijzigen.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar en door personen die niet beschikken over hun volledig fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen of door personen die onervaren zijn of over onvoldoende kennis beschikken, tenzij zij worden bijgestaan door een bevoegd persoon die over hun veiligheid waakt en vooraf de instructies over het gebruik van het toestel heeft doorgenomen. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
- Hou kinderen in de gaten wanneer u het toestel gebruikt. Kinderen kunnen zich verbranden door bijzonder hete onderdelen, zoals de bekken of de grill van het kookvuur, hete potten aan te raken.
- **WAARSCHUWING**: Sluit de ventilatieopeningen van het toestel of van de inbouwconstructie nooit af.
- **WAARSCHUWING**: Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Het is passend kinderen

jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, op voorwaarde dat ze onder constant toezicht gehouden worden.

- Heet vet kan snel ontbranden. Daarom dient u voortdurend uw bereidingen met veel olie of vet in de gaten te houden.
- Houd uw kinderen steeds in de gaten, zodat ze niet met het toestel spelen.
- Na het gebruik schakelt u de controleschakelaar uit of zet u de hendeltje op 0.
- Zorg ervoor kleine huishoudtoestellen of hun voedingssnoeren niet rechtstreeks in contact komen met het hete toestel, aangezien hun isolatie niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- De bekken mogen niet leeg aangeschakeld worden zonder dat er een recipiënt op staat.
- Gebruik keukengerei dat gepast is voor uw toestel: gasbekken of vitrokeramische platen of inductieplaten.
- Om risico's op ontploffing en brand te vermijden plaatst u geen brandbare voorwerpen of voorwerpen die brandbare voorwerpen bevatten op of in de buurt van het toestel.
- Bereid nooit voedingswaren in recipiënten in aluminium of kunststof op de hete bekken. Plaats geen enkel voorwerp in kunststof of aluminiumfolie op de bekken.**MISE EN GARDE :**  
Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaat plaatsen.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer u de voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruik maakt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer een brand nooit te doven met water, maar schakel eerst het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op het kookvuur vallen. Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de

stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden. Contacteer uw klantendienst.

- Gebruik de aansluitingsklep voor het gas of de klep van de gasfles enkel nadat u gecontroleerd hebt dat alle knoppen op de positie "gesloten" staan.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om de brander niet te laten overstromen bij het koken van vloeistoffen.
- Plaats de kommen niet rechtstreeks op de branders.
- Veroorzaak geen schokken aan de knoppen of de branders.
- Blaas niet om het vuur van de brander te doven.
- Indien de vlam per ongeluk dooft, zet u de hendel van de brander op nul en wacht minstens 1 minuut vooraleer u probeert de brander opnieuw probeert aan te steken.
- Bij het automatisch aansteken (één hand-functie) of via een piëzo-elektrische knop laat u het aansteken niet langer dan 15 seconden werken. Indien het bekken na 15 seconden niet brandt, stop dan de operatie, verlucht de kamer op gepaste wijze en/of wacht minstens 1 minuut vooraleer het bekken opnieuw te proberen aansteken.

## Onderhoud

- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.
- Wanneer vloeistoffen gemorst worden op het kookvuur dienen deze eerst opgeruimd te worden, vooraleer het vuur te gebruiken.
- Vermijd de bekken te laten onderlopen of te bevuilen. Reinig en droog de bekken die vuil zijn onmiddellijk nadat ze afgekoeld zijn.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schrapers in hard metaal om het glas schoon te maken, dit zou het oppervlak kunnen beschadigen en het glas kunnen doen springen.
- • Gebruik geen stoomreiniger om dit toestel schoon te maken.

- • Schakel het toestel steeds uit alvorens het toestel of onder het toestel schoon te maken of het te verplaatsen.

## Herstellingen

- Het is gevaarlijk de kenmerken te wijzigen of te proberen wijzigen.
- Indien het toestel defect raakt, mag u niet proberen zelf herstellingen uit te voeren. Herstellingen die uitgevoerd worden door onbekwaam personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met klantendienst van uw verkoper.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een kabel of een speciaal geheel dat beschikbaar is bij de fabrikant of de klantendienst ervan.
- Gebruik dit toestel nooit wanneer het voedingssnoer, de bedieningspaneel of delen in glas zodanig beschadigd zijn dat de binnenkant van het toestel toegankelijk is.
- Bij storingen, mag het kookvuur slechts opnieuw gebruikt worden nadat het door een erkend vakman hersteld werd.
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- **Indien u denkt dat er een gaslek is:**
  - gebruik dan geen lucifers, rook niet, schakel elektrische toestellen niet aan of uit (bel of lichtsakelaar);
  - gebruik dan geen andere elektronische of mechanische apparaten die een elektrische vonk of vonk door een slag zouden kunnen veroorzaken.

U dient onmiddellijk de kraan van de gasfles of de gasleiding dicht te draaien en de kamer te verluchten. Vervolgens contacteert u iemand om de oorzaak van het incident te verhelpen.
- Bij het branden van het gas door een lek, draait u onmiddellijk de gastoevoer dicht.

- Bij ontbranden door een gaslek ter hoogte van de kraan van de gasfles dekt u de fles af met een vochtige doek om de temperatuur te doen dalen en draait u het ventiel van de fles dicht.
- Van zodra de fles afgekoeld is, brengt u ze naar buiten in de open lucht. U mag in geen geval in een beschadigde fles opnieuw gebruiken.
- Het is verboden om de gastoevoer van het kookvuur aan te passen, te verplaatsen of te laten veranderen door een niet-erkend persoon. Om tot dergelijke werken over te gaan, raden we u aan een erkend vakman te raadplegen.
- Indien er zich een technisch probleem voordoet, koppelt u het toestel los van de gastoevoer en de elektriciteit en contacteert u de klantendienst.
- Indien u het kookvuur lange tijd niet gebruikt, sluit u de hoofdkraan van de gastoevoer af, indien u een gasfles gebruikt, draait u de kraan na elk gebruik dicht.

#### **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.

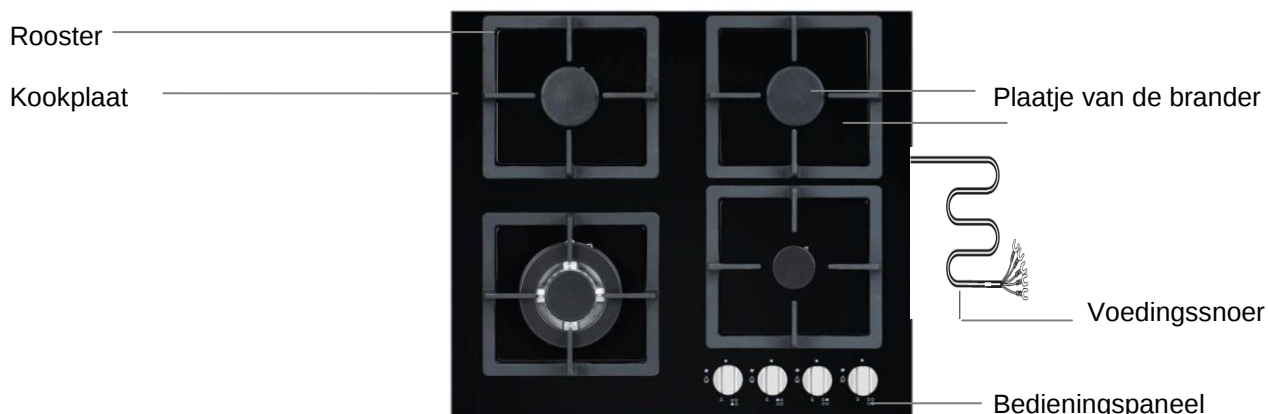
#### **BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU**

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.

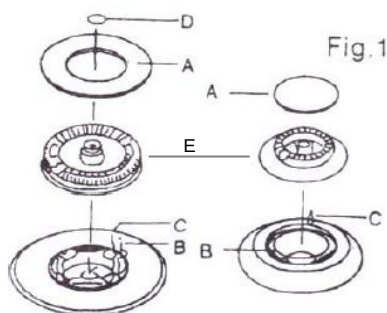
Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen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

## Beschrijving van het toestel

Het uitzicht, het toebehoren, de vorm van de roosters, de hendels en het toebehoren kunnen verschillen in functie van het model. De foto's in deze handleiding zijn louter indicatief.



### Schéma des foyers



- |                                                       |
|-------------------------------------------------------|
| A – Plaatje van de brander                            |
| B – Aansteker                                         |
| C – Veiligheidsthermokoppel                           |
| D – Tweede plaatje van de brander (drievoudige kroon) |
| E – Brander                                           |

## Installatie van het toestel

**Deze handleiding is bestemd voor vaklui die erkend zijn om dit toestel te installeren. Het doel van deze handleiding is ervoor te zorgen dat de installatie en het onderhoud van dit toestel optimaal zijn.**

### OPGELET

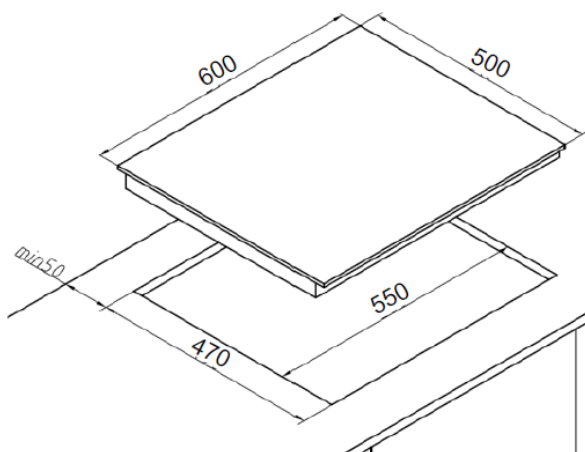
- De installatie en het onderhoud van het toestel mogen enkel uitgevoerd worden door ERKENDE VAKLUI en met naleven van de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.
- Het niet-naleven van deze regels zal de garantie doen vervallen.
- Om schade te vermijden dienen het werkblad en de lijm bestand te zijn tegen de warmte.
- Voor de installatie controleert u of de plaatselijke distributievoorschriften (aard en druk van het gas) en de afregeling van het toestel compatibel zijn.
- De afregelvoorschriften van het toestel worden aangeduid op het kenplaatje.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsgassen. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de geldende voorschriften. U dient bijzondere aandacht te schenken aan de geldende voorschriften op het vlak van ventilatie.
- De plaatselijke voorziening dient eveneens een luchttoevoer te bevatten, wat noodzakelijk is om het gas juist te verbranden. De luchttoevoer mag niet kleiner zijn dan 2 m<sup>3</sup>/u per 1 kW vermogen van de branders.
- De lucht mag rechtstreeks van buitenaf komen via een leiding met minimale doorsnede van 100 cm<sup>2</sup> of rechtstreeks van andere ruimtes die voorzien zijn van een ventilatiesysteem naar buiten.
- Indien het toestel langdurig en intensief gebruikt wordt, zet dan een raam open om de ventilatie te verbeteren.
- Aangezien gas in flessen zwaarder is dan de lucht, blijft dit vaak net boven de vloer hangen. Ruimtes

waar gasflessen geïnstalleerd worden, dienen te beschikken over ventilatiesystemen naar buiten, waardoor het gas afgevoerd kan worden indien er zich een lek voordoet. Om dezelfde reden mogen gasflessen ongeacht of ze leeg of vol zijn niet ondergronds geïnstalleerd of bewaard worden (bijvoorbeeld in een kelder). De flessen mogen zich niet in de buurt van warmtebronnen bevinden (kachels, schouwen, ovens, enz.) dit zou ervoor kunnen zorgen dat de temperatuur hoger dan 50 °C wordt in de fles.

### Installatie van het kookvuur

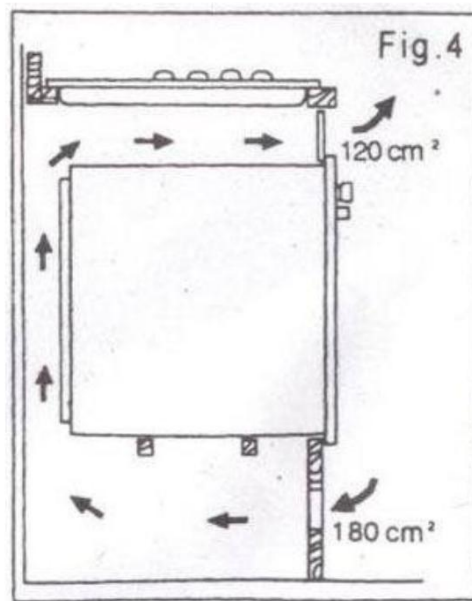
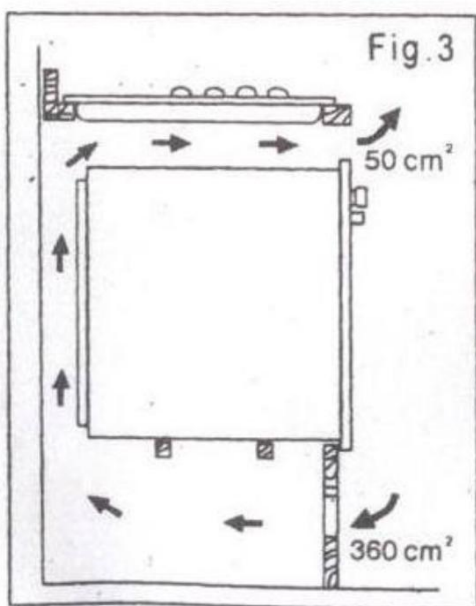
1- Maak een opening in het werkblad en respecteer de afmetingen die op onderstaand schema aangeduid zijn.

Laat minimum 5 cm (50 mm) rond de opening. Het werkblad dient een dikte te hebben van minimum 3 cm (30 mm) en dient te bestaan uit materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen om aanzienlijke vervormingen door de warmte die door de tafel verspreid wordt te vermijden, zoals aangegeven in onderstaande schema's.



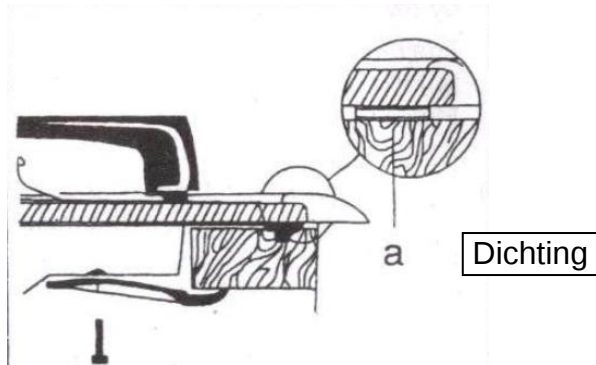
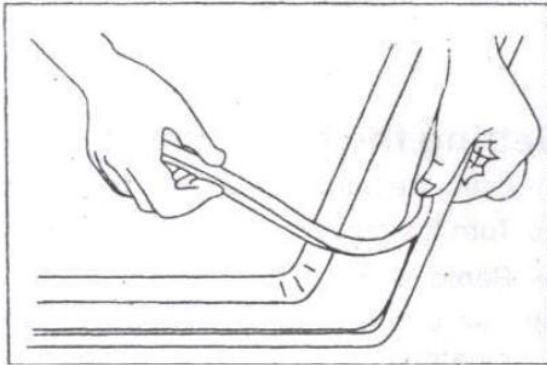
(fig. 2)

2 - In alle geval controleert u of het kookvuur goed geventileerd wordt en of de luchtaan- en afvoer niet geblokkeerd is. Naargelang de installatie dienen de ventilatieoppervlakken overeen te komen met wat aangeduid is in de volgende schema's



Opmerking: de veiligheidsafstand tussen het kookvuur en de aangrenzende meubels dient minstens 760 mm te zijn.

