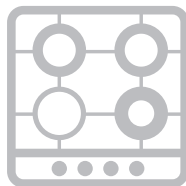


SIGURO

Gas Cooktop

Gas Cooktop
Gaskochfeld
Plynová varná deska
Plynová varná deska
Gázfőzőlap

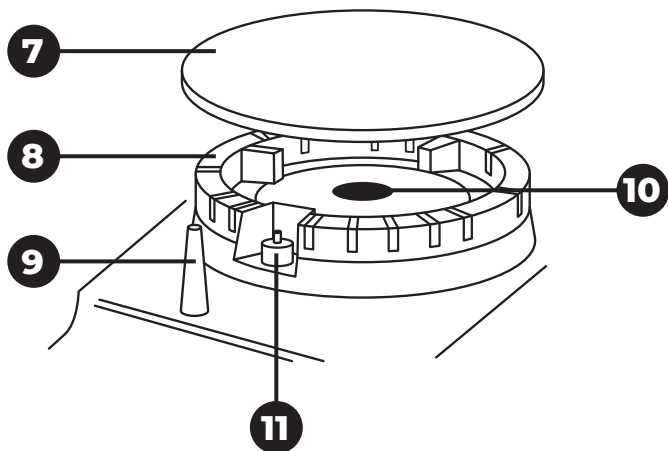
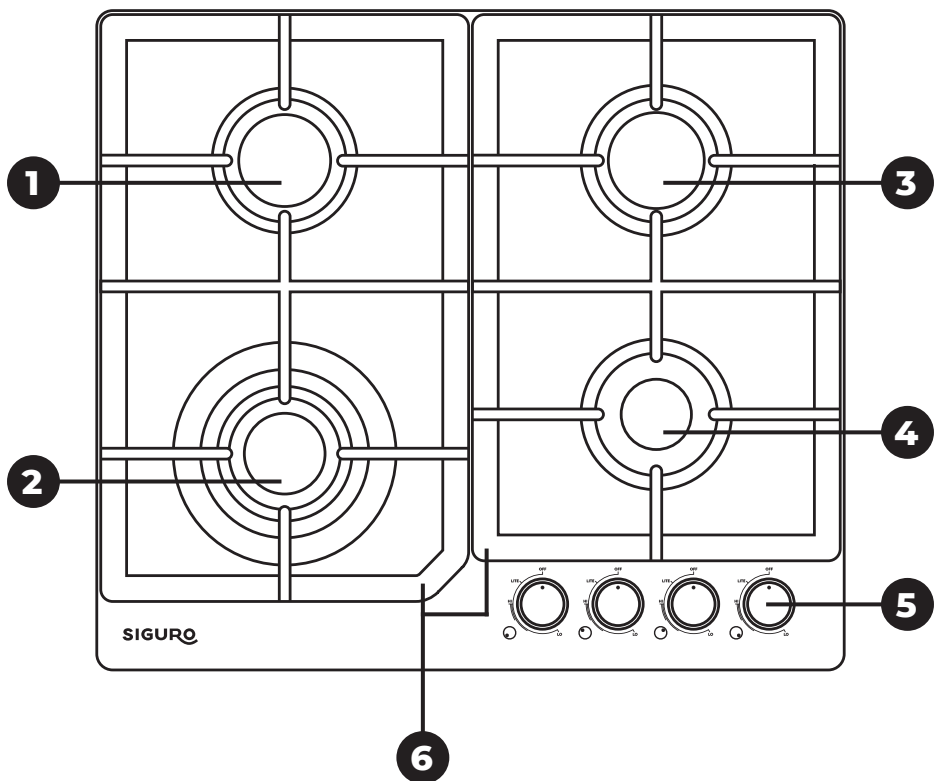


- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-HB-G450B

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Diagram	9
Technical specification	9
Use	10
Cleaning and maintenance	12
Troubleshooting	13
Installation	15
DEUTSCH	23
Sicherheitshinweise	23
Übersicht	29
Technische parameter	29
Verwendung	30
Reinigung und wartung	32
Problemlösung	34
Installation	35
ČESKY	45
Bezpečnostní informace	45
Přehled	50
Technické parametry	50
Použití	51
Čištění a údržba	53
Řešení problémů	54
Instalace	56
SLOVENSKY	64
Bezpečnostné informácie	64
Prehľad	69
Technické parametre	69
Použitie	70
Čistenie a údržba	72
Riešenie problémov	73
Inštalácia	75
MAGYAR	83
Biztonsági információk	83
A termék részei	88
Műszaki paraméterek	88
Használat	89
Tisztítás és karbantartás	91
Problémamegoldás	92
Telepítés	94



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce on the following pages the device, its functions and uses.

We believe in a fair and responsible society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential problems with the product, the above contact information can also be used to lodge complaints or inquire about post-warranty servicing.

The latest version of the operating instructions can be found at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION

1. Children aged at least 8, persons with physical, sensory or mental impairment, and the untrained or inexperienced may use this appliance with instruction or supervision in its safe use, provided they understand the potential dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Keep out of the reach of children under the age of 8 unless they are constantly supervised.
4. Cleaning and user maintenance may not be performed by unsupervised children.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
6. Users are required to read and follow all instructions in this manual.

Operation and Maintenance

1. Take extra care when using pots that extend over the edges of the hob to keep the pot from tipping

over and causing a dangerous situation, such as scalding.

2. **WARNING:** Using a gas-fired cooking appliance generates heat, moisture, and combustion gases. Ensure adequate ventilation of the room where the appliance is used, especially when it is in operation. Keep natural ventilation open or install mechanical ventilation devices (exhaust hood with mechanical extraction).
3. Intensive and prolonged operation of the appliance may require additional ventilation, e.g. by opening a window, or more efficient ventilation, e.g. by increasing the power of mechanical ventilation, if installed.
4. **WARNING:** This appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes, e.g. for room heating.
5. **WARNING:** Accessible parts may be hot when the appliance is in operation. Keep younger children away from the appliance.
6. **WARNING:** In case of breakage of the hob glass:
 - immediately shut off the fuel supply to the burners and the electric heating elements and unplug the appliance from the mains;
 - do not touch the outer surface of the appliance;
 - do not use the appliance.
7. Use only the hob covers designed by the appliance manufacturer or specified by the appliance manufacturer in the instructions for use, or the hob covers built into the appliance. Use of unsuitable hob guards can cause a dangerous condition.
8. This appliance is not designed to hold a gas cylinder.
9. This appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.

10. Do not touch any part of the burner when it is lit or immediately after switching it off. The burner parts heat up to very high temperatures and present a risk of serious burns.
11. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and can result in a fire.
12. **NEVER** try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance, then cover the flames with e.g. a lid or a fire blanket.
13. **WARNING:** The cooking process must be constantly supervised.
14. **WARNING:** Fire hazard: do not place any objects on the cooking surfaces.
15. A steam cleaner must not be used.

Risk of electric shock

1. Failure to follow the instructions in this manual may result in electric shock or death.
2. Before any maintenance or handling of the appliance, make sure that the power supply is disconnected from the power supply.
3. Only connect the appliance to a properly grounded outlet.
4. Modifications to the electrical network at the installation site may only be carried out by a qualified electrician.
5. Do not use the appliance if the surface of the hob is cracked or damaged. Switch off the appliance, switch off the appliance circuit breaker and contact an authorized service centre.
6. Make sure the appliance is switched off before regular cleaning. We also recommend switching off the appliance's circuit breaker.

Risk of accident

1. Take extra care. The edges may be sharp and there is a risk of injury.
2. The blade of the special hob scraper is very sharp. Take extra care not to cut yourself. Keep the scraper out of the reach of children.

Safety instructions

1. Read these instructions carefully before installing and using the appliance.
2. Do not place any flammable materials or products on the appliance or heat-sensitive materials or products.
3. Make sure that these operating instructions are accessible to the person who will install the appliance.
4. To avoid a dangerous situation, the appliance must be installed in accordance with the installation instructions given in this manual.

5. Installation and connection may only be carried out by a qualified person.
6. This appliance must be connected to a circuit that contains an isolating switch that ensures complete disconnection from the power supply.
7. Improper installation of the appliance may invalidate the warranty or liability.
8. Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
9. Do not use the appliance as a worktop or storage space.
10. Do not place any objects or utensils on the appliance.
11. Do not use the appliance to heat a room.
12. Do not allow children to play with the appliance, sit on it, stand on it or climb on it. There is a risk of serious injury.
13. Do not store objects that may be of interest to children in the cabinet above the hob, when it is installed.
14. Do not repair or modify the appliance. No part of the appliance can be repaired by the user. Always contact an authorized service centre.
15. Do not place heavy objects on the appliance, step on it or subject it to excessive pressure.
16. Prevent heavy objects falling on the appliance. The surface of the appliance may crack.
17. Do not use pans with jagged edges or pull the pans over the hob surface, as this could scratch it.
18. Do not use scouring pads, harsh cleaners, etc. to clean the appliance.
19. This appliance is suitable for use in homes and similar spaces, such as offices or staff kitchens; farm living areas; hotels, motels or similar residential establishments; Bed & Breakfast accommodation.

Health risk

1. This appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive. Persons using a pacemaker or other electronic implant (e.g. an insulin pump) must consult their physician or the manufacturer of the implant before using the appliance to determine if they can use the appliance safely or operate the pacemaker or other electronic implant.
2. Improper use can lead to death.

Burns risk

1. Failure to follow the instructions in this manual may result in burns or scalding.
2. The appliance and its accessible surfaces become hot during use and burns can occur if handled incorrectly.
3. Do not allow your body, clothing or other items other than suitable utensils to come into contact with the hob surface until it has cooled down.
4. Dish handles can also become hot. Make sure that the handles of the dishes do not extend beyond the other switched - on cooking zones. Aim the handles so that they cannot be interfered with and are out of the reach of children.

Special Instructions for Gas Hobs

1. Do not leave the hob unattended during use. The cooking vessel may overflow, which may cause billowing smoke and ignition of the spilled oily liquid.
2. Be careful when cooking. Overflow can flood the burner and cause a dangerous situation.
3. Before opening the main gas valve on the mains or connecting a cylinder, make sure all burners are off and the controls are in the off position.
4. Avoid flooding or contamination of burners. Clean the burners after they have cooled down, then let them dry.
5. Do not place cooking pans directly on the burners. Always use protective grilles.
6. The maximum weight of the cooking vessel that can be placed on each burner is 5 kg. The total maximum load that can be placed on the entire protective grille is 10 kg. Do not place one cooking vessel over two burners at once.
7. Make sure that no objects fall on the burners and controls.
8. Do not extinguish the flame by blowing.
9. Do not convert the hob to burn a different type of gas, relocate it, or modify the gas supply. These works may only be performed by a certified, trained technician.

DIAGRAM

- 1 Semi-fast burner, 1.75 kW thermal output
- 2 Wok burner, 3.4 kW thermal output
- 3 Semi-fast burner, 1.75 kW thermal output
- 4 Small burner, 1.0 kW thermal output
- 5 Burner control dials
- 6 Hob safety grilles
- 7 Burner lid
- 8 Burner crown
- 9 Protector
- 10 Nozzle
- 11 Burner igniter



TECHNICAL SPECIFICATION

Power supply	220–240 V~ 50/60 Hz
Input power	7,900 W
Number of burners	4
Control element	Rotary dials
Left front burner	120 mm, 3,400 W (diameter, power)
Left rear burner	70 mm, 1,750 W (diameter, power)
Right rear burner	70 mm, 1,750 W (diameter, power)
Right front burner	40 mm, 1,000 W (diameter, power)
Hob dimensions	97 × 590 × 520 mm (H × W × D)
Dimensions of the opening for the hob	590 × 490 mm
Weight	13 kg
Length of power supply cable	1 m

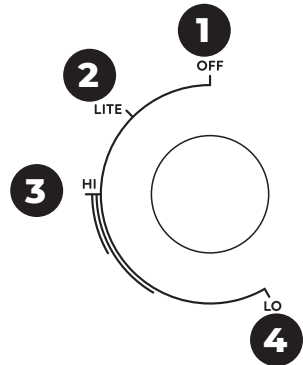
USE

Only use the gas hob according to the instructions in this manual.

The gas hob is equipped with four burners with different diameters and thermal outputs. Always choose a burner suitable for the diameter of the cooking vessel you will be using.

Burner Control Dial

1. OFF position: burner is off
2. LITE position: lighting position
3. HI position: maximum power
4. LO position: minimum power



Lighting the Burner

1. Press the control knob of the selected burner and turn it counterclockwise to the LITE position.
2. Hold the knob down until the burner ignites.
3. After lighting, turn the knob counterclockwise to adjust the flame as required.

The burner typically ignites 6 to 10 seconds after pressing the knob. If the burner fails to light for more than 15 seconds, release the control knob and turn it to OFF. Wait for approximately 1 minute before relighting the burner, or check that the burner is correctly assembled and the gas supply valve is open. If the burner goes out during ignition for any reason, turn the control knob to the Off position and wait approximately 1 minute before attempting to light the burner again.



Warning:

If the burner ignites immediately after pressing the control knob (before turning to the LITE position), turn the control knob to the OFF position and check that the control knob is correctly fitted. If the problem recurs, have the hob checked by a qualified technician. In this case, do not continue to use the hob.



Note:

We recommend lighting the burner first, then placing the cooking vessel on top.

Setting the Power

Once the burner is lit and hot, turn the dial counterclockwise to the HI (maximum output) position if you need rapid heating.

Turn the dial further counterclockwise to reduce the power, up to the LO (minimum power) position.



Warning:

Never adjust the burner flame by setting the dial between the OFF, LITE, and HI positions.

Extinguishing the Burner

Turn the control knob to OFF to switch off the burner.

Do not extinguish the burner before removing the cooking vessel.

Selecting Cookware

Always make sure the selected vessel is suitable for gas hobs.

When the hob is used correctly, with the right settings and suitable cooking vessels, cooking is more efficient, faster, and consumes less energy. Energy savings can be:

- Up to 60% when using the correct cooking vessels;
- Up to 60% when the hob is operated correctly and set to the appropriate power.

Proper maintenance of the burners is necessary for efficient, energy-saving operation of the hob.

Select the burner according to the diameter of the cooking vessel and the intended cooking method. Place the cooking vessel on the protective grille. The vessel bottom should be centred over the burner and cover all of it.

Burner	Cooking vessel diameter (cm)
Wok burner	24–26
Semi-fast burner	16–24
Small burner	10–14

Cooking Tips

Cooking

Once the food reaches the boiling point, reduce the burner power.

Use lids. They reduce cooking time and save energy by keeping the heat inside the cooking vessel.

Reduce the amount of water or fat to shorten the cooking time.

Start cooking on high power, then reduce power during the later stages. Preparation below the boiling point (at 85 °C), when the food is just simmering, is the key to delicious soups and delicate stews, as the flavours develop without overcooking the food. This is suitable for sauces, thickening dishes, etc.

Some cooking methods, such as cooking rice and pulses, may require more power during the cooking process to ensure that they are properly cooked within the recommended time.

Steak

Tips for juicier steak:

1. Let the meat rest at room temperature for approximately 20 minutes before preparing.
2. Use a special steak pan or a thick-bottomed pan.
3. Lather both sides of the steak with a bit of oil. Pour a little oil on the hot pan, then put the meat in.
4. Turn the steak only once during the entire process. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and personal preferences regarding how well the steak should be done. This can range from 2 to 8 minutes per steak side. Lightly press the steak in the middle to see how well done it is. The firmer it is, the better done.
5. Before serving, let the steak rest in a warm place for a few minutes, or cover it so that the juices spread throughout the steak and do not run out when you cut it.

Wok Cooking

1. Choose a flat-bottomed wok suitable for cooking on a gas hob, or use a large pan.
2. Prepare all the ingredients, clean them and cut them as needed. Wok cooking is

quick. The ingredients are usually quickly toasted and gradually added in small batches.

3. Preheat the wok briefly and add oil according to the recipe or personal preference.
4. First roast the meat, then set it aside in a warm place.
5. Stir fry the vegetables. While they are hot but still crispy, turn down the burner to a lower setting, return the meat to the pan, and add the sauce.
6. Stir the ingredients gently to equalize their temperatures.
7. Serve immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning or maintenance, switch off the hob and let it cool down completely. Clean the hob after each use.



Warning:

Never immerse the appliance, the power cord or the plug of the power cord in water or any other liquid. Do not spray the hob with water or any other liquid.



Warning:

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.



Warning:

NEVER use a steam cleaner or pressure washer to clean the hob.



Warning:

No part of the product is dishwasher safe.

Cleaning the Hob Surface

Wipe the outside of the hob with a clean cloth slightly dampened in warm water and a little dish detergent. Wipe with dry dish towel. You can also use paper towels to clean the hob.

If the hob is dirty, e.g. food that has overflowed is burnt in, use a special ceramic hob cleaner available from a regular retailer. Follow the detergent manufacturer's instructions for cleaning.

If water overflows the pot, remove the pot from the cooking zone and carefully wipe with a dry cloth.

Do not expose the hob to extreme temperatures, e.g. do not wipe the hot hob with a cloth soaked in cold water.

Pay special attention to the removal of burnt food or liquids to avoid permanent damage to the finish.

If sugar, sweets, plastics, etc. are burned directly on the cooking zone, the surface finish of the hob may be damaged. In this case, burns should be removed while the hob is still hot and with caution. You can use special hob scrapers that have a sharp edge to remove it.

Cleaning the Grille

Remove the grille and wash it in warm water with some kitchen detergent. Rinse and wipe dry.

For food or liquids burnt into the hob, you can use a soft-bristled brush. Do not apply much pressure to the brush to avoid damaging the grille finish.

Make sure the grilles are clean and dry before putting them back on the hob.



Warning:

Do not use the hob without the protective grilles installed.

Cleaning Burners

Clean the burners regularly, especially the lid and crown.

Remove the lid and wash it in warm water with some kitchen detergent. Rinse and wipe dry.

Wipe the crown, the burner interior where the nozzle is located, and the crown surroundings with a soft cloth. Wipe dry with a clean cloth.

Reassemble the burner; make sure the crown and lid are correctly fitted.



Warning:

When cleaning the burner, be careful not to damage the safety element or spark plug.

Burner Inspection

Have the burner, spark plugs, gas supply, and general safety of the hob inspected regularly. Such inspection may only be carried out by a qualified technician licensed for this work.

TROUBLESHOOTING



Warning:

Do not under any circumstances repair the gas hob yourself. It does not contain any user-repairable parts. Entrust repairs to a service centre licensed for gas hob work.

Problem	Solution
Burner will not light or flame is not even.	Check: <ul style="list-style-type: none"> • the gas outlet holes on the burner are free of blockage; • all movable parts of the burner are correctly attached; • the hob is not located in a draughty area. Check that: <ul style="list-style-type: none"> • you pushed the knob all the way down; • the knob was pressed long enough to activate the spark plug.
Flame goes out when knob is turned to the low power position.	Check that: <ul style="list-style-type: none"> • the gas outlet holes on the burner are free of blockage; • the hob is not located in a draughty area; • you turned the dial correctly.
Cooking vessel is not stable.	Check that: <ul style="list-style-type: none"> • the vessel bottom is flat and level; • the vessel is correctly positioned on the protective grille; • each grille is placed on the burner to which it belongs.

If the problem is not listed in the table above or if it persists, switch off the appliance, unplug it from the mains, and contact an authorized service centre.

What to Do if You Smell Gas

If you smell gas, immediately close the supply valve and ventilate the room thoroughly. Then contact an authorised technician to rectify the fault.

In the meantime, strictly avoid using matches, smoking, turning electrical appliances on or off (including doorbells and lights), or using any other electrical or mechanical devices that may generate sparks.

The power to the hob must be disconnected whenever a fault occurs. Then contact an authorised technician to rectify the fault.

Do not connect aerial cables (e.g. radio aerials) to the gas pipe.

If the gas leaking from the pipe network ignites, shut off the gas supply valve immediately. Cover the cooking vessel with a damp blanket and turn off the burner immediately. After the vessel has cooled, move it outside. Never use a defective or damaged container.

Shut off the main or local valve when expecting a gas supply interruption longer than a day.

If your hob is powered off a gas bottle, close the valve after each use.

Cooking, baking, roasting etc. generate heat and moisture in the kitchen area. Make sure the area is well ventilated. Keep passive ventilation (windows, vents etc.) open and clean, or install active ventilation (hood with exhaust fan).

If the appliance is used frequently and / or for long periods of time, a higher-capacity capacity active ventilation system is recommended.

INSTALLATION

THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED AND WIRED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS AND STANDARDS APPLICABLE IN THE COUNTRY OF INSTALLATION.

INSTALLATION MUST ONLY BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL.

THIS SECTION OF THE MANUAL IS WRITTEN FOR QUALIFIED TECHNICIANS.

WARNING:



Before installation, check that appliance settings match local fuel distribution conditions (fuel properties and pressure).

The settings for this appliance are listed on its label (or rating plate).

This appliance is not intended to be connected to a flue gas extraction system. The appliance must be installed and connected in accordance with the applicable installation regulations. Special attention must be paid to the room ventilation requirements.

WARNING:



Gas hobs generate heat, moisture, and combustion products in the room where they are installed. Ensure good ventilation in the room, especially when the hob is in use. Leave natural ventilation open or install mechanical ventilation.

Carefully unpack the hob and check that it is not damaged. Never use a damaged hob. There is a risk of serious injury.



Warning:

The gas hob must only be installed and used in properly ventilated rooms.

The following requirements must be observed during installation:

- a) The room must be equipped with a ventilation system that extracts smoke and combustion gases. Options include a hood or electric fan.
- b) The room must have the air supply necessary for proper combustion. The air flow rate for combustion purposes must be at least 2 m³/h per kW of installed capacity. Air should be supplied from the outside by a duct with an internal cross-section of at least 100 cm², which must be proof against accidental blockage.
- c) If the gas hob is operated frequently and consistently, it may be necessary to increase ventilation capacity, e.g. by opening windows or increasing the power of the air intake system (if installed).
- d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so they settle near the floor. Rooms in which LPG cylinders are installed must be equipped with exhaust ventilation to prevent gas leakage. Empty or partially full LPG cylinders must therefore not be installed or stored in rooms or areas below ground level (cellars, etc.). It is best to leave only the bottle that is currently in use in the room, and to keep it away from heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

Selecting a Spot

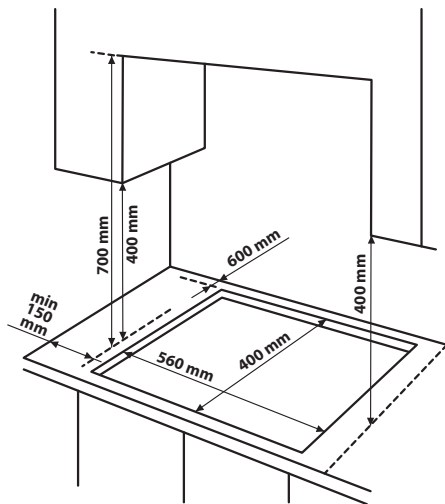
Gas hobs are designed with a degree of protection against overheating, so the appliance can be installed next to cabinets, though their height should not exceed that of the hob.

The following precautions must be observed for proper installation:

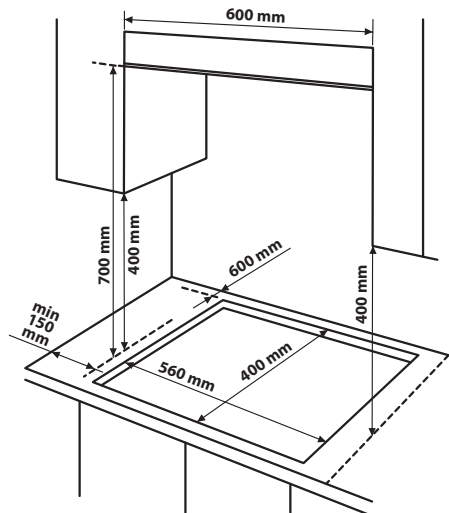
- a) The hob can be placed in kitchens, dining rooms, bedrooms, and living rooms, but not in bathrooms or laundry rooms.

- b) Furniture placed near the appliance which exceeds its height must be placed at least 110 mm away.
- c) Upper cabinets installed near the hood should be placed at least 420 mm higher than the hob top.
- d) Cabinets installed directly above the hob must be at least 700 mm above it.

Distances with no hood installed



Distances with hood installed



Hob Cutout

Cut a hole in the worktop according to the dimensions given in the table below.

L	W	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	97 mm	43 mm	590 mm	490 mm	50 mm (min)

Leave a space of at least 5 cm around the hole.

The worktop must be heat-resistant to withstand the high temperatures that the hob can reach during use.

Gluing foam seal

Only use the foam seal that is supplied with the hob or that is recommended by the hob manufacturer. The foam seal allows the hob to stay in the correct position, so there is no need to use another fastening method.

It is important to install a foam seal before inserting the hob into the cut-out hole. The foam seal prevents liquid from entering the box.

DO NOT INSTALL THE HOB WITHOUT A PROPERLY INSTALLED SEAL!

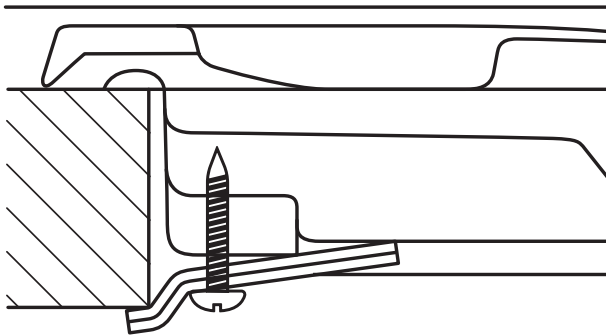
1. Remove the protective masking tape from the foam seal.
2. Attach the foam seal to the lower outer edge of the hob. It must be attached along the entire edge of the hob, but must not overlap the edges.
3. When attaching, make sure that the foam seal does not touch sharp objects.

Mounting the Hob

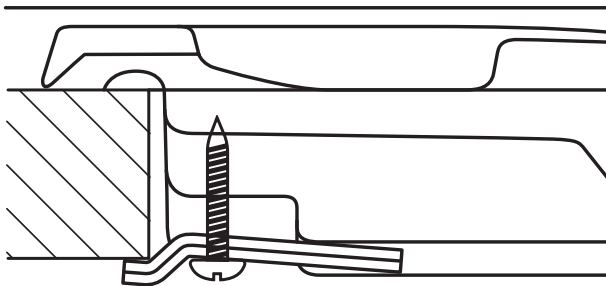
Insert the hob into the cut-out hole.