3 - Bevestig het kookvuur op het werkblad door de vier bevestigingen onder het kookvuur vast te schroeven. Vergeet niet om de dichting juist rond het kookvuur aan te brengen.



### Elektrische aansluitingen

Controleer of de teller van de abonnee en de zekeringen de intensiteit die door het kookvuur opgenomen wordt, aankunnen rekening houdend met andere ingeschakelde elektrische toestellen.

Kaliber van de zekeringen (één per fase): 16 ampère.

**Het toestel mag niet aangesloten worden via een verlengsnoer of een meervoudige contactdoos (risico op brand).**

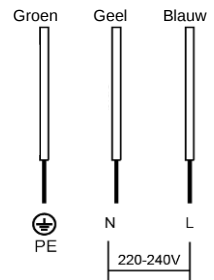
Gebruik een aansluiting met een aardingsklem, die verplicht vastgemaakt dient te worden volgens norm.

De elektrische voedingskabel die aan de teller vertrekt, mag niet kleiner zijn dan 4 mm<sup>2</sup> per teller.

Eens het toestel geïnstalleerd is, controleert u of het voedingssnoer makkelijk toegankelijk is.

De installateur dient te controleren of de elektrische aansluitingen juist en conform de plaatselijk normen zijn.

- Het snoer mag niet geplooid of platgedrukt worden.
- Het snoer dient regelmatig gecontroleerd te worden en mag enkel vervangen te worden door een erkend vakman.
- Het toestel dient geïnstalleerd te zijn volgens de nationale normen voor elektriciteit.



### Aansluiting op de gasleiding

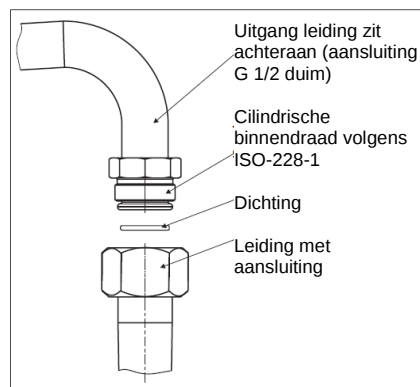
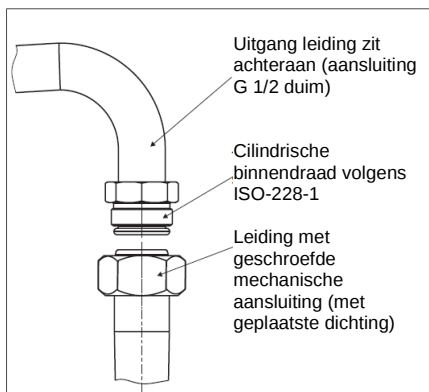
**Opmerking:** het toestel dient aangesloten te worden op een gasinstallatie die overeenkomt met het soort gas dat door de fabrikant voorzien werd. De informatie van de fabrikant over het soort gas dat geschikt is, bevindt zich op het kenplaatje. De installatie van het toestel mag enkel gebeuren door een erkend vakman, die de enige is die het toestel mag aanpassen aan een ander soort gas.

### Notities voor de installateur

De installateur dient te:

- beschikken over een wettelijke vergunning.
- kennis te nemen van de informatie op het kenplaatje van het kookvuur inzake het soort gas dat geschikt is en dient deze informatie te vergelijken met de plaatselijke voorschriften voor gaslevering.
- te controleren of:
  - o de verluchting doeltreffend is, d.w.z. de hoeveelheid vernieuwde lucht in de kamers,
  - o de dichtheid van het kraanwerk van de gasaansluiting,
  - o de goede werking van alle werkende onderdelen van het kookvuur,
  - o de elektrische installatie over een aarding beschikt.
- te controleren of de aanstekers en het thermokoppel goed werken.
  - o de positie te regelen van de gasbedieningsknoppen,
  - o de werking van de aanstekers en het thermokoppel te controleren. Bij een onjuiste werking verwijdt u de hendel en neemt u een schroevendraaier om de installatie naast de staaf van de kraan aan te passen.Eens de afregeling gebeurd is, beschermt u het geheel met een drukveerring en plaatst u de knop terug.
- de gebruiker het aansluitingscertificaat overhandigen en de werking van het toestel uitleggen.

De aansluiting die de verspreiding van het gas van het kookvuur toelaat is een aansluiting met schroefverbinding G1/2.



### Aansluiting van een leiding in soepel staal

Indien het kookvuur volgens de bepalingen van klasse 2 , subklasse 1, na het aansluiten op de gasinstallatie geplaatst wordt, dan wordt aanbevolen enkel een leiding in soepel staal te gebruiken die voldoet aan de nationale wetgeving. De aansluiting die de verspreiding van het gas van het kookvuur toelaat is een aansluiting met schroefverbinding G1/2 duim.

De aansluiting mag enkel gebeuren met leidingen en dichtingen die voldoen aan de geldende normen. De maximale lengte van de soepele leiding mag niet langer zijn dan 2 m.

U dient steeds te controleren of de aansluiting geen enkel bewegend deel kan raken dat beschadigd kan worden.

### Aansluiting op een stijve leiding

Het kookvuur beschikt over een aansluiting met schroefdraad G1/2. De aansluiting op de gasinstallatie dient zodanig te gebeuren dat er geen spanning ontstaat op eender welk punt van de installatie of ter hoogte van de onderdelen van het toestel.

Een overmatig aandraaikoppel (meer dan 18 Nm) kan de aansluiting beschadigen of lekken veroorzaken.

### Aansluiting met een soepele buis

De aansluiting met een soepele buis mag enkel gebruikt worden bij gasflessen.

Het is noodzakelijk de juiste soepele buis te gebruiken die voldoet aan de plaatselijke wetgeving. Indien het kookvuur op gasflessen werkt, dient u noodzakelijkerwijs een drukregelaar (of ontspanner) gebruiken die voldoet aan de normen opgelegd door de plaatselijke technische reglementering.

De belangrijkste bepalingen van de bestaande technische normen voorzien dat:

- de binnendiameter van de leiding 8 mm dient te zijn,
- om de leiding te bevestigen, dient u een standaardklem te gebruiken,
- het is noodzakelijk te controleren of de leiding goed past aan beide uiteinden,
- geen enkel deel van de leiding mag in contact komen met de brandende onderdelen van het kookvuur,
- de lengte van de leiding mag niet langer zijn van 1,5 m,
- geen enkel deel van de leiding mag geplooid worden of onder spanning staan en de leiding mag niet gedraaid of geplet worden,
- de leiding dient over de volledige lengte toegankelijk te zijn om de toestand ervan te kunnen controleren,
- wanneer er een gaslek vastgesteld werd, dient de leiding vervangen te worden over de volledige lengte; het is verboden een leiding met een lek te herstellen.

### Opmerking:

De aansluiting van een kookvuur op een gasfles of een bestaande installatie dient te gebeuren door een erkend vakman, met respect voor alle veiligheidsnormen.

### Opmerking:

Eens het kookvuur aangesloten is, dient u de dichtheid van alle aansluitingen te controleren door bijvoorbeeld zeepsop te gebruiken.

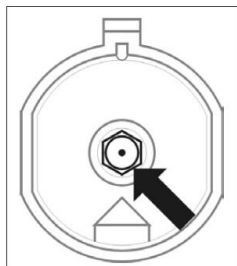
**Het is verboden een vlam te gebruiken om de dichtheid te testen!**

## Aanpassen van het kookvuur aan een ander soort gas

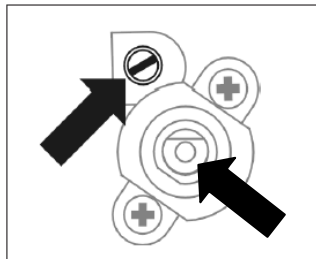
Deze handeling mag enkel uitgevoerd door een erkend installateur. Indien het gas voor het kookvuur een ander soort gas is dan het gas dat voorzien was door de fabrikant, nl. 2E+ (G20) 20 mbar, dan dient u de injectoren te vervangen en de vlam af te stellen.

Om het kookvuur aan te passen aan een ander soort gas, dient u:

- de injectoren te vervangen (zie tabel hierna),
- de vlam af te regelen op "spaarmodus".



*Het vervangen van de injector van de brander van het kookvuur: schroef de injector los met een sleutel van diameter 7 en vervang door een injector die geschikt is voor het soort gas (zie conversietabel).*



*Vervangen van de afstelschroeven van de vlam in de kraan in functie van de bestaande soorten kranen (regelklep).*

De branders van het kookvuur vereisen geen afregeling van de primaire lucht. Een juist vlam heeft een mooi afgetekende vorm als een hoorn, met een blauw-groene binnenkant. De aanwezigheid van een kleine vlam

die sist of een hoge gele en rokende vlam, zonder duidelijke hoornvorm, betekent dat de kwaliteit van het gas niet klopt of dat de brander beschadigd of vervuild is. Om de vlam te controleren dient u de brander gedurende ongeveer 10 minuten te verwarmen met maximale vlam en daarna de knop naar de kleinste stand van de vlam te draaien. De vlam mag niet doven of naar de injectoren overslaan.

De gastoevoer naar de branders van het kookvuur gebeurt en wordt aangepast met ventielen voorzien van een automatisch gasonderbrekingssysteem (thermokoppel). Het afstellen van de ventielen dient te gebeuren met de brander aan, op de positie "kleinste vlam", met een schroevendraaier van 2,5 mm.

### Ter herinnering

| Brander  | Vlam | Wijziging: van butaan/propaan naar aardgas                               | Wijziging: van aardgas naar butaan/propaan                                  |
|----------|------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Kookvuur | Max. | 1. Vervang de injector volgens de injectorstabel.                        | 1. Vervang de injector volgens de injectorstabel.                           |
|          | Min. | 2. Schroef de afstelschroef lichtjes los en regel de hoogte van de vlam. | 2. Draai de afstelschroef lichtjes los en controleer de hoogte van de vlam. |

### Conversietabel voor injectoren voor branders

| Model                 | Gas                    | Branderr     | Max. vermogen (kW) | Min vermogen (kW) | Injector (diam mm) | Verbruik (m3/h) |
|-----------------------|------------------------|--------------|--------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| RG44LG-D & RG-44LGDBE | G20 (20 mbar)          | Randapparaat | 1,00               | 0,35              | 0,72               | 0,095           |
|                       |                        | Semi-snel    | 1,75               | 0,65              | 0,97               | 0,167           |
|                       |                        | Snel         | 3,00               | 1,00              | 1,15               | 0,286           |
|                       | G30-31 (28/30-37 mbar) | Randapparaat | 1,00               | 0,35              | 0,50               | 73 g/h          |
|                       |                        | Semi-snel    | 1,75               | 0,65              | 0,65               | 127 g/h         |
|                       |                        | Snel         | 3,00               | 1,00              | 0,85               | 218 g/h         |

## Advies voor het gebruik van het kookvuur

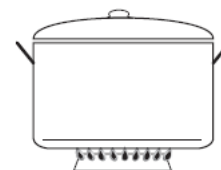
### De juiste potten en pannen kiezen

U dient zeker te controleren of de diameter van de onderkant van de kom steeds groter is dan de kroon van de brander en dat het recipiënt afgedekt is. We raden aan een kom te gebruiken waarvan de bodem een diameter heeft die 2,5 tot 3 keer groter is dan die van de branders, dit betekent voor een:

- reservebrander (randtoestel) - een recipiënt met een diameter van 90 tot 150 mm,
- gemiddelde brander - een recipiënt met een diameter van 160 tot 220 mm,
- grote brander - een recipiënt met een diameter van 200 tot 240 mm. De hoogte van de kom mag niet groter zijn dan de diameter.



Foutief



Correct

### Opmerking:

Plaats geen potten op het kookvuur die over de rand van het kookvuur uitsteken.

### Inbedrijfstelling

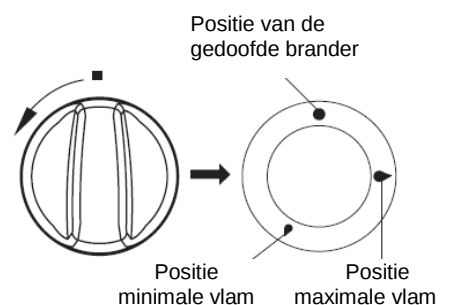
- 1 - Controleer of de kookzone schoon en droog is.
- 2 - Pas de vlam aan door aan de regelknop te draaien.

Opmerking: het verwarmingsvermogen kan steeds aangepast worden door aan de hendels te draaien.

**Belangrijke opmerking: laat een bekken nooit werken zonder geschikte potten of pannen of zonder potten of pannen erop.**

**Belangrijke opmerking: laat de voedingswaren niet koken zonder toezicht.**

- Druk de hendel van de gekozen brander in tot u weerstand voelt, draai dan naar links, naar de positie, "grootste vlam" 🔥,
- Het elektronische aansteken (één hand-functie) laat toe de brander automatisch aan te steken.
- Houd de hendel ingedrukt tot de brander aangaat.
- Eens de brander aangestoken is, laat u de knop los en kiest u de intensiteit van de vlam.



### Opmerking:

Dit kookvuur is uitgerust met een thermokoppel op de branders. De knop dient gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt te worden op de positie "grootste vlam" zodat het toestel inschakelt. Indien de vlam dooft, herhaalt u deze actie na 3 seconden. Indien de vlam niet aangaat na 10 seconden, verlucht u de keuken gedurende ongeveer 1 minuut, herhaal daarna het aansteekproces.

Indien u problemen ondervindt bij het aansteken als gevolg van een wijziging van het soort gas en de samenstelling ervan, zet de kroon van de brander dan correct in het midden ten opzichte van de elektronische ontsteking.

### Keuze van de vlam van de brander

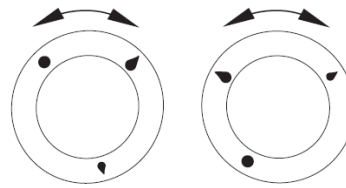
De vlam van een perfect afgestelde brander is hemelsblauw, heeft een duidelijke vorm van een hoorn. De keuze van het vermogen van de vlam is afhankelijk van de positie van de knop van de brander:

- 🔥 maximum vlam
- 🔥 minimum vlam («spaarstand »)
- ● brander uitgeschakeld (gas afgesloten).

De intensiteit van de vlam wordt zonder problemen aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

**Opmerking:**

Het is verboden de vlam af te regelen in het interval tussen de positie van de uitgeschakelde brander ● en de positie "grootste vlam" 🔥.

**Foutief****Correct****Stopzetten**

Om het koken te beëindigen, draait u de hendel tot op de positie uitgeschakelde brander ●.

**Weringsprincipe van de veiligheidsvoorziening**

De branders van dit kookvuur zijn uitgerust met een automatisch uitschakelsysteem voor het gas bij een accidentele onderbreking, nl. een thermokoppel.

Dit systeem laat toe te beschermen tegen een gaslek wanneer de vlam dooft.

Om de brander opnieuw aan te steken, is een manuele interventie noodzakelijk; zet de hendel opnieuw op de vorige positie en volg de instructies voor het inschakelen die in het begin van deze paragraaf staan. ●

**Reiniging en onderhoud**

**Alvorens met de reiniging te starten dient u te controleren of het kookvuur uitgeschakeld is. Indien mogelijk is het raadzaam om het kookvuur uit te schakelen vooraleer over te gaan tot de reiniging ervan.**

- Om de glans van het glas of de inox te bewaren dient u het regelmatig te schoon te maken.
- Verwijder gemorste vloeistoffen en andere vastgekoekte voedingsresten met een warme vochtige doek.
- Stof of voedingsresten kunnen verwijderd worden met een warme vochtige doek.
- Indien u een schoomaakmiddel gebruikt, dient u te controleren of deze geschikt is voor glas en inox en dat dit niet schuurt of niet in poedervorm is. Alle schuurmiddelen of schuurpoeders kunnen het oppervlak van het kookvuur beschadigen.
- Elk spoor van reinigingsmiddel dient verwijderd te worden met een vochtige doek.
- Indien er een schoonmaakmiddel gebruikt wordt, dient u de gebruikstips op de verpakking te raadplegen.
- Stof, vet en resten van vloeibare etensresten die overgelopen zijn, dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.
- Wanneer ze opstijven, zijn ze moeilijker te verwijderen.
- Plaats geen voorwerpen die kunnen smelten op het vuur (plastic, aluminiumfolie, suiker, suikersiroop...).
- Voorkom het gebruik van messen of ander scherp keukengerei, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen staalwol of schuurspons, deze kunnen het oppervlak permanent krassen.
- Gebruik geen stoomreinigers.

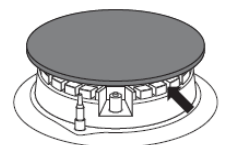
**Pits, roosters van het kookvuur en metalen of glazen onderdelen.**

Verwijder de branders en het ingebouwde rooster en was deze met warm water met een reinigend en ontvettend middel.

Droog alles zorgvuldig af.

Eenmaal de rooster weggenomen is, reinigt u de kookplaat zorgvuldig en droogt u ze daarna af met een droge en zachte doek.

U dient in het bijzonder op te letten voor de netheid van de opening van de ring van de brander (zie het schema hieronder). Reinig de openingen van de injectoren met behulp van een koperen fijne draad. Gebruik geen stalen draad, boor de gaten niet uit.



**Opmerking:**

Alle elementen van de brander permanent droog te blijven. De aanwezigheid van waterpartikels kan het gasdebiet doen verminderen en leiden tot een slechte verbranding.

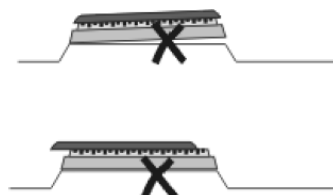
U dient zich ervan te vergewissen dat alle onderdelen van de brander teruggeplaatst worden na de reiniging.

**Een slechte positie van het plaatje van de brander kan de brander onherstelbaar beschadigen.**

**Correct**



**Foutief**



Om oppervlakken in e-mail schoon te maken, gebruik je niet-bijtende producten. Gebruik geen schuurmiddelen, zoals schuurpoeder met bijten producten, schuurpasta's, schuursteentjes, schuursponsjes, staalwol enz. Voor het eerste gebruik wast u het kookvuur in inox of glas. U dient de lijmresten of de resten van de plastic film rond de steunen en, indien van toepassing, de resten van de kleeftband die gebruikt wordt om het toestel in te pakken, zorgvuldig te verwijderen.

Het toestel dient na elk gebruik uitgeschakeld te worden. U dient een te sterke vervuiling van het kookvuur te voorkomen en in het bijzonder te voorkomen overgekookte vloeistoffen te voorkomen.

**Herstellingen**

- • Bij een panne dient de herstelling van dit toestel VERPLICHT aan een professionele hersteller toevertrouwd te worden.
- • Indien het voedingsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.

## Probleemoplossing

We raden ten eerste aan de volgende controles uit te voeren op uw toestel vooraleer uw klantendienst te contacteren. Het is mogelijk dat het probleem eenvoudig is en dat u het zelf kunt oplossen.

Bij elk noodgeval dient u:

- de hendels van het kookvuur dicht te draaien,
- het toestel uit het stopcontact te halen,
- de klantendienst te contacteren.

Kleine storingen kunnen opgelost worden door de gebruikers m.b.v. onderstaande tabel.

Vooraleer de klantendienst te contacteren, raadpleegt u deze tabel:

| Problemen                               | Mogelijke oorzaken                                                                                                                                                                                               | Oplossingen                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. De brander schakelt niet aan.        | Vlamopeningen zijn verstopt.                                                                                                                                                                                     | Sluit de gaskraan, sluit de hendels van de branders, verlucht de kamer, haal de brander er uit, maak hem schoon en spuit de vlamopeningen uit.                                                                                       |
| 2. L'allumeur ne fonctionne pas         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Onderbreking van de elektrische stroomtoevoer.</li> <li>- Onderbreking van de gastoevoer.</li> <li>- Elektronische ontsteking van het gas is vervuild (vet).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer de zekering in de elektrische kast van het huis, sluit opnieuw aan of vervang.</li> <li>- Draai de gaskraan open.</li> <li>- Maak de elektronische ontsteking schoon.</li> </ul> |
| 3. De vlam dooft bij het aansteken.     | Het hendeltje wordt te snel losgelaten.                                                                                                                                                                          | Houd het hendeltje langer ingedrukt op de positie "grootste vlam".                                                                                                                                                                   |
| 4. Het elektronisch systeem werkt niet. | Onderbreking van de elektrische voeding.                                                                                                                                                                         | Controleer de zekering in de elektrische kast van het huis, sluit opnieuw aan of vervang.                                                                                                                                            |

## Technische specificaties

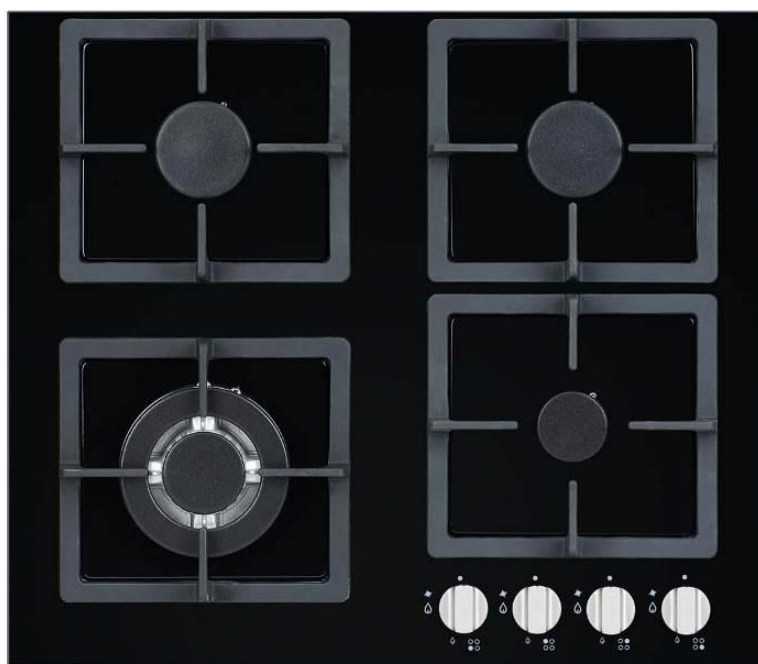
Dit kookvuur behoort tot de categorie II 2E+3+, product van categorie 2 bestemd voor de Franse markt.

|                                     |                                                                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Model<br>(Type)                     | <b>RG44LG-D / RG44LG-DBE</b><br>(PFL640SGB-E)                             |
| Voeding                             | 220V-240V / 50Hz-60Hz                                                     |
| Afmetingen (L x D x H) (mm)         | 600 x 500 x 110                                                           |
| Afmetingen voor inbouw (L x D) (mm) | 550 x 470                                                                 |
| Nettogewicht (kg)                   | 10,5                                                                      |
| Maximumvermogen (W)                 | 7500                                                                      |
| Soort ontsteking                    | Elektronische ontsteking (één hand-functie),<br>ontstekingsvermogen 0,6 W |

# Curtiss

## Gasherd 4-flammig

### MODEL : RG44LG-D / RG44LG-DBE



## **GEBRAUCHSANLEITUNG**

Bitte vor dem Gebrauch des Geräts die Sicherheitsvorschriften sowie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Heben Sie sie für spätere Einsichtnahme auf.

## **Vor der Inbetriebnahme des Geräts**

Diese Anleitung enthält Kapitel zu den Sicherheitsvorschriften, zum Gebrauch und der Installation und zur Fehlerbehebung. Das aufmerksame Durchlesen dieser Anleitung vor Gebrauch Ihres Herds hilft Ihnen dabei, dieses Gerät korrekt zu gebrauchen und zu warten.

### **Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:**

Das Kapitel Fehlerbehebung hilft Ihnen dabei, einige häufige Probleme selbst zu beheben, ohne sich an den technischen Kundendienst wenden zu müssen.

### **Anmerkung:**

Im Rahmen seiner Politik der fortlaufenden Entwicklung und Verbesserung des Produkts kann der Hersteller ohne Vorankündigung alle nötigen Änderungen vornehmen.



## **Sicherheitsvorschriften**

 **Wichtiger Hinweis! Lesen Sie alle Vorschriften vor dem Gebrauch durch.** 

## **Sicherheitsvorschriften**

Sie sollten diese Anleitung unbedingt mit dem Gerät aufbewahren, um darauf zurückgreifen zu können. Falls das Gerät an Dritte weitergegeben wird, sorgen Sie dafür, dass die Gebrauchsanleitung dem Gerät beiliegt, damit der neue Nutzer sich über den Betrieb des Geräts informieren kann. Diese Warnhinweise dienen zu Ihrer eigenen Sicherheit und zur Sicherheit anderer Personen. Wir empfehlen Ihnen daher, diese vor der Installation und dem Gebrauch Ihres Herds aufmerksam durchzulesen.

**Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Gebrauch verwendet werden, d.h. für das Kochen von Lebensmitteln im Privathaushalt. Jede andere Verwendung des Geräts gilt als unsachgemäß und demnach gefährlich. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die durch ungeeigneten oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht wurden.**

Wenn eine Flamme versehentlich erlischt, stellen Sie die den Schalter des Brenners auf Null und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden. Automatische "Einhand"-Zünder oder piezoelektrische Knöpfe nicht länger als 15 Sekunden fortlaufend betätigen. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht brennt, unterbrechen Sie den Vorgang, lüften Sie den Raum ausreichend und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.

## **Installation**

- Dieses Gerät ist schwer; bei jedem Verschieben ist Vorsicht geboten.

- Dieses Gerät ist empfindlich. Transportieren Sie es in seiner Gebrauchsposition, verschieben und installieren Sie es mit Vorsicht.
- Um jedes Risiko zu vermeiden, müssen die Installation, die Anschlüsse an das Gas- und Stromnetz, die Inbetriebnahme und Wartung Ihres Geräts von einer qualifizierten Fachperson durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden Regelungen installiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor der Installation und Verwendung dieses Geräts beachten Sie die Anleitung.
- **ACHTUNG** : Vor jedem Zugriff auf die Anschlussklemmen müssen alle Stromkreise vom Stromnetz getrennt sein..
- Wenn die elektrische Installation Ihrer Wohnung zum Anschluss Ihres Geräts angepasst werden muss, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
- Bei einer Festinstallation muss der Anschluss ans Netz über einen allpoligen Trennschalter erfolgen, der im Falle von Überlasten der Klasse III die vollständige Trennung vom Netz gewährleistet.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose ohne Überlastschutz (Sicherung) an.
- Verwenden Sie nie Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel zum Anschließen des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht zur Aktivierung mit einem externen Timer, einer unabhängigen Fernsteuerung oder jeglicher anderen Vorrichtung bestimmt, welche das Gerät automatisch unter Spannung setzt.
- **Erdungsanweisungen:** Dieses Gerät muss geerdet werden; bei Funktionsstörungen oder Stromausfall senkt die Erdung das Stromschlagrisiko, indem sie Zugang zu elektrischem Strom mit geringerem Widerstand gibt. Dieses Gerät muss mit einem geerdeten Kabel und einem Erdungsstecker angeschlossen werden. Der Stecker muss an eine geeignete

Wandsteckdose angeschlossen werden, die gemäß der örtlichen Regelung geerdet ist.

- **ACHTUNG:** Nur die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelten Schutzvorrichtungen des Herds oder die von diesem in der Gebrauchsanleitung als geeignet aufgeführten Vorrichtungen verwenden, bzw. die im Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.
- Nach Installation des Geräts ist darauf zu achten, dass das Stromkabel nicht eingeklemmt werden kann.
- Keine Klebstoffe zur Befestigung des Geräts verwenden, da diese nicht als zuverlässige Befestigungsmittel gelten.
- Vor der Installation sicherstellen, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -Druck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Die Einstellungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild und in dieser Anleitung ersichtlich.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss entsprechend den geltenden Installationsregeln installiert und angeschlossen werden. Besonders ist auf die geltenden Belüftungsbestimmungen zu achten.
- Bei korrekter Installation entspricht Ihr Produkt allen für diese Produktkategorie vorgesehenen Sicherheitsanforderungen. Im Hinblick auf die Unterseite des Geräts ist jedoch besondere Vorsicht geboten, da sie nicht zur Berührung bestimmt ist und schneidende oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen könnten.
- Die Verbindung der Gasinstallation mit jeglichem Antennenkabel, zum Beispiel einer Radioantenne, ist verboten.

## **Belüftung**

**ACHTUNG :** Bei Verwendung eines Gasherds entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte im Raum, in dem dieser installiert ist. Für ausreichende Belüftung der Küche sorgen, vor allem bei Gebrauch des Geräts: natürliche Belüftungsöffnungen öffnen oder eine mechanische Belüftungseinrichtung installieren (mechanische Ablufthaube).

- Bei intensiver und langer Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters, notwendig sein.

## **Verwendung**

- **ACHTUNG :** Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht zu anderen Zwecken, zum Beispiel zum Heizen eines Raums, verwendet werden.
  - Die Änderung der technischen Eigenschaften und jeder Versuch jeglicher Änderung des Geräts in irgendeiner Art und Weise sind verboten.
  - Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie korrekt beaufsichtigt werden oder die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
  - Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
  - Kinder bei Gebrauch des Geräts beaufsichtigen. Kinder könnten sich an besonders heißen Bestandteilen verbrennen, vor allem an den Brennern oder dem Gitter der Kochfelder, heißen Töpfen usw.
- MISE EN GARDE :** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

- **ACHTUNG: Belüftungsöffnungen des Geräts oder der Einbaustruktur nicht behindern. Dieses Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden beim Betrieb heiß. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn sie werden fortlaufend beaufsichtigt.**
- Überhitztes Fett kann sich schnell entzünden. Beaufsichtigen Sie daher Ihre Zubereitungen mit viel Öl oder Fett laufend.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nach dem Gebrauch den Kontrollschalter ausschalten oder die Regler auf 0 stellen.
- Vergewissern Sie sich, dass kleine Haushaltsgeräte oder ihre Stromkabel nicht in direkten Kontakt mit dem heißen Gerät kommen, da ihre Isolation hohen Temperaturen nicht standhält.
- Die Brenner dürfen nicht leer ohne Gefäß in Betrieb genommen werden.
- Verwenden Sie geeignetes, mit Ihrem Gerät kompatibles Küchengeschirr: Gasherd oder Glaskeramik oder Induktionsherd.
- Um das Explosions- und Brandrisiko zu vermeiden, keine entzündbaren Produkte und keine Gegenstände, die mit entzündbaren Produkten getränkt sind, auf dem Gerät oder in dessen Nähe platzieren.
- Keine Lebensmittel in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Feldern zubereiten. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminiumfolie auf die Kochfelder stellen
- **ACHTUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.**
- **ACHTUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen von Lebensmitteln auf einer Kochplatte kann bei Verwendung von Fetten oder Öl gefährlich sein und einen Brand verursachen.**
- Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die

Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

- **ACHTUNG** : Keine schweren oder scharfen Gegenstände auf den Herd fallen lassen. Wenn die Oberfläche des Felds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Das Gasanschlussventil oder das Ventil der Gasflasche erst aufdrehen, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass alle Regler auf "geschlossen" stehen.
- Treffen Sie die nötigen Vorsichtsmaßnahmen, damit der Brenner beim Überkochen von Flüssigkeiten nicht überschwemmt wird.
- Töpfe nicht direkt auf die Brenner stellen.
- Stöße auf Regler- oder Brennerebene vermeiden.
- Brennerflamme nicht durch Blasen löschen.
- Wenn eine Flamme versehentlich erlischt, stellen Sie die den Schalter des Brenners auf Null und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu entzünden.
- Automatische "Einhand"-Zünder oder piezoelektrische Knöpfe nicht länger als 15 Sekunden fortlaufend betätigen. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht brennt, unterbrechen Sie den Vorgang, lüften Sie den Raum ausreichend und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.