Using the hooks and screws provided, attach the hob to the worktop as follows:

20 or 40 mm worktops

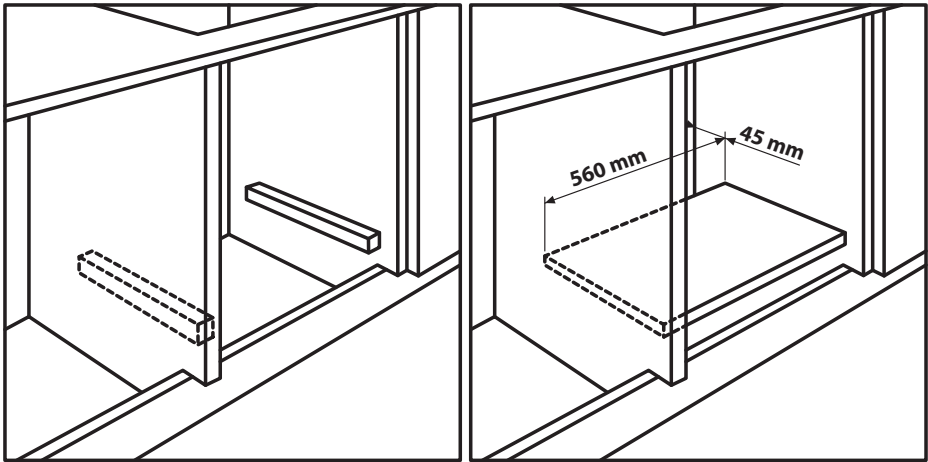


30 mm worktops

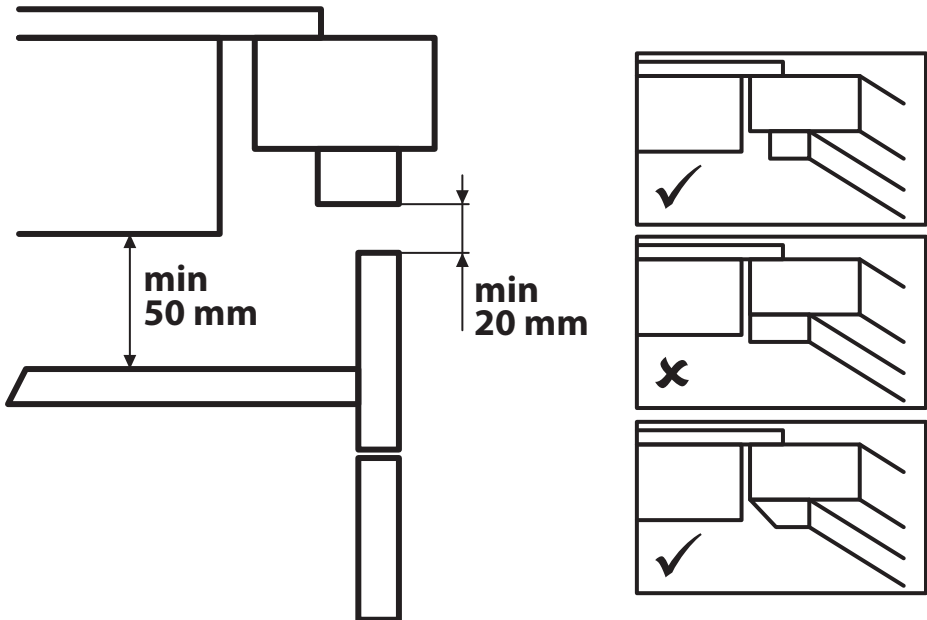


If the gas hob is not installed above a built-in oven, an insulation panel must be inserted. This panel must be placed at least 20 mm from the bottom of the hob.

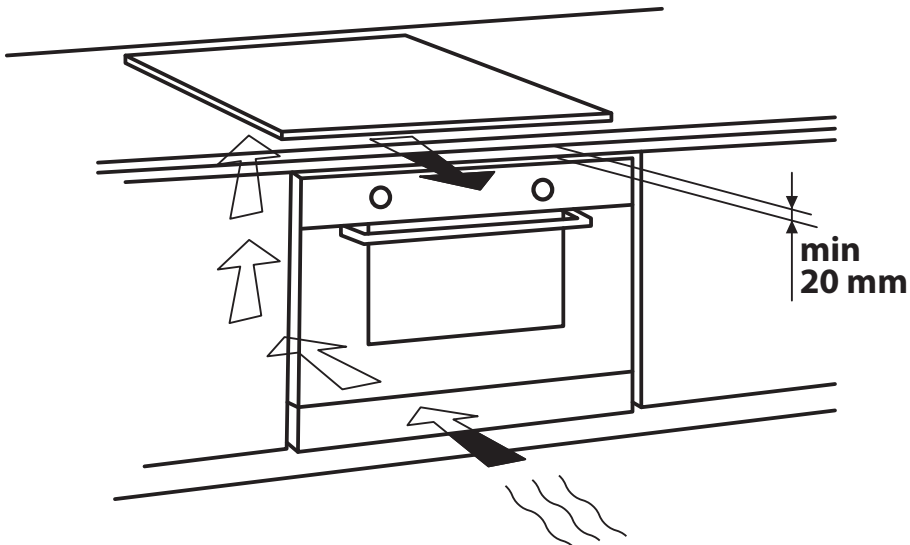
When installing the hob above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; if the joining surface is inside the cabinet, be sure to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.



When installing the hob above a built-in oven with no ventilation required, provide air inlets and outlets for adequate ventilation of the cabinet interior. The distance between the underside of the appliance and the separator panel must be at least 50 mm – see figure below.



To ensure the correct functioning of the hob and built-in oven, the **MINIMUM REQUIRED AIR EXHAUST CLEARANCE** of 20 mm must not be blocked – see figure below.



Gas Connection

The gas hob may only be connected to the gas supply by a qualified technician with a valid licence and certification.

It is essential to also install a regulation-compliant gas valve to isolate the gas mains from the hob and facilitate gas shut-off during maintenance, servicing, or emergencies. This valve must remain freely accessible.

Before connecting the hob, make sure it is compatible with the gas mixture available at the installation site. If not, follow the instructions in Table 3 "Other Gas Types".

Connect the hob to the gas mains or to a liquefied gas cylinder. The connection must comply with applicable regulations.

When connecting to bottled liquid gas, use a regulation-compliant pressure regulator.

Important: For optimal safety, gas control, and hob service life, make sure the gas pressure matches the data listed in Table 1 "Burner and Nozzle Specifications".

Rigid Pipe Connection (copper or steel)

The connection to the gas source must be made in such a way as to avoid creating tension points on any part of the gas hob.

The hob is equipped with an adjustable "L" shaped connector and a gas inlet seal. The connector must be removed and the seal must be replaced.

The hob gas inlet connection has a $\frac{1}{2}$ " thread.

Flexible Steel Pipe Connection

The hob gas inlet connection has a $\frac{1}{2}$ " thread for a round gas pipe. Only use pipes and gaskets compliant with current technical standards.

The maximum total length of flexible pipe is 2,000 mm.

When the connection is complete, check that the flexible metal tube is not touching movable parts and is not pinched.

Seal Check

Once the hob is installed, make sure all joints are properly sealed. Use soapy water for testing, never use flame.

Electrical Wiring

ELECTRICAL WIRING MAY ONLY BE PERFORMED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS AND STANDARDS APPLICABLE IN THE COUNTRY OF INSTALLATION.

The hob is equipped with a three-pole electrical supply designed for alternating current. The rating plate is located at the bottom of the hob.

The earthing conductor is marked in yellow-green.

If installed above a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, both for safety reasons and for easier removal in the future.

Provide the power supply with a standard plug for the load indicated on the rating plate, or wire it directly to the mains. In the latter case, a single-pole switch with a minimum aperture between contacts of 3 mm must be placed between the hob and the mains in accordance with applicable safety regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch).

The power wiring must be routed so that no part of it ever heats to more than 50 °C.

Before performing the connection, make sure that:

- the fuse and the circuit design are suitable for the expected load;
- the electrical circuit is equipped with effective grounding compliant with applicable legislation and regulations;
- the plug or switch is easily accessible.

Important: The main supply conductors are colour coded as follows: earth conductor (yellow-green); neutral conductor (blue); live conductor (brown).

As the wire colours on the main supply may not match the colour coding of the terminals in the socket, proceed as follows:

- connect the yellow-brown wire to the terminal marked "E" or green or green-yellow in colour;
- connect the brown wire to the terminal marked "L" or red in colour;
- connect the blue wire to the terminal marked "N" or black in colour.



Warning:

Never make the electrical wiring yourself.

The hob must not be installed above a refrigerator, dishwasher or dryer.

The hob must be installed in such a way as to ensure better heat radiation in order to increase its reliability.

The wall and the zone in the direction of the radiated heat above the work surface must be heat-resistant.

To prevent damage, the sandwich layer and the adhesive must be heat-resistant.

Do not use a steam cleaner for cleaning.

Table 1: Burner and Nozzle Specifications

	G20		G30	
Burner	Thermal output (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal output (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Small burner	1.00	78	1.00	50

Semi-fast burner	1.75	100	1.75	66
Fast burner	3.0	124	3.0	87
Wok burner	3.4	134	3.4	93
Supply pressure	20 mbar		30 mbar	

Note:

Values for dry gas at 15 °C and 1,013 mbar.

P.C.I.G20: 37.78 MJ/m³

P.C.I.G25: 32.49 MJ/m³

P.C.I.G2.350: 27.20 MJ/m³

P.C.I.G25.1: 32.51 MJ/m³

P.C.I.G27: 30.98 MJ/m³

P.C.I.G30: 49.47 MJ/m³



Replacing a Burner Nozzle

Loosen the nozzle with a special wrench. Fit a new nozzle suitable for the available gas type (see Table 1).

**Note:**

After converting the gas hob to a different type of gas, make sure to mark this with a label on the appliance.

Table 2: Gas Source Conversion

Reduced valve flow setting

Burner	Flame	Conversion from LPG to natural gas	Conversion from natural gas to LPG
Common burners	Full flame	Replace the burner nozzle as indicated in Table 1.	Replace the burner nozzle as indicated in Table 1.
	Low flame	Release the adjustment spindle and adjust the flame.	Release the adjustment spindle and adjust the flame.

Valve Settings

Adjustment of the valve should be made with the control knob set to the low power position.

Remove the knob and adjust the flame with a small screwdriver.

Flame check: keep the burner on for 10 minutes at full power. Then turn the knob to the low power position. The flame should not go out or move to the nozzle side only. If it does either, re-adjust the valves.

Table 3: Other Gas Types

Burner	Gas type	Pressure	Nozzle diameter	Nominal value				Reduced value	
				mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h
Small burner	G20 natural gas	20	78	-	95	1.0	860	-	344
	Butane G30	30	50	72.6	-	1.0	860	-	344
		37	47	72.6	-	1.0	860	-	344
		50	45	72.6	-	1.0	860	-	344
Semi-fast burner	G20 natural gas	20	100	-	171	1.75	1548	-	516
	G30 butane	30	66	130.8	-	1.75	1548	-	516
		37	64	130.8	-	1.75	1548	-	516
		50	59	130.8	-	1.75	1548	-	516
Fast burner	G20 natural gas	20	124	-	228	3.0	2064	-	774
	G30 butane	30	87	174	-	3.0	2064	-	774
		37	73	174	-	3.0	2064	-	774
		50	67	174	-	3.0	2064	-	774
Wok burner	G20 natural gas	20	134	-	323	3.4	2924	-	1290
	G30 butane	30	93	247	-	3.4	2924	-	1290
		37	88	247	-	3.4	2924	-	1290
		50	82	247	-	3.4	2924	-	1290

Appliance category: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I1E3B/P I1EHS3B/P I1E ELWLS3B/P I1E ELL3 B/P

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät können Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzen, sofern diese beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Gerätes auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Halten Sie Kindern unter 8 Jahren fern, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
4. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer

ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Der Benutzer ist verpflichtet, alle Anweisungen in diesem Handbuch zu lesen und zu befolgen.

Bedienungs- und Wartungsanleitung

1. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Kochtöpfe auf dem Kochfeld verwenden, die über den Rand des Kochfeldes hinausgehen, um zu verhindern, dass der Kochtopf umkippt und eine gefährliche Situation wie Verbrühungen verursacht.
2. **HINWEIS:** Bei der Verwendung eines Gas-Kochgeräts entstehen in dem Raum, in dem das Gerät verwendet wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsgase. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raums, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist; lassen Sie die natürliche Belüftung offen oder installieren Sie mechanische Belüftungsvorrichtungen (Dunstabzugshaube mit mechanischer Absaugung).
3. Ein intensiver und längerer Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, öffnen Sie also z.B. das Fenster oder sorgen Sie für eine effizientere Belüftung, z.B. durch Erhöhung der Leistung des mechanischen Ventilators, falls vorhanden.
4. **HINWEIS:** Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, z.B. zum Heizen eines Raumes.
5. **HINWEIS:** Zugängliche Teile können heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern.
6. **HINWEIS:** Sollte das Glas des Kochfeldes brechen:
 - stellen Sie sofort die Brennstoffzufuhr zu den Brennern und trennen Sie die elektrischen

Heizelemente sowie das Gerät von der Stromquelle;

- berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts;
- benutzen Sie das Gerät nicht.

7. Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet bezeichneten Herdabdeckplatten, eventuell können Sie Herdabdeckplatten verwenden, die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdabdeckplatten kann einen gefährlichen Zustand verursachen.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Aufbewahrung einer Gasflasche vorgesehen.
9. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem vorgesehen.
10. Berühren Sie keine Teile des Brenners, wenn er angezündet ist oder unmittelbar nachdem Sie ihn ausgeschaltet haben. Die Brennerteile erhitzen sich auf sehr hohe Temperaturen und es besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen.
11. **WARNUNG:** Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochgeld unbeaufsichtigt lassen, könnte dies zu einer gefährlichen Situation führen und einen Brand verursachen.
12. Versuchen Sie **NIEMALS** ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.
13. **HINWEIS:** Der Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.
14. **WARNUNG:** Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen ab.
15. Der Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Gefahr eines Stromschlags

1. Die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung angeführten Hinweise kann zu einem Stromschlag oder Tod führen.
2. Vergewissern Sie sich vor jeder Wartung oder Manipulation mit dem Gerät, dass das Netzkabel von der Stromquelle getrennt ist.
3. Schließen Sie das Gerät nur an ein ordnungsgemäß geerdetes Stromnetz an.
4. Änderungen im Stromnetz am Installationsort dürfen nur von einem qualifizierten Elektromonteur vorgenommen werden.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Oberfläche des Kochfelds zersprungen oder beschädigt ist. Schalten Sie das Gerät aus, schalten Sie den Schutzschalter aus und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
6. Bevor Sie die regelmäßige Reinigung durchführen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Wir empfehlen auch den Schutzschalter des Geräts auszuschalten.

Unfallgefahr

1. Seien Sie besonders vorsichtig. Die Kanten können scharf sein und es besteht Verletzungsgefahr.
2. Die Klinge des speziellen Kochfeldschabers ist sehr scharf. Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht schneiden. Halten Sie den Kochfeldschaber außer Reichweite von Kindern.

Sicherheitshinweis

1. Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.
2. Stellen Sie keine brennbaren sowie hitzeempfindlichen Materialien oder Produkte auf das Gerät.
3. Vergewissern Sie sich, dass diese Bedienungsanleitung auch für diejenige Person, zugänglich ist, die das Gerät installiert.
4. Um eine gefährliche Situation zu vermeiden, muss das Gerät gemäß den Installationsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
5. Die Installation und das Anschließen darf nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
6. Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der für eine vollständige Trennung von der Stromversorgung sorgt.
7. Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust der Garantie oder den Haftungsansprüchen führen.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Ablegeplatz.
10. Stellen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf das Gerät.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes.
12. Verhindern Sie, dass Kinder mit dem Gerät spielen, sich darauf setzen, darauf stehen oder darauf klettern. Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

13. Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, im Schrank über dem Kochfeld auf, sofern dieser installiert wurde.
14. Reparieren oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Kein Teil des Geräts kann vom Benutzer repariert werden. Wenden sie sich immer an eine autorisierte Kundendienststelle.
15. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät, treten Sie nicht darauf und setzen Sie es keinem übermäßigen Druck aus.
16. Vermeiden Sie, dass auf das Gerät ein schwerer Gegenstand fällt. Die Oberfläche des Geräts könnte platzen.
17. Verwenden Sie keine Pfannen mit zackigen Kanten und schieben Sie die Pfannen nicht über die Kochfläche, damit keine Kratzer entstehen.
18. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Topfkratzer, grobe Reinigungsmittel usw.
19. Dieses Gerät eignet sich für die Verwendung in Privathaushalten und ähnlichen Bereichen, wie z.B.: Büros oder Küchen für das Personal; Wohnbereiche auf Bauernhöfen; Hotels, Motels oder ähnliche Wohneinrichtungen; Bed & Breakfast Unterkünfte.

Gesundheitsrisiko

1. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMC). Personen, die einen Herzschrittmacher oder ein anderes elektronisches Implantat (z.B. eine Insulinpumpe) haben, müssen vor der Verwendung des Geräts durch ihren Arzt oder dem Hersteller des Implantats beraten lassen, ob Sie das Gerät sicher verwenden können, ohne dass der Betrieb den Herzschrittmacher oder das elektronische Implantat beeinträchtigt.
2. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Tod führen.

Verbrennungsgefahr

1. Die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung angeführten Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
2. Während des Gebrauchs werden das Gerät und die zugänglichen Oberflächen heiß und können bei unsachgemäßer Manipulation Verbrennungen verursachen.
3. Vermeiden Sie, dass außer geeignetem Kochgeschirr weder Ihr Körper, Ihre Kleidung noch andere Gegenstände mit der Oberfläche des Kochfelds in Berührung kommen, sofern diese nicht abgekühlt sind.
4. Die Griffe des Kochgeschirrs können sich auch erhitzen. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Richten Sie die Griffe so aus, dass sie nicht umgestoßen werden können und für Kinder unerreichbar sind.

Besondere Hinweise für Gas-Kochfelder

1. Lassen Sie das Kochfeld während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Das Kochgefäß kann überlaufen, was zu Rauchentwicklung führen kann, wodurch sich die überlaufende fettige Flüssigkeit entzünden kann.

2. Seien Sie vorsichtig, wenn das Essen gekocht wird. Ein Überlaufen kann den Brenner überfluten und eine gefährliche Situation verursachen.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Hauptgasventils oder dem Anschließen einer Gasflasche, dass alle Brenner ausgeschaltet sind und der Regler auf Position „Aus“ gestellt ist.
4. Vermeiden Sie eine Überflutung oder Verschmutzung der Brenner. Reinigen Sie die Brenner, nachdem sie abgekühlt sind, und lassen Sie sie trocknen.
5. Stellen Sie die Pfanne nicht direkt auf die Brenner. Verwenden Sie immer die Schutzgitter.
6. Das maximale Gewicht des Kochgefäßes, das auf einen Brenner gestellt werden kann, beträgt 5 kg. Die maximale Gesamtlast, die auf das gesamte Schutzgitter gestellt werden kann, beträgt 10 kg. Stellen Sie das Kochgefäß nicht gleichzeitig über zwei Brenner.
7. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Brenner und Bedienelemente fallen.
8. Löschen Sie die Flamme nicht durch Pusten.
9. Der Benutzer darf das Kochfeld nicht auf eine andere Gasart modifizieren, das Gerät an einem anderen Ort aufstellen und das Versorgungsnetz verändern. Diese Tätigkeiten dürfen nur von einem ordnungsgemäß autorisierten und geschulten Techniker durchgeführt werden.

ÜBERSICHT

- 1 Halbschneller Brenner mit einer Leistung von 1,75 kW
- 2 Wok-Brenner mit einer Leistung von 3,4 kW
- 3 Halbschneller Brenner mit einer Leistung von 1,75 kW
- 4 Kleiner Brenner mit einer Leistung von 1,0 kW
- 5 Brenner-Drehregler
- 6 Schutzgitter für das Kochfeld
- 7 Brennerdeckel
- 8 Brennerkrone
- 9 Schutzelement
- 10 Düse
- 11 Zündkerze



TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	7900 W
Anzahl der Brenner	4
Bedienung der Brenner	Drehregler
Linker vorderer Brenner	120 mm, 3400 W (Durchmesser, Leistung)
Linker hinterer Brenner	70 mm, 1750 W (Durchmesser, Leistung)
Rechter hinterer Brenner	70 mm, 1750 W (Durchmesser, Leistung)
Rechter vorderer Brenner	40 mm, 1000 W (Durchmesser, Leistung)
Abmessungen des Kochfeldes	97 × 590 × 520 mm (H × B × T)
Abmessungen zum Einsetzen in die Arbeitsplatte	590 × 490 mm
Gewicht	13 kg
Länge des Netzkabels	1 m

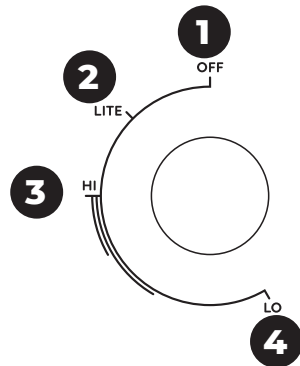
VERWENDUNG

Verwenden Sie das Gas-Kochfeld nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Das Gas-Kochfeld bietet vier Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern und Leistungen an. Wählen Sie den Brenner immer entsprechend dem Durchmesser des Kochgefäßes, das Sie verwenden werden.

Bedienung der Brenner

1. Position OFF: Brenner ist ausgeschaltet
2. Position LITE: zum Anzünden des Brenners
3. Position HI: maximale Brennerleistung
4. Position LO: minimale Brennerleistung



Anzünden des Brenners

1. Drücken Sie den Drehregler des gewählten Brenners und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er die Position LITE erreicht.
2. Halten Sie den Drehregler gedrückt, bis der Brenner zündet und zu brennen beginnt.
3. Drehen Sie den Drehregler nach dem Anzünden gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie die Brennerflamme nach Bedarf ein.

In der Regel zündet der Brenner 6 bis 10 Sekunden nach dem Drücken des Drehreglers. Wenn der Brenner nach mehr als 15 Sekunden nicht zündet, lassen Sie den Drehregler los und stellen Sie ihn auf OFF. Warten Sie ca. 1 Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden, oder überprüfen Sie, ob der Brenner korrekt montiert ist und die Gaszufuhr offen ist.

Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund während der Zündung ausgeht, stellen Sie den Drehregler auf Position AUS und warten Sie ca. 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.



Warnung:

Wenn der Brenner sofort nach dem Drücken des Drehreglers zündet (bevor er in die Position LITE gestellt wird), stellen Sie den Drehregler auf Position OFF und überprüfen Sie, ob der Drehregler richtig montiert ist. Sollte das Problem erneut auftreten, lassen Sie das Kochfeld von einer qualifizierten Person überprüfen. Verwenden Sie das Kochfeld in diesem Fall nicht weiter.



Bemerkung:

Wir empfehlen, zuerst den Brenner anzuzünden und dann das Kochgefäß darauf zu stellen.

Einstellung der Brennerleistung

Sobald der Brenner angezündet und heiß ist, stellen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf Position HI (maximale Leistung), wenn Sie eine schnelle Erhitzung benötigen.

Drehen Sie den Drehregler weiter gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung bis auf Position LO (minimale Leistung) zu reduzieren.

**Warnung:**

Es ist verboten, die Brennerflamme zwischen den Positionen OFF, LITE und HI einzustellen.

Löschen des Brenners

Stellen Sie den Drehregler auf Position OFF, um den Brenner auszuschalten. Löschen Sie den Brenner nicht, bevor Sie das Kochgefäß aus dem Brenner genommen haben.

Wie Sie das richtige Kochgeschirr auswählen

Vergewissern Sie sich immer, dass der von Ihnen gewählte Kochgefäß für die Verwendung auf einem Gaskochfeld geeignet ist.

Wenn das Kochfeld richtig eingesetzt wird, mit den richtigen Parametern und dem richtigen Kochgefäß, ist das Kochen effizienter, schneller und nicht zuletzt auch wirtschaftlicher. Die Energieeinsparung kann wie folgt sein:

- Bis zu 60 % bei Verwendung der richtigen Kochgefäße;
- Bis zu 60 %, wenn das Kochfeld richtig bedient und auf die entsprechende Leistung eingestellt wird.

Die ordnungsgemäße und korrekte Wartung der Brenner ist eine Voraussetzung für den effizienten und wirtschaftlichen Betrieb des Kochfeldes.

Wählen Sie den Brenner entsprechend dem Durchmesser des Kochgefäßes und der vorgesehenen Zubereitungsart. Stellen Sie das Kochgefäß auf das Schutzgitter und die Mitte des Bodens sollte den gesamten Brenner bedecken.

Brenner	Durchmesser des Kochgefäßes (cm)
Wok-Brenner mit einer Leistung	24–26
Halbschneller Brenner mit einer Leistung	16–24
Kleiner Brenner mit einer Leistung	10–14

Tipps und Ratschläge zur Nahrungszubereitung

Kochen

Sobald die Zubereitung den Siedepunkt erreicht hat, reduzieren Sie die Leistung des Brenners.

Verwenden Sie Topfdeckel, um die Kochzeit zu verkürzen und Energie zu sparen, da sie die Hitze im Kochgefäß halten.

Reduzieren Sie die Menge von Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen. Beginnen Sie das Kochen auf hoher Stufe und reduzieren Sie diese während der Zubereitung. Die Zubereitung unterhalb des Siedepunkts (bei 85° C), wenn das Essen leicht kocht, ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und delikaten Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten, ohne dass das Essen überkocht. Auf diese Weise können Sie Saucen zubereiten, Gerichte eindicken, usw.

Einige Kochmethoden, wie z.B. das Kochen von Reis und Hülsenfrüchten, können während des Kochvorgangs mehr Leistung erfordern, so dass sie in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Zubereitung von Steaks

Um saftige Steaks zu erhalten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Fleisch vor der Zubereitung etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

2. Verwenden Sie eine spezielle Pfanne für Steaks oder eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit ein wenig Öl. Beträufeln Sie die heiße Pfanne mit ein wenig Öl und legen Sie das Fleisch darauf.
4. Wenden Sie das Steak während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke des Steaks und der persönlichen Vorliebe für den Gargrad ab. Die Kochzeit kann somit von 2 bis 8 Minuten auf jeder Seite variieren. Drücken Sie das Steak in der Mitte leicht an, um zu sehen, wie durchgebraten es ist. Je fester sich das Steak anfühlt, desto höher der Gargrad.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten an einem warmen Ort ruhen oder decken Sie es ab, damit sich der Saft im Steak verteilt und beim Anschneiden nicht ausläuft.

Kochen im Wok

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der für das Kochen auf einem Gasherd geeignet ist, oder verwenden Sie eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor, putzen Sie sie und schneiden Sie sie nach Bedarf. Die Zubereitung im Wok geht schnell, die Zutaten werden in der Regel schnell geröstet und nach und nach in kleinen Mengen hinzugefügt.
3. Heizen Sie den Wok kurz vor und geben Sie das Öl gemäß dem Rezept hinzu, je nach persönlicher Vorliebe.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch und stellen Sie es an einem warmen Ort beiseite.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Während es heiß, aber noch knusprig sind, schalten Sie den Brenner auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sie warm zu halten.
7. Sofort servieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Kochfeld immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen. Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Besprühen Sie das Kochfeld nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.