## **Wartung**

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Auf die Kochfelder ausgeschüttete Flüssigkeiten müssen vor Inbetriebnahme entfernt werden.
- Überschwemmen und Verschmutzen der Brenner vermeiden. Verschmutzte Brenner sofort nach dem Abkühlen reinigen.

- Keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallkratzer zum Reinigen des Glases verwenden, da Kratzer in der Oberfläche zum Springen des Glases führen können.
- Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Gerät vor jeder Reinigung des Geräts oder unter dem Gerät und vor jedem Verschieben vom Strom trennen.

## Reparaturen

- Jede Änderung der Eigenschaften dieses Geräts und jeder Versuch, solche Änderungen vorzunehmen, ist gefährlich.
- Bei Störungen versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen durch nicht qualifizierte Personen können Schäden verursachen. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Kabel bzw. eine neue Spezialanordnung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden.
- Bei Beschädigung des Stromkabels, des Bedienfeldes oder Beschädigung der Glasbestandteile, welche den Zugang zum Inneren des Geräts ermöglicht, darf dieses Gerät nicht mehr verwendet werden.
- Bei Funktionsstörungen darf der Herd erst nach Reparatur durch eine anerkannte Fachkraft wieder verwendet werden.
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- **Wenn Sie ein Gasleck vermuten:** keine Streichhölzer verwenden, nicht rauchen, keine elektrischen Einrichtungen anschließen oder ausschalten (Klingeln oder Lichtschalter); keine anderen elektrischen oder mechanischen Geräte verwenden, die einen elektrischen Funken oder Reibfunken verursachen könnten.
- Unbedingt sofort den Hahn der Gasflasche oder des Gasnetzes zudrehen und den Raum lüften. Dann eine

zuständige Person kontaktieren, um die Ursache des Zwischenfalls zu beheben.

- Bei Entzündung von Gas, das aus einem Leck austritt, sofort den Hahn der Gasversorgung zudrehen.
- Bei Entzündung eines Gaslecks auf der Ebene des Gashahns oder der Flasche die Flasche mit einer feuchten Decke zudecken, um die Temperatur zu senken und das Ventil der Flasche zudrehen.
- Sobald die Flasche abgekühlt ist, diese ins Freie bringen. Sie dürfen die beschädigte Flasche in keinem Fall wieder verwenden.
- Jede Änderung der Gasversorgung des Gasherds die jede Verschiebung oder Änderung der Versorgungsinstallation durch nicht befugte Personen ist verboten. Wir empfehlen Ihnen, solche Arbeiten von einer anerkannten Fachkraft ausführen zu lassen.
- Bei technischen Problemen das Gerät von der Gas- und Stromversorgung trennen, dann den Kundendienst kontaktieren.
- Nichtverwendung des Gasherds den Haupthahn der Gasversorgung zudrehen; wenn Sie eine Gasflasche verwenden, den Hahn nach jedem Gebrauch zudrehen.

#### **ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN**



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (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 Schutz der Umwelt bei.

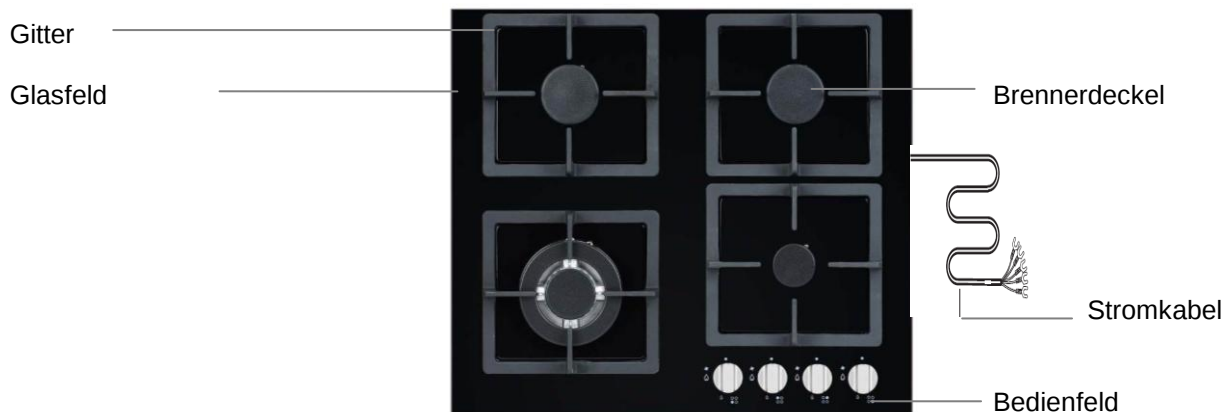
#### **UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU**

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.

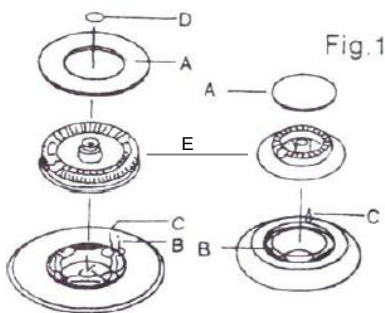
Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät einer örtlichen Abfall- Sortierstelle zum Recycling oder Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

## Beschreibung des Geräts

Das Aussehen, das Zubehör, die Form der Gitter, der Regler und Zubehöerteile können je nach Modell unterschiedlich sein. Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Information.



### Kochfeldschema



- |                                           |
|-------------------------------------------|
| A – Brennerdeckel                         |
| B – Zünder                                |
| C – Sicherheits-Thermoelement             |
| D – Zweiter Brennerdeckel (Dreifachkrone) |
| E – Brenner                               |

## Installation des Geräts

Diese Anleitung ist für die anerkannte Fachkraft bestimmt, die dieses Gerät installiert. Das Ziel dieser Anleitung besteht darin, die optimale Installation und Wartung dieses Geräts zu gewährleisten.

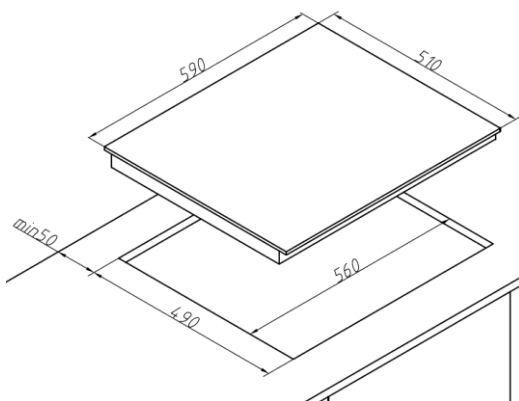
### ACHTUNG

- Die Installation und Wartung dieses Geräts müssen von einer QUALIFIZIERTEN FACHKRAFT und entsprechend den örtlichen Sicherheitsnormen durchgeführt werden.
- Bei Nichtbefolgen dieser Regel verfällt die Garantie.
- Zur Vermeidung jeglicher Schäden müssen die Arbeitsfläche und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Vor der Installation sicherstellen, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -Druck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Die Grundsätze für die Einstellung dieses Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Abführung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss entsprechend den geltenden Installationsregeln installiert und angeschlossen werden. Besonders ist auf die geltenden Belüftungsbestimmungen zu achten.
- Die Struktur des Raums muss außerdem zur Luftzufuhr beitragen, was für eine korrekte Verbrennung des Gases unerlässlich ist. Die Luftzufuhr muss mindestens 2 m<sup>3</sup>/Std. pro 1 kW Brennerleistung betragen.
- Die Luft kann direkt von außen über ein Rohr von mindestens 100 cm<sup>2</sup> Durchmesser oder direkt aus anderen Räumen mit Belüftungssystem nach außen eingeführt werden.
- Wenn das Gerät für lange Zeit und intensiv genutzt wird, öffnen Sie ein Fenster, um die Belüftung zu verbessern.
- Da Gas schwerer ist als Luft, hat es die Tendenz, sich in Bodennähe anzusammeln. Die

Räumlichkeiten, in denen die Gasflaschen installiert sind, müssen über ein Abluftsystem nach außen verfügen, welches im Falle eines Lecks die Abführung des Gases ermöglicht. Aus demselben Grund dürfen leere und teilweise gefüllte Gasflaschen nicht in einem Kellerraum installiert oder gelagert werden (zum Beispiel in einem Weinkeller). Die Flaschen müssen von Wärmequellen (Öfen, Kamine, Backöfen, usw.) ferngehalten werden, welche die Innentemperatur der Flasche auf über 50 °C ansteigen lassen könnten.

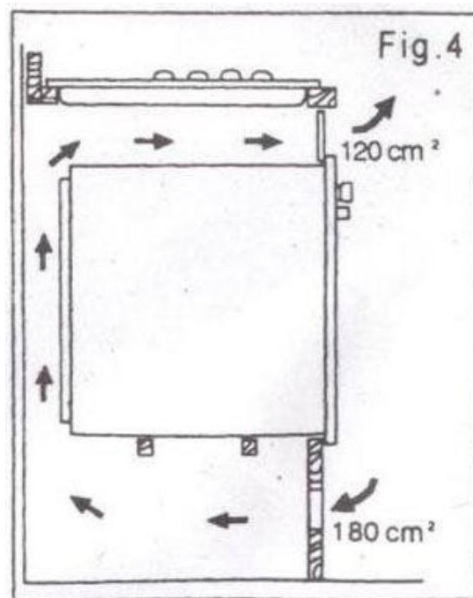
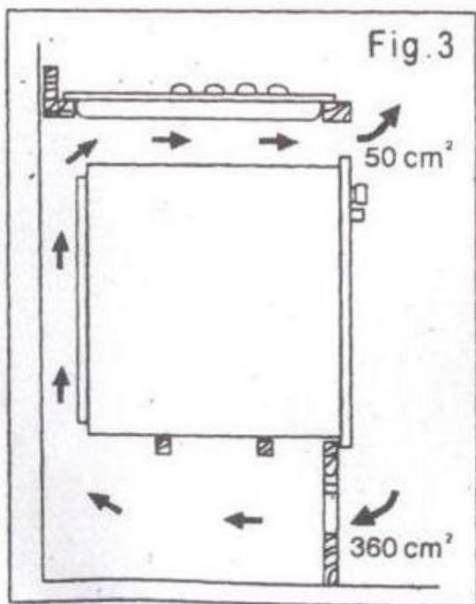
### Installation des Kochherds

1 - Loch in der Arbeitsfläche entsprechend den Abmessungen im Schema unten öffnen. Mindestens 5 cm (50 mm) Raum um das Loch lassen. Die Arbeitsfläche muss mindestens 3 cm (30 mm) dick sein und aus einem hitzebeständigen Material bestehen, um bedeutende Verformungen durch Hitze vom Herd zu vermeiden, wie es im Schema unten dargestellt ist.



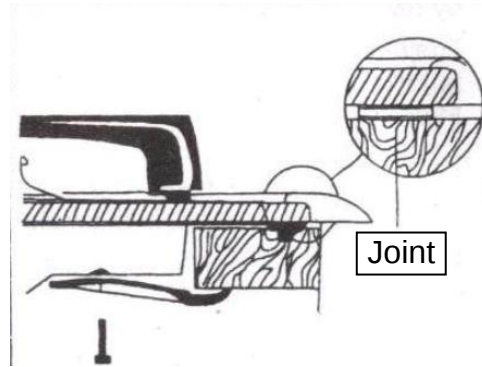
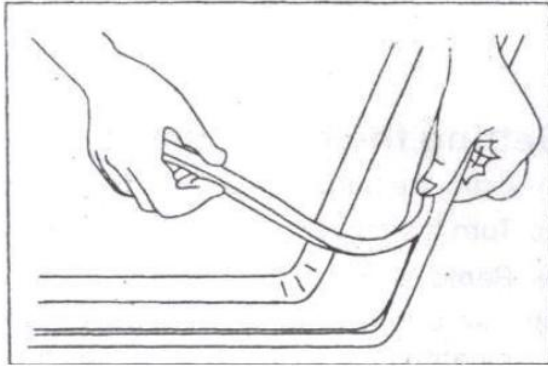
(fig. 2)

2- In jedem Fall vergewissern Sie sich, dass der Herd gut belüftet ist und der Lufteingang und -Ausgang nicht behindert sind. Entsprechen der Installation müssen die Belüftungsflächen mindestens den in den folgenden Schemen angegebenen entsprechen.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Herd und jeglichem Möbel muss mindestens 760 mm betragen.

3- Herd mit den vier unter dem Herd angebrachten Schrauben auf der Arbeitsfläche befestigen. Vergessen Sie nicht, die Dichtung korrekt rund um den Herd zu fixieren.



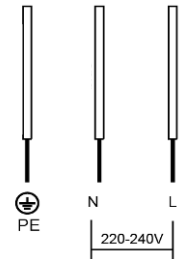
## **Elektrische Anschlüsse**

Vergewissern Sie sich, dass der Zähler des Verbrauchers und die Sicherungen die vom Herd benötigte Leistung unterstützen und berücksichtigen Sie dabei die übrigen angeschlossenen elektrischen Geräte.

Leistung der Eingangssicherungen (eine pro Phase): 16 Ampere.

**Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel oder an einer Mehrfachsteckdose angeschlossen werden (Brandgefahr).**

- Verbindung mit Erdungsklemme verwenden, die unbedingt entsprechend der Norm anzuschließen ist.
- Die Eingangsleitung vom Zähler muss mindestens 4 mm<sup>2</sup> pro Leiter entsprechen.
- Sobald das Gerät installiert ist, vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel leicht zugänglich ist.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrischen Anschlüsse korrekt sind und den örtlichen Normen entsprechen.
- - Das Kabel darf nicht geknickt oder eingequetscht sein.
- - Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.
- - Das Gerät muss nach den nationalen Elektrizitäts-Normen installiert sein.



## **Gasanschluss**

**Hinweis:** Das Gerät muss an eine Gasinstallation der vom Hersteller vorgesehenen Gasfamilie angeschlossen werden. Die Angaben des Herstellers zur Gasfamilie, die für dieses Gerät geeignet ist, sind auf dem

Typenschild ersichtlich. Die Installation des Geräts muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden und nur eine solche ist befugt, das Gerät an eine andere Gasfamilie anzupassen.

## **Hinweis für den Installateur**

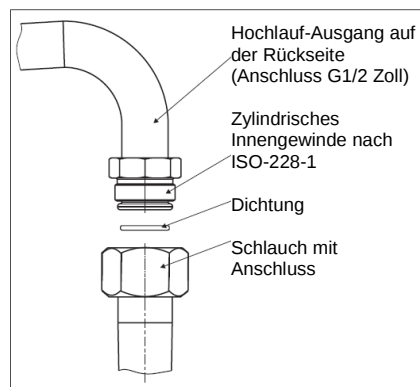
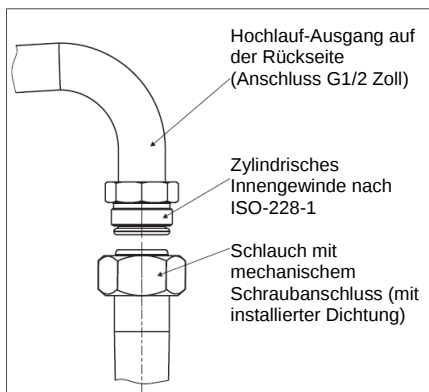
Der Installateur muss:

- über eine gesetzliche Zulassung verfügen.
- die auf dem Typenschild des Herdes angegebenen Informationen über die Gasfamilie, an die dieser angepasst ist, zur Kenntnis nehmen und diese Informationen mit den örtlichen Gasversorgungs-Bedingungen vergleichen.
- folgendes überprüfen:
  - o die Wirksamkeit der Belüftung, d.h. die Luftwechselrate in den Räumen;
  - o die Dichtheit der Anschlüsse der Gashähne;
  - o die korrekte Funktion sämtlicher Funktionselemente des Herdes;
  - o dass die elektrische Installation tatsächlich über eine Erdung verfügt.
- sich vergewissern, dass die Zünder und das Thermoelement korrekt funktionieren, indem er
  - o die Position der Gasregler einstellt;
  - o die Funktion der Zünder und des Thermoelements kontrolliert. Bei Funktionsfehlern den Regler abnehmen und mit einem Schraubenzieher die Vorrichtung neben dem Ventilschaft einstellen.

Sobald die Einstellung beendet ist, das Ganze mit einer Druckunterlegscheibe schützen und den Regler wieder aufsetzen.

- dem Benutzer das Anschlusszertifikat des Geräts aushändigen und ihm den Gebrauch des Geräts erklären.

**Beim Anschluss für die Gasversorgung des Herds handelt es sich um einen Gewindeanschluss G1/2.**



### Anschluss an ein flexibles Stahlrohr

Wenn der Herd nach den Empfehlungen für Klasse 2, Unterklasse 1 angeschlossen wird, wird nach dem Anschluss an die Gasversorgung ausschließlich die Verwendung eines flexiblen Stahlrohrs entsprechend der nationalen Regelung empfohlen. Beim Anschluss für die Gasversorgung des Herds handelt es sich um einen Gewindeanschluss G1/2.

Der Anschluss darf ausschließlich mit Hilfe von Leitungen und Dichtungen erfolgen, die den geltenden Normen entsprechen. Die Länge der flexiblen Rohres darf 2 m nicht überschreiten.

Sie müssen sich unbedingt vergewissern, dass der Anschluss keinen beweglichen Teil berührt, der ihn beschädigen könnte.

### Anschluss an eine starre Rohrleitung

Der Herd ist mit einem Gewindeanschluss G1/2 ausgestattet. Der Anschluss an die Gasversorgung darf an keinem Punkt der Installation oder auf der Ebene jeglicher Geräteteile Spannungen verursachen.

Ein übermäßiges Anzugs-Drehmoment (über 18 Nm) kann den Anschluss beschädigen oder Lecks verursachen.

### Anschluss mit flexiblem Schlauch

Der Anschluss mit flexiblem Schlauch ist nur bei Verwendung einer Gasflasche zulässig.

Es muss unbedingt ein flexibler Schlauch verwendet werden, der den Normen der örtlichen Regelungen entspricht. Wenn der Herd mit einer Gasflasche versorgt wird, müssen Sie unbedingt einen Druckregler (oder Druckminderer) verwenden, der den von den örtlichen technischen Regelungen verlangten Normen entspricht.

Es folgen die wichtigsten Vorschriften der geltenden technischen Normen:

- Der Innendurchmesser des Schlauchs muss 8 mm betragen;
- Zur Befestigung des Schlauches muss eine Standard-Spannvorrichtung verwendet werden;
- Die korrekte Anpassung des Schlauches an beiden Enden muss unbedingt überprüft werden;
- Kein Teil des Schlauches darf in Kontakt mit heißen Bestandteilen des Herds kommen;
- Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten;
- Kein Teil des Schlauchs darf geknickt oder unter Spannung sein und der Schlauch darf nicht verdreht oder eingeklemmt sein;
- Der Schlauch muss auf der ganzen Länge zur Kontrolle seines Zustands zugänglich sein;
- Bei Feststellung eines Lecks muss der Schlauch auf seiner ganzen Länge ersetzt werden; das Reparieren von Schläuchen, die ein Leck aufweisen, ist verboten.

### Hinweis:

Der Anschluss eines Herdes an eine Gasflasche oder eine bestehende Installation darf nur von einer anerkannten Fachkraft und entsprechen allem Sicherheitsnormen durchgeführt werden.

### Hinweis:

Sobald der Herd an der Installation angeschlossen ist, muss die Dichtheit aller Anschlüsse zum Beispiel mit Seifenwasser überprüft werden.

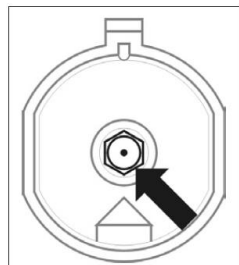
**Die Verwendung von Flammen zum Testen der Dichtheit ist verboten!**

## Anpassung des Herds an eine andere Gasfamilie

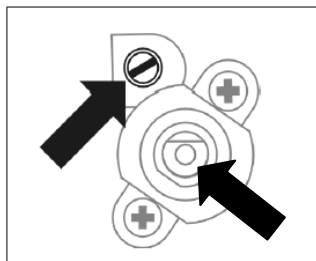
Dieser Vorgang darf nur von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden. Wenn die Gasversorgung des Herdes von der für dieses Gerät in der Werkseinstellung vorgesehenen Gasfamilie abweicht, d.h. 2E+ (G20) 20 mbar, müssen die Einspritzdüsen ersetzt und die Flamme eingestellt werden.

Zur Anpassung des Herds an eine andere Gasfamilie ist folgendes zwingend notwendig:

- Auswechseln der Einspritzdüsen (s. Tabelle unten);
- Einstellen der Flamme im "Spar"-Modus.



*Auswechseln der Einspritzdüse des Gasherdbrenners:  
Einspritzdüse mit Hilfe eines Schlüssels mit Durchmesser 7 abschrauben und diese durch eine an die Gasfamilie angepasste Einspritzdüse (s. Entsprechungstabelle) ersetzen.*



*Die Flammen-Einstellschraube befindet sich im Hahn entsprechen der existierenden Hahntypen (Einstellventil).*

Die Primärluft muss bei den Brennern des Herdes nicht eingestellt werden. Eine korrekte Flamme weist einen gut umschriebenen Konus auf, dessen Inneres blaugrün ist. Eine kleine, pfeifende Flamme oder eine zu hohe, gelbe, rauchende Flamme ohne klare Konusform weist auf falsche Gasqualität oder Beschädigungen oder Verschmutzungen am Brenner hin. Zur Überprüfung der Flamme muss der Brenner ungefähr 10 Minuten bei maximaler Flamme aufgeheizt werden; dann die Flamme auf das Minimum zurückdrehen. Die Flamme darf nicht erlöschen und nicht über die Einspritzdüsen gelangen.

Die Gaszufuhr zu den Brennern des Kochherds und deren Einstellung erfolgen mit Hilfe von Ventilen, die mit einer automatischen Gas-Trennvorrichtung ausgestattet sind (Thermoelement). Die Ventile müssen bei entzündetem Brenner auf "Mindest-Flammenstufe" mit Hilfe eines 2,5 mm Einstell-Schraubenziehers eingestellt werden.

### Zur Erinnerung

| Brenner  | Flamme       | Änderung: von Butan-/Propangas zu Erdgas                          | Änderung: von Erdgas zu Butan-/Propangas                          |
|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Kochherd | Höchststufe  | 1. Einspritzdüse entsprechend Einspritzdüsen-Tabelle auswechseln. | 1. Einspritzdüse entsprechend Einspritzdüsen-Tabelle auswechseln. |
|          | Mindeststufe | 2. Einstellschraube leicht lösen und Flammenhöhe einstellen.      | 2. Einstellstufe leicht festziehen und Flammenhöhe überprüfen.    |

### Entsprechungstabelle für die Brenner-Einspritzdüsen

| Modell                | Gas                    | Brenner      | Höchstleistung (kW) | Mindestleistung (kW) | Einspritzdüse (Durchm. mm) | Verbrauch (m3/Std.) |
|-----------------------|------------------------|--------------|---------------------|----------------------|----------------------------|---------------------|
| RG44LG-D & RG-44LGDBE | G20 (20 mbar)          | Hilfsbrenner | 1,00                | 0,35                 | 0,72                       | 0,095               |
|                       |                        | Halbschnell  | 1,75                | 0,65                 | 0,97                       | 0,167               |
|                       |                        | Schnell      | 3,00                | 1,00                 | 1,15                       | 0,286               |
|                       | G30-31 (28/30-37 mbar) | Hilfsbrenner | 1,00                | 0,35                 | 0,50                       | 73 g/h              |
|                       |                        | Halbschnell  | 1,75                | 0,65                 | 0,65                       | 127 g/h             |
|                       |                        | Schnell      | 3,00                | 1,00                 | 0,85                       | 218 g/h             |

## Empfehlungen für den Gebrauch des Herds

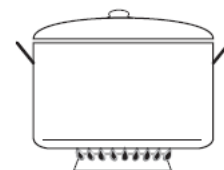
### Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Sie müssen sich unbedingt vergewissern, dass der Bodendurchmesser des Topfes immer größer ist als die Brennerkrone und dass das Gefäß offen ist. Wir empfehlen Ihnen Töpfe, deren Bodendurchmesser mindestens dem 2,5- bis 3-fachen des Brennerdurchmessers entspricht, d.h.:

- für Nebenbrenner (Hilfsbrenner) Gefäße mit 90 bis 150 mm Durchmesser;
- für mittlere Brenner Gefäße mit 160 bis 220 mm Durchmesser;
- für große Brenner Gefäße mit 200 bis 240 mm Durchmesser. Die Höhe des Topfes darf seinen Durchmesser nicht übersteigen.



Richtig



Falsch

### Hinweis:

Keine Töpfe auf den Kochherd stellen, die über die Herdkante hinaus stehen.

### Inbetriebnahme

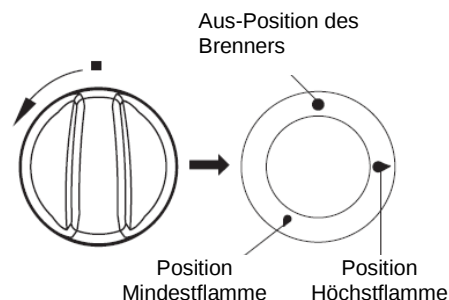
- 1- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber und trocken ist.
- 2- Stellen Sie die Kochhitze mit dem Regler ein.

Hinweis: Die Heizleistung kann jederzeit mit den Reglern angepasst werden.

**Wichtige Anmerkung:** Kochfelder nie für lange Zeit ohne geeignetes Gefäß in Betrieb nehmen.

**Wichtige Anmerkung:** Keine Lebensmittel unbeaufsichtigt kochen lassen.

- Regler des gewünschten Brenners eindrücken, bis Sie einen Widerstand spüren, dann nach links in Richtung "Höchstflamme" drehen. 🔥
- Mit dem elektronischen, sogenannten "Einhand-" Zünder können Sie den Brenner automatisch entzünden.
- Halten Sie den Regler gedrückt, bis sich der Brenner entzündet.
- Sobald der Brenner entzündet ist, lassen Sie den Regler los und wählen Sie die Flammenstufe.



### Hinweis:

ausgestattet. Der Regler muss in der Position "Höchstflamme" für ungefähr 3 Sekunden gedrückt gehalten werden, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie denselben Vorgang nach 3 Sekunden. Wenn die Flamme sich nicht in 10 Sekunden entzündet, lüften Sie die Küche für ungefähr 1 Minute, dann wiederholen Sie den Zündvorgang.

Bei Schwierigkeiten beim Entzünden nach einer Anpassung an eine andere Gasfamilie und -Zusammensetzung muss die Brennerkrone unbedingt korrekt entsprechend der elektronischen Zündvorrichtung zentriert werden.

### Auswahl der Brennerflamme

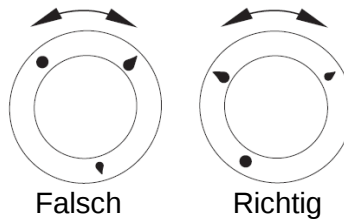
Eine korrekt eingestellte Brennerflamme ist hellblau und hat die Form eines klar umschriebenen Innenkonus. Die gewählte Flammenstärke hängt von der Position des Brennerreglers ab:

- 🔥 Höchstflamme
- 🔥 Mindestflamme (sogenannte "Sparflamme")
- ● Brenner ausgeschaltet (keine Gaszufuhr)

Die Flammenstärke kann stufenlos nach Bedarf durch den Benutzer eingestellt werden.

**Hinweis:**

Die Einstellung der Flamme in einer Position zwischen dem ausgeschalteten Brenner ● und der Höchstflamme 🔥 ist verboten.

**Ausschalten**

Um den Herd auszuschalten, drehen Sie den Regler auf die Aus-Position des Brenners ●.

**Funktionsprinzip der Sicherheitsvorrichtung**

Die Brenner dieses Herds sind mit einer automatischen Gas-Trennvorrichtung für den Fall einer versehentlichen Unterbrechung ausgestattet, einem sogenannten Thermoelement.

Dieses System bietet Schutz gegen das Entweichen von Gas, sollte die Flamme erlöschen.

Um den Brenner erneut zu entzünden, muss ein manueller Eingriff erfolgen: drehen Sie den Regler zuerst wieder auf Position ● und befolgen Sie die Anleitungen für die Inbetriebnahme zu Beginn dieses Abschnitts.

**Reinigung und Wartung**

**Vor Beginn der Reinigung vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist. Wenn möglich empfehlen wir, den Herd vor der Reinigung von der Versorgung zu trennen.**

- Damit das Glas bzw. der Edelstahl ihren Glanz bewahren, empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung.
- Reinigen Sie verschüttete Flüssigkeiten und andere verkrustete Lebensmittel mit einem mit warmem Wasser getränkten Schwamm.
- Staub und Nahrungspartikel können mit einem mit warmem Wasser getränkten Lappen entfernt werden.
- Wenn Sie einen Reiniger benutzen, vergewissern Sie sich, dass er für Glas oder Edelstahl geeignet ist; keine scheuernden oder Pulverreiniger verwenden. Scheuernde Reiniger oder Pulverreiniger können die Oberfläche des Herds beschädigen.
- Alle Reinigerspuren müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Wenn Sie einen Reiniger verwenden, beachten Sie die Gebrauchshinweise auf der Produktverpackung.
- Staub, Fette und flüssige Lebensmittelmrückstände, die übergekocht sind, müssen so schnell wie möglich entfernt werden.
- Wenn sie austrocknen, sind sie schwieriger zu entfernen.
- Keine Gegenstände auf den Herd stellen, die schmelzen könnten (Kunststoff, Alufolie, Zucker, Zuckersirup, usw.).
- Keine Messer oder anderen scharfen Gegenstände verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Keine Stahlwolle oder scheuernde Schwämme verwenden, da diese die Oberfläche permanent zerkratzen könnten.
- Keine Dampfreiniger verwenden.