Warnung:

Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile keine Drahtschwämme aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Substanzen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.



Warnung:

Reinigen Sie das Kochfeld NIEMALS mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger.



Warnung:
Kein Teil des Geräts ist spülmaschinenfest.

Reinigung der Kochfeldoberfläche

Wischen Sie die Oberfläche des Kochfelds mit einem sauberen Küchentuch ab, das mit warmem Wasser und etwas neutralem Geschirreiniger angefeuchtet ist. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch nach. Sie können auch Papiertücher zum Reinigen des Kochfelds verwenden.

Wenn das Kochfeld verschmutzt ist, z.B. durch angebrannte Lebensmittel, die übergelaufen sind, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel für Kochfelder, die im Supermarkt erhältlich sind. Befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen des Herstellers für das Reinigungsmittel.

Wenn das Wasser im Topf überläuft, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und wischen Sie ihn vorsichtig mit einem trockenen Tuch ab.

Setzen Sie das Kochfeld keinen extremen Temperaturen aus und wischen Sie es nicht z.B. mit einem in kaltes Wasser getauchten Küchentuch ab.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie angebrannte Lebensmittel oder Flüssigkeiten entfernen, um die Oberflächenbehandlung nicht dauerhaft zu beschädigen.

Wenn Zucker, Süßigkeiten, Kunststoffe usw. direkt auf der Kochzone angebrannt werden, kann die Oberfläche der Kochzone beschädigt werden. In diesem Fall müssen die angebrannten Lebensmittel noch im heißen Zustand und mit besonderer Sorgfalt entfernt werden. Verwenden Sie zu, Entfernen einen speziellen Kochfeldschaber, der mit einer scharfen Kante versehen ist.

Reinigung des Schutzgitters

Nehmen Sie die Schutzgitter vom Kochfeld und waschen Sie sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.

Wenn Lebensmittel oder Flüssigkeiten anbrennen, können Sie eine Bürste mit weichen Borsten verwenden. Üben Sie keinen allzu großen Druck auf die Bürste aus, um die Gitteroberfläche nicht zu beschädigen.

Achten Sie darauf, dass die Gitter sauber und trocken sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld zurücklegen.



Warnung:
Verwenden Sie das Kochfeld nicht ohne die Schutzgitter.

Reinigung der Brenner

Reinigen Sie die Brenner regelmäßig, insbesondere den Brennerdeckel und den Brennerkranz.

Nehmen Sie den Brennerdeckel ab und waschen Sie ihn in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.

Wischen Sie die Krone, den Bereich im Inneren des Brenners, in dem sich die Düse befindet, und den Bereich in der Nähe der Krone mit einem weichen Tuch ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Montieren Sie den Brenner und vergewissern Sie sich, dass die Krone und der Brennerdeckel korrekt angebracht sind.

**Warnung:**

Achten Sie beim Reinigen des Brenners darauf, dass Sie das Sicherheitselement und die Zündkerze nicht beschädigen.

Kontrolle des Brenners

Lassen Sie den Brenner, die Zündkerzen, die Gasversorgung und den sicheren Betrieb des Gaskochfelds regelmäßig überprüfen. Eine solche Kontrolle darf nur von einer qualifizierten Person mit der entsprechenden Berechtigung durchgeführt werden.

PROBLEMLÖSUNG

**Warnung:**

Reparieren Sie das Gas-Kochfeld unter keinen Umständen selbst. Es enthält keine Teile, die der Benutzer selbst reparieren kann. Überlassen Sie die Reparatur einem qualifizierten Dienstleister.

Problem	Lösung
Der Brenner lässt sich nicht anzünden, oder die Flamme ist nicht gleichmäßig.	<p>Kontrollieren Sie, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Löcher am Brenner nicht blockiert sind; • alle beweglichen Teile des Brenners korrekt befestigt sind; • keine Luft um die Kochfläche strömt. <p>Kontrollieren Sie, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie den Drehregler ganz nach unten gedrückt haben; • der Drehregler lange genug gedrückt wurde, um die Zündkerze zu aktivieren.
Die Flamme erlischt, wenn der Drehregler auf die niedrige Leistungsstufe gestellt wird.	<p>Kontrollieren Sie, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Löcher am Brenner nicht blockiert sind; • um die Kochfläche strömt keine Luft; • Sie den Drehregler richtig gedreht haben.
Das Kochgefäß ist nicht stabil.	<p>Kontrollieren Sie, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Boden des Kochers flach und eben ist; • das Kochgefäß korrekt auf dem Schutzgitter positioniert ist; • die Schutzgitter nicht vertauscht wurden.

Wenn das Problem nicht in der obigen Tabelle angeführt ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Was Sie tun sollten, wenn Sie Gas riechen

Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie sofort das Versorgungsventil und lüften Sie den Raum gründlich. Wenden Sie sich dann an einen autorisierten Techniker, um den Fehler zu beheben.

Verwenden Sie keine Streichhölzer, rauchen Sie keine Zigaretten usw., zünden Sie keine elektrischen Geräte an oder schalten Sie diese aus, einschließlich Türklingel oder Lampe, und verwenden Sie keine anderen elektrischen oder mechanischen Geräte, die Funken verursachen.

Wenn eine Störung auftritt, muss die Stromversorgung des Kochfeldes unterbrochen werden. Wenden Sie sich dann an einen autorisierten Techniker, um den Fehler zu beheben.

Schließen Sie keine Antennenkabel (z.B. Radioantennen) an die Gasleitung an.

Wenn sich das aus dem Rohrnetz austretende Gas entzündet, stellen Sie die Gaszufuhr sofort ab. Decken Sie das Kochgefäß mit einer feuchten Decke ab und schalten Sie den Brenner sofort aus. Nachdem das Kochgefäß abgekühlt ist, bringen Sie es nach draußen. Es ist strengstens verboten, ein defektes Kochgefäß wieder zu verwenden.

Schließen Sie das Haupt-/Versorgungsventil, wenn Sie erwarten, dass die Gasversorgung für mehrere Tage unterbrochen sein wird.

Schließen Sie nach jedem Gebrauch des Geräts das Ventil, wenn Ihr Kochfeld an einen Gasbehälter angeschlossen ist.

Beim Kochen/Backen/Rösten entstehen in der Küche Hitze und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Küche. Halten Sie die passiven Belüftungsöffnungen frei und sauber, oder installieren Sie eine aktive Belüftung (Abzugshaube mit Abluftventilator).

Wenn das Gerät häufig und/oder über längere Zeiträume hinweg benutzt wird, muss die Kapazität des aktiven Belüftungssystems erhöht werden.

INSTALLATION

DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN DES LANDES, IN DEM ES INSTALLIERT WIRD, INSTALLIERT UND ANGESCHLOSSEN WERDEN.

DIE INSTALLATION DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN.

DIESES KAPITEL IST FÜR EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER BESTIMMT.

WARNUNG:

Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Bedingungen für die Brennstoffverteilung (Brennstoffeigenschaften und Brennstoffdruck) und die Einstellungen des Geräts übereinstimmen.

Die Einstellungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder auf dem Typenschild) angegeben.

Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss an ein Abgasabzugssystem vorgesehen; das Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden; dabei sind die jeweiligen Anforderungen an die Raumbelüftung besonders zu beachten.



**WARNUNG:**

Die Verwendung eines Gas-Kochfeldes führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung in der Küche, insbesondere wenn das Kochfeld in Betrieb ist: Lassen Sie die natürliche Belüftung offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftung.

Packen Sie das Kochfeld vorsichtig aus und überprüfen Sie es auf Schäden. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Kochfeld. Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen.

**Warnung:**

Das Gas-Kochfeld darf nur in einem gut belüfteten Raum installiert und verwendet werden.

Bei der Installation müssen die folgenden Anforderungen beachtet werden:

- e) der Raum muss mit einem Belüftungssystem ausgestattet sein, das Rauch und Verbrennungsgase aus dem Raum ableitet. Dies muss über eine Haube oder einen elektrischen Ventilator erfolgen.
- f) Der Raum muss mit der für eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderlichen Luftzufuhr versorgt werden. Der Luftdurchsatz für Verbrennungszwecke darf nicht weniger als 2 m³/h pro kW installierter Leistung betragen. Die Luftzufuhr muss über einen Kanal mit einem Innenquerschnitt von mindestens 100 cm² erfolgen und darf nicht versehentlich von außen blockiert werden.
- g) Wenn das Gas-Kochfeld intensiv und über längere Zeiträume betrieben wird, kann es notwendig sein, die Belüftung zu erhöhen, z.B. durch Öffnen von Fenstern oder Erhöhung der Leistung des Luftzufuhrsystems (falls vorhanden).
- h) Flüssiggase sind schwerer als Luft, so dass sie sich in Bodennähe absetzen. Räume, in denen Flüssiggasflaschen aufgestellt sind, müssen mit einer Belüftung nach außen ausgestattet sein, um ein Austreten von Gas zu verhindern. Leere oder teilweise gefüllte Flüssiggasflaschen dürfen daher nicht in Räumen oder Bereichen unterhalb des Bodenniveaus (Keller usw.) aufgestellt oder gelagert werden. Wir raten Ihnen, nur die Flasche, die gerade benutzt wird, im Zimmer zu lassen und sicherzustellen, dass sie nicht in der Nähe von Heizquellen (Öfen, Kaminen, Herden usw.) steht.

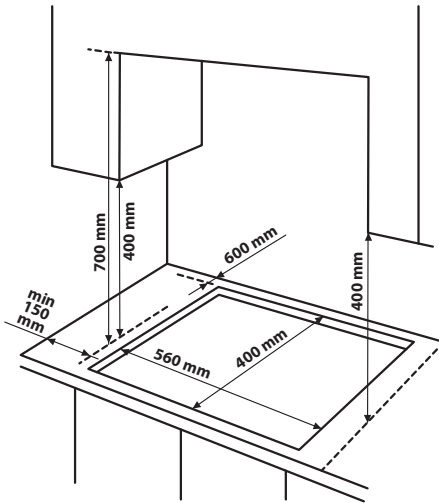
Auswahl des Installationsortes

Gas-Kochfelder sind mit einem gewissen Schutz vor übermäßiger Erwärmung ausgestattet, so dass das Gerät neben den Schränken aufgestellt werden kann und die Höhe des Kochfeldes nicht überschritten werden sollte.

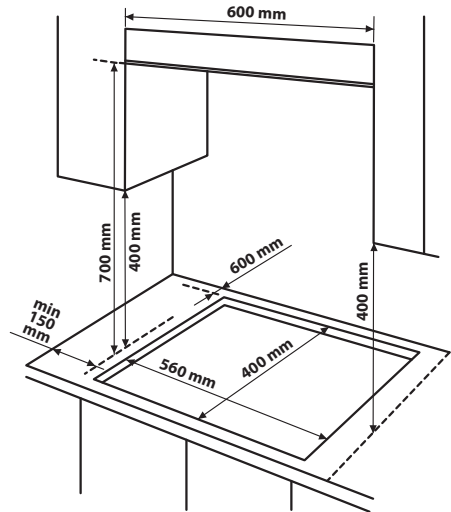
Für eine ordnungsgemäße Installation müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- a) Das Kochfeld kann in der Küche, im Esszimmer oder im Schlaf-/Wohnzimmer platziert werden, aber nicht im Badezimmer oder in der Waschküche.
- b) Möbel, die in der Nähe des Geräts stehen und höher als die Arbeitsplatte sind, müssen mindestens 110 mm von der Kante der Arbeitsplatte entfernt stehen.
- c) Die oberen Schränke, die sich in der Nähe der Abzugshaube befinden, sollten in einer Höhe von 420 mm aufgestellt werden.
- d) Wenn das Kochfeld direkt unter dem Oberschrank installiert wird, muss es mindestens 700 mm von der Arbeitsplatte entfernt sein.

Entfernungen ohne installierte Haube



Entfernungen mit installierter Haube



Loch zum Einsetzen in die Arbeitsplatte

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsplatte entsprechend den Abmessungen unten und in der Tabelle.

L	W	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	97 mm	43 mm	590 mm	490 mm	50 mm (Min.)

Lassen Sie um das Loch herum einen Freiraum von mindestens 5 cm.

Die Arbeitsplatte muss hitzebeständig sein, um den hohen Temperaturen standzuhalten, die das Kochfeld während des Betriebs erreichen kann.

Aufkleben der Schaumdichtung

Verwenden Sie nur die Schaumdichtung, die mit dem Kochfeld geliefert wird oder die vom Hersteller des Kochfelds empfohlen wird. Die Schaumdichtung sorgt dafür, dass das Kochfeld in der richtigen Position gehalten wird, so dass keine zusätzliche Befestigung erforderlich ist.

Die Schaumdichtung muss vor dem Einsetzen des Kochfelds in den Ausschnitt angebracht werden.

Die Schaumstoffdichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in den Schrank.

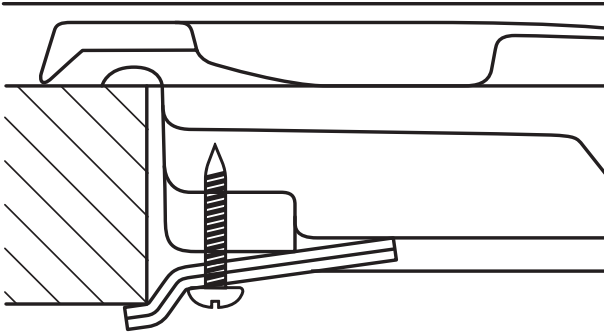
DAS INDUKTIONSKOCHFELD DARF NICHT OHNE EINE ORDNUNGSGEMÄSS ANGEBRACHTE DICHTUNG EINGESETZT WERDEN!

1. Entfernen Sie das schützende Abdeckband von der Schaumdichtung.
2. Befestigen Sie die Schaumdichtung am unteren äußeren Rand des Kochfelds. Die Schaumdichtung muss über die gesamte Länge des Kochfeldrandes angebracht werden, ohne dass sie die Ränder verdeckt.
3. Achten Sie beim Anbringen darauf, dass die Schaumdichtung nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.

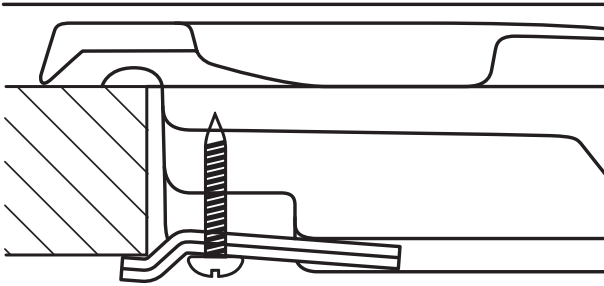
Befestigung des Kochfeldes

Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung.
Befestigen Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Haken und Schrauben wie folgt an der Arbeitsplatte:

Stärke der Arbeitsplatte 20 oder 40 mm

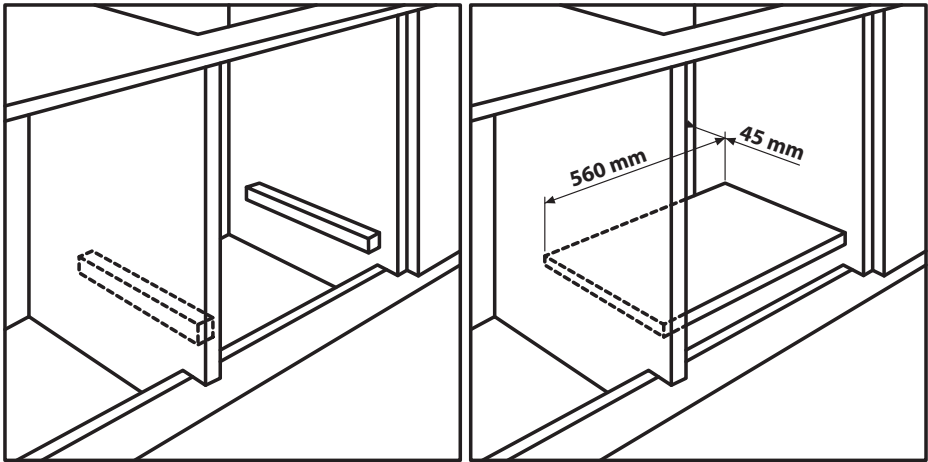


Stärke der Arbeitsplatte 30 mm



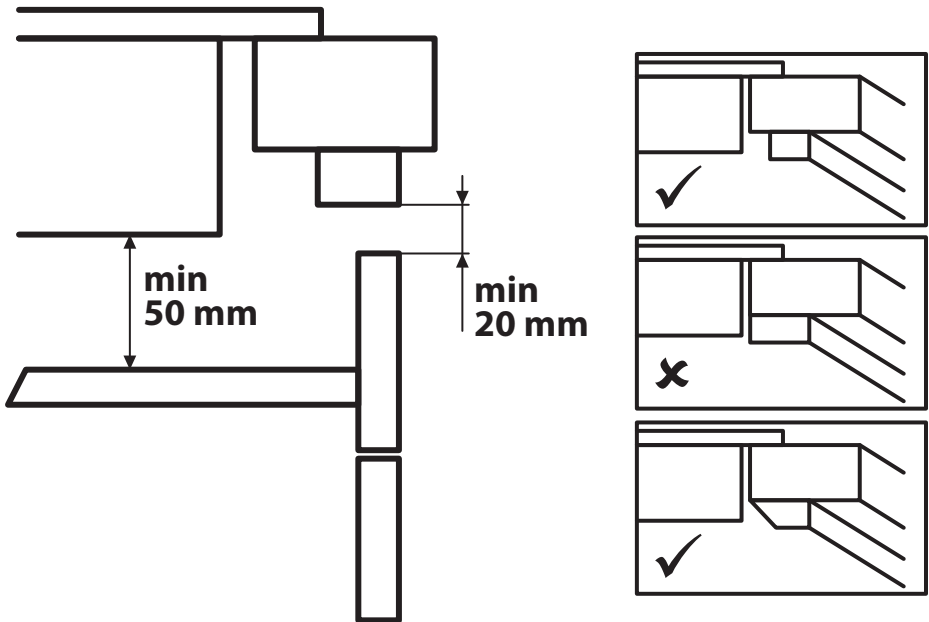
Wenn das Gas-Kochfeld nicht über dem Einbaubackofen installiert ist, muss eine Isolierplatte eingesetzt werden. Diese Platte muss mindestens 20 mm von der Unterseite des Kochfeldes entfernt sein.

Wenn Sie das Kochfeld über einem Einbaubackofen installieren, sollte der Backofen auf zwei Holzleisten gestellt werden; wenn sich die Verbindungsfläche innerhalb des Schrankes befindet, achten Sie darauf, dass an der Rückseite ein Freiraum von mindestens 45 x 560 mm bleibt.

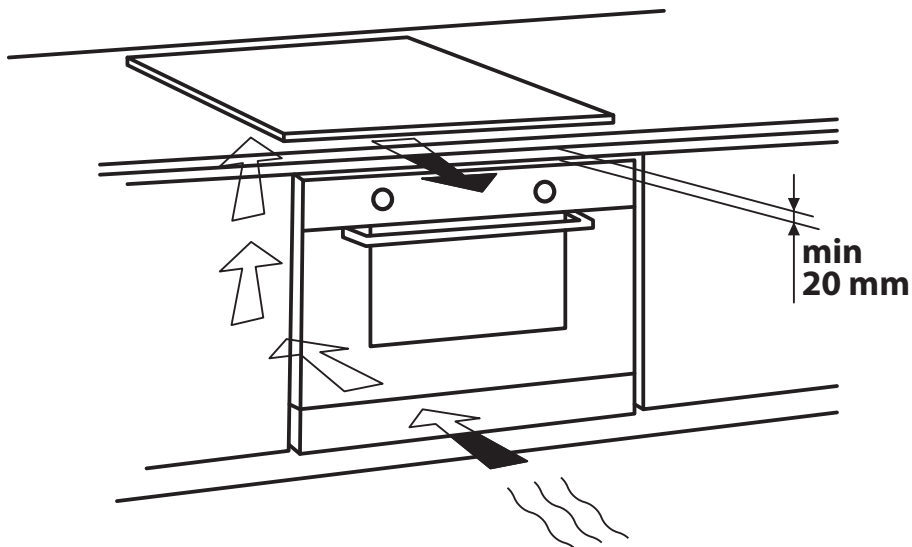


Wenn Sie das Kochfeld über einem Einbaubackofen installieren, für den keine Belüftung erforderlich ist, sorgen Sie mit Luftein- und -auslässen für eine ausreichende Belüftung des Schrankinneren.

Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss mindestens 50 mm betragen – siehe Abbildung unten.



Um die korrekte Funktion des Kochfeldes und des Einbaubackofens zu gewährleisten, darf der **MINIMAL ERFORDERLICHE RAUM 20 mm** für die Luftabsaugung nicht blockiert werden – siehe Abbildung unten.



Gasanschluss

Das Gas-Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker mit einer gültigen Lizenz und Zertifizierung an die Gasversorgung angeschlossen werden.

Bei der Installation muss unbedingt ein zugelassenes Gasventil installiert werden, das die Gaszufuhr vom Kochfeld trennt, damit die Gaszufuhr bei Wartung, Instandhaltung oder in Notsituationen abgestellt werden kann. Das Ventil muss frei zugänglich bleiben.

Bevor Sie das Kochfeld anschließen, müssen Sie sich vergewissern, dass das Kochfeld für die Gasart am Installationsort geeignet ist. Wenn nicht, befolgen Sie die Anweisungen in Tabelle 3 „Verschiedene Gasarten“.

Schließen Sie das Kochfeld an die Gasversorgung oder an eine Flüssiggasflasche an. Eine solche Verbindung muss den vorgeschriebenen geltenden Vorschriften entsprechen.

Verwenden Sie beim Anschluss an Flüssiggas in Flaschen einen Druckregler, der den geltenden Vorschriften entspricht.

Wichtig: Um die Sicherheit zu erhöhen, die Gaszufuhr richtig zu regulieren und die Lebensdauer des Kochfeldes zu verlängern, stellen Sie sicher, dass der Gasdruck mit den in Tabelle 1 „Brenner- und Düsenspezifikationen“ aufgeführten Daten übereinstimmt.

Verbindung mit nicht flexiblen Rohr (Kupfer oder Stahl)

Der Anschluss an die Gasquelle muss so erfolgen, dass keine Spannungspunkte an irgendeinem Teil des Gaskochfeldes entstehen.

Das Kochfeld ist mit einem verstellbaren L-förmigen Anschluss und einer Gaseinlassdichtung ausgestattet. Der Stecker muss entfernt und die Dichtung ersetzt werden. Der Gasanschluss des Kochfeldes hat ein $\frac{1}{2}$ " Gewinde.

Verbindung mit flexiblem Stahlrohr

Der Gasanschluss des Kochfeldes hat ein $\frac{1}{2}$ "-Gewinde für ein rundes Gasrohr. Verwenden Sie nur Rohre und Dichtungen, die den geltenden Normen entsprechen. Die maximale Länge der flexiblen Rohre darf 2000 mm nicht überschreiten.

Prüfen Sie nach dem Anschluss, dass der flexible Metallschlauch keine beweglichen Teile berührt und nicht eingeklemmt ist.

Dichtungskontrolle

Wenn das Kochfeld installiert ist, stellen Sie sicher, dass alle Verbindungsstellen ordnungsgemäß abgedichtet sind. Verwenden Sie zum Testen Seifenwasser, niemals eine Flamme.

Stromanschluss

DAS ANSCHLIESSEN AN DAS STROMNETZ DARF NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROMONTERU GEMÄSS DEN IM INSTALLATIONS-LAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Das Kochfeld ist mit einem dreipoligen Stromanschluss ausgestattet, der für Wechselstrom ausgelegt ist. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Kochfeldes. Der Erdungsleiter ist gelb-grün markiert.

Bei der Installation über einem eingebauten Elektroherd sollten die elektrischen Anschlüsse von Kochfeld und Backofen unabhängig voneinander sein, nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch, damit sie in Zukunft bequem entfernt werden können.

Versehen Sie das Netzteil mit einem Standardstecker für die auf dem Typenschild angegebene Last oder schließen Sie es direkt an das Stromnetz an. Im letzteren Fall muss ein einpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften zwischen dem Kochfeld und dem Stromnetz angebracht werden (die Erdungsleitung darf durch den Schalter nicht unterbrochen werden).

Das Netzteil muss so aufgestellt werden, dass es an keiner Stelle Temperaturen über 50 °C erreicht.

Vergewissern Sie sich vor der Verbindung, dass:

- die Sicherung und der Stromkreis für die erforderliche Last geeignet ist;
- die elektrische Anlage mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den gesetzlich vorgeschriebenen Normen und Vorschriften entspricht;
- der Stecker oder Schalter leicht zugänglich ist.

Wichtig: die Hauptversorgungsleiter sind wie folgt farblich gekennzeichnet: Schutzleiter (gelb-grün); Neutralleiter (blau); Stromleiter (braun).

Da die Farben der Drähte auf dem Netzteil möglicherweise nicht mit der Farbcodierung der Anschlüsse in der Steckdose übereinstimmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie das gelb-braune Kabel an die Klemme mit der Bezeichnung „E“ oder an die grüne oder grün-gelbe Farbe an;
- Schließen Sie das braune Kabel an die mit „L“ oder rot markierte Klemme an;
- Schließen Sie das blaue Kabel an die mit „N“ oder schwarz markierte Klemme an.

**Warnung:**

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz niemals selbst an.

Das Kochfeld darf nicht über einem Kühlgerät, einem Geschirrspüler oder einem Trockner installiert werden.

Das Kochfeld muss so installiert werden, damit eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet wird, wodurch ihre Zuverlässigkeit erhöht wird.

Die Wand und die Zone in Richtung der ausgestrahlten Wärme über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.

Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

Tabelle 1: Spezifikationen der Brenner und Düsen

	G20		G30	
Brenner	Wärmeleistung (kW)	Düse 1/100 (mm)	Wärmeleistung (kW)	Düse 1/100 (mm)
Kleiner Brenner	1,00	78	1,00	50
Halbschneller Brenner	1,75	100	1,75	66
Schneller Brenner	3,0	124	3,0	87
Wok-Brenner	3,4	134	3,4	93
Versorgungsdruck	20 mbar		30 mbar	

Bemerkung:

Werte bei 15 °C, Druck 1013 mbar, Trockengas.

P.C.I.G20: 37,78 MJ/m³

P.C.I.G25: 32,49 MJ/m³

P.C.I.G2.350: 27,20 MJ/m³

P.C.I.G25.1: 32,51 MJ/m³

P.C.I.G27: 30,98 MJ/m³

P.C.I.G30: 49,47 MJ/m³

**Auswechseln der Brennerdüse**

Lösen Sie die Düse mit einem speziellen Schraubenschlüssel. Montieren Sie eine neue Düse entsprechend der gewünschten Gasart (siehe Tabelle 1).

**Bemerkung:**

Wenn Sie Ihr Gas-Kochfeld auf eine andere Gasart umstellen, achten Sie darauf, dass Sie ein Etikett mit diesen Informationen am Gerät anbringen.

Tabelle 2: Umwandlung der Gasquelle

Einstellung des reduzierten Ventildurchflusses

Brenner	Flamme	Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas	Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas
Gewöhnliche Brenner	Volle Flamme	Ersetzen Sie die Brennerdüse wie in Tabelle 1 angegeben.	Ersetzen Sie die Brennerdüse wie in Tabelle 1 angegeben.
	Schwache Flamme	Lassen Sie die Einstellspindel los und stellen Sie die Flamme ein.	Lassen Sie die Einstellspindel los und stellen Sie die Flamme ein.

Ventil-Einstellungen

Die Einstellung des Ventils sollte vorgenommen werden, wenn der Drehregler auf die niedrige Leistungstufe eingestellt ist.

Entfernen Sie den Drehregler und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubenzieher ein.

Flammentest: lassen Sie den Brenner 10 Minuten lang bei voller Leistung brennen.

Stellen Sie den Drehregler auf Position für niedrige Leistung. Die Flamme sollte nicht erlöschen oder zur Düse wandern. Wenn es ausgeht oder sich zur Düse bewegt, stellen Sie die Ventile neu ein.

Tabelle 3: Verschiedene Arten von Gas

Brenner	Gasart	Druck	Durchmesser der Düse	Nominalwert				Reduzierter Wert	
				mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h
Kleiner Brenner	G20 Erdgas	20	78	-	95	1,0	860	-	344
	Butan G30	30	50	72,6	-	1,0	860	-	344
		37	47	72,6	-	1,0	860	-	344
		50	45	72,6	-	1,0	860	-	344
Halbschneller Brenner	G20 Erdgas	20	100	-	171	1,75	1548	-	516
	Butan G30	30	66	130,8	-	1,75	1548	-	516
		37	64	130,8	-	1,75	1548	-	516
		50	59	130,8	-	1,75	1548	-	516

Brenner	Gasart	Druck	Durchmesser der Düse	Nominalwert				Reduzierter Wert	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Schneller Brenner	G20 Erdgas	20	124	-	228	3,0	2064	-	774
	Butan G30	30	87	174	-	3,0	2064	-	774
		37	73	174	-	3,0	2064	-	774
		50	67	174	-	3,0	2064	-	774
Wok Brenner	G20 Erdgas	20	134	-	323	3,4	2924	-	1290
	Butan G30	30	93	247	-	3,4	2924	-	1290
		37	88	247	-	3,4	2924	-	1290
		50	82	247	-	3,4	2924	-	1290

Kategorie Haushaltsgeräte: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I12E3B/P I12HS3B/P I12 ELWLS3B/P I12 ELL3 B/P

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám potěšením vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na e-mailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Zabraňte v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.
4. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. Uživatel je povinen se seznámit s veškerými pokyny, které jsou v tomto návodu uvedeny, a dodržovat je.

Pokyny k obsluze a údržbě

1. Dbejte zvýšené opatrnosti při použití varných

nádob na varné desce, které přesahují její okraje, aby nedošlo k převržení varné nádoby a vzniku nebezpečné situace, např. opaření.

2. **UPOZORNĚNÍ:** Při používání varného spotřebiče na plynná paliva v místnosti, kde je spotřebič používán, vzniká teplo, vlhkost a spaliny. Zajistěte dostatečné větrání místnosti, zejména je-li spotřebič v činnosti; udržujte otvory pro přirozené větrání otevřeny nebo nainstalujte mechanická provětrávací zařízení (odtahovou digestoř s mechanickým odsáváním).
3. Intenzivní a dlouhodobý provoz spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, např. otevřením okna, nebo účinnější větrání, např. zvýšením výkonu mechanického ventilátoru, existuje-li.
4. **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je určen pouze pro přípravu pokrmů. Nesmí se používat pro jiné účely, např. pro vytápění místnosti.
5. **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být horké, když je spotřebič v provozu. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
6. **UPOZORNĚNÍ:** V případě rozbití skla varné desky:
 - ihned uzavřete přívod paliva do hořáků a elektrické topné prvky a spotřebič odpojte od zdroje napětí;
 - nedotýkejte se povrchu spotřebiče;
 - nepoužívejte spotřebič.
7. Používejte pouze ochranné kryty varné desky zkonstruované výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné, nebo ochranné kryty varné desky vestavěné ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných krytů varné desky mohou způsobit nebezpečný stav.
8. Tento spotřebič není určen k uložení lahve na plyn.
9. Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného

systemu dálkového ovládní.

10. Nedotýkejte se žádné části hořáku, je-li zapálený, příp. ihned po vypnutí. Části hořáku se zahřívají na velmi vysokou teplotu a hrozí riziko vážný popálenin.
11. **VÝSTRAHA:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru.
12. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit požár vodou. Spotřebič vypněte a potom plameny zakryjte např. pokličkou nebo protipožární příkrývkou.
13. **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod neustálým dohledem.
14. **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.
15. Parní čistič se nesmí používat.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

1. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.
2. Před jakoukoli údržbou nebo manipulací se spotřebičem se ujistěte, že je napájecí přívod odpojen od zdroje napájení.
3. Zapojujte spotřebič pouze do řádně uzemněné elektrické sítě.
4. Úpravy elektrické sítě v místě instalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
5. Nepoužívejte spotřebič, pokud je povrch desky prasklý nebo poškozený. Vypněte spotřebič, vypněte jistič spotřebiče a obraťte se na autorizovaný servis.
6. Před pravidelným čištěním se ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Doporučujeme vypnout i jistič spotřebiče.

Nebezpečí úrazu

1. Dbejte zvýšené opatrnosti. Hrany mohou být ostré a hrozí riziko poranění.
2. Čepel speciální škrabky na varné desky je velmi ostrá. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neporežali. Uchovávejte škrabku mimo dosah dětí.

Bezpečnostní upozornění

1. Pečlivě si přečtete tyto pokyny před instalací a použitím spotřebiče.
2. Na spotřebič nepokládejte žádné hořlavé materiály ani výrobky, a to ani materiály nebo výrobky citlivé na teplo.
3. Zajistěte, aby tento návod k použití byl přístupný i osobě, která bude spotřebič instalovat.
4. Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, musí být spotřebič

instalován podle pokynů k instalaci, které jsou uvedeny v tomto návodu.

5. Instalaci a zapojení smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.
6. Tento spotřebič musí být připojen k obvodu, který obsahuje oddělovací spínač zajišťující úplné odpojení od napájení.
7. Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároků na odpovědnost.
8. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.
9. Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
10. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty nebo náčiní.
11. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti.
12. Zabraňte dětem, aby si se spotřebičem hrály, seděly na něm, stály na něm nebo na něj šplhaly. Hrozí riziko vážného zranění.
13. Ve skříňce nad varnou deskou, pokud je instalována, neskladujte předměty, které by mohly zajímat děti.
14. Spotřebič neopravujte ani neupravujte. Žádnou část spotřebiče nemůže uživatel opravit sám. Vždy se obraťte na autorizovaný servis.
15. Na spotřebič nepokládejte žádné těžké předměty, nestoupejte na něj ani jej nevystavujte nadměrnému tlaku.
16. Zabraňte tomu, aby na spotřebič spadl těžký předmět. Povrch spotřebiče může prasknout.
17. Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani netahejte pánve po povrchu varné desky, protože by mohlo dojít k jejímu poškrábání.
18. Nepoužívejte drátěnky, hrubé čisticí prostředky apod. k čištění spotřebiče.
19. Tento spotřebič je vhodný pro použití v domácnosti a v podobných prostorách, jako jsou: kanceláře nebo kuchyňky pro personál; obytné prostory na farmách; hotely, motely nebo podobná rezidenčních zařízení; ubytovací zařízení typu „Bed & Breakfast“.

Zdravotní riziko

1. Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě (EMC). Osoby s kardiostimulátorem nebo jiným elektronickým implantátem (např. inzulínovou pumpou) se musí před použitím spotřebiče obrátit na svého ošetřujícího lékaře nebo na výrobce daného implantátu, zdali spotřebič mohou bezpečně používat, zdali jeho provoz nemůže negativně ovlivnit činnost kardiostimulátoru nebo jiného elektronického implantátu.
2. Nesprávné použití může vést až k úmrtí.

Nebezpečí popálení

1. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu může vést ke vzniku popálenin nebo opaření.
2. Během použití se spotřebič a jeho přístupné povrchy zahřívají a může dojít ke vzniku popálenin při nesprávné manipulaci.
3. Zabraňte tomu, aby se vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty než vhodné nádoby dostaly do kontaktu s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
4. Rukojeti nádobí se mohou také zahřívát. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nepřesahují přes další zapnuté varné zóny. Nasměřujte rukojeti tak, aby

nebylo možné o ně zavazit a byly mimo dosah dětí.

Zvláštní pokyny týkající se plynové varné desky

1. Během používání nenechávejte varnou desku bez dozoru. Varná nádoba může přetéci, a to může způsobit zakouření a přelítá mastná tekutina se může vznítit.
2. Budte opatrní, když se jídlo vaří. Přetečení může zaplavit hořák a způsobit vznik nebezpečné situace.
3. Před otevřením hlavního plynového ventilu na síti nebo připojením lahve se ujistěte, že jsou všechny hořáky zhasnuté a ovladač se nachází v poloze vypnuto.
4. Zabraňte zaplavení nebo kontaminaci hořáků. Hořáky vyčistěte až po vychladnutí a nechte je uschnout.
5. Nestavte pánve na vaření přímo na hořáky. Vždy používejte ochranné mřížky.
6. Maximální hmotnost varné nádoby, kterou můžete umístit na jeden hořák, je 5 kg. Celkové maximální zatížení, které je možné umístit na celou ochrannou mřížku, je 10 kg. Nepokládejte jednu varnou nádobu přes dva hořáky současně.
7. Zajistěte, aby na hořáky a ovládací prvky nespadly žádné předměty.
8. Nehaste plamen foukáním.
9. Uživatel nesmí sám přestavovat varnou desku na jiný typ plynu, přemísťovat spotřebič nebo upravovat přívodní síť. Tyto činnosti smí provádět pouze řádně oprávněný a vyškolený technik.

PŘEHLED

- 1 Polorychlý hořák s výkonem 1,75 kW
- 2 Wok hořák s výkonem 3,4 kW
- 3 Polorychlý hořák s výkonem 1,75 kW
- 4 Malý hořák s výkonem 1,0 kW
- 5 Otočné ovladače hořáků
- 6 Ochranné mřížky varné desky
- 7 Víko hořáku
- 8 Korunka hořáku
- 9 Ochranný prvek
- 10 Tryska
- 11 Zapalovací svíčka



TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~ 50/60 Hz
Příkon	7900 W
Počet hořáků	4
Typ ovládání	Otočné ovladače
Levý přední hořák	120 mm, 3400 W (průměr, výkon)
Levý zadní hořák	70 mm, 1750 W (průměr, výkon)
Pravý zadní hořák	70 mm, 1750 W (průměr, výkon)
Pravý přední hořák	40 mm, 1000 W (průměr, výkon)
Rozměry varné desky	97 × 590 × 520 mm (V × Š × H)
Rozměry otvoru pro varnou desku	590 × 490 mm
Hmotnost	13 kg
Délka napájecího přívodu	1 m

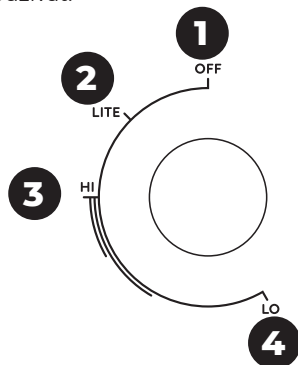
POUŽITÍ

Používejte plynovou varnou desku výhradně podle pokynů, které jsou v tomto návodu uvedeny.

Plynová varná deska je vybavena čtyřmi hořáky s různými průměry a výkony. Vyberte vždy hořák podle průměru varné nádoby, kterou budete používat.

Ovladač hořáku

1. Poloha OFF: hořák je vypnutý
2. Poloha LITE: pro zapálení hořáku
3. Poloha HI: maximální výkon hořáku
4. Poloha LO: minimální výkon hořáku



Zapálení hořáku

1. Stiskněte ovladač vybraného hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček až do polohy LITE.
2. Držte ovladač stisknutý, dokud nedojde k zapálení a rozhoření hořáku.
3. Po zapálení otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček a upravte plamen hořáku podle potřeby.

K zapálení hořáku zpravidla dochází po 6 až 10 sekundách od stisknutí ovladače. Pokud nedojde k zapálení hořáku po déle než 15 sekundách, uvolněte ovladač a otočte jej do polohy OFF. Vyčkejte přibližně 1 minutu, než budete znovu zapalovat hořák, příp. zkontrolujte, zda je hořák správně složený a zda je otevřený přívod plynu.

Pokud dojde ke zhasnutí hořáku během zapalování z jakéhokoli důvodu, otočte ovladačem do polohy vypnuto a vyčkejte přibližně 1 minutu, než budete znovu zapalovat hořák.

Varování:



Pokud se hořák zapálí ihned po stisknutí ovladače (před otočením do polohy LITE), otočte ovladač do polohy OFF a zkontrolujte, zda je ovladač správně nasazený. Pokud se bude problém opakovat, nechte varnou desku zkontrolovat kvalifikovanou osobou. V takovém případě varnou desku dále nepoužívejte.



Poznámka:

Doporučujeme nejdříve hořák zapálit, a poté na něj umístit varnou nádobu.

Nastavení výkonu hořáku

Po zapálení a rozhoření hořáku otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček až k poloze HI (maximální výkon), pokud potřebujete rychlý ohřev.

Otáčením ovladače dál proti směru hodinových ručiček snižujete výkon až do polohy LO (minimální výkon).



Varování:

Je zakázáno nastavovat plamen hořáku mezi polohami OFF, LITE a HI.

Zhasnutí hořáku

Otočte ovladačem do polohy OFF, abyste hořák zhasli.

Nedřívě zhaste hořák, a poté sejměte varnou nádobu z hořáku.

Jak vybrat správné nádobí

Vždy se ujistěte, že vybraná varná nádoba je vhodná pro použití na plynové varné desce.

Při správném používání varné desky, správných parametrech a použití vhodné varné nádoby je příprava efektivnější, rychlejší, a v neposlední řadě i úsporná co do spotřeby energie. Úspora energie může být:

- Až 60 % při použití správných varných nádob;
- Až 60 % při správném provozu varné desky a nastavení vhodného výkonu.

Vhodná a správná údržba hořáků je předpokladem pro efektivní a energeticky úsporný provoz varné desky.

Vyberte hořák podle průměru varné nádoby a zamýšleného způsobu varné přípravy. Varnou nádobu umístěte na ochrannou mřížku a střed dna by měl zakrýt celý hořák.

Hořák	Průměr varné nádoby (cm)
Wok hořák s výkonem	24–26
Polorychlý hořák s výkonem	16–24
Malý hořák s výkonem	10–14

Tipy a rady při přípravě potravin

Vaření

Jakmile příprava dosáhne bodu varu, snižte výkon hořáku.

Používejte poklice, zkracují dobu vaření a šetří energii tím, že udržuje teplo uvnitř varné nádoby.

Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.

Začněte vařit na vysoký výkon a snižte jej v průběhu přípravy. Příprava pod bodem varu (na 85 °C), kdy jídlo jen slabě vře, je klíčem k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, neboť se chuť rozvine bez převaření jídla. Tímto způsobem můžete připravovat omáčky, zahušťovat pokrmy apod.

Některé způsoby přípravy, např. vaření rýže a luštěnin, mohou vyžadovat vyšší výkon v průběhu přípravy, aby se zajistilo, že se řádně uvaří v doporučenou dobu.

Příprava steaků

K dosažení šťavnatých steaků je třeba:

1. Před přípravou nechte maso přibližně 20 minut odpočívat při pokojové teplotě.
2. Používejte speciální pánev pro přípravu steaků, příp. pánev se silným dnem.
3. Obě strany steaku potřete malým množstvím oleje. Na rozpálenou pánev kápněte trochu oleje a vložte maso.
4. Během přípravy otočte steak pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce steaku a osobních preferencích způsobu propečení. Doba se může lišit od 2 do 8 minut na každé straně. Mírně steak uprostřed stiskněte, abyste zjistili, jak je propečený. Čím je pevnější, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočívat na teplém místě, příp. jej zakryjte, aby se šťáva rozprostřela skrz celý steak a nevytekla po jeho rozříznutí.

Wok příprava

1. Vyberte wok pánev s plochým dnem vhodným pro přípravu na plynové varné desce, příp. použijte velkou pánev.

2. Připravte si všechny suroviny, očistěte je a nakrájejte podle potřeby. Příprava ve wok pánvi je rychlá, suroviny se zpravidla rychle opékají a postupně se přidávají v malých dávkách.
3. Wok pánev krátce předehejte a přidejte olej podle receptu, podle osobních preferencí.
4. Nejprve opékejte maso, odstavte jej na teplé místě.
5. Za stálého míchání orestujte zeleninu. Zatímco jsou horké, ale stále křupavé, stáhněte výkon hořáku na nižší stupeň, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Suroviny opatrně promíchejte, aby byly teplé.
7. Ihned podávejte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čišťením nebo jakoukoli údržbou vždy varnou desku vypněte a nechte zcela vychladnout. Varnou desku čistěte po každém použití.



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku přívodního kabelu do vody ani jiné tekutiny. Nepostřikujte varnou desku vodou ani jinou tekutinou.



Varování:

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.



Varování:

K čištění varné desky NIKDY nepoužívejte parní čistič ani tlakový čistič.



Varování:

Žádná část spotřebiče není určena k mytí v myčce.

Čištění povrchu varné desky

Vnější povrch varné desky otřete čistou utěrkou mírně navlhčenou v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Otřete suchou utěrkou. K čištění varné desky můžete používat i kuchyňské papírové utěrky.

Pokud je varná deska zašpiněná, např. dojde k připálení potravin, které přetekly, použijte speciální čisticí prostředek na varné desky, který je dostupný v běžné obchodní síti. Při čištění dodržujte pokyny výrobce daného čisticího prostředku.

Pokud dojde k přetečení vody v hrnci, odstraňte hrnec z varné zóny a opatrně otřete suchou utěrkou.

Nevystavujte varnou desku extrémním teplotám, např. neotírejte horkou varnou desku utěrkou namočenou ve studené vodě.

Zvláštní pozornost je třeba věnovat odstraňování připálených potravin nebo tekutin, aby nedošlo k trvalému poškození povrchové úpravy.

Pokud dojde k připálení cukru, sladkostí, plastů apod. přímo na varné zóně, může dojít k poškození povrchové úpravy varné desky. V takovém případě je třeba odstranit připáleniny ještě za tepla a se zvýšenou opatrností. K odstranění můžete použít speciální

škrabky na varné desky, které jsou opatřeny ostrou hranou.

Čištění ochranné mřížky

Ochranné mřížky sejměte z varné desky a omyjte v teplé vodě s trochu kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Pokud dojde k připálení potravin nebo tekutin, můžete použít kartáček s jemnými štětinami. Na kartáček netlačte, abyste nepoškodili povrchovou úpravu mřížky.

Před položením mřížky na varnou desku se ujistěte, že jsou mřížky čisté a suché.



Varování:

Nepoužívejte varnou desku bez instalovaných ochranných mřížek.

Čištění hořáku

Pravidelně čistěte hořáky, zvláště víko hořáku a korunku.

Sejměte víko hořáku a omyjte jej v teplé vodě s trochu kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Měkkým hadříkem otřete korunku, prostor uvnitř hořáku, kde se nachází tryska, a prostor v blízkosti korunky. Otřete dosucha čistou utěrkou.

Sestavte hořák a ujistěte se, že jsou korunka i víko hořáku správně nasazené.



Varování:

Při čištění hořáku buďte opatrní, abyste nepoškodili bezpečnostní prvek a zapalovací svíčku.

Kontrola hořáku

Pravidelně nechte zkontrolovat hořák, zapalovací svíčky, přívod plynu a bezpečný provoz plynové varné desky. Takovou kontrolu smí provést pouze kvalifikovaná osoba s příslušným oprávněním.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ



Varování:

Za žádných okolností neopravujte plynovou varnou desku svépomocí.

Neobsahuje žádné díly, které by mohl uživatel sám opravit. Opravy svěřte kvalifikovanému servisu.

Problém	Řešení
Hořák není možné zapálit, příp. plamen není rovnoměrný.	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • otvory na hořáku nejsou ucpané; • všechny pohyblivé části hořáku jsou správně upevněny; • okolo varné plochy neproudí vzduch. Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • jste stiskli ovladač až na doraz; • ovladač byl stisknutý tak dlouho, aby se zapalovací svíčka aktivovala.
Při otočení ovladače do polohy nízkého výkonu plamen zhasne.	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • otvory na hořáku nejsou ucpané; • okolo varné plochy neproudí vzduch; • jste správně otočili ovladačem.
Varná nádoba není stabilní.	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> • je dno varné nádoby ploché a rovné; • je varná nádoba správně umístěna na ochranné mřížce; • nejsou ochranné mřížky prohozené.

Pokud problém není uveden v tabulce výše nebo se problém nepodařilo vyřešit, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

Co dělat, když ucítíte plyn

Pokud ucítíte plyn, okamžitě zavřete přívodní ventil a důkladně místnost vyvětrejte. Poté se obraťte na autorizovaného technika, aby závadu odstranil.

V žádném případě nepoužívejte zápalky, nekuřte cigarety apod., nezapínejte/nevypínejte žádné elektrické spotřebiče, včetně zvonku nebo lampy, nepoužívejte žádná jiná elektrická nebo mechanická zařízení způsobující jiskření.

Napájení varné desky musí být odpojeno vždy, když dojde k poruše. Poté se obraťte na autorizovaného technika, aby závadu odstranil.

Nepřipojujte anténní kabely (např. rádiové antény) k plynovému potrubí.

Pokud by se plyn unikající z potrubní sítě vznítil, okamžitě uzavřete přívod plynu.

Příkryjte nádobu vlhkou dekou a ihned vypněte hořák. Poté, co nádoba vychladne, přeneste ji ven. Je přísně zakázáno znovu použít vadnou nádobu.

Uzavřete hlavní/přívodní ventil, pokud očekáváte přerušení dodávky plynu na několik dní.

Po každém použití spotřebiče zavřete ventil, pokud je vaše varná deska připojena k plynové nádobě.

Při vaření/pečení/opékání se v kuchyni vytváří teplo a vlhkost. Ujistěte se, že je v kuchyni dostatečné větrání. Udržujte pasivní ventilační otvory volné a čisté, nebo nainstalujte aktivní ventilaci (digestoř s odsávacím ventilátorem).

Pokud je spotřebič používán často a/nebo po dlouhou dobu, bude nutné zajistit dodatečnou kapacitu aktivního ventilačního systému.

INSTALACE

TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT INSTALOVÁN A ZAPOJEN V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY A NORMAMI, KTERÉ JSOU V ZEMI INSTALACE PLATNÉ. INSTALACI SMÍ PROVÉST POUZE KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL. TATO KAPITOLA JE URČENA PRO KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA.

VAROVÁNÍ:

Před instalováním zkontrolujte, zda místní podmínky rozvodu paliva (vlastnosti paliva a přetlak paliva) a nastavení spotřebiče jsou shodné. Nastavení tohoto spotřebiče je uvedeno na štítku (nebo na výrobním štítku).



Tento spotřebič není určen k připojení na zařízení pro odvádění spalin; spotřebič musí být instalován a připojen podle platných montážních předpisů; zvláště když je varná deska v provozu: ponechejte přirozené větrací otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení.

VÝSTRAHA:

Používání plynové varné desky vede k produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalována. Zajistěte dobré větrání kuchyně, zvláště když je varná deska v provozu: ponechejte přirozené větrací otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení.

Varnou desku opatrně rozbalte a zkontrolujte, zdali není poškozena. Nikdy nepoužívejte poškozenou varnou desku. Hrozí riziko vážného zranění.



Varování:

Plynová varná deska smí být instalována a používána pouze v řádně větrané místnosti.

Při instalaci musí být dodrženy následující požadavky:

- e) místnost musí být vybavena ventilačním systémem, který odvětrává kouř a plyny ze spalování ven z místnosti. To musí být provedeno digestoří nebo elektrickým ventilátorem.
- f) Místnost musí být opatřena příívodem vzduchu, který je třeba pro správné spalování. Průtok vzduchu pro účely spalování nesmí být menší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu. Příívod vzduchu bude zajištěn přítokem zvencí potrubím, jehož vnitřní průřez je minimálně 100 cm², a nesmí dojít k jeho náhodnému ucpání.
- g) Při intenzivním a dlouhodobém provozu plynové varné desky bude třeba zintenzivnit ventilaci, např. otevření oken nebo zvýšení výkonu systému sání vzduchu (pokud je k dispozici).
- h) Zkapalněné ropné plyny jsou těžší než vzduch, proto se usazují u podlahy. Místnosti, ve kterých jsou instalovány LPG lahve, musí být vybaveny větráním směrem ven, aby se zabránilo úniku plynu. LPG lahve, které jsou prázdné nebo částečně plné, proto nesmí být instalovány nebo skladovány v místnostech nebo prostorech pod úrovní terénu (sklepy atd.). V místnosti je dobré ponechat pouze lahev, která se právě používá, a ujistit se, že není v blízkosti zdrojů vytápění (troubu, krby, kamna atd.).

Výběr místa instalace

Plynové varné desky jsou navrženy se stupněm ochrany proti nadměrnému zahřívání, spotřebič lze tak instalovat vedle skříněk a výška by neměla přesahovat varnou desku. Pro správnou instalaci je třeba dodržovat následující opatření:

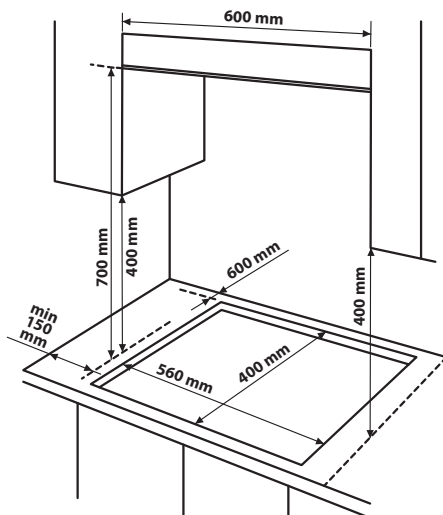
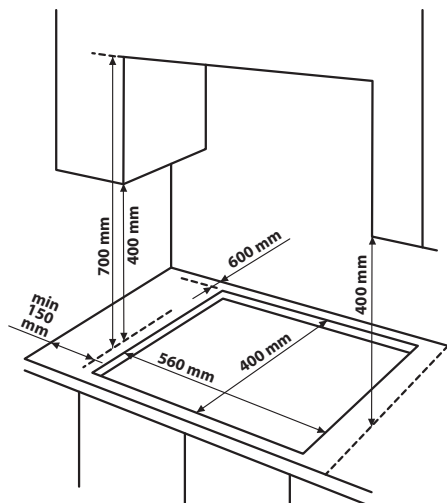
- a) Varná deska může být umístěna v kuchyni, jídelně nebo ložnici/obývacím pokoji, ale

ne v koupelně nebo v prádelně.