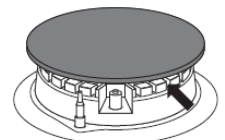
**Kochfelder, Kochfeldgitter, metallische oder Glasteile.**

Verschmutzte Brenner und Gitter entfernen und mit warmem Wasser und einem entfettenden Reiniger waschen.

Sorgfältig trocknen.

Sobald das Gitter entfernt ist, das Kochfeld sorgfältig reinigen, dann mit einem trockenen, weichen Küchentuch abtrocknen.

Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Brennerring-Öffnungen (s. Schema oben). Einspritzdüsen-Öffnungen mit einem feinen Kupferdraht reinigen. Keinen Stahldraht verwenden, Löcher nicht ausbohren.



**Hinweis:**

Alle Brennerelemente müssen immer trocken bleiben. Eventuelle Wasserpartikel können den Gasdurchfluss vermindern und die Verbrennung beeinträchtigen.

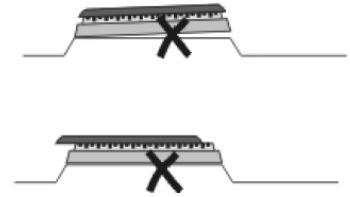
Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerteile nach der Reinigung wieder korrekt aufgesetzt wurden.

**Ein schlecht aufgesetzter Brennerdeckel kann irreversible Schäden am Brenner verursachen.**

Richtig



Falsch



Zur Reinigung von Emaille-Oberflächen keine aggressiven Produkte verwenden. Keine stark scheuernden Produkte wie Pulverreiniger, Scheuermittel, Scheuerpasten, Scheuersteine, Bimsstein, Stahlschwämme usw. verwenden. Vor dem ersten Gebrauch den Edelstahl- oder Glasherd reinigen. Die Klebstoff- oder Kunststofffolienreste von der Verpackung der Unterlagen und gegebenenfalls Klebebandreste der Geräteverpackung sorgfältig entfernen.

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Starke Verschmutzungen des Herds sind unbedingt zu vermeiden, vor allem dürfen übergekochte Flüssigkeiten nicht verbrannt werden.

**Reparaturen**

- Bei Funktionsstörungen muss dieses Gerät **UNBEDINGT** von einer Fachkraft repariert werden.
- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

**Fehlerbehebung**

Wir empfehlen Ihnen unbedingt, die folgenden Kontrollen an Ihrem Gerät vorzunehmen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. Vielleicht handelt es sich ja um ein einfaches Problem, das Sie selbst lösen können.

Im Notfall müssen Sie:

- die Regler des Herds zudrehen;
- das Gerät von der Versorgung trennen;
- den Kundendienst benachrichtigen.

Kleine Funktionsstörungen können mit Hilfe der nachstehenden Tabelle von den Benutzern behoben werden.

Bevor Sie den Servicedienst oder Kundendienst kontaktieren, beachten Sie bitte die nachstehende Tabelle:

| Probleme                                     | Mögliche Ursachen                                                                                                                                                                 | Lösungen                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Brenner entzündet sich nicht.            | Verstopfte Flammenöffnungen.                                                                                                                                                      | Gashahn zudrehen, Brennerregler zudrehen, Raum belüften, Brenner abnehmen, reinigen, Flammenöffnungen befreien.                                                                                         |
| Der Zünder funktioniert nicht.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterbrechung der Stromzufuhr.</li> <li>- Unterbrechung der Gaszufuhr.</li> <li>- Verschmutzter elektronischer Zünder (Fett).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherung im Schaltkasten des Hauses überprüfen, zurückstellen oder ersetzen.</li> <li>- Gashahn öffnen.</li> <li>- Elektronischen Zünder reinigen.</li> </ul> |
| Die Flamme erlischt beim Entzünden.          | Der Regler wird zu schnell losgelassen                                                                                                                                            | Regler länger auf der Position "Höchstflamme" gedrückt halten.                                                                                                                                          |
| Das elektronische System funktioniert nicht. | Unterbrechung der Stromzufuhr.                                                                                                                                                    | Sicherung im Schaltkasten des Hauses überprüfen, zurückstellen oder ersetzen.                                                                                                                           |

## Technische Spezifikationen

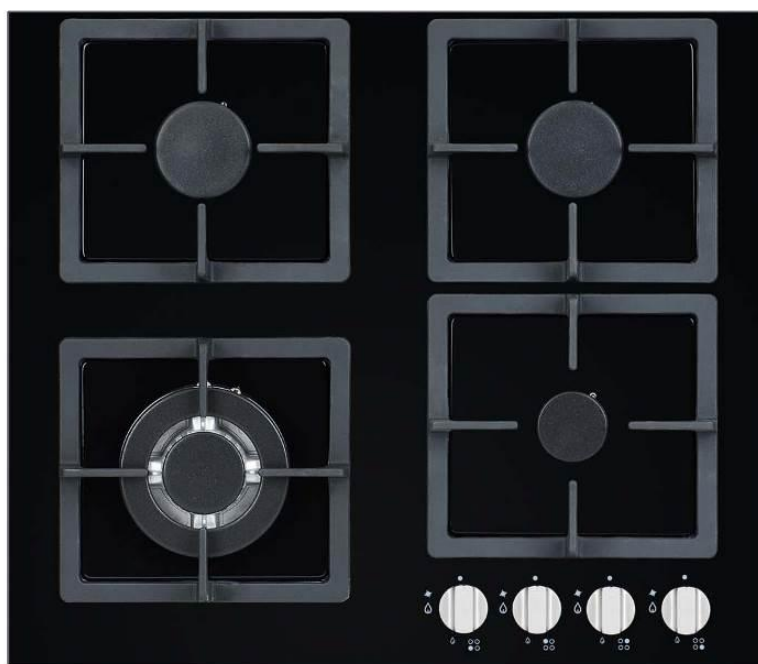
Dieser Herd fällt unter die Kategorie II 2E+3+ und ist ein Produkt der Kategorie 2 für den französischen Markt.

|                                   |                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Modell<br>(Typ)                   | <b>RG44LG-D / RG44LG-DBE</b><br>(PFL640SGB-E)         |
| Stromversorgung                   | 220V-240V / 50Hz-60Hz                                 |
| Abmessungen (L x T x H)<br>(mm)   | 600 x 500 x 110                                       |
| Einbauabmessungen (L x T)<br>(mm) | 550 x 470                                             |
| Nettogewicht (kg)                 | 10,5                                                  |
| Höchstleistung (W)                | 7500                                                  |
| Entzündungsart                    | Elektronisch, "Einhand"-Zünder, Zündleistung<br>0,6 W |

# Curtiss

## **PLACA DE COCCION A GAS DE 4 FUEGOS**

**MODELOS : RG44LG-D / RG44LG-DBE**



### **MANUAL DEL USUARIO**

Lea con atención este manual del usuario antes de utilizar la placa.  
Guárdelo para futuras consultas.

## ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Este manual contiene capítulos relativos a instrucciones de seguridad, utilización e instalación, así como consejos para la solución de problemas. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la placa de cocción para asegurar una utilización y un mantenimiento correctos.

### **Antes de contactar al servicio postventa:**

El capítulo relativo a la resolución de problemas le ayudará a resolver por sí mismo ciertos problemas corrientes sin necesidad de recurrir a un servicio técnico profesional.

### **Observaciones:**

Mediante la aplicación de una política permanente de desarrollo y mejora del producto, el fabricante puede efectuar cualquier modificación necesaria sin necesidad de notificación previa.

Este dispositivo cumple con las directivas europeas 2009/142 / CE  
aparatos de gas, 2014/35 / EU sobre la seguridad eléctrica y  
2014/30 / EU relativa a la compatibilidad electromagnética



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



**Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**



### MISE EN GARDE !

Es muy importante que guarde este manual junto con el electrodoméstico, para poder consultarlo posteriormente. Si este electrodoméstico pasase a manos de otra persona, asegúrese de proporcionarle este manual junto con el electrodoméstico, para que el nuevo usuario disponga de la información relativa al funcionamiento de este.

Estas advertencias se le dan con objeto de garantizar su propia seguridad y la de otras personas. Por eso, le recomendamos leerlas atentamente antes de instalar y utilizar la placa de cocción.

**Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos (privados) y no en aplicaciones como las que se describen a continuación:**

- cocinas reservadas al personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales;
- granjas o habitaciones de hotel, motel u otros entornos de carácter residencial;
- habitaciones de pensiones y similares;
- restauración y otras aplicaciones similares, incluidos los establecimientos de venta al por menor.

### Installation

- Este electrodoméstico es pesado; tenga cuidado al desplazarlo.
- Este electrodoméstico es frágil. Transpórtelo en su posición de utilización y tenga cuidado durante el desplazamiento y la instalación.
- Para evitar riesgos, la instalación, la conexión a la red de gas y a la red eléctrica, la puesta en funcionamiento y el

mantenimiento de su aparato debe realizarlos un profesional cualificado.

- Este aparato debe instalarse de acuerdo con los reglamentos vigentes y usarse únicamente en una habitación bien ventilada. Consulte las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.
- **ATENCIÓN** Antes de acceder a los bornes de conexión, desconecte todos los circuitos de suministro de la red eléctrica. Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Si necesita modificar la instalación eléctrica de la vivienda para enchufar su aparato, acuda a un electricista cualificado.
- En caso de una instalación fija, la conexión a la red debe hacerse por medio de un interruptor de corte omnipolar, asegurando un corte completo en caso de condiciones de sobretensión de categoría III.
- No enchufe el electrodoméstico a una toma de corriente que no esté protegida contra las sobrecargas (fusible).
- Nunca utilice regletas o alargaderas para enchufar el electrodoméstico.
- Este aparato no está destinado a funcionar mediante un temporizador exterior, un sistema de mando a distancia independiente o cualquier otro dispositivo que permita poder encender automáticamente el aparato.
- **Instrucciones de puesta a tierra:** Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra; en caso de mal funcionamiento o de que se corte la corriente, la toma de tierra permite reducir el riesgo de descarga eléctrica, proporcionando un acceso a una corriente eléctrica de menor resistencia. Este aparato está equipado con un cable con un conductor de puesta a tierra y una toma de puesta a tierra. El enchufe debe estar enchufado a una toma mural apropiada, instalada y puesta a tierra conforme a la reglamentación local.

- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa de cocción concebidos por el fabricante del aparato de cocción o indicados como adaptados en el manual del usuario, o los dispositivos de protección integrados en el aparato. La utilización de dispositivos de protección no adaptados puede provocar accidentes.
- Una vez instalado el electrodoméstico, compruebe que no aplasta el cable de alimentación.
- No utilice adhesivos para fijar el aparato, pues no se consideran medios de fijación fiables.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en la placa de identificación y en estas instrucciones.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Preste especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.
- Si está correctamente instalado, el producto responde a todas las exigencias en materia de seguridad previstas para esta categoría de productos. Sin embargo, se debe prestar especial atención a la parte inferior del aparato, ya que no está hecha para ser tocada y puede presentar bordes cortantes o ásperos que pueden herirle.
- Queda prohibido conectar la instalación de gas a un cable de antena, como, por ejemplo, a una antena de radio.

## **Ventilación**

- **ATENCIÓN :** La utilización de un aparato de cocción con gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se haya instalado. Compruebe que la

cocina está bien ventilada, especialmente cuando utilice el aparato: abra las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).

- Una utilización intensiva y prolongada del aparato puede requerir una ventilación adicional, como, por ejemplo, abrir una ventana.

## **Utilización**

- **ATENCIÓN :** Este aparato está reservado únicamente a fines de cocción. No debe utilizarse para otros fines, como para calentar un local.
- Queda prohibido modificar las características técnicas o intentar modificar el aparato de cualquier forma.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando sean supervisados e instruidos en la utilización del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión. Los niños pueden quemarse con elementos especialmente calientes, como los quemadores o la rejilla de la placa de cocción, cacerolas hirviendo, etc.
- **ADVERTENCIA:** No obstruya las aberturas de ventilación del electrodoméstico o de la estructura para encastrarlo.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- La grasa sobrecalentada puede inflamarse con rapidez. Por lo tanto, se deben vigilar de forma permanente las preparaciones que contengan mucho aceite o grasa.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Tras la utilización, apague el interruptor de control o vuelva a poner las manillas a 0.
- Asegúrese de que los electrodomésticos pequeños o sus cables de alimentación no entran en contacto directo con el aparato caliente, pues su aislamiento no es resistente a temperaturas elevadas.
- No encienda los fuegos en vacío, sin recipiente.
- Utilice una batería de cocina adaptada y compatible con su aparato: gas, vitrocerámica o inducción.
- Para evitar riesgos de explosión o incendios, no coloque productos inflamables u objetos empapados de productos inflamables sobre o cerca del aparato.
- Nunca prepare comida en recipientes de aluminio o plástico sobre los fuegos calientes. No coloque ningún objeto de plástico o papel de aluminio sobre los fuegos.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** No caliente los alimentos sin vigilancia en una placa de cocción con materias grasas o aceite, ya que puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- No intente NUNCA sofocar un incendio con agua: detenga el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una tapa antifuego.
- **ATENCIÓN :** No deje caer objetos pesados o cortantes sobre la placa de cocción. Si la superficie de la placa está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Contacte con el servicio postventa.

- No ponga a funcionar la válvula de conexión al gas o la válvula de la bombona de gas hasta no haber comprobado que todos los botones están en la posición «cerrada».
- Tome las precauciones necesarias para evitar mojar el quemador al hervir líquidos. Ne pas poser des casseroles directement sur les brûleurs,
- No coloque las cacerolas directamente sobre los quemadores.
- No golpee los botones o los quemadores.
- Evite soplar para apagar el fuego del quemador.
- Si se apaga por accidente una llama, vuelva a poner la manilla del quemador a cero y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.
- En caso de encendido automático con «una mano» o mediante un botón piezoeléctrico, no deje el encendido funcionando durante más de 15 segundos. Si finalizados los 15 segundos, el quemador no se enciende, detenga la operación, ventile correctamente la habitación y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

## **Mantenimiento**

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los líquidos derramados sobre la placa de cocción deben limpiarse antes de ponerla a funcionar.
- Evite mojar o ensuciar los quemadores. Limpie y seque los quemadores sucios una vez que estén fríos.
- No utilice productos de mantenimiento abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar el cristal, podrían arañar la superficie y romper el cristal.
- No utilice limpieza al vapor para limpiar este aparato.
- Siempre desenchufe el aparato antes de limpiar el aparato o la parte de debajo, o antes de moverlo.

## Reparaciones

- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.
- Si surge una avería en el electrodoméstico, no intente repararla usted mismo. Las reparaciones llevadas a cabo por el personal inexperto pueden ocasionar daños. Diríjase al servicio postventa de su distribuidor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Nunca utilice este aparato si el cable de alimentación, el panel de mando o las partes en cristal están dañadas y permiten acceder al interior del aparato.
- En caso de problema, la placa de cocción solo debe volver a utilizarse una vez reparada por un profesional autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
- Si sospecha que se ha producido una fuga de gas, evite:
  - utilizar cerillas, fumar, enchufar o apagar dispositivos eléctricos (el timbre o el interruptor de la luz);
  - utilizar otros aparatos eléctricos o mecánicos que podrían provocar la aparición de una chispa eléctrica o de una chispa por fricción.
- Dans le cas d'inflammation du gaz s'échappant par une fuite, couper immédiatement le robinet d'arrivée de gaz.
- Es obligatorio cerrar enseguida la llave de la bombona de gas o de la red y ventilar la habitación. Después, póngase en contacto con una persona autorizada para eliminar la causa del incidente.
- En caso de inflamación del gas debido a una fuga, cierre enseguida la llave de entrada del gas.
- En caso de inflamación por una fuga de gas a nivel de la llave de la bombona, cubra la bombona con una cubierta

húmeda para disminuir la temperatura y cierre la válvula de la bombona.