- b) Nábytek stojící v blízkosti spotřebiče, který je vyšší než výška pracovní desky, musí být umístěn minimálně 110 mm od okraje desky.
- c) Horní skříňky, které se nacházejí blízko digestoře, by měly být umístěny ve výšce 420 mm.
- d) Pokud je varná deska instalována přímo pod horní skříňkou, tak ta musí být ve výšce alespoň 700 mm od pracovní desky.

Vzdálenosti bez instalované digestoře

Vzdálenosti s instalovanou digestoří



Výřez otvoru pro varnou desku

Vyřízněte otvor v pracovní desce podle rozměrů níže a uvedených v tabulce.

L	W	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	97 mm	43 mm	590 mm	490 mm	50 mm (min)

Okolo otvoru ponechte alespoň 5 cm volný prostor.

Pracovní deska musí být teplovzdorná, aby odolala vysokým teplotám, kterých může varná deska dosáhnout během používání.

Nalepení pěnového těsnění

Používejte pouze pěnové těsnění, které je s varnou deskou dodáváno nebo které výrobce varné desky doporučuje. Pěnové těsnění umožňuje udržovat správnou polohu varné desky, a proto není nutné používat další způsob upevnění.

Je důležité instalovat pěnové těsnění před vložením varné desky do vyříznutého otvoru. Pěnové těsnění zabraňuje vniknutí tekutiny do skříňky.

NEINSTALUJTE VARNOU DESKU BEZ ŘÁDNĚ NALEPENÉHO TĚSNĚNÍ!

1. Odstraňte ochrannou krycí pásku z pěnového těsnění.
2. Připevněte pěnové těsnění ke spodnímu vnějšímu okraji varné desky. Musí být

přípevněno po celé délce okraje varné desky, ale nesmí překrývat okraje.

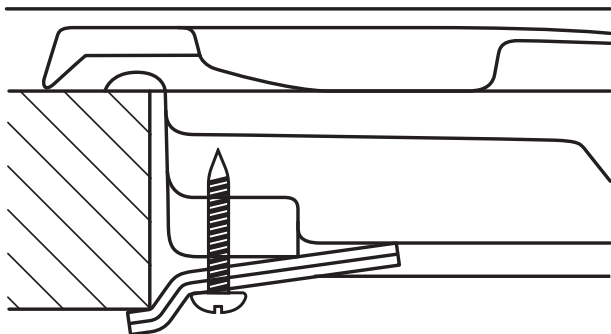
3. Během přípevnění zajistěte, aby se pěnové těsnění nedotklo ostrých předmětů.

Přípevnění varné desky

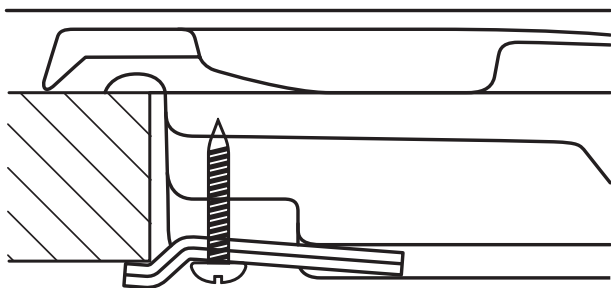
Vložte varnou desku do vyříznutého otvoru.

Pomocí dodávaných háčků a šroubů přípevněte varnou desku k pracovní ploše následovně:

Pracovní deska tloušťka 20 nebo 40 mm

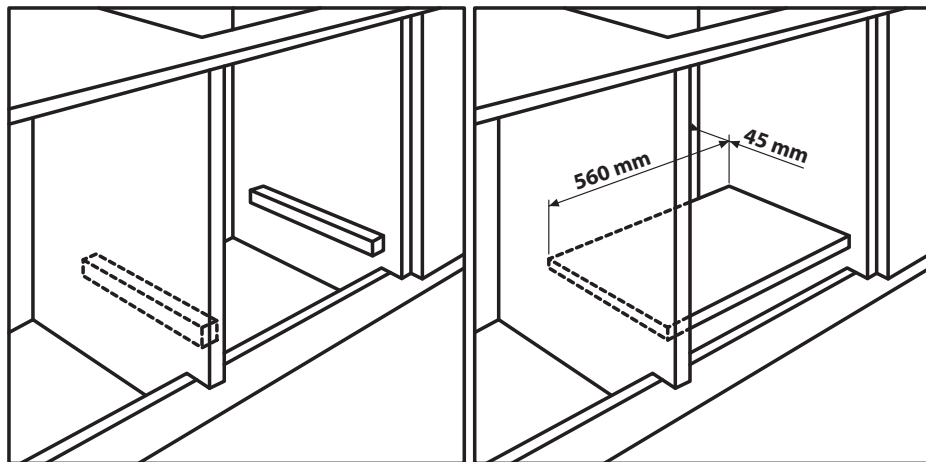


Pracovní deska tloušťka 30 mm

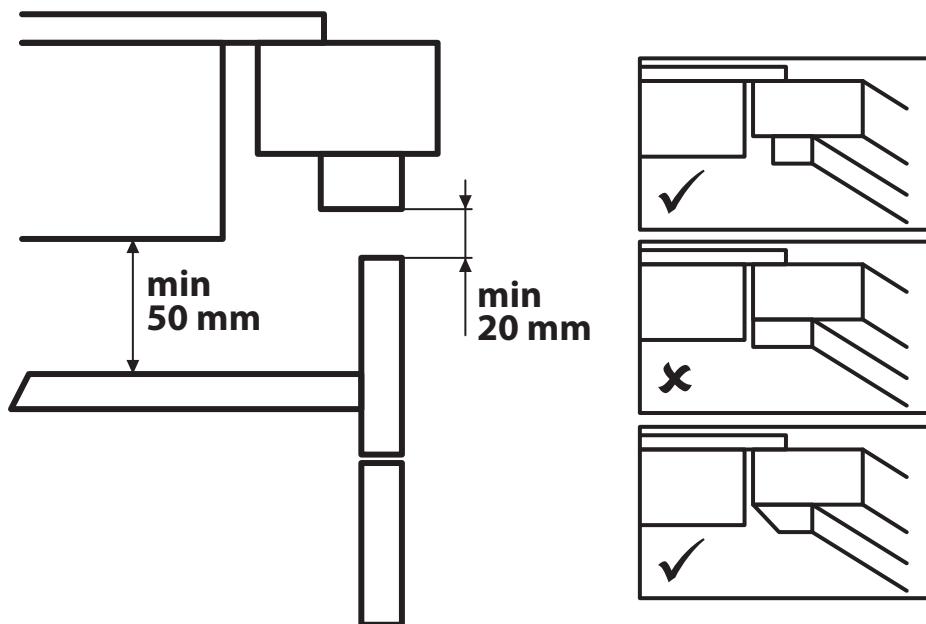


V případě, že plynová varná deska není instalována nad vestavnou troubou, je nutné vložit izolační panel. Tento panel musí být umístěn ve vzdálenosti nejméně 20 mm od spodní části varné desky.

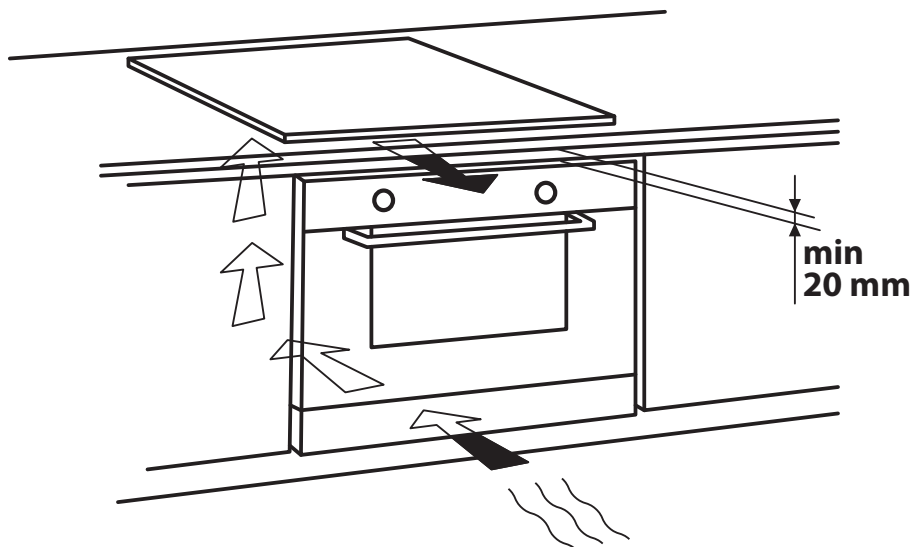
Při instalaci varné desky nad vestavěnou troubu by měla být trouba umístěna na dvou dřevěných pásech; v případě spojovací plochy uvnitř skříňky nezapomeňte v zadní části ponechat prostor alespoň 45 x 560 mm.



Při instalaci varné desky nad vestavnou troubu bez nutného větrání zajistěte přívody a výstupy vzduchu pro dostatečné odvětrání vnitřního prostoru skříňky. Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí být minimálně 50 mm – viz obrázek níže.



Aby byla zajištěna správná funkčnost varné desky a vestavné trouby, nesmí být blokován **MINIMÁLNÍ POŽADOVANÝ PROSTOR 20 mm** pro odvod vzduchu – viz obrázek níže.



Připojení plynu

Plynovou varnou desku smí připojit k přívodu plynu pouze kvalifikovaný technik s platným oprávněním a certifikací.

Během instalace je nezbytné instalovat schválený plynový ventil, který izoluje přívod plynu od varné desky, což má usnadnit případné uzavření přívodu plynu při údržbě, servisu nebo náhlé situaci. Ventil musí zůstat volně přístupný.

Před připojením varné desky je nutné se ujistit, že je varná deska adaptabilní s druhem plynu v místě instalace. Pokud není, postupujte podle pokynů uvedených v tabulce 3 „Různé typy plynu“.

Připojte varnou desku k rozvodu plynu nebo k lahvi se zkapalněným plynem. Takové připojení musí odpovídat předepsaným platným předpisům.

V případě napojení na kapalný plyn v lahvích použijte regulátor tlaku, který odpovídá platným předpisům.

Důležité: Z důvodu zvýšené bezpečnosti, správné regulaci plynu a dlouhé životnosti varné desky se ujistěte, že tlak plynu odpovídá údajům uvedeným v tabulce 1 „Specifikace hořáků a trysek“.

Připojení neohebnou trubkou (měď nebo ocel)

Připojení ke zdroji plynu musí být provedeno tak, aby na žádné části plynové varné desky nevznikaly žádné napětové body.

Varná deska je vybavena nastavitelným konektorem ve tvaru „L“ a těsněním přívodu plynu. Konektor musí být demontován a těsnění musí být vyměněno.

Přípojka přívodu plynu varné desky má ½" závit.

Připojení ohebnou ocelovou trubkou

Přípojka přívodu plynu varné desky má ½" závit pro kulatou plynovou trubku. Používejte pouze trubky a těsnění, které odpovídají aktuálně platným normám.

Maximální délka ohebných trubek nesmí překročit 2000 mm.

Po dokončení připojení zkontrolujte, zda se ohebná kovová trubka nedotýká pohyblivých částí a není přimáčknutá.

Kontrola těsnění

Jakmile je varná deska nainstalována, ujistěte se, že jsou všechny spoje řádně utěsněny. K testování použijte mýdlovou vodu, nikdy nepoužívejte plamen.

Elektrické zapojení

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ SMÍ PROVÁDĚT POUZE KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ PODLE PŘEDPISŮ A NOREM PLATNÝCH V ZEMI INSTALACE.

Varná deska je vybavena třípólovým elektrickým přívodem, který je určen pro střídavý proud. Typový štítek se nachází ve spodní části varné desky.

Uzemňovací vodič je označen žlutozelenou barvou.

V případě instalace nad vestavěnou elektrickou troubou by měly být elektrické přípojky pro varnou desku a troubu nezávislé, a to nejen z důvodu bezpečnosti, ale také proto, aby je bylo možné v budoucnu pohodlně vyjmout.

Napájecí přívod opatřete standardní zástrčkou pro odběr uvedený na typovém štítku nebo jej připojte přímo k elektrické síti. V druhém případě musí být mezi varnou desku a elektrickou sítí umístěn jednopólový vypínač s minimálním otvorem mezi kontakty 3 mm v souladu s platnými bezpečnostními předpisy (uzemňovací vodič nesmí být vypínačem přerušen).

Napájecí přívod musí být umístěn tak, aby v žádném místě nedosáhl teploty vyšší než 50 °C.

Před vlastním připojením se ujistěte, že:

- pojistka a elektrický obvod je vhodný pro požadované zatížení;
- elektrický napájecí systém je vybaven účinným uzemněním podle norem a předpisů předepsaných zákonem;
- zástrčka nebo vypínač jsou snadno přístupné.

Důležité: vodiče hlavního přívodu jsou barevně označeny podle následujícího kódu: uzemňovací vodič (žlutozelená barva); nulový vodič (modrá barva); živý vodič (hnědá barva).

Jelikož barvy vodičů na hlavním přívodu nemusí odpovídat barevnému označení svorek v zásuvce, postupujte následovně:

- žlutohnědý vodič připojte ke svorce označené „E“ nebo barevně zelené nebo zelenožluté;
- hnědý vodič připojte ke svorce označené „L“ nebo červené barvy;
- modrý vodič připojte ke svorce označené „N“ nebo černé barvy.



Varování:

Nikdy neprovádějte elektrické zapojení sami.

Varná deska nesmí být instalována nad chladicí spotřebiči, myčku nebo sušičku.

Varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla, aby se zvýšila její spolehlivost.

Stěna a zóna ve směru vyzařovaného tepla nad pracovní plochou musí být teplovzdorná.

Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

K čištění nepoužívejte parní čistič.

Tabulka 1: Specifikace hořáků a trysek

	G20		G30	
Hořák	Tepelný výkon (kW)	Tryska 1/100 (mm)	Tepelný výkon (kW)	Tryska 1/100 (mm)
Malý hořák	1,00	78	1,00	50
Polorychlý hořák	1,75	100	1,75	66
Rychlý hořák	3,0	124	3,0	87
Wok hořák	3,4	134	3,4	93
Napájecí tlak	20 mbar		30 mbar	

Poznámka:

Hodnoty při 15 °C, tlaku 1013 mbar, suchý plyn.

P.C.I.G20: 37,78 MJ/m³

P.C.I.G25: 32,49 MJ/m³

P.C.I.G2.350: 27,20 MJ/m³

P.C.I.G25.1: 32,51 MJ/m³

P.C.I.G27: 30,98 MJ/m³

P.C.I.G30: 49,47 MJ/m³

**Výměna trysky hořáku**

Uvolněte trysku pomocí speciálního klíče. Namontujte novou trysku podle požadovaného typu plynu (viz Tabulka 1).

**Poznámka:**

Po přestavbě plynové varné desky na jiný typ plynu se ujistěte, že jste na spotřebiči umístili štítek s touto informací.

Tabulka 2: Přestavba zdroje plynu

Nastavení redukováného průtoku ventilu

Hořák	Plamen	Přestavba z LPG na zemní plyn	Přestavba ze zemního plynu na LPG
Běžné hořáky	Plný plamen	Vyměňte trysku hořáku podle údajů v tabulce 1.	Vyměňte trysku hořáku podle údajů v tabulce 1.
	Slabý plamen	Uvolněte seřizovací vřeteno a upravte plamen.	Uvolněte seřizovací vřeteno a upravte plamen.

Nastavení ventilů

Seřízení ventilu by mělo být provedeno při nastavení ovladače do polohy nízkého výkonu.

Odstraňte ovladač a nastavte plamen malým šroubovákem.

Kontrola plamene: hořák mějte zapnutý 10 minut při plném výkonu. Poté otočte ovladačem do polohy nízkého výkonu. Plamen by neměl zhasnout ani se přesunout k trysce. Pokud zhasne nebo se přesune k trysce, znovu seřídte ventil.

Tabulka 3: Různé typy plynu

Hořák	Typ plynu	Tlak	Průměr trysky	Jmenovitá hodnota				Snížená hodnota	
				mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h
Malý hořák	Zemní plyn G20	20	78	-	95	1,0	860	-	344
	Butan G30	30	50	72,6	-	1,0	860	-	344
		37	47	72,6	-	1,0	860	-	344
		50	45	72,6	-	1,0	860	-	344
Polorychlý hořák	Zemní plyn G20	20	100	-	171	1,75	1548	-	516
	Butan G30	30	66	130,8	-	1,75	1548	-	516
		37	64	130,8	-	1,75	1548	-	516
		50	59	130,8	-	1,75	1548	-	516
Rychlý hořák	Zemní plyn G20	20	124	-	228	3,0	2064	-	774
	Butan G30	30	87	174	-	3,0	2064	-	774
		37	73	174	-	3,0	2064	-	774
		50	67	174	-	3,0	2064	-	774
Wok hořák	Zemní plyn G20	20	134	-	323	3,4	2924	-	1290
	Butan G30	30	93	247	-	3,4	2924	-	1290
		37	88	247	-	3,4	2924	-	1290
		50	82	247	-	3,4	2924	-	1290

Kategorie spotřebiče: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I12E3B/P I12HS3B/P I12 ELWLS3B/P I12 ELL3 B/P

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

Najnovšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Zabráňte v prístupe deťom mladším ako 8 rokov, ak nie sú trvalo pod dozorom.
4. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
6. Používateľ je povinný sa oboznámiť so všetkými pokynmi, ktoré sú v tomto návode uvedené, a dodržiavať ich.

Pokyny na obsluhu a údržbu

1. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri použití varných nádob na varnej doske, ktoré presahujú jej okraje, aby nedošlo k prevrhnutiu varnej nádoby a vzniku nebezpečnej situácie, napr. opareniu.
2. **UPOZORNENIE:** Pri používaní varného spotrebiča na plynné palivá v miestnosti, kde sa spotrebič používa, vzniká teplo, vlhkosť a spaliny. Zaistite dostatočné vetranie miestnosti, najmä ak je spotrebič v činnosti; udržujte otvory na prirodzené vetranie otvorené alebo nainštalujte mechanické prevetrávacie zariadenia (odťahový digestor s mechanickým odsávaním).
3. Intenzívna a dlhodobá prevádzka spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napr. otvorením okna, alebo účinnejšie vetranie, napr. zvýšením výkonu mechanického ventilátora, ak existuje.
4. **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený iba na prípravu pokrmov. Nesmie sa používať na iné účely, napr. na vyhrievanie miestnosti.
5. **UPOZORNENIE:** Prístupné časti môžu byť horúce, keď je spotrebič v prevádzke. Zabráňte prístupu malých detí k spotrebiču.
6. **UPOZORNENIE:** V prípade rozbitia skla varnej dosky:
 - ihneď uzavrite prívod paliva do horákov a elektrické ohrievacie prvky a spotrebič odpojte od zdroja napätia;
 - nedotýkajte sa povrchu spotrebiča;
 - nepoužívajte spotrebič.
7. Používajte iba ochranné kryty varnej dosky skonštruované výrobcom varného spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, alebo ochranné kryty varnej dosky vstavané v spotrebiči. Použitie nevhodných

ochranných krytov varnej dosky môže spôsobiť nebezpečný stav.

8. Tento spotrebič nie je určený na uloženie fľaše na plyn.
9. Tento spotrebič nie je určený na činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
10. Nedotýkajte sa žiadnej časti horáka, ak je zapálený, príp. ihneď po vypnutí. Časti horáka sa zahrievajú na veľmi vysokú teplotu a hrozí riziko vážnych popálenín.
11. **VÝSTRAHA:** Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže mať za následok vznik požiaru.
12. **NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Spotrebič vypnite a potom plamene zakryte napr. pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.
13. **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod neustálym dohľadom.
14. **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: neodkladajte žiadne predmety na varné povrchy.
15. Parný čistič sa nesmie používať.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

1. Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode môže viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo smrti.
2. Pred akoukoľvek údržbou alebo manipuláciou so spotrebičom sa uistite, že je napájací prívod odpojený od zdroja napájania.
3. Zapájajte spotrebič iba do riadne uzemnenej elektrickej siete.
4. Úpravy elektrickej siete v mieste inštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
5. Nepoužívajte spotrebič, ak je povrch dosky prasknutý alebo poškodený. Vypnite spotrebič, vypnite istič spotrebiča a obráťte sa na autorizovaný servis.
6. Pred pravidelným čistením sa uistite, že je spotrebič vypnutý. Odporúčame vypnúť aj istič spotrebiča.

Nebezpečenstvo úrazu

1. Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Hrany môžu byť ostré a hrozí riziko poranenia.

2. Čepel špeciálnej škrabky na varné dosky je veľmi ostrá. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neporezali. Uchovávajte škrabku mimo dosahu detí.

Bezpečnostné upozornenia

1. Pozorne si prečítajte tieto pokyny pred inštaláciou a použitím spotrebiča.
2. Na spotrebič nekladte žiadne horľavé materiály ani výrobky, a to ani materiály alebo výrobky citlivé na teplo.
3. Zaistite, aby tento návod na použitie bol prístupný aj osobe, ktorá bude spotrebič inštalovať.
4. Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, musí byť spotrebič inštalovaný podľa pokynov na inštaláciu, ktoré sú uvedené v tomto návode.
5. Inštaláciu a zapojenie smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba.
6. Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje oddeľovací spínač zaisťujúci úplné odpojenie od napájania.
7. Nesprávna inštalácia spotrebiča môže viesť k strate záruky alebo nárokov na zodpovednosť.
8. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
9. Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu alebo úložný priestor.
10. Na spotrebič nekladte žiadne predmety alebo náčinie.
11. Nepoužívajte spotrebič na vyhrievanie miestnosti.
12. Zabráňte deťom, aby sa so spotrebičom hrali, sedeli na ňom, stáli na ňom alebo naň šplhali. Hrozí riziko vážneho zranenia.
13. V skrinke nad varnou doskou, ak je inštalovaná, neskladujte predmety, ktoré by mohli zaujímať deti.
14. Spotrebič neopravujte ani neupravujte. Žiadnu časť spotrebiča nemôže používateľ opraviť sám. Vždy sa obráťte na autorizovaný servis.
15. Na spotrebič nekladte žiadne ťažké predmety, nestúpajte naň ani ho nevystavujte nadmernému tlaku.
16. Zabráňte tomu, aby na spotrebič spadol ťažký predmet. Povrch spotrebiča môže prasknúť.
17. Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi ani neťahajte panvice po povrchu varnej dosky, pretože by mohlo dôjsť k jej poškriabaniu.
18. Nepoužívajte drôtenky, hrubé čistiace prostriedky a pod. na čistenie spotrebiča.
19. Tento spotrebič je vhodný na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch, ako sú: kancelárie alebo kuchynky pre personál; obytné priestory na farmách; hotely, motely alebo podobné rezidenčné zariadenia; ubytovacie zariadenia typu „Bed & Breakfast“.

Zdravotné riziko

1. Tento spotrebič spĺňa požiadavky smernice o elektromagnetickej kompatibilite (EMC). Osoby s kardiostimulátorom alebo iným elektronickým implantátom (napr. inzulínovou pumpou) sa musia pred použitím spotrebiča obrátiť na svojho ošetrojúceho lekára alebo na výrobcu daného implantátu, či spotrebič môžu bezpečne používať, či jeho prevádzka nemôže negatívne ovplyvniť činnosť kardiostimulátora alebo iného elektronického implantátu.
2. Nesprávne použitie môže viesť až k úmrtiu.

Nebezpečenstvo popálenia

1. Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode môže viesť k vzniku popálení alebo opareniu.
2. Počas použitia sa spotrebič a jeho prístupné povrchy zahrievajú a môže dôjsť k vzniku popálení pri nesprávnej manipulácii.
3. Zabráňte tomu, aby sa vaše telo, oblečenie alebo iné predmety než vhodný riad dostali do kontaktu s povrchom varnej dosky, kým nevychladne.
4. Rukováti riadu sa môžu tiež zahrievať. Skontrolujte, či rukováti riadu nepresahujú cez ďalšie zapnuté varné zóny. Nasmerujte rukováti tak, aby nebolo možné o ne zavadiť a boli mimo dosahu detí.

Zvláštne pokyny týkajúce sa plynovej varnej dosky

1. Počas používania nenechávajte varnú dosku bez dozoru. Varná nádoba môže pretiecť, a to môže spôsobiť zadymenie a preliata masť tekutina sa môže vznietiť.
2. Budte opatrní, keď sa jedlo varí. Pretečenie môže zaplaviť horák a spôsobiť vznik nebezpečnej situácie.
3. Pred otvorením hlavného plynového ventilu na sieti alebo pripojením fľaše sa uistite, že sú všetky horáky zhasnuté a ovládač sa nachádza v polohe „vypnuté“.
4. Zabráňte zaplaveniu alebo kontaminácii horákov. Horáky vyčistite až po vychladnutí a nechajte ich uschnúť.
5. Neumiestňujte panvice na varenie priamo na horáky. Vždy používajte ochranné mriežky.
6. Maximálna hmotnosť varnej nádoby, ktorú môžete umiestniť na jeden horák, je 5 kg. Celkové maximálne zaťaženie, ktoré je možné umiestniť na celú ochrannú mriežku, je 10 kg. Nekladte jednu varnú nádobu cez dva horáky súčasne.
7. Zaistite, aby na horáky a ovládacie prvky nespádli žiadne predmety.
8. Nehaste plameň fúkaním.
9. Používateľ nesmie sám prestavovať varnú dosku na iný typ plynu, premiestňovať spotrebič alebo upravovať prírodnú sieť. Tieto činnosti smie vykonávať iba riadne oprávnený a vyškolený technik.

PREHĽAD

- 1 Polorýchly horák s výkonom 1,75 kW
- 2 Wok horák s výkonom 3,4 kW
- 3 Polorýchly horák s výkonom 1,75 kW
- 4 Malý horák s výkonom 1,0 kW
- 5 Otočné ovládače horákov
- 6 Ochranné mriežky varnej dosky
- 7 Veko horáka
- 8 Korunka horáka
- 9 Ochranný prvok
- 10 Dýza
- 11 Zapaľovacia sviečka



TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Príkion	7900 W
Počet horákov	4
Typ ovládania	Otočné ovládače
Ľavý predný horák	120 mm, 3 400 W (priemer, výkon)
Ľavý zadný horák	70 mm, 1 750 W (priemer, výkon)
Pravý zadný horák	70 mm, 1 750 W (priemer, výkon)
Pravý predný horák	40 mm, 1 000 W (priemer, výkon)
Rozmery varnej dosky	97 × 590 × 520 mm (V × Š × H)
Rozmery otvoru pre varnú dosku	590 × 490 mm
Hmotnosť	13 kg
Dĺžka napájacieho prívodu	1 m

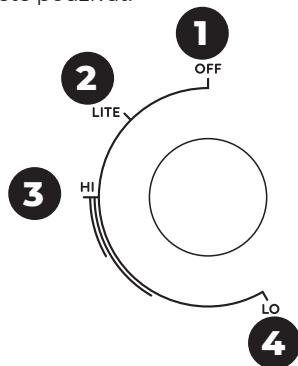
POUŽITIE

Používajte plynovú varnú dosku výhradne podľa pokynov, ktoré sú v tomto návode uvedené.

Plynová varná doska je vybavená štyrmi horákmi s rôznymi priermi a výkonmi. Vyberte vždy horák podľa priemeru varnej nádoby, ktorú budete používať.

Ovládač horáka

1. Poloha OFF: horák je vypnutý
2. Poloha LITE: na zapálenie horáka
3. Poloha HI: maximálny výkon horáka
4. Poloha LO: minimálny výkon horáka



Zapálenie horáka

1. Stlačte ovládač vybraného horáka a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek až do polohy LITE.
2. Držte ovládač stlačený, kým nedôjde k zapáleniu a rozhoreniu horáka.
3. Po zapálení otočte ovládačom proti smeru hodinových ručičiek a upravte plameň horáka podľa potreby.

K zapáleniu horáka spravidla dochádza po 6 až 10 sekundách od stlačenia ovládača. Ak nedôjde k zapáleniu horáka po viac ako 15 sekundách, uvoľnite ovládač a otočte ho do polohy OFF. Vyčkajte približne 1 minútu, než budete znovu zapalovať horák, príp. skontrolujte, či je horák správne zložený a či je otvorený prívod plynu.

Ak dôjde k zhasnutiu horáka počas zapalovania z akéhokoľvek dôvodu, otočte ovládačom do polohy „vypnuté“ a vyčkajte približne 1 minútu, než budete znovu zapalovať horák.

Varovanie:



Ak sa horák zapáli ihneď po stlačení ovládača (pred otočením do polohy LITE), otočte ovládač do polohy OFF a skontrolujte, či je ovládač správne nasadený. Ak sa bude problém opakovať, nechajte varnú dosku skontrolovať kvalifikovanou osobou. V takom prípade varnú dosku ďalej nepoužívajte.



Poznámka:

Odporúčame najskôr horák zapáliť, a potom naň umiestniť varnú nádobu.

Nastavenie výkonu horáka

Po zapálení a rozhorení horáka otočte ovládačom proti smeru hodinových ručičiek až k polohe HI (maximálny výkon), ak potrebujete rýchly ohrev.

Otáčaním ovládača ďalej proti smeru hodinových ručičiek znižujete výkon až do polohy LO (minimálny výkon).



Varovanie:

Je zakázané nastavovať plameň horáka medzi polohami OFF, LITE a HI.

Zhasnutie horáka

Otočte ovládačom do polohy OFF, aby ste horák zhasli.

Najskôr zhaste horák, a potom odoberte varnú nádobu z horáka.

Ako vybrať správny riad

Vždy sa uistite, že vybraná varná nádoba je vhodná na použitie na plynovej varnej doske.

Pri správnom používaní varnej dosky, správnych parametroch a použití vhodnej varnej nádoby je príprava efektívnejšia, rýchlejšia, a v neposlednom rade aj úsporná čo do spotreby energie. Úspora energie môže byť:

- Až 60 % pri použití správnych varných nádob;
- Až 60 % pri správnej prevádzke varnej dosky a nastavení vhodného výkonu.

Vhodná a správna údržba horákov je predpokladom pre efektívnu a energeticky úspornú prevádzku varnej dosky.

Vyberte horák podľa priemeru varnej nádoby a zamýšľaného spôsobu varnej prípravy. Varnú nádobu umiestnite na ochrannú mriežku a stred dna by mal zakryť celý horák.

Horák	Priemer varnej nádoby (cm)
Wok horák s výkonom	24 – 26
Polorýchly horák s výkonom	16 – 24
Malý horák s výkonom	10 – 14

Tipy a rady pri príprave potravín

Varenie

Hneď ako príprava dosiahne bod varu, znížte výkon horáka.

Používajte pokrievky, skracujú čas varenia a šetria energiu tým, že udržiavajú teplo vnútri varnej nádoby.

Znížte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili čas varenia.

Začnite variť na vysoký výkon a znížte ho v priebehu prípravy. Príprava pod bodom varu (na 85 °C), keď jedlo len slabo vrije, je kľúčom k lahodným polievkam a jemným duseným pokrmom, pretože sa chuť rozvinie bez prevarenia jedla. Týmto spôsobom môžete pripravovať omáčky, zahusťovať pokrmy a pod.

Niektoré spôsoby prípravy, napr. varenie ryže a strukovín, môžu vyžadovať vyšší výkon v priebehu prípravy, aby sa zaistilo, že sa riadne uvaria v odporúčanom čase.

Príprava steakov

Na dosiahnutie šťavnatých steakov je potrebné:

1. Pred prípravou nechajte mäso približne 20 minút odpočívať pri izbovej teplote.
2. Používajte špeciálnu panvicu na prípravu steakov, príp. panvicu s hrubým dnom.
3. Obe strany steaku potrite malým množstvom oleja. Na rozpálenú panvicu kvapnite trochu oleja a vložte mäso.
4. Počas prípravy otočte steak iba raz. Presný čas prípravy závisí od hrúbky steaku a osobných preferencií spôsobu prepečenia. Čas sa môže líšiť od 2 do 8 minút na každej strane. Mierny steak uprostred stlačte, aby ste zistili, ako je prepečený. Čím je pevnejší, tým je prepečenejší.
5. Pred podávaním nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom mieste, príp. ho zakryte, aby sa šťava rozprestrela cez celý steak a nevytekla po jeho rozrezaní.

Wok príprava

1. Vyberte wok panvicu s plochým dnom vhodným na prípravu na plynovej varnej doske, príp. použite veľkú panvicu.

2. Pripravte si všetky suroviny, očistite ich a nakrájajte podľa potreby. Príprava vo wok panvici je rýchla, suroviny sa spravidla rýchlo opekajú a postupne sa pridávajú v malých dávkach.
3. Wok panvicu krátko predhrejte a pridajte olej podľa receptu, podľa osobných preferencií.
4. Najprv opekajte mäso, potom ho preložte na teplé miesto.
5. Za stáleho miešania orestujte zeleninu. Zatiaľ čo sú horúce, ale stále chrumkavé, stiahnite výkon horáka na nižšiu stupeň, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne premiešajte, aby boli teplé.
7. Ihneď podávajte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy varnú dosku vypnite a nechajte úplne vychladnúť. Varnú dosku čistite po každom použití.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, prívodný kábel ani zástrčku prívodného kábla do vody ani inej tekutiny. Nepostrekujte varnú dosku vodou ani inou tekutinou.



Varovanie:

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.



Varovanie:

Na čistenie varnej dosky NIKDY nepoužívajte parný čistič ani tlakový čistič.



Varovanie:

Žiadna časť spotrebiča nie je určená na umývanie v umývačke.

Čistenie povrchu varnej dosky

Vonkajší povrch varnej dosky utrite čistou utierkou mierne navlhčenou v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Utrite suchou utierkou. Na čistenie varnej dosky môžete používať aj kuchynské papierové utierky.

Ak je varná doska zašpinená, napr. dôjde k pripáleniu potravín, ktoré pretiekli, použite špeciálny čistiaci prostriedok na varné dosky, ktorý je dostupný v bežnej obchodnej sieti. Pri čistení dodržujte pokyny výrobcu daného čistiaceho prostriedku.

Ak dôjde k pretečeniu vody v hrnci, odstráňte hrniec z varnej zóny a opatrne utrite suchou utierkou.

Nevystavujte varnú dosku extrémnym teplotám, napr. neutierajte horúcu varnú dosku utierkou namočenou v studenej vode.

Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať odstraňovaniu pripálených potravín alebo tekutín, aby nedošlo k trvalému poškodeniu povrchovej úpravy.

Ak dôjde k pripáleniu cukru, sladkostí, plastov a pod. priamo na varnej zóne, môže dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy varnej dosky. V takom prípade je potrebné odstrániť

pripáleniny ešte za tepla a so zvýšenou opatrnosťou. Na odstránenie môžete použiť špeciálne škrabky na varné dosky, ktoré sú opatrené ostrou hranou.

Čistenie ochrannej mriežky

Ochranné mriežky odoberte z varnej dosky a umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Ak dôjde k pripáleniu potravín alebo tekutín, môžete použiť kefku s jemnými štetinami. Na kefku netlačte, aby ste nepoškodili povrchovú úpravu mriežky.

Pred položením mriežky na varnú dosku sa uistite, že sú mriežky čisté a suché.



Varovanie:

Nepoužívajte varnú dosku bez inštalovaných ochranných mriežok.

Čistenie horáka

Pravidelne čistite horáky, obzvlášť veko horáka a korunku.

Odoberte veko horáka a umyte ho v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Mäkkou handričkou utrite korunku, priestor vnútri horáka, kde sa nachádza dýza, a priestor v blízkosti korunky. Utrite dosucha čistou utierkou.

Zostavte horák a uistite sa, že sú korunka aj veko horáka správne nasadené.



Varovanie:

Pri čistení horáka buďte opatrní, aby ste nepoškodili bezpečnostný prvok a zapalovaciu sviečku.

Kontrola horáka

Pravidelne nechajte skontrolovať horák, zapalovacie sviečky, prívod plynu a bezpečnú prevádzku plynovej varnej dosky. Takúto kontrolu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba s príslušným oprávnením.

RIEŠENIE PROBLÉMOV



Varovanie:

Za žiadnych okolností neopravujte plynovú varnú dosku svojpomocne. Neobsahuje žiadne diely, ktoré by mohol používateľ sám opraviť. Opravy zverte kvalifikovanému servisu.

Problém	Riešenie
Horák nie je možné zapáliť, príp. plameň nie je rovnomerný.	<p>Skontrolujte, či:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvory na horáku nie sú upchané; • všetky pohyblivé časti horáka sú správne upevnené; • okolo varnej plochy neprúdi vzduch. <p>Skontrolujte, či:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ste stlačili ovládač až na doraz; • ovládač bol stlačený tak dlho, aby sa zapaľovacia sviečka aktivovala.
Pri otočení ovládača do polohy nízkeho výkonu plameň zhasne.	<p>Skontrolujte, či:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvory na horáku nie sú upchané; • okolo varnej plochy neprúdi vzduch; • ste správne otočili ovládačom.
Varná nádoba nie je stabilná.	<p>Skontrolujte, či:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je dno varnej nádoby ploché a rovné; • je varná nádoba správne umiestnená na ochrannej mriežke; • nie sú ochranné mriežky prehodené.

Ak problém nie je uvedený v tabuľke vyššie alebo sa problém nepodarilo vyriešiť, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Čo robiť, keď ucítite plyn

Ak ucítite plyn, okamžite zavrite prírodný ventil a dôkladne miestnosť vyvetrajte. Potom sa obráťte na autorizovaného technika, aby poruchu odstránil.

V žiadnom prípade nepoužívajte zápalky, nefajčite cigarety a pod., nezapínajte/nevypínajte žiadne elektrické spotrebiče, vrátane zvončeka alebo lampy, nepoužívajte žiadne iné elektrické alebo mechanické zariadenia spôsobujúce iskrenie.

Napájanie varnej dosky musí byť odpojené vždy, keď dôjde k poruche. Potom sa obráťte na autorizovaného technika, aby poruchu odstránil.

Nepripájajte anténové káble (napr. rádiové antény) k plynovému potrubiu.

Ak by sa plyn unikajúci z potrubnej siete vznietil, okamžite uzavrite prívod plynu.

Príkryte nádobu vlhkou dekou a ihneď vypnite horák. Po tom, čo nádoba vychladne, preneste ju von. Je prísne zakázané znovu použiť chybnú nádobu.

Uzavrite hlavný/prívodný ventil, ak očakávate prerušenie dodávky plynu na niekoľko dní.

Po každom použití spotrebiča zavrite ventil, ak je vaša varná doska pripojená k plynovej nádobe.

Pri varení/pečení/opekaní sa v kuchyni vytvára teplo a vlhkosť. Uistite sa, že je v kuchyni dostatočné vetranie. Udržujte pasívne ventilačné otvory voľné a čisté, alebo nainštalujte aktívnu ventiláciu (digestor s odsávacím ventilátorom).

Ak sa spotrebič používa často a/alebo dlhý čas, bude nutné zaistiť dodatočnú kapacitu aktívneho ventilačného systému.

INŠTALÁCIA

TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ INŠTALOVANÝ A ZAPOJENÝ V SÚLADE S PLATNÝMI PREDPISMI A NORMAMI, KTORÉ SÚ V KRAJINE INŠTALÁCIE PLATNÉ. INŠTALÁCIU SMIE VYKONAŤ IBA KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL. TÁTO KAPITOLA JE URČENÁ PRE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA.

VAROVANIE:



Pred inštalovaním skontrolujte, či miestne podmienky rozvodu paliva (vlastnosti paliva a pretlak paliva) a nastavenie spotrebiča sú zhodné. Nastavenie tohto spotrebiča je uvedené na štítku (alebo na výrobnom štítku).

Tento spotrebič nie je určený na pripojenie na zariadenie na odvádzanie spalín; spotrebič musí byť inštalovaný a pripojený podľa platných montážnych predpisov; zvláštnu pozornosť je potrebné venovať príslušným požiadavkám na vetranie miestnosti.

VÝSTRAHA:



Používanie plynovej varnej dosky vedie k produkcii tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, v ktorej je inštalovaná. Zaisťte dobré vetranie kuchyne, obzvlášť keď je varná doska v prevádzke: ponechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie.

Varnú dosku opatrne rozbaľte a skontrolujte, či nie je poškodená. Nikdy nepoužívajte poškodenú varnú dosku. Hrozí riziko vážneho zranenia.



Varovanie:

Plynová varná doska sa smie inštalovať a používať iba v riadne vetranej miestnosti.

Pri inštalácii musia byť dodržané nasledujúce požiadavky:

- miestnosť musí byť vybavená ventilačným systémom, ktorý odvetráva dym a plyny zo spaľovania von z miestnosti. To sa musí vykonať digestorom alebo elektrickým ventilátorom.
- Miestnosť musí byť opatrená prívodom vzduchu, ktorý je potrebné na správne spaľovanie. Prítok vzduchu na účely spaľovania nesmie byť menší než 2 m³/h na kW inštalovaného výkonu. Prívod vzduchu bude zaisťovaný prítokom zvonka potrubím, ktorého vnútorný prierez je minimálne 100 cm², a nesmie dôjsť k jeho náhodnému upchaniu.
- Pri intenzívnej a dlhodobej prevádzke plynovej varnej dosky bude potrebné zintenzívniť ventiláciu, napr. otvorenie okien alebo zvýšenie výkonu systému nasávania vzduchu (ak je k dispozícii).
- Skvapalnené ropné plyny sú ťažšie než vzduch, preto sa usadzujú pri podlahe. Miestnosti, v ktorých sú inštalované LPG fľaše, musia byť vybavené vetraním smerom von, aby sa zabránilo úniku plynu. LPG fľaše, ktoré sú prázdne alebo čiastočne plné, sa preto nesmú inštalovať alebo skladovať v miestnostiach alebo priestoroch pod úrovňou terénu (pivnice atď.). V miestnosti je dobré ponechať iba fľašu, ktorá sa práve používa, a uistiť sa, že nie je v blízkosti zdrojov vyhrievania (rúry, krbý, kachle atď.).

Výber miesta inštalácie

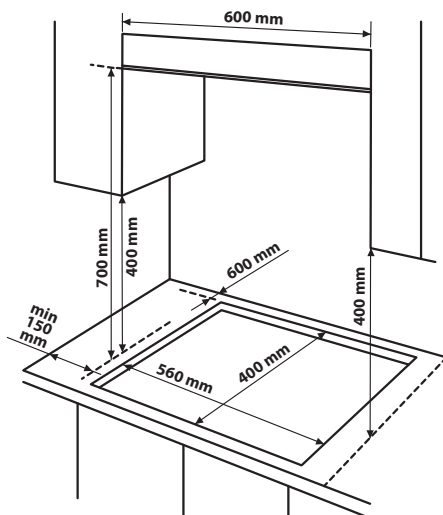
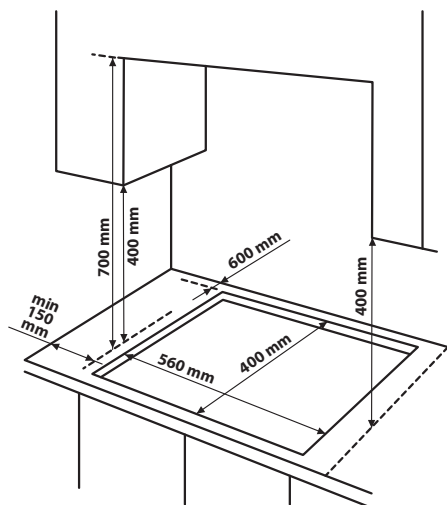
Plynové varné dosky sú navrhnuté so stupňom ochrany proti nadmernému zahrievaniu, spotrebič je možné tak inštalovať vedľa skriniek a výška by nemala presahovať varnú dosku.

Pre správnu inštaláciu je potrebné dodržiavať nasledujúce opatrenia:

- Varná doska môže byť umiestnená v kuchyni, jedálni alebo spálni/obývacej izbe, ale nie v kúpeľni alebo v práčovni.
- Nábytok stojaci v blízkosti spotrebiča, ktorý je vyšší než výška pracovnej dosky, musí byť umiestnený minimálne 110 mm od okraja dosky.
- Horné skrinky, ktoré sa nachádzajú blízko digestora, by mali byť umiestnené vo výške 420 mm.
- Ak je varná doska inštalovaná priamo pod hornou skrinkou, tak tá musí byť vo výške aspoň 700 mm od pracovnej dosky.

Vzdialenosti bez inštalovaného digestora

Vzdialenosti s inštalovaným digestorom



Výrez otvoru pre varnú dosku

Vyrežte otvor v pracovnej doske podľa rozmerov nižšie a uvedených v tabuľke.

L	W	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	97 mm	43 mm	590 mm	490 mm	50 mm (min)

Okolo otvoru ponechajte aspoň 5 cm voľný priestor.

Pracovná doska musí byť teplovzdorná, aby odolala vysokým teplotám, ktoré môže varná doska dosiahnuť počas používania.

Nalepenie penového tesnenia

Používajte iba penové tesnenie, ktoré sa s varnou doskou dodáva alebo ktoré výrobca varnej dosky odporúča. Penové tesnenie umožňuje udržiavať správnu polohu varnej dosky, a preto nie je nutné používať ďalší spôsob upevnenia.

Je dôležité inštalovať penové tesnenie pred vložením varnej dosky do vyrezaného otvoru.

Penové tesnenie zabraňuje vniknutiu tekutiny do skrinky.

NEINŠTALUJTE VARNÚ DOSKU BEZ RIADNE NALEPENÉHO TESNENIA!

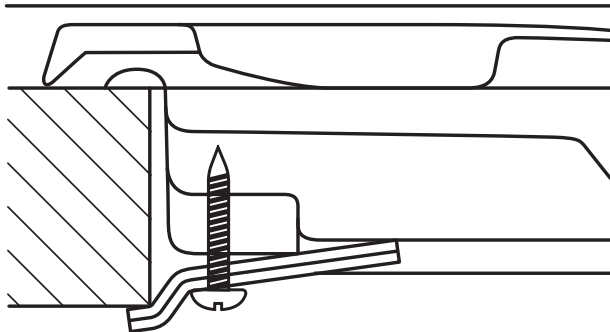
1. Odstráňte ochrannú kryciu pásku z penového tesnenia.
2. Pripevnite penové tesnenie k spodnému vonkajšiemu okraju varnej dosky. Musí byť pripevnené po celej dĺžke okraja varnej dosky, ale nesmie prekryvať okraje.
3. Počas pripevnenia zaistite, aby sa penové tesnenie nedotklo ostrých predmetov.

Pripevnenie varnej dosky

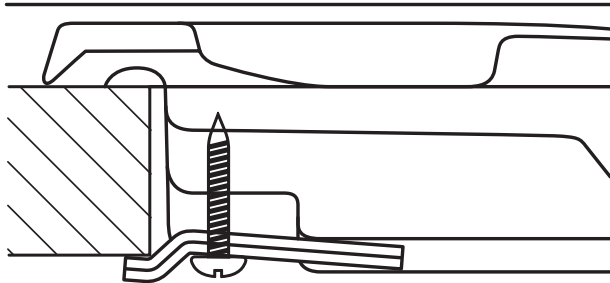
Vložte varnú dosku do vyrazeného otvoru.

Pomocou dodávaných háčikov a skrutiek pripevnite varnú dosku k pracovnej ploche nasledovne:

Pracovná doska hrúbka 20 alebo 40 mm

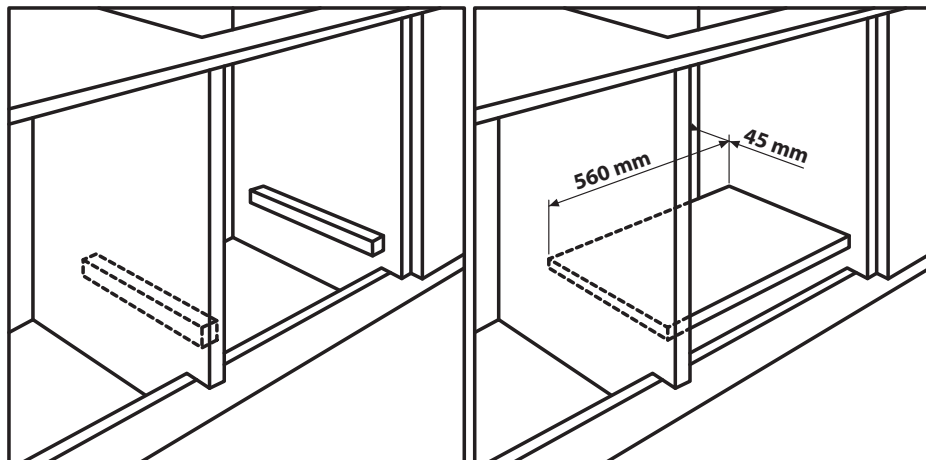


Pracovná doska hrúbka 30 mm

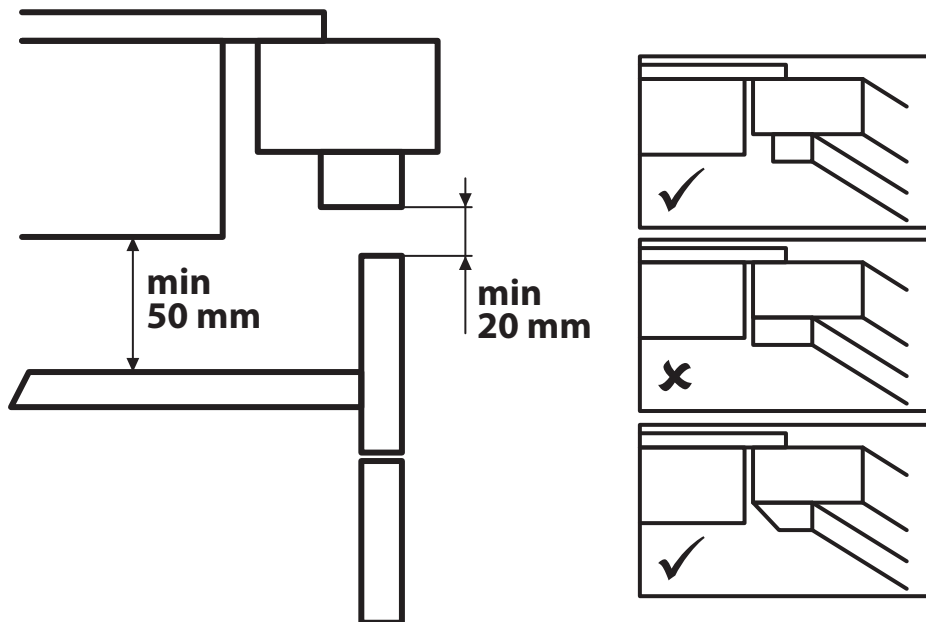


V prípade, že plynová varná doska nie je inštalovaná nad vstavanou rúrou, je nutné vložiť izolačný panel. Tento panel musí byť umiestnený vo vzdialenosti najmenej 20 mm od spodnej časti varnej dosky.

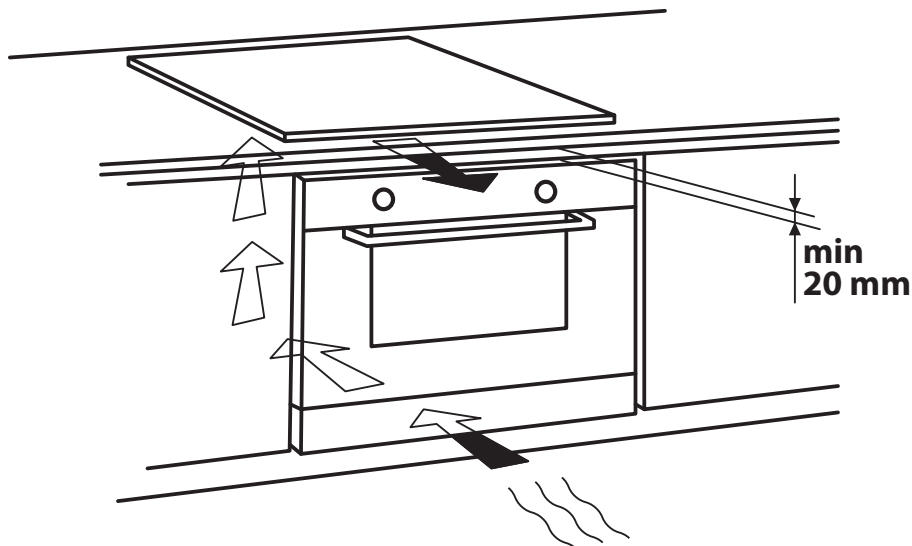
Pri inštalácii varnej dosky nad vstavanú rúru by mala byť rúra umiestnená na dvoch drevených pásoch; v prípade spojovacej plochy vnútri skrinky nezabudnite v zadnej časti ponechať priestor aspoň 45 × 560 mm.