- Una vez que se haya enfriado la bombona, llévela fuera, al aire libre. En ningún caso se debe volver a utilizar una bombona deteriorada.
- Queda prohibido realizar modificaciones en el suministro de gas de la placa de cocción, desplazarlo o hacer que una persona no autorizada modifique las instalaciones del suministro. Para realizar estas labores, le aconsejamos que llame a un profesional autorizado.
- En caso de problema técnico, desenchufe el aparato de la fuente de alimentación del gas y de la electricidad y póngase en contacto con el servicio postventa.
- En caso de interrupción prolongada de la placa de cocción, cierre la llave principal del suministro de gas; si utiliza una bombona de gas, cierre la llave tras cada utilización.

#### **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.

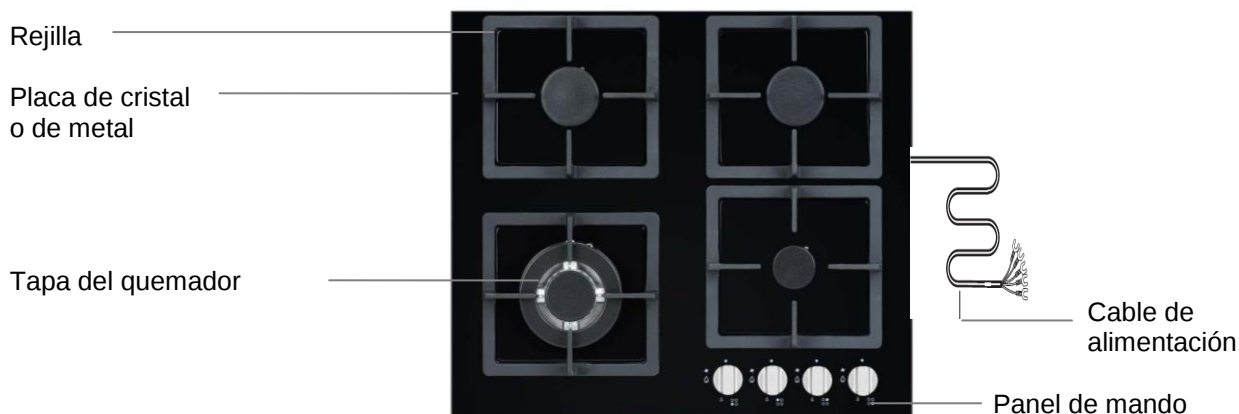
#### **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE**

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.

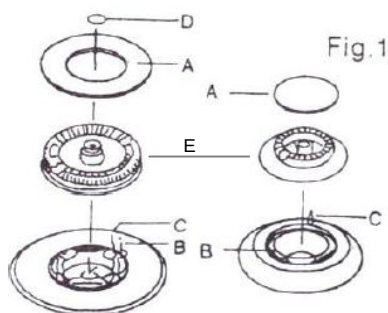
Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar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

## DESCRIPCION DEL APARATO

El aspecto, los accesorios, la forma de las rejillas, las manillas y otros accesorios pueden variar según los modelos. Las fotos que se muestran en esta guía se utilizan a título indicativo.



### Esquema de fuegos



- A – Tapa del quemador
- B – Encendedor
- C – Termopar de seguridad
- D – Segunda tapa del quemador (triple corona)
- E – Quemador

## INSTALACION DEL APARATO

Estas instrucciones están destinadas al especialista autorizado encargado de instalar el aparato.

El objetivo de estas instrucciones es asegurar una instalación y un mantenimiento óptimos del aparato.

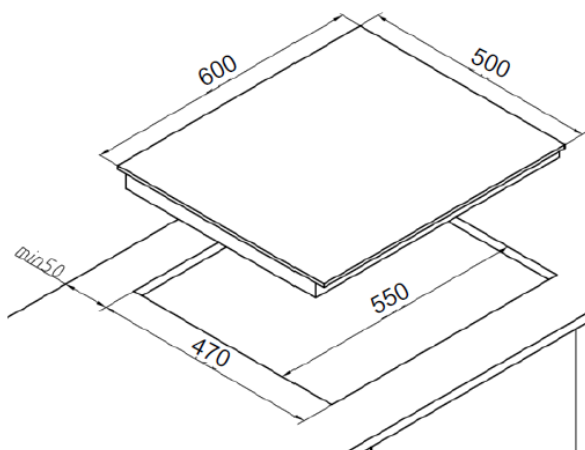
### ATENCIÓN

- La instalación y el mantenimiento del aparato debe efectuarlos un PERSONAL CUALIFICADO respetando las normas de seguridad locales.
- El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.
- Para evitar daños, la encimera y el pegamento deben ser resistentes al calor.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- Los principios de ajuste de este aparato se indican en la placa de características.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse según las reglas de instalación vigentes. Preste especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.
- La estructura del local también debe contar con una entrada de aire, indispensable para una correcta combustión del gas. La entrada de aire no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por 1 kW de potencia de los quemadores.
- El aire puede llegar directamente desde el exterior a través de un tubo con una sección mínima de 100 cm<sup>2</sup> o directamente de otros locales equipados con un sistema de ventilación hacia el exterior.
- Si el aparato se utiliza de manera prolongada e intensiva, abra una ventana para mejorar la ventilación.

- Ya que el gas de bombona es más pesado que el aire, tiende a quedarse cerca del suelo. Los locales donde se han instalado bombonas de gas deben disponer de sistemas de ventilación hacia el exterior que permitan la evacuación del gas en caso de fugas. Por esta misma razón, las bombonas de gas, ya estén vacías o parcialmente llenas, no deben instalarse ni guardarse en un subsuelo (por ejemplo, en el sótano). Las bombonas no deben colocarse cerca de fuentes de calor (estufas, chimeneas, hornos, etc.) que puedan provocar que la temperatura del interior de la bombona se eleve a más de 50 °C.

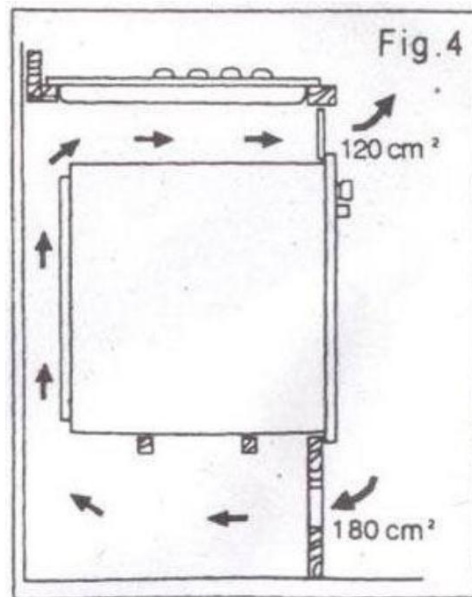
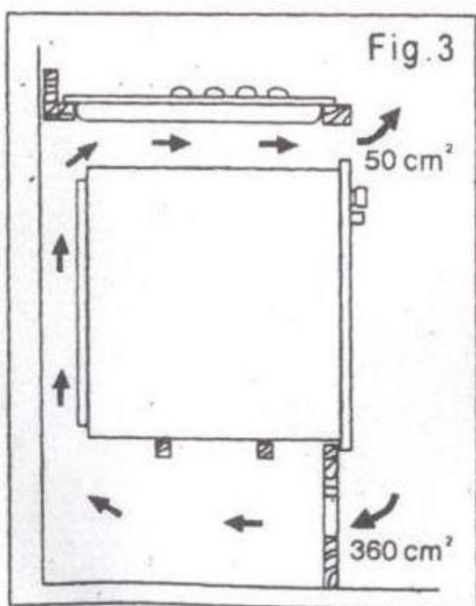
### Instalación de la placa

1 - Abra un hueco en la encimera respetando las dimensiones indicadas en el siguiente esquema. Alrededor del hueco se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm (50 mm). La encimera debe tener un grosor de al menos 3 cm (30 mm) y estar compuesta de un material resistente a temperaturas elevadas, para evitar deformaciones importantes por el calor que se desprende de la placa, tal y como se muestra en los siguientes esquemas.



(fig. 2)

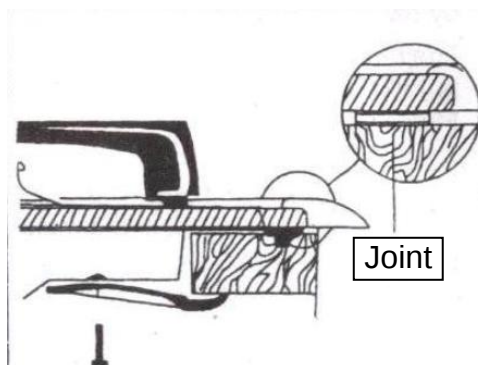
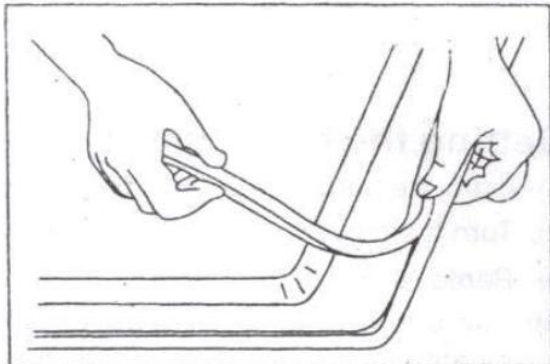
2 - En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Según la instalación, las superficies de ventilación deben corresponder al mínimo que se indica en los esquemas siguientes..



Nota: la distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier mueble adyacente debe ser de al menos 760 mm.

3 - Fije la placa de cocción a la encimera atornillando las cuatro fijaciones que se encuentran bajo la placa.

No olvide fijar correctamente la junta alrededor de la placa.



### Conexiones eléctricas

Compruebe que el contador del abonado y los fusibles pueden soportar la intensidad consumida por la placa, teniendo en cuenta otros electrodomésticos enchufados.

Calibre de los fusibles de línea (uno por fase): 16 amperios.

**El aparato no debe enchufarse mediante alargaderas o regletas (riesgo de incendio).**

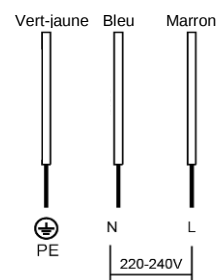
Utilice un enchufe que disponga de una buena puesta a tierra, la cual debe estar enchufada obligatoriamente siguiendo la norma NF C 15-100.

La línea de alimentación eléctrica que sale del contador no debe ser inferior a 4 mm<sup>2</sup> por conductor.

Una vez instalado el aparato, asegúrese de que se puede acceder con facilidad al cable de alimentación.

El instalador debe asegurarse de que las conexiones eléctricas son correctas y de que respetan las normas locales.

- El cable no debe doblarse o comprimirse.
- Se debe verificar de forma regular el cable y solo puede reemplazarlo un técnico cualificado.
- El aparato debe instalarse siguiendo las normas eléctricas nacionales.



### Conexión al gas

**Nota:** el aparato se debe conectar a una instalación de gas que corresponda a la familia de gas prevista por el fabricante. La información del fabricante sobre la familia de gas adaptada a este aparato se encuentra en la placa de características. La instalación del aparato solo debe hacerla un profesional autorizado, que es la única persona autorizada a adaptar el aparato a otra familia de gas.

### Note à l'installateur

Nota para el instalador

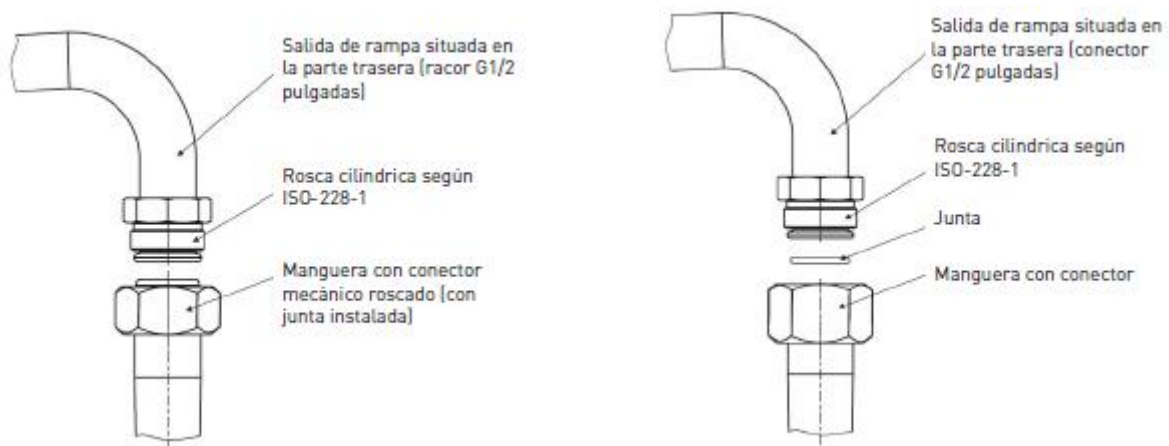
El instalador debe:

- disponer de una autorización legal.
- consultar la información presente en la placa de características de la placa de cocción respecto a la familia de gas para la que está adaptada y comparar dicha información con las condiciones locales de suministro de gas.
- comprobar:
  - la eficacia de la ventilación, es decir, el índice de renovación del aire en las habitaciones;
  - la impermeabilidad de las conexiones de las llaves de gas;
  - el buen funcionamiento de todos los elementos funcionales de la placa;
  - que la instalación eléctrica dispone de una puesta a tierra.
- asegurarse del buen funcionamiento de los encendedores y del termopar:
  - ajustando la posición de los botones de mando del gas;
  - comprobando el funcionamiento de los encendedores o del termopar. En caso de mal funcionamiento, retire la manilla y utilice un destornillador para ajustar el dispositivo que se encuentra junto al eje de la llave.

Una vez efectuado el ajuste, proteja el conjunto con una arandela de presión y vuelva a colocar el botón.

- devolver al usuario el certificado de conexión del aparato y explicarle su funcionamiento.

El racor que permite el tránsito del gas a la placa de cocción es un racor roscado G1/2.



### **Conexión a un conducto flexible de acero**

Si la placa se instala siguiendo las recomendaciones de la clase 2, subclase 1, tras su conexión a la instalación de gas, se recomienda utilizar solo un conducto flexible de acero, en regla con la reglamentación nacional. El conector que permite el tránsito del gas a la placa de cocción es un racor roscado G1/2 pulgadas.

La conexión debe hacerse únicamente mediante conductos y juntas que respeten las normas vigentes. La longitud máxima del conducto flexible no puede exceder los 2 m.

Debe asegurarse de que el racor no toca ninguna parte móvil que pueda dañarlo.

### **Conexión a una tubería rígida**

La placa dispone de un racor roscado G1/2. La conexión a la instalación de gas debe hacerse de manera que no se cree ningún tipo de tensión en ningún momento de la instalación o a nivel de todas las piezas del aparato.