Pri inštalácii varnej dosky nad vstavanú rúru bez nutného vetrania zaistíte prívody a výstupy vzduchu na dostatočné odvetranie vnútorného priestoru skrinky. Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddelovacím panelom musí byť minimálne 50 mm – pozrite obrázok nižšie.



Aby bola zaistená správna funkčnosť varnej dosky a vstavanej rúry, nesmie byť blokovaný **MINIMÁLNY POŽADOVANÝ PRIESTOR 20 mm** na odvod vzduchu – pozrite obrázok nižšie.



Pripojenie plynu

Plynovú varnú dosku smie pripojiť k prívodu plynu iba kvalifikovaný technik s platným oprávnením a certifikáciou.

Počas inštalácie je nevyhnutné inštalovať schválený plynový ventil, ktorý izoluje prívod plynu od varnej dosky, čo má uľahčiť prípadné uzatvorenie prívodu plynu pri údržbe, servise alebo náhlejši situácii. Ventil musí zostať volne prístupný.

Pred pripojením varnej dosky je nutné sa uistiť, že je varná doska adaptabilná s druhom plynu v mieste inštalácie. Ak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v tabuľke 3 „Rôzne typy plynu“.

Pripojte varnú dosku k rozvodu plynu alebo k fľaši so skvapalneným plynom. Takéto pripojenie musí zodpovedať predpísaným platným predpisom.

V prípade napojenia na kvapalnú plyn vo fľašiach použite regulátor tlaku, ktorý zodpovedá platným predpisom.

Dôležité: Z dôvodu zvýšenej bezpečnosti, správnej regulácii plynu a dlhej životnosti varnej dosky sa uistite, že tlak plynu zodpovedá údajom uvedeným v tabuľke 1 „Špecifikácia horákov a dýz“.

Pripojenie neohybnou rúrkou (meď alebo ocel)

Pripojenie k zdroju plynu sa musí vykonať tak, aby na žiadnej časti plynovej varnej dosky nevznikali žiadne napätové body.

Varná doska je vybavená nastaviteľným konektorom v tvare „L“ a tesnením prívodu plynu. Konektor sa musí demontovať a tesnenie sa musí vymeniť.

Pripojka prívodu plynu varnej dosky má ½“ závit.

Pripojenie ohybnou oceľovou rúrkou

Pripojka prívodu plynu varnej dosky má ½“ závit pre guľatú plynovú rúrkou. Používajte iba rúrky a tesnenia, ktoré zodpovedajú aktuálne platným normám.

Maximálna dĺžka ohybných rúrok nesmie prekročiť 2 000 mm.

Po dokončení pripojenia skontrolujte, či sa ohybná kovová rúrka nedotýka pohyblivých častí a nie je pritlačená.

Kontrola tesnenia

Hneď ako je varná doska nainštalovaná, uistite sa, že sú všetky spoje riadne utesnené. Na testovanie použite mydlovú vodu, nikdy nepoužívajte plameň.

Elektrické zapojenie

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE SMIE VYKONÁVAŤ IBA KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR PODĽA PREDPISOV A NORIEM PLATNÝCH V KRAJINE INŠTALÁCIE.

Varná doska je vybavená trojpólovým elektrickým prívodom, ktorý je určený pre striedavý prúd. Typový štítok sa nachádza v spodnej časti varnej dosky.

Uzemňovací vodič je označený žltozelenou farbou.

V prípade inštalácie nad vstavanou elektrickou rúrou by mali byť elektrické prípojky pre varnú dosku a rúru nezávislé, a to nielen z dôvodu bezpečnosti, ale tiež preto, aby ich bolo možné v budúcnosti pohodlne vybrať.

Napájací prívod opatríte štandardnou zástrčkou na odber uvedený na typovom štítku alebo ho pripojte priamo k elektrickej sieti. V druhom prípade musí byť medzi varnú dosku a elektrickú sieť umiestnený jedнопólový vypínač s minimálnym otvorom medzi kontaktmi 3 mm v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi (uzemňovací vodič nesmie byť vypínačom prerušený).

Napájací prívod musí byť umiestnený tak, aby v žiadnom mieste nedosiahol teplotu vyššiu než 50 °C.

Pred vlastným pripojením sa uistite, že:

- poistka a elektrický obvod je vhodný pre požadované zaťaženie;
- elektrický napájací systém je vybavený účinným uzemnením podľa noriem a predpisov predpísaných zákonom;
- zástrčka alebo vypínač sú ľahko prístupné.

Dôležité: vodiče hlavného prívodu sú farebne označené podľa nasledujúceho kódu: uzemňovací vodič (žltozelená farba); nulový vodič (modrá farba); živý vodič (hnedá farba).

Keďže farby vodičov na hlavnom prívode nemusia zodpovedať farebnému označeniu svoriek v zásuvke, postupujte nasledovne:

- žltohnedý vodič pripojte k svorke označenej „E“ alebo farebne zelenej alebo zelenožltej;
- hnedý vodič pripojte k svorke označenej „L“ alebo červenej farby;
- modrý vodič pripojte k svorke označenej „N“ alebo čiernej farby.



Varovanie:

Nikdy nevykonávajte elektrické zapojenie sami.

Varná doska nesmie byť inštalovaná nad chladiaci spotrebič, umývačku alebo sušičku.

Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo zaistené lepšie vyžarovanie tepla, aby sa zvýšila jej spoľahlivosť.

Stena a zóna v smere vyžarovaného tepla nad pracovnou plochou musí byť teplovzdorná.

Aby nedošlo k poškodeniu, musia byť sendvičová vrstva a lepidlo odolné proti teplu.

Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

Tabuľka 1: Špecifikácie horákov a dýz

	G20		G30	
Horák	Tepelný výkon (kW)	Dýza 1/100 (mm)	Tepelný výkon (kW)	Dýza 1/100 (mm)
Malý horák	1,00	78	1,00	50
Polorýchly horák	1,75	100	1,75	66
Rýchly horák	3,0	124	3,0	87
Wok horák	3,4	134	3,4	93
Napájací tlak	20 mbar		30 mbar	

Poznámka:

Hodnoty pri 15 °C, tlaku 1 013 mbar, suchý plyn.

P.C.I.G20: 37,78 MJ/m³

P.C.I.G25: 32,49 MJ/m³

P.C.I.G2.350: 27,20 MJ/m³

P.C.I.G25.1: 32,51 MJ/m³

P.C.I.G27: 30,98 MJ/m³

P.C.I.G30: 49,47 MJ/m³

**Výmena dýzy horáka**

Uvoľnite dýzu pomocou špeciálneho kľúča. Namontujte novú dýzu podľa požadovaného typu plynu (pozrite Tabuľka 1).

**Poznámka:**

Po prestavbe plynovej varnej dosky na iný typ plynu sa uistite, že ste na spotrebič umiestnili štítok s touto informáciou.

Tabuľka 2: Prestavba zdroja plynu

Nastavenie redukovaného prietoku ventilu

Horák	Plameň	Prestavba z LPG na zemný plyn	Prestavba zo zemného plynu na LPG
Bežné horáky	Plný plameň	Vymeňte dýzu horáka podľa údajov v tabuľke 1.	Vymeňte dýzu horáka podľa údajov v tabuľke 1.
	Slabý plameň	Uvoľnite nastavovacie vreteno a upravte plameň.	Uvoľnite nastavovacie vreteno a upravte plameň.

Nastavenie ventilov

Nastavenie ventilu by sa malo vykonať pri nastavení ovládača do polohy nízkeho výkonu.

Odstráňte ovládač a nastavte plameň malým skrutkovačom.

Kontrola plameňa: horák majte zapnutý 10 minút pri plnom výkone. Potom otočte ovládačom do polohy nízkeho výkonu. Plameň by nemal zhasnúť ani sa presunúť k dýze. Ak zhasne alebo sa presunie k dýze, znovu nastavte ventily.

Tabuľka 3: Rôzne typy plynu

Horák	Typ plynu	tlak	Priemer dýzy	Menovitá hodnota				Znížená hodnota	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Malý horák	Zemný plyn G20	20	78	-	95	1,0	860	-	344
	Bután G30	30	50	72,6	-	1,0	860	-	344
		37	47	72,6	-	1,0	860	-	344
		50	45	72,6	-	1,0	860	-	344
Polorýchly horák	Zemný plyn G20	20	100	-	171	1,75	1548	-	516
	Bután G30	30	66	130,8	-	1,75	1548	-	516
		37	64	130,8	-	1,75	1548	-	516
		50	59	130,8	-	1,75	1548	-	516
Rýchly horák	Zemný plyn G20	20	124	-	228	3,0	2064	-	774
	Bután G30	30	87	174	-	3,0	2064	-	774
		37	73	174	-	3,0	2064	-	774
		50	67	174	-	3,0	2064	-	774
Wok horák	Zemný plyn G20	20	134	-	323	3,4	2924	-	1290
	Bután G30	30	93	247	-	3,4	2924	-	1290
		37	88	247	-	3,4	2924	-	1290
		50	82	247	-	3,4	2924	-	1290

Kategória spotrebiča: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I1E3B/P I1E3B/P I1E2 ELWLS3B/P I1E2 ELL3 B/P

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevontuk a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

A használati utasítás legújabb verziója a www.siguro.net oldalon található.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készülék közelében ne hagyja felügyelet nélkül a 8 évesnél fiatalabb gyerekeket.
4. A készüléket gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.
6. A felhasználó köteles elolvasni és betartani a jelen

útmutatóban leírt előírásokat.

Használati és karbantartási útmutató

1. Legyen különösen óvatos olyan edények használata esetén, amelyek túllógnak a készülék szélén. Az ilyen edények felborulhatnak és veszélyes helyzeteket teremthetnek.
2. **FIGYELMEZTETÉS!** A gáztűzhely használata közben (a telepítés helyiségében) meleg, pára és égéstermékek képződnek. A tűzhely telepítési helyiségében biztosítani kell a szellőztetést, ez lehet természetes szellőztetés (nyílászárók kinyitásával), vagy kényszerített szellőztetés (elszívó beépítésével és az elszívott levegő elvezetésével).
3. A tűzhely intenzív használata esetén esetleg kiegészítő szellőztetésre is szükség lehet, az ablak kinyitásával, vagy az elszívó nagyobb teljesítményre kapcsolásával.
4. **FIGYELMEZTETÉS!** A készüléket ételek készítéséhez lehet használni. A készüléket más célokra, pl. helyiség fűtéséhez használni tilos.
5. **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék használata közben a készülék bizonyos részei erősen felmelegszenek. Előzze meg, hogy gyerekek a készülék közelébe menjenek.
6. **FIGYELMEZTETÉS!** A főzőlap üvegének az eltörése esetén:
 - azonnal zárja el a gázt és kapcsolja le az elektromos fűtőelemeket, a készüléket válassza le az elektromos hálózatról;
 - ne fogja meg a forró felületeket;
 - a készüléket ne használja.
7. A főzőlapot csak a készülék gyártója által ajánlott, vagy a készülékhez mellékelte, illetve a készülékbe épített burkolattal fedje le. Bármilyen idegen

védőfedél veszélyes helyzeteket teremthet.

8. Ezt a készüléket nem lehet gázpalackra szerelni.
9. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
10. A lángoló égőket (vagy a használat után lekapcsolt égőket) ne érintse meg. Az égők alkatrészei forróak, súlyos égési sérüléseket okozhatnak.
11. **FIGYELMEZTETÉS!** Ha olajban vagy zsírban süt, akkor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, a kifröccsenő zsiradék tüzet is okozhat.
12. A tüzet **vízzel oltani tilos!** A készüléket kapcsolja le és a lángra tegyen valamilyen fedőt vagy éghetetlen anyagot (tűzoltó paplant).
13. **FIGYELMEZTETÉS!** A főzés közben folyamatosan legyen a készülék közelében.
14. **FIGYELMEZTETÉS!** Tűzveszély! A főzőlapra ne helyezzen gyúlékony anyagokat.
15. A készüléket gőzölős tisztítóval tisztítani tilos.

Áramütés veszélye!

1. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén akár halálos áramütés is érheti.
2. A készülék karbantartásának vagy tisztításának a megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról (pl. a kismegszakító lekapcsolásával).
3. A készüléket le kell földelni.
4. Az elektromos bekötéseken munkát csak villanszerelő szakember végezhet.
5. Ha a készülék felső lapja repedt vagy sérült, akkor a készüléket bekapcsolni és használni tilos. A készüléket kapcsolja le és feszültségmentesítse, majd forduljon a márkaszervizhez.
6. A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le. Javasoljuk a kismegszakító lekapcsolását is.

Balesetveszély!

1. Legyen különösen óvatos. A készülék szélei élesek, kézsérülést okozhatnak.
2. A speciális kaparó éles eszköz. Legyen óvatos, mert az él sérülést okozhat. A kaparót gyerekektől elzárva tárolja.

Biztonsági figyelmeztetések

1. A készülék telepítése és első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
2. A készülékre ne helyezzen gyúlékony vagy hőérzékeny tárgyakat, anyagokat és eszközöket.
3. A készülék telepítését végző személynek is el kell olvasnia a jelen útmutatót.
4. A biztonságos használat érdekében a készüléket csak a jelen útmutatóban leírtak betartásával szabad telepíteni.
5. A készüléket kizárólag csak villanyszerelő szakember kötheti be az elektromos hálózatra.
6. A készüléket egy főkapcsolón keresztül kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatni. A főkapcsoló lekapcsolásával a készüléknek feszültségmentes állapotba kell kerülnie.
7. A készülék szakszerűtlen telepítése esetén a garancia és a kárfelelősség is megszűnik.
8. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
9. A készüléket ne használja lerakó vagy tároló felületként.
10. A készülékre ne helyezzen idegen tárgyakat vagy eszközöket.
11. A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos.
12. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, előzze meg, hogy a gyerekek a készülékekkel játszanak vagy arra felmásszanak. Égési sérülések veszélye.
13. A főzőlap feletti szekrénybe ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket gyerekek használnak (pl. játékokat).
14. A készüléket ne próbálja megjavítani vagy átalakítani. A készülékben nincs olyan alkatrész, amelyet a felhasználó is kicserélhet. A javításokat a márkaszerviznél rendelje meg.
15. A készülékre ne rakjon nehéz tárgyakat, a készülékre ne álljon rá és a készüléket ne nyomja nagy erővel.
16. Ügyeljen arra, hogy a készülékre ne essen nehéz vagy kemény tárgy. A készülék felülete megrepedhet.
17. Ne használjon olyan edényeket, amelyeknek nem sima a fenéke, az edényeket ne húzza a készülék felületén.
18. A készülék tisztításához ne használjon durva és karcoló tisztítószereket, vagy például drótszivacsot.
19. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni: irodai konyhák, mezőgazdasági üzemek konyhái, szállodák, motelek vagy más szállásadó helyek (pl. „Bed & Breakfast”).

Égészségügyi kockázat

1. Ez a termék megfelel a kiefeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek. A súlyos vagy akár halálos balesetek megelőzése érdekében a beépített szívritmus-szabályozót vagy más orvosi implantátumot (pl. inzulin pumpát stb.) használó személyek a készülék használata előtt konzultáljanak a kezelőorvosukkal, vagy az implantátum gyártójával.
2. A nem megfelelő használat akár halálos balesetet is okozhat.

Égési sérülés veszélye!

1. A jelen útmutatóban leírt előírások be nem tartása esetén égési sérüléseket szenvedhet.
2. A készülék és a rá helyezett edények a használat közben erősen felmelegszenek, illetve veszélyt jelentenek az edények forró tartamai is.
3. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez vagy tárgyakhoz.
4. Az edények fogantyúi is forrók lehetnek. Ügyeljen arra, hogy az edények fogantyúi ne legyenek a másik bekapcsolt főzőzóna felett. Az edények fogantyúit úgy fordítsa el, hogy véletlenül se rántsa le az edényeket.

A gáztűzhelyhez kapcsolódó speciális előírások

1. Használat közben a gáztűzhelyt ne hagyja felügyelet nélkül. Az edényből folyadék futhat ki, amely megéghet, a zsíros folyadékok pedig meggyulladhatnak.
2. Legyen óvatos, amikor az étel fől vagy sül. Az edényből kifutó folyadék elolthatja a lángot, amely veszélyes helyzeteket teremthet.
3. A fő gázszelep vagy a gázpalack szelep kinyitása előtt a készülék szabályozó gombjait zárja el.
4. Előzze meg a gázégők elszennyeződését vagy folyadékokkal való találkozását. Az égőket csak hideg állapotban tisztítsa, a használatba vétel előtt várja meg a gázégők megszáradását.
5. Az edényeket nem szabad közvetlenül az égőkre helyezni. Az edényeket a védőrácsra (edénytartóra) helyezze le.
6. Egy-egy égőre max. 5 kg-os edényt helyezzen rá. A védőrácsra összesen 10 kg teher helyezhető rá. A edényt egyidejűleg ne tegye két égő fölé.
7. Ügyeljen arra, hogy az égőkre és a működtető elemekre ne essenek rá tárgyak.
8. A lángot elfújni tilos.
9. A felhasználó nem állíthatja át a gáztűzhelyt más típusú gázra, illetve nem helyezheti át másik helyre, valamint nem változtathatja meg a gáz bekötését. Ilyen munkákat csak megfelelő módon felkészült és tanúsítvánnyal is rendelkező gázszerelő szakember hajthat végre.

A TERMÉK RÉSZEI

- 1 Közepes égő, teljesítménye 1,75 kW
- 2 Wok égő, teljesítménye 3,4 kW
- 3 Közepes égő, teljesítménye 1,75 kW
- 4 Kis égő, teljesítménye 1,0 kW
- 5 Szabályozó gombok
- 6 Védőrács
- 7 Égő fedél
- 8 Égő korona
- 9 Láng érzékelő
- 10 Fúvóka
- 11 Gyújtógyertya



MŰSZAKI PARAMÉTEREK

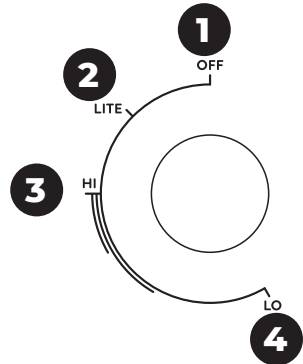
Tápellátás	220–240 V~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	7900 W
Égők száma	4
Működtetés típusa	Forgatható gombok
Bal első égő	120 mm, 3400 W (átmérő, teljesítmény)
Bal hátsó égő	70 mm, 1750 W (átmérő, teljesítmény)
Jobb hátsó égő	70 mm, 1750 W (átmérő, teljesítmény)
Jobb első égő	40 mm, 1000 W (átmérő, teljesítmény)
A főzőlap mérete	97 × 590 × 520 mm (ma × szé × mé)
Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez	590 × 490 mm
Tömeg	13 kg
Csatlakozó vezeték hossza	1 m

HASZNÁLAT

A gáz főzőlapot kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint szabad használni. A gáz főzőlapba négy égő van beépítve, különböző átmérőkkel és teljesítményekkel. Az edény méretének megfelelő égőn főzze az ételt.

Az égők működtetése

1. OFF állás: az égő ki van kapcsolva
2. LITE állás: az égő begyújtása
3. HI állás: maximális teljesítmény
4. LO állás: minimális teljesítmény



Az égő begyújtása

1. A szabályozó gombot nyomja be és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, a LITE helyzetig.
2. A szabályozó gombot addig tartsa benyomva, amíg a láng meg nem gyullad.
3. Azt égő begyulladás után a szabályozó gombot forgassa tovább az óramutató járásával ellenkező irányba és állítsa be a kívánt teljesítményt (lángméretet).

Az égő a szabályozó gomb megnyomását követő 6 - 10 másodpercen belül begyullad. Amennyiben az égő 15 másodperc múlva sem gyullad be, akkor a szabályozó gombot fordítsa vissza OFF állásba. Várjon 1 percet, közben ellenőrizze le, hogy az égő szabályszerűen van-e összeállítva, meg van-e nyitva a gázszelep, majd próbálja meg ismét meggyújtani az égőt.

Amennyiben a begyújtás közben a láng elalszik, akkor a szabályozó gombot fordítsa OFF állásba és várjon 1 percet a begyújtás megismétlésével.

Figyelmeztetés!



Amennyiben a láng már akkor begyullad, amikor a szabályozó gombot még el sem fordította (a LITE állásba), akkor a gombot fordítsa vissza OFF állásba és engedje el, majd ellenőrizze le, hogy a gomb helyesen van-e a tengelyre felszerelve. Amennyiben a probléma megismétlődik, akkor ellenőriztesse le a készüléket gázszerelő szakemberrel. Az ellenőrzésig a gáz főzőlapot ne használja.



Megjegyzés:

az égőt előbb gyújtsa be, és az edényt csak ezt követően tegye az égőre.

Az égők teljesítményének a beállítása

Amennyiben az égőt a legnagyobb teljesítménnyel kívánja használni, akkor az égő begyújtása után a szabályozó gombot forgassa tovább az óramutató járásával azonos irányba, HI állásig (maximális teljesítmény).

A szabályozó gomb további elforgatásával a teljesítmény fokozatmentesen csökkenthető, egészen a LO állásig (minimális teljesítmény).



Figyelmeztetés!

A szabályozó gombot tilos az OFF, LITE és HI állások között hagyni.

Az égő eloltása

Az égő eloltásához a szabályozó gombot fordítsa OFF állásba.

Előbb oltsa el a lángot, és csak ezt követően vegye le az edényt az égőről.

A megfelelő edény kiválasztása

Csak olyan edényt használjon, amelyet nyílt lángra (gázégőre) rá lehet helyezni.

A főzőlap megfelelő használatával, a paraméterek helyes beállításával és a megfelelő edény kiválasztásával a főzés hatékonyabb és gyorsabb, valamint energia is megtakarítható. Az energiamegtakarítás:

- akár a 60 %-ot is elérheti, megfelelő edény kiválasztásával;
- akár a 60 %-ot is elérheti a főzőlap megfelelő használatával, a teljesítmény helyes beállításával.

Az égők helyes és megfelelő karbantartása hozzájárul a hatékony és energiatakarékos használatához.

Azt az égőt használja, amely megfelel az edény méretének és a főzés módjának. Az edényt helyezze a védőrácsra úgy, hogy az edény közepe az égő közepe felett legyen.

Égő	Főzőedény átmérő (cm)
Wok égő	24–26
Közepes égő	16–24
Kis égő	10–14

Tipppek és tanácsok az ételek készítéséhez

Főzés

Amikor a víz már elérte a forráspontot, akkor az égőt állítsa kisebb teljesítményre.

Az edényre tegyen fedőt, a fedő a meleget az edényben tartja, csökkenti a főzési időt és kevesebb energia kell a főzéshez.

A folyadék és zsiradék mennyiségét úgy válassza meg, hogy rövidebb legyen a főzés és a sütés ideje.

Nagyobb teljesítménnyel kezdje a főzést, majd fokozatosan csökkentse. A forráspont alatti főzés (na 85 °C) segítségével finomabb ételeket (pl. húsleves) készíthet, illetve a húst is puhábbra főzheti. Így főzhet leveseket, főzelékeket vagy éppen kocsonyát is. Bizonyos főzési módokhoz a teljesítmény nem lehet túl alacsony (pl. rizs vagy hüvelyesek főzéséhez), hogy az étel az előírt idő alatt elkészüljön.

Steak sütése

A szafteak steak sütéséhez a következők szükségesek:

1. A sütés megkezdése előtt legalább 20 percig hagyja a húst szobahőmérsékleten.
2. Használjon speciális, vastag fenekű serpenyőt a sütéshez.
3. A hús mindkét oldalát finoman kenje be olajjal. A felforrósított serpenyőbe cseppentsen pár csepp olajat, majd tegye be a húst.
4. A húst csak egyszer fordítsa át. A sütési idő függ a hússzelet vastagságától és fajtájától, valamint a kívánt átsütés mértékétől. A sütési idő 2 és 8 perc között legyen (oldalanként). A húst finoman nyomja be, hogy megállapítsa az átsütés mértékét. Minél keményebb, annál jobban átsült a hús.
5. A felszolgálás előtt a steaket hagyja meleg helyen (pl. a sütőben), és fedje le, hogy a meleg mindenütt egyformán átjárja a húst.

Sütés wok edényben

1. Gáztűzhelyen használható, lapos fenekű wok edényt használjon.
2. Készítse elő az alapanyagokat, azokat szeletelje megfelelő méretűre. A wok edényben való sütés gyors, az alapanyagok gyorsan megsülnek, az alapanyagokat kis adagokban kell a wok edénybe adagolni.
3. A wok serpenyőt melegítse elő és adagoljon ételajat a wokba.
4. Előbb a húst süsse meg, majd szedje ki és meleg helyen tárolja.
5. A zöldségeket folyamatosan forgassa át, reszeltje készre. A forró, de még ropogós zöldségekre öntse vissza a húst, az égőt állítsa kisebb teljesítményre, és izesítse az ételt (pl. szójaszósszal).
6. Az alapanyagokat keverje össze.
7. Azonnal szolgálja fel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap tisztításának vagy karbantartásának a megkezdése előtt a főzőlapot kapcsolja le és várja meg a készülék teljes lehűlését. A készüléket minden használat után tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A főzőlapra folyadékot ne spricceljen.



Figyelmeztetés!

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.



Figyelmeztetés!

A készüléket tilos gőzt képző tisztítókészülékkel vagy nagynyomású mosóval.



Figyelmeztetés!

A készülék egyetlen részét sem szabad mosogatógépben elmosogatni.

A készülék felső felületének a tisztítása

A főzőlapot mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra. A főzőlapot kiválóan lehet konyhai papírkendővel is tisztítani.

A makacsabb vagy ráégett szennyeződések eltávolításához vásároljon főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószer (szaküzletben lehet beszerezni). A tisztítást a tisztítószer gyártójának az előírásai szerint hajtsa végre.

Ha víz vagy más folyadék fut ki a főzőlapra, akkor az edényt vegye le a főzőlapról, majd a folyadékot száraz ruhával (papírkendővel) távolítsa el.

A főzőlapot ne tegye ki túl nagy hőmérséklet-különbségeknek (pl. a forró főzőlapot ne törölje túl hideg ruhával).

A főzőlapra égett vagy száradt szennyeződésekét óvatosan távolítsa el, nehogy sérülést okozzon a főzőlap felületében.

Ha a főzőlapra cukor, műanyag stb. ég rá, akkor ez maradandó károsodást okozhat a főzőlap felületében. Az ilyen szennyeződést minél előbb (még meleg állapotban) távolítsa el a felületről. A szennyeződéseket éles élű kaparóval lehet a főzőlapról eltávolítani.

A védőrács tisztítása

Vegye le a főzőlapról, és mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg.

Amennyiben a rácsra étel vagy folyadék égett rá, akkor azt kefével távolítsa el. Ügyeljen arra, hogy a védőrács festését ne karcolja meg.

A készülékre csak tiszta és száraz védőrácsot helyezzen rá.



Figyelmeztetés!

A főzőlapot nem szabad a védőrácsok nélkül használni.

Az égő tisztítása

Az égőket, a fedelet és a koronát rendszeresen tisztítsa meg.

Vegye le a fedelet és mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg.

Puha ruhával törölje meg a koronát és környékét, valamint a fűvóka környékét. Majd törölje szárazra.

Állítsa össze az égőt, ügyeljen arra, hogy a korona és a fedél szabályszerűen legyen felhelyezve.



Figyelmeztetés!

Az égő tisztítása közben ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a gyújtógyertya és a lángérezkélő.

Az égők ellenőrzése

Rendszeresen ellenőriztesse le az égők, a gyújtógyertyák, a gázvezetékek megfelelő működését, valamint a gáztűzhely biztonságát. Az ilyen jellegű ellenőrzést gázszerelő szakembernél rendelje meg.

PROBLÉMAMEGOLDÁS



Figyelmeztetés!

A gáz főzőlapot önerőből javítani tilos. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amelyeket a felhasználó is megjavíthat. A javításokat bízza szakszervízre.

Probléma	Megoldás
Az égőt nem lehet meggyújtani, a láng nem egyenletes.	Ellenőrizze le, hogy: <ul style="list-style-type: none"> • az égő fűvókája nincs-e eltömődve, • az égő alkatrészei szabályszerűen vannak-e felhelyezve; • a gáz főzőlap közelében nincs-e nagy huzat.
	Ellenőrizze le, hogy: <ul style="list-style-type: none"> • ütközésig benyomta-e a szabályozó gombot; • a szabályozó gombot addig benyomva tartotta-e, amíg a gyújtógyertya nem képzett szikrákat;
A szabályozó gombot a legkisebb teljesítményre állítva a láng elalszik.	Ellenőrizze le, hogy: <ul style="list-style-type: none"> • az égő fűvókája nincs-e eltömődve, • a gáz főzőlap közelében nincs-e nagy huzat; • szabályszerűen fordította-e el a szabályozó gombot.
A főzőedény nem áll stabilan.	Ellenőrizze le, hogy: <ul style="list-style-type: none"> • a főzőedény feneké lapos és egyenes-e; • a főzőedényt helyesen tette-e a védőrácsra; • nem cserélte-e fel a védőrácsokat.

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le és húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból, majd forduljon a vevőszolgálatunkhoz vagy a márkaszervizhez.

Mit kell tenni, ha gázszagot érez

Amennyiben gázszagot érez, akkor azonnal zárja el a gázszelepet, és a helyiséget alaposan szellőztesse ki. Forduljon gázszerelőhöz a probléma megszüntetése érdekében. Ha gázszagot érez, akkor ne gyújtson gyufát vagy öngyújtót, ne kapcsoljon ki vagy be elektromos készülékeket, lámpákat, csengőt stb. Előzze meg, hogy bármilyen elektromos vagy mechanikus szikra keletkezzen.

A készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból. Forduljon gázszerelőhöz a probléma megszüntetése érdekében.

A gázsőhöz nem szabad antenna kábeleket csatlakoztatni.

Amennyiben az edényben keletkezik tűz, akkor a szabályozó gombot, vagy a gáz főszzelepet azonnal zárja el. Az edényt tűzálló anyaggal (tűzoltó paplannal stb.) azonnal takarja le. A lehűlt edényt vigye ki a szabadba. Az ilyen edényt többé ne használja.

Amennyiben a szolgáltató szünetelteti a gázszolgáltatást, akkor a gáz főszzelepet zárja el.

Amennyiben a gáztűzhelyt palackról üzemelteti, akkor a palack szelepét a főzőlap használata után mindig zárja el.

Főzés/sütés közben a helyiségben meleg és pára képződik. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőztetését. A passzív szellőztető nyílásokat tartsa tisztán, vagy a konyhát aktív szellőztetéssel szerelje fel (elszívó kéményhez csatlakoztatott elszívó készülék felszerelésével).

Amennyiben a készüléket gyakran és hosszabb ideig kívánja használni, akkor javasoljuk aktív szellőztető rendszer kiépítését.

TELEPÍTÉS

A KÉSZÜLÉKET A FELHASZNÁLÁS ORSZÁGÁBAN ÉRVÉNYES ÉRINTÉSVÉDELMI ELŐÍRÁSOK ÉS A VONATKOZÓ EGYÉB SZABVÁNYOK SZERINT KELL TELEPÍTENI. A TELEPÍTÉST GÁZSZERELŐ SZAKEMBERNÉL RENDELJE MEG. EZ A FEJEZET A GÁZSZERELŐ SZAKEMBERRE VONATKOZIK.

FIGYELMEZTETÉS!

A telepítés előtt ellenőrizze le, hogy a helyiség feltételei adottak-e a készülék telepítéséhez, valamint a gáz típusa és nyomása megfelel-e a készülék előírásainak.



A készülék műszaki paramétereit a gyártási címke tartalmazza.

A készüléket nem szabad égéstermékeket elvezető kéményhez csatlakoztatni. A készüléket a vonatkozó szabványok és rendeletek alkalmazásával kell telepíteni. Különös figyelmet kell fordítani a helyiség megfelelő szellőztetésére.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék használata közben égéstermékek, meleg és pára képződik, amelyek a telepítés helyiségében jelennek meg. Biztosítani kell a konyha megfelelő szellőztetését, különösen a főzőlap használata közben. A természetes szellőztető nyílásokat nyissa ki, vagy a készülék fölé építsen be páraelszívót.



A főzőlapot óvatosan csomagolja ki, és ellenőrizze le a készülék sérülésmentességét. Sérült készüléket beépíteni és használni tilos. Égési sérülések veszélye.



Figyelmeztetés!

A gáz főzőlapot csak megfelelően szellőztetett helyiségben szabad használni.

A telepítés közben az alábbiakat be kell tartani:

- e) a helyiségben legyen olyan szellőztető rendszer, amely a keletkező égéstermékeket és párát elszívja. Ilyen rendszer lehet például az elvezető kéménybe kötött páraelszívó.
- f) Biztosítani kell, hogy a helyiségbe be tudjon áramolni a friss levegő, amely a gáz égéséhez szükséges. A beáramló friss levegő mennyisége nem lehet kisebb $2 \text{ m}^3/\text{ó}$ -nál, egy kW telepített teljesítményre vonatkoztatva. A beáramló levegő megfelelő mennyiségét például egy 100 cm^2 keresztmetszetű falba épített cső tudja biztosítani. Ügyelni kell arra, hogy a cső ne duguljon el.
- g) Intenzív és hosszan tartó főzés/sütés esetén például az ablak kinyitásával, vagy az elszívó rendszer nagyobb teljesítményre állításával kell biztosítani az égéstermékek elszívását.
- h) A cseppfolyósított gázok a levegőnél nehezebbek, szivárgás esetén a padlónál halmozódnak fel. Abban a helyiségben, ahol a gázpalack található, biztosítani kell a helyiség szellőztetését a padló szintjénél is. Az üres vagy részben teli palackokat ne tárolja abban a helyiségben, ahol a készülék üzemel, illetve az ilyen palackokat ne tárolja a talaj szintje alatt (pl. pincében). A készülék telepítési helyén csak az a gázpalack lehet, amelyről a készülék üzemel, illetve itt ne üzemeltessen más hőforrásokat (hősugárgó, kályha, kandalló stb.).

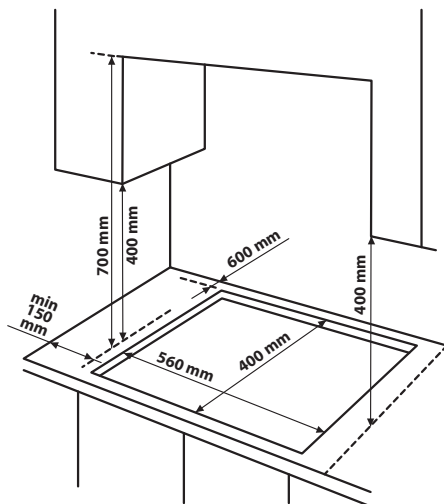
A telepítési hely kiválasztása

A gáz főzőlap környezete a használat közben erősen felmelegszik, ezért tartsa be az előírt távolságokat a szekrényektől és más beépített tárgyaktól.

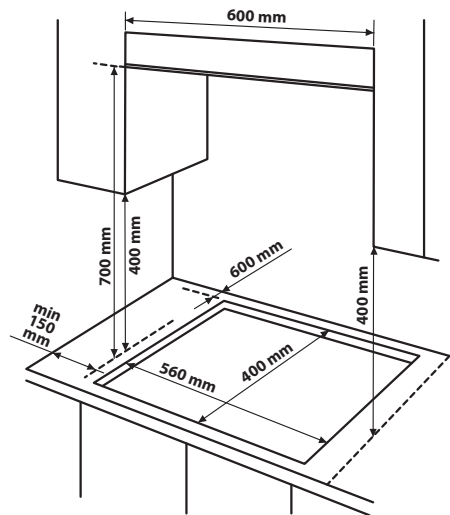
A telepítéshez az alábbiakat be kell tartani:

- a gáz főzőlapot konyhába, étkezőbe, nappalival egybeépített konyhába stb. lehet telepíteni (fürdőszobába, mosodába stb. nem),
- a készülék felső síkjánál magasabb bútorok legyenek legalább 110 mm távolságra a főzőlap szélétől,
- az elszívót tartalmazó szekrény alsó síkja legyen legalább 420 mm magasságban (a gáz főzőlap felső síkjától),
- ha a készülék felett nincs elszívó, akkor a felső szekrény alsó síkja legyen legalább 700 mm-re a gáz főzőlap felső síkjától.

Távolság elszívó beépítése nélkül



Távolság elszívó beépítésével



Munkalap nyílás méret a főzőlap beépítéséhez

A munkalapba (az alábbi táblázatban megadott méretekkel) fűrészseljen nyílást.

L	W	H	D	A	B	X
590 mm	520 mm	97 mm	43 mm	590 mm	490 mm	50 mm (minimum)

A nyílás körül legalább 5 cm széles területet kell szabadon hagyni.

A munkalap legyen hőálló, bírja ki a használat közben a készülék által előállított meleget.

Felragasztott szivacsos tömítés

Csak a készülékhez mellékelt (vagy azzal azonos paraméterű) szivacsos tömítőanyagot használjon. A szivacsos tömítés biztosítja a készülék helyzetét a munkalapban, ezért

nem kell a készüléket más módon rögzíteni.

A szivacsos tömitést a készülék nyílásba helyezése előtt ragassza fel a nyílás szélére.

A szivacsos tömités meggátolja a víz és egyéb folyadékok munkalapba szivárgását.

A FŐZŐLAPOT A FELRAGASZTOTT TÖMITÉS NÉLKÜL NE TEGYE A NYÍLÁSBA!

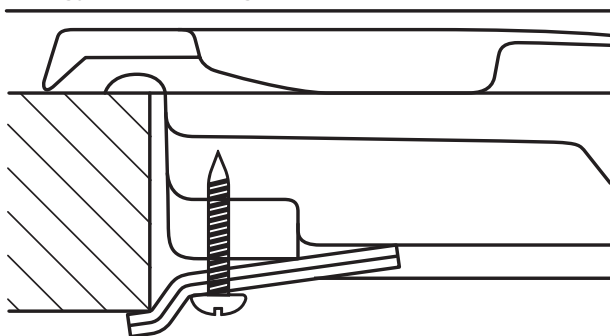
1. A szivacsos tömitésről távolítsa el a védőfóliát.
2. A tömitést ragassza a főzőlap alsó részére. A tömitést a főzőlap teljes kerületére fel kell ragasztani, a tömités ne lógjon ki a főzőlap alól.
3. A tömités nem érhet hozzá éles élekhez vagy tárgyakhoz.

A főzőlap rögzítése

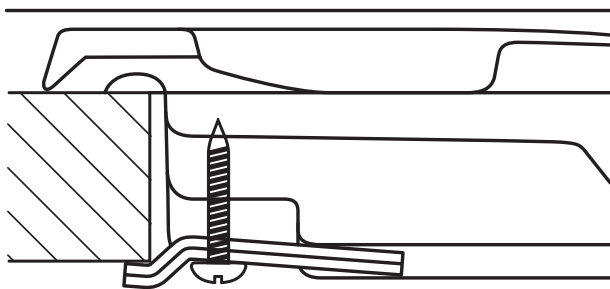
A főzőlapot tegye a kivágott nyílásba.

A mellékelt rögzítő elemekkel és csavarokkal rögzítse alulról a főzőlapot a munkalaphoz.

20 vagy 40 mm vastag munkalap

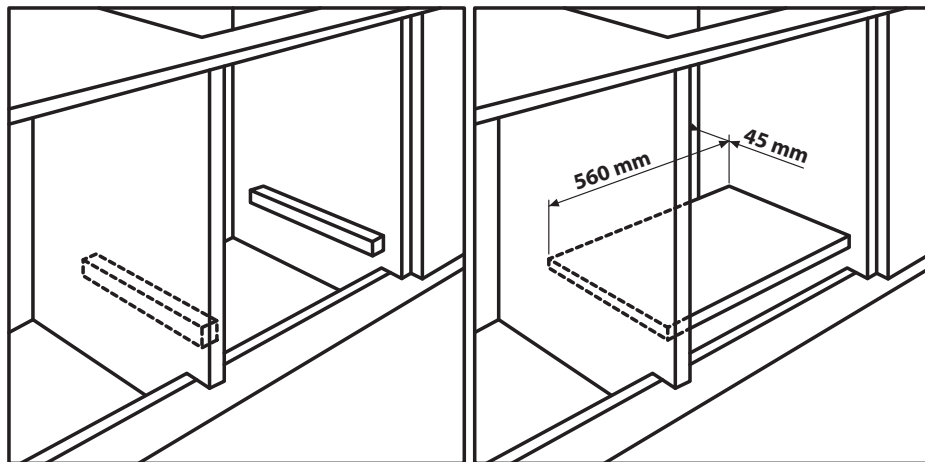


30 mm vastag munkalap



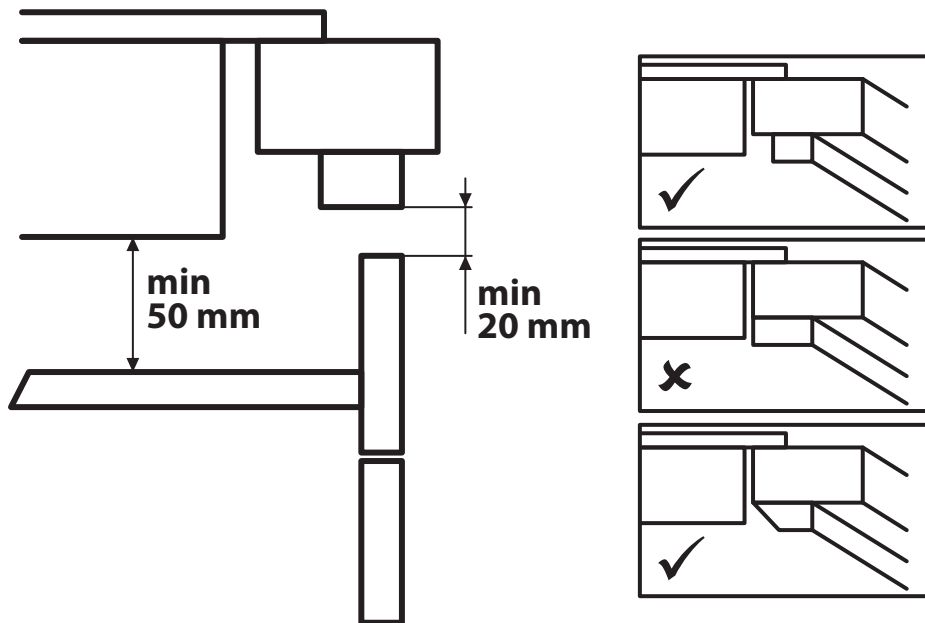
Amennyiben a főzőlapot nem sütő fölé szereli be, akkor a főzőlap alá szigetelő panelt kell beépíteni. Ez a szigetelő panel legyen legalább 20 mm-re a főzőlap alsó részétől.

Amennyiben a főzőlap alatt sütő található, akkor a sütőt két fa sínre, vagy beépített vízszintes deszkára kell ráhelyezni. A sütő mögött legalább 45 × 560 mm-es szabad helyet kell hagyni a levegő áramlásához.

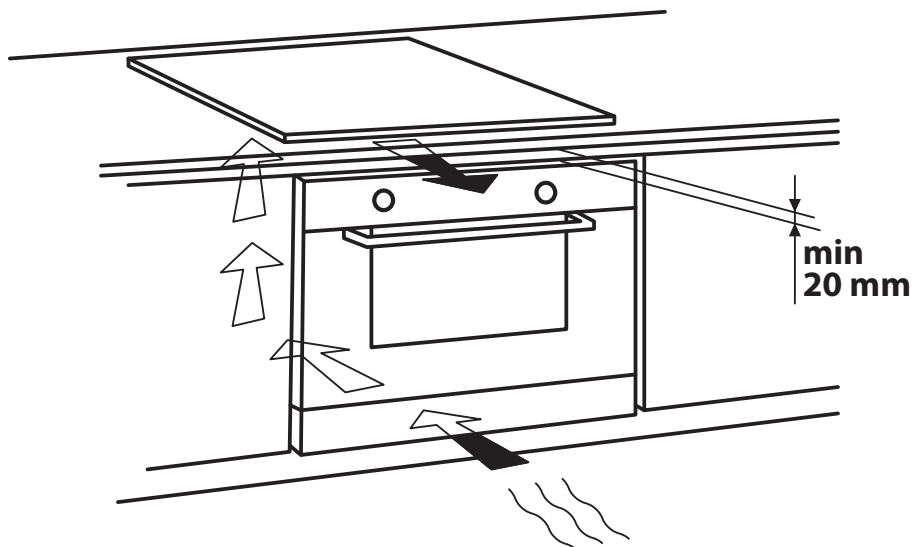


Amennyiben a sütő nem igényel levegő bevezetést, akkor is biztosítani kell a levegő beáramlását a főzőlap alá.

A készülék alsó része és az elválasztó panel közti távolság legyen legalább 50 mm (lásd az ábrát).



A főzőlap és a sütő megfelelő működéséhez biztosítani kell **LEGALÁBB 20 mm SZABAD HELYET** a levegő áramlásához.



Gáz bekötése

A gáz főzőlapot kizárólag csak gázszerelő szakember kötheti be a gázvezetékre.

A gáz főzőlap és a gázcső közé egy elzáró szelepet kell bekötni, hogy bármikor el lehessen zárni a gáz adagolását a készülékbe (pl. karbantartáskor, a készülék tisztításakor, vagy vészhelyzetekben). Ez a szelep legyen könnyen hozzáférhető.

A csatlakoztatás előtt meg kell győződni arról, hogy a készülék a helyiségben rendelkezésre álló gázzal kompatibilis-e (illetve milyen intézkedéseket kell tenni a kompatibilitás biztosításához). Lásd a 3. táblázatot (gáztípusok).

A gáz főzőlap csatlakoztatása gázcsőhöz vagy gázpalackhoz. A csatlakoztatás feleljen meg a vonatkozó előírásoknak és szabványoknak.

Amennyiben a készüléket gázpalackról kívánja üzemeltetni, akkor a gázpalack szelepére nyomásszabályozót kell felszerelni.

Fontos! A készülék megfelelő és biztonságos működtetéséhez be kell tartani az 1. táblázatban (égő és fűvóka specifikációk) található paramétereket (gáznyomást).

Csatlakoztatás fém csővel (réz vagy acél)

A csatlakoztatást úgy kell létrehozni, hogy a fém csőben és a csavarzatokban ne legyen mechanikus feszültség.

A főzőlapba bemenetébe L-alakú tömített csatlakozó van bekötve. Szükség esetén ez a csatlakozó kiszerezhető és egyenes csatlakozóval (és tömítéssel) helyettesíthető.

A főzőlap bemenetén ½"-os menet található.

Csatlakoztatás rugalmas tömlővel

A főzőlap bemenetén ½"-os menet található, használjon ennek megfelelő tömlőt. Csak gázhoz használható tömlőt és tömítést használjon.

A rugalmas tömlő nem lehet 2000 mm-nél hosszabb.

A rugalmas tömlő nem érhet hozzá tárgyakhoz vagy a készülékhez, és nem lehet becsípődve sem.

A tömítettség ellenőrzése

A telepítés befejezése után le kell ellenőrizni a csatlakozások megfelelő tömítettségét. A tömítettség ellenőrzéséhez használjon szappanos vizet (buborék képződése jelzi a gázszivárgást). Nyílt láng használata tilos!

Elektromos bekötés

A FŐZŐLAPOT CSAK A HELYI ÉRINTÉSVÉDELMI ELŐÍRÁSOKAT ÉS VONATKOZÓ SZABVÁNYOKAT ISMERŐ VILLANYSZERELŐ SZAKEMBER KÖTHETI BE AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA.

A főzőlapot háromeres vezetékkel kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatni. A készülék típuscímkejét a készülék alján találja meg.

A földelő vezeték zöld-sárga.

A főzőlapot és a sütőt ne kösse be egy közös dobozba. A főzőlapot és a sütőt lehetőleg önálló elektromos áramkörbe kösse be.

A készüléket csatlakozódugó felszerelésével lehet egy elektromos aljzathoz csatlakoztatni, illetve egy elektromos doboz használatával a készülék közvetlenül is beköthető a hálózatra. Közvetlen csatlakoztatás esetén a készülék és az elektromos hálózat közé egy kapcsolót kell beépíteni, amelyben az érintkezők közti légrés legalább 3 mm. A kapcsoló feleljen meg az érintésvédelmi előírásoknak (a földelő vezeték a kapcsoló nem szakíthatja meg).

A hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy a vezeték környezetében a hőmérséklet ne lépje túl az 50 °C-ot.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

- az adott elektromos áramköri ág és a kismegszakító megfelel-e a készülék teljesítményfelvételének;
- a készülék szabályszerűen leföldelhető-e;
- a fali aljzat vagy a kapcsoló könnyen hozzáférhető-e.

Fontos: a hálózati kábelben a vezetékek színnel vannak megjelölve (földelés: sárga-zöld; nulla vezeték: kék, fázis vezeték: barna).

A kábelt az alábbiak szerint kell a készülék kapcsaira bekötni:

- sárga-zöld vezeték „E” kapocs (sárga zöld);
- barna vezeték „L” kapocs (piros);
- kék vezeték „N” kapocs (fekete).



Figyelmeztetés!

A felhasználó nem kötheti be a készüléket az elektromos hálózatra.

A főzőlapot hűtőkészülék, mosogató- vagy mosógép, illetve szárítógép fölé beépíteni tilos.

A főzőlapot úgy kell beépíteni, hogy a keletkező hő el tudjon távozni.

A hőáramlás irányában található anyagok és tárgyak legyenek hőállóak.

A munkalap és a ragasztó is legyen hőálló.

A készüléket gőzt képző készülékekkel tisztítani tilos.

1. sz. táblázat: égő és fűvóka specifikációk

	G20		G30	
Égő	Teljesítmény (kW)	Fűvóka 1/100 (mm)	Teljesítmény (kW)	Fűvóka 1/100 (mm)
Kis égő	1,00	78	1,00	50
Közepes égő	1,75	100	1,75	66
Nagy égő	3,0	124	3,0	87
Wok égő	3,4	134	3,4	93
Gáznyomás	20 mbar		30 mbar	

Megjegyzés:

15 °C-os hőmérséklet, 1013 mbar nyomás, száraz gáz.

P.C.I.G20: 37,78 MJ/m³

P.C.I.G25: 32,49 MJ/m³

P.C.I.G2.350: 27,20 MJ/m³

P.C.I.G25.1: 32,51 MJ/m³

P.C.I.G27: 30,98 MJ/m³

P.C.I.G30: 49,47 MJ/m³



Az égő fűvókák kicserélése

A fűvókát speciális kulccsal lazítsa meg és csavarozza ki. Szerelje be a gáz típusának megfelelő fűvókát (1. táblázat).



Megjegyzés:

A fűvókák cseréje után a készülékre ragasszon rá egy címkét, hogy milyen típusú gázhoz van beállítva.

2. sz. táblázat: gáztípus szerinti beállítások

Gázáramlás beállítások

Égő	Láng	Átépítés LPG-ről földgázra	Átépítés földgázról LPG-re
Normál égő	Nagy láng	Az égőben a fűvókát az 1. szerint cserélje ki.	Az égőben a fűvókát az 1. szerint cserélje ki.
	Kis láng	A szabályozó tengellyel állítsa be a lángot.	A szabályozó tengellyel állítsa be a lángot.

Szelepek beállítása

A szelepeket kis lánghoz kell beállítani.

A szabályozó gombot húzza le és csavarhúzóval állítsa be a szelepet.

A láng ellenőrzése: hagyja az égőt 10 percig nagy lángon. A szabályozó gombot fordítsa kis lángra (minimális teljesítményre). A láng nem aludhat el, illetve nem húzódhat be a fűvókához. Amennyiben elalszik, vagy a fűvókához behúzódik, akkor a szelepet állítsa be.

3. sz. táblázat: Gáztípusok

Égő	Gáz típus	Nyomás	Fűvóka átmérő	Névleges értékek				Csökkentett érték	
				mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h
Kis égő	Földgáz G20	20	78	-	95	1,0	860	-	344
		Bután G30	30	50	72,6	-	1,0	860	-
	37		47	72,6	-	1,0	860	-	344
	50		45	72,6	-	1,0	860	-	344
Közepes égő	Földgáz G20	20	100	-	171	1,75	1548	-	516
		Bután G30	30	66	130,8	-	1,75	1548	-
	37		64	130,8	-	1,75	1548	-	516
	50		59	130,8	-	1,75	1548	-	516
Nagy égő	Földgáz G20	20	124	-	228	3,0	2064	-	774
		Bután G30	30	87	174	-	3,0	2064	-
	37		73	174	-	3,0	2064	-	774
	50		67	174	-	3,0	2064	-	774
WOK égő	Földgáz G20	20	134	-	323	3,4	2924	-	1290
		Bután G30	30	93	247	-	3,4	2924	-
	37		88	247	-	3,4	2924	-	1290
	50		82	247	-	3,4	2924	-	1290

Készülék kategória I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I12E3B/P I12HS3B/P I12 ELWLS3B/P I12 ELL3 B/P

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchod, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

R20240828

CE



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2024 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net