Un par de apriete excesivo (superior a 18 Nm) puede deteriorar la conexión o provocar fugas.

### **Conexión mediante tubo flexible**

La conexión mediante tubo flexible se utiliza solo en caso de usar gas en bombona.

Es obligatorio utilizar un tubo flexible de conformidad con las normas fijadas por la reglamentación local.

Si la placa de cocción está alimentada por gas en bombona, deberá utilizar un regulador de presión (o descompresor) conforme con las normas impuestas por la reglamentación técnica local.

Las disposiciones principales de las normas técnicas existentes prevén que:

- el diámetro interior del tubo debe ser de 8 mm;
- para fijar el tubo, es obligatorio utilizar una fijación estándar;
- se debe comprobar que el tubo está bien ajustado en ambos extremos;
- ninguna parte del tubo debe entrar en contacto con los elementos calientes de la placa;
- la longitud del tubo no debe exceder los 1,5 m;
- ninguna parte del tubo debe estar plegada - en tensión, y el tubo no debe estar torcido - bloqueado;
- se debe poder acceder a todo el largo del tubo para poder controlar su estado;
- si se detecta una fuga, el tubo debe reemplazarse en toda su longitud; queda prohibido reparar un tubo que presente una fuga.

Nota: La conexión de una placa de cocción a una bombona de gas o a una instalación existente debe ser efectuada por un profesional autorizado, respetando las normas de seguridad.

Nota: Una vez que se haya conectado la placa a la instalación, es necesario comprobar la impermeabilidad de los conectores utilizando, por ejemplo, agua y jabón.

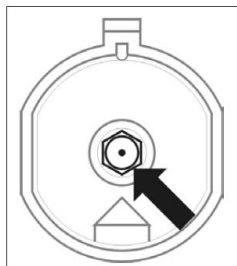
**Queda prohibido utilizar una llama para comprobar la impermeabilidad.**

## Adaptación de la placa de cocción a otra familia de gas

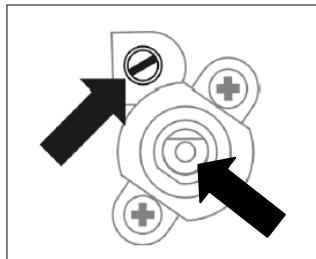
Esta operación solo puede realizarla un instalador autorizado. Si el gas de alimentación de la placa es distinto a la familia de gas prevista para este aparato en su versión de fábrica, es decir, 2E (G20) 20 mbar, es necesario reemplazar los inyectores y proceder al ajuste de la llama.

Para adaptar la placa a otra familia de gas, es necesario:

- cambiar los inyectores (ver la siguiente tabla);
- ajustar la llama al modo «económico».



*Cambio del inyector del quemador de la placa de cocción: destornille el inyector con ayuda de una llave inglesa de diámetro 7 y reemplácelo por un inyector adaptado a la familia de gas (ver la tabla de correspondencias).*



*Colocación del tornillo de ajuste de la llama en la llave en función de los tipos de llaves existentes (válvula de ajuste).*

Los quemadores de la placa de cocción no necesitan ajuste del aire primario. Una llama adecuada tiene la forma de un cono bien formado y su interior es de color verde azulado. La presencia de una llama pequeña

sibilante o de una llama alta, amarilla y humeante, sin forma clara de cono, significa que la calidad del gas no es correcta o que el quemador está estropeado o sucio. Para verificar la llama, es necesario calentar el quemador durante unos 10 minutos aproximadamente con una llama máxima y después girar el botón hacia la llama mínima. La llama no debe apagarse ni sobrepasar los inyectores.

La entrada de gas a los quemadores de la placa de cocción se realiza y se ajusta mediante válvulas dotadas de un dispositivo de corte automático del gas (termopar). El ajuste de las válvulas se debe realizar con el quemador encendido, en posición «llama mínima» y con ayuda de un destornillador de ajuste de 2,5 mm.

### Aviso

| Quemador         | Llama  | Modificación: del gas butano/propano al gas natural                               | Modificación: del gas natural al gas butano/propano                             |
|------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Placa de cocción | máxima | 1. Cambie el inyector según la tabla de inyectores.                               | 1. Cambie el inyector según la tabla de inyectores.                             |
|                  | mínima | 2. Desatornille ligeramente el tornillo de ajuste y ajuste la altura de la llama. | 2. Apriete ligeramente el tornillo de ajuste y verifique la altura de la llama. |

Tableau de correspondance des injecteurs pour brûleurs.

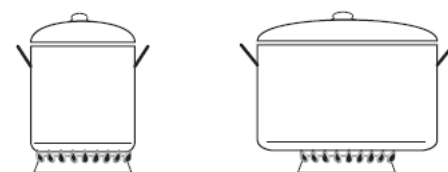
| Modelo                | Gas                    | Quemador    | Potencia máx. (kW) | Potencia mín. (kW) | Inyector (diám. mm) | Consumo (m³/h) |
|-----------------------|------------------------|-------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------|
| RG44LG-D & RG-44LGDBE | G20 (20 mbar)          | Auxiliar    | 1,00               | 0,35               | 0,72                | 0,095          |
|                       |                        | Semi rápido | 1,75               | 0,65               | 0,97                | 0,167          |
|                       |                        | Rápido      | 3,00               | 1,00               | 1,15                | 0,286          |
|                       | G30-31 (28/30-37 mbar) | Auxiliar    | 1,00               | 0,35               | 0,50                | 73 g/h         |
|                       |                        | Semi rápido | 1,75               | 0,65               | 0,65                | 127 g/h        |
|                       |                        | Rápido      | 3,00               | 1,00               | 0,85                | 218 g/h        |

## CONSEJOS DE UTILIZACION DE LA PLACA

### Elegir la buena batería de cocina

Es necesario que se asegure de que el diámetro del fondo de la cacerola siempre es mayor que la corona del quemador y de que el recipiente esté cubierto. Le recomendamos usar una cacerola que tenga un fondo con un diámetro de 2,5 a 3 veces mayor que el de los quemadores, es decir, para un quemador:

- complementario (auxiliar) – un recipiente con un diámetro de 90 a 150 mm;
- medio – un recipiente con un diámetro de 160 a 220 mm;
- grande – un recipiente con un diámetro de 200 a 240 mm. La altura de la cacerola no debe ser superior a su diámetro.



**INCORRECT**

**CORRECT**

### Nota :

No coloque sobre la placa de cocción cacerolas que superen los bordes de la placa.

### Puesta en funcionamiento

- 1 - Asegúrese de que la zona de cocción está limpia y seca.
- 2 - Ajuste la potencia calorífica girando la manilla de ajuste.

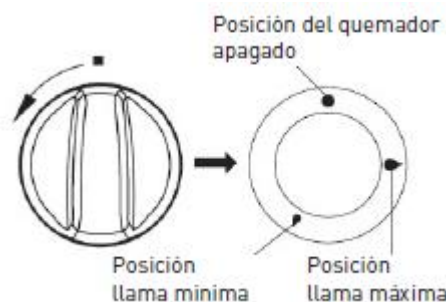
Nota: la potencia calorífica puede modificarse en cualquier momento utilizando las manillas.

**Observaciones importantes: nunca deje un fuego encendido sin haber colocado encima un utensilio de cocción adaptado.**

**Observaciones importantes: no cocine nunca alimentos sin vigilancia.**

Presione hacia abajo la manilla del quemador elegido hasta sentir una resistencia, después, gírela hacia la izquierda, hacia la posición «llama máxima 🔴» ,

- El encendido electrónico, también llamado con «una mano», permite encender automáticamente el quemador.
- Mantenga la manilla presionada hacia abajo hasta que se encienda el quemador.
- Una vez encendido el quemador, suelte el botón y elija la intensidad de la llama.



### Nota :

Esta placa de cocción está equipada con un termopar en los quemadores. Durante el encendido, se debe mantener presionado el botón en la posición «llama máxima» durante 3 segundos para que el dispositivo se ponga en marcha. Si la llama se apaga, repita esta acción pasados 3 segundos. Si la llama no se enciende al cabo de 10 segundos, ventile la cocina durante 1 minuto y vuelva a repetir el proceso de encendido.

En caso de problemas con el encendido debido a la modificación de la familia de gas y de su composición, deberá centrar correctamente la corona del quemador con respecto al encendido electrónico.

### Seleccionar la llama del quemador

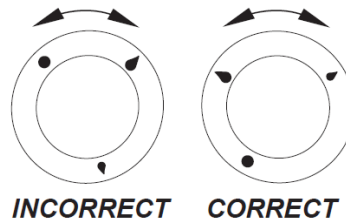
La llama de un quemador correctamente ajustado es de color azul celeste y tiene forma de cono, con el interior definido claramente. La elección de la potencia de la llama depende de la posición del botón del quemador:

- 🔴 llama máxima
- 🔴 llama mínima (también llamada «económica»)
- ● quemador apagado (gas cortado)

La intensidad de la llama se ajusta libremente a las necesidades del usuario.

**Nota :**

Está prohibido ajustar la llama en el intervalo entre la posición de quemador apagado ● y la posición de llama máxima 🔥.

**Apagado**

Para detener la cocción, gire la manilla hasta la posición de quemador apagado ●.

**Principio de funcionamiento del dispositivo de seguridad**

Los quemadores de esta placa de cocción están equipados con un dispositivo de extinción automática de gas en caso de interrupción accidental llamado termopar.

Este sistema ofrece una protección contra una fuga de gas en caso de extinción de la llama.

Para volver a encender el quemador, es necesario intervenir manualmente: vuelva a poner la manilla en la posición ● previa y siga las instrucciones de puesta en funcionamiento que aparecen al principio de este apartado.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que esté apagada. Si es posible, desenchufe la placa de cocción antes de limpiarla.**

- Para conservar el brillo del cristal o del acero inoxidable, se recomienda realizar una limpieza regular.
- Limpie los líquidos derramados o cualquier tipo de alimento incrustado sirviéndose de un estropajo suave empapado en agua caliente.
- El polvo y las partículas de comida pueden limpiarse con un paño empapado en agua caliente.
- Si utiliza detergente, asegúrese de que es apto para cristal o acero inoxidable y que no es abrasivo ni en forma de polvo. Los productos de limpieza abrasivos o en polvo pueden estropear la superficie de la placa.
- Se debe eliminar toda traza de detergente con un paño húmedo.
- En caso de utilizar detergente, consulte los consejos de utilización que figuran en el embalaje del producto.
- El polvo, la grasa y los residuos líquidos de alimentos que se hayan derramado deben limpiarse desde que sea posible.
- Si se endurecen, será más difícil eliminarlos.
- No coloque objetos sobre la placa que puedan fundirse (plástico, hojas de aluminio, azúcar, jarabes azucarados, etc.).
- Evite utilizar un cuchillo o cualquier otro utensilio cortante, ya que esto podría dañar la superficie.
- Evite utilizar un estropajo de acero o un estropajo abrasivo para no rayar la superficie de manera permanente.
- No utilice un aparato de limpieza con vapor.

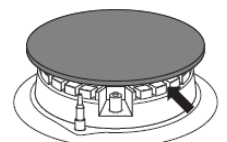
**Fuegos, rejilla de la placa de cocción, partes metálicas o en cristal.**

Retire los quemadores y la rejilla sucios y lávelos con agua caliente y un producto de limpieza desengrasante.

Séquelos minuciosamente.

Una vez haya quitado la rejilla, lave minuciosamente la placa de cocción y séquela con un paño seco y suave.

Debe prestar atención a la limpieza de los orificios del anillo del quemador (vea el siguiente esquema). Limpie las aberturas de los inyectores con ayuda de un hilo fino de cobre. No utilice un hilo de acero, no agrande los huecos.



**Nota :**

Todos los elementos del quemador deben estar siempre secos. La presencia de partículas de agua puede disminuir el flujo del gas y provocar una mala combustión.

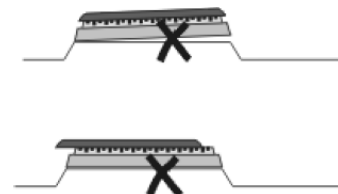
Asegúrese de que todas las piezas del quemador estén bien colocadas después de la limpieza.

**Una mala posición de la tapa del quemador puede causar daños irreversibles en el quemador.**

CORRECT



INCORRECT



Para limpiar las superficies esmaltadas, utilice productos no agresivos. No utilice productos de limpieza altamente abrasivos, como polvos de limpieza que contengan agentes abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, estropajos de acero, etc. Antes de la primera utilización, limpie la placa de cocción de acero inoxidable o cristal. Debe eliminar con cuidado los restos de pegamento o el film de plástico que envuelva los soportes y, si procede, los restos de precinto utilizado para embalar el aparato.

El aparato debe limpiarse después de cada utilización. Debe evitar que la placa de cocción se ensucie de manera importante y, sobre todo, que se quemen los líquidos derramados.

**Reparaciones**

En caso de avería, la reparación de este aparato debe confiarse OBLIGATORIAMENTE a un reparador profesional.

## SOLUCION DE PROBLEMAS

Le recomendamos que haga las siguientes verificaciones en su aparato antes de llamar al servicio postventa. Puede que el problema sea sencillo y pueda resolverlo usted mismo.

En cualquier situación de urgencia, debe:

- cerrar las manillas de la placa de cocción;
- desenchufar el aparato de la fuente de alimentación;
- contactar con el servicio postventa.

Los usuarios pueden resolver algunos funcionamientos incorrectos poco importantes con ayuda de la siguiente tabla.

Antes de contactar con el servicio al cliente o el servicio postventa, consulte esta tabla:

| PROBLEMAS                               | CAUSES POSSIBLES                                                                                                                                                                                          | SOLUTIONS                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El quemador no se enciende.             | Los orificios de la llama están atascados.                                                                                                                                                                | Cierre la llave del gas, cierre las manillas de los quemadores, ventile la habitación, extraiga el quemador y límpielo, limpie los orificios de la llama.                                                                      |
| El encendedor no funciona.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interrupción de la alimentación eléctrica.</li> <li>- Interrupción de la alimentación de gas.</li> <li>- Encendido electrónico del gas sucio (grasa).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe el fusible del cuadro eléctrico de la vivienda, vuelva a enchufarlo o reemplácelo.</li> <li>- Abra la llave del gas.</li> <li>- Limpie el encendido electrónico.</li> </ul> |
| La llama se apaga durante el encendido. | Se ha soltado la manilla demasiado rápido.                                                                                                                                                                | Mantenga la manilla presionada durante más tiempo en la posición «llama máxima».                                                                                                                                               |
| El sistema electrónico no funciona.     | Interrupción de la alimentación eléctrica.                                                                                                                                                                | Compruebe el fusible del cuadro eléctrico de la vivienda, vuelva a enchufarlo o reemplácelo.                                                                                                                                   |

## CARACTERISTICAS TECNICAS

Esta placa de cocción pertenece a la categoría II 2E+3+, producto de categoría 2 destinado al mercado francés (FR)

|                                                |                                                            |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Modelo<br>(Tipo)                               | <b>RG44LG-D / RG44LG-BE</b><br>(PFL640SGB-E)               |
| Alimentación                                   | 220V-240V / 50Hz-60Hz                                      |
| Dimensiones (An. x Pr. x Al)<br>(mm)           | 600 x 500 x 110                                            |
| Dimensiones del encastrado<br>(An. x Pr.) (mm) | 550 x 470                                                  |
| Peso neto (kg)                                 | 10,5                                                       |
| Potencia máxima (W)                            | 7500                                                       |
| Tipo de encendido                              | Electrónico con «una mano», potencia de<br>encendido 0,6 W |