



Master Kitchen

Built in gas hob - User manual (EN)

Model:

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

The graphic representation is made for the sole purpose of illustrating the product and is purely indicative.

Read this manual carefully before using your built-in hob as it contains the suggestions and information to maintain the aesthetic and functional qualities of the appliance purchased.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care center.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

Contents

Preface

Safety Warning

3	Safety Instructions
4	Installation
5	Child and People Safety
6	During Use
8	Cleaning and Service
8	Environmental Information

Instructions for use and maintenance

9	Description of the appliance
10	How to Use the appliance
13	Safety and Energy saving advice
14	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

16	Using instructions
16	Positioning
17	Installing the appliance
18	Gas Connection
19	Gas Specification
20	Electrical Connection
20	Gas adjustment
21	Troubleshooting





This appliance complies with the following CEE Directives :

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

These instructions are valid for countries only of destination whose identification symbols appear on the cover of the instruction manual and on the appliance.

Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.
- If the country symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- The power cord of this product comes with a plug, no additional wiring is required.
- This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.
- The manufacturer is exempt from all liability if this manual's requirements are not complied with.
- All operations relating to installation, regulation and conversion to other gas types must be carried out by an authorised installation engineer, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers.
- You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another gas type. Before you begin, turn off the appliance's electricity and gas supply.
- This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use.
- The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- Before installing, check that local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance's adjustment are compatible. The appliance's adjustment conditions are written on the label or the specifications plate.
- This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications.
- The appliance must not be connected to a combustion product removal device.
- The supply cable must be attached to the unit to prevent it from touching hot parts of the oven or hob. Appliances with electrical supply must be earthed. Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.
- This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance. The units next to the appliance must be made of non-flammable materials. The laminated covering and glue for adhering it must be heat resistant.
- This appliance cannot be installed above fridges, washing machines, dishwashers or similar. An oven must have forced ventilation to install a hob above it. Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

■ **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



Caution



No Fire Tool



No Access



Must Do



Danger

■ **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
- 1 Stop using the product and close the middle valve.
- 2 Open the window to ventilate.
- 3 Contact our service centre by using a phone outside.



The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

Installation



Warning

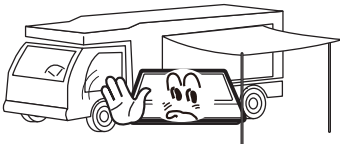
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. Do not use this appliance as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.





Caution

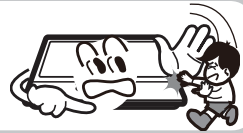
- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a professional before installation of the additional ventilation.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: Young children shall be kept away.
- CAUTION: In case the glass surface breaks:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance,
- Do not use hob guard.
- The use of inappropriate hob guards can cause accidents.

Child and People Safety



Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

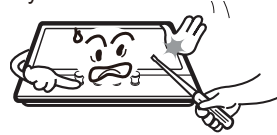
During Use

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is Well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



During Use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



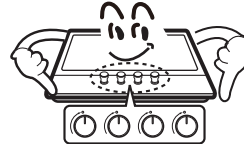
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Cleaning and Service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



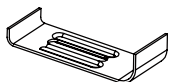
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
GMK 604TC SP BK	Glass	600*510*97	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240V~ 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	8.5kW
GMK 755TC T SP BK	Glass	750*510*97				Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	11.5kW
GMK 755LTC T SP BK	Glass	750*510*97					

Accessories



Bracket(4)



Sponge(4)



Screw(4)



Injector
4 for 60cm
5 for 75cm



Gas-pipe bend (1)

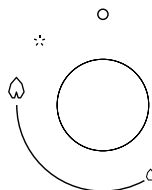


Instruction Manual(1)

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

How to Use the appliance

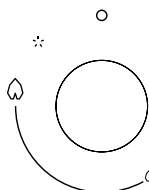
For Timing cooker

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

○ Blackcircle: gasoff

🔥 Largeflame: maximum setting

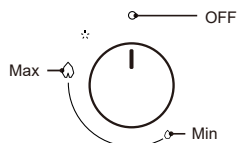
⦿ Smallflame: minimumsetting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.
- Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

1. To ignite a burner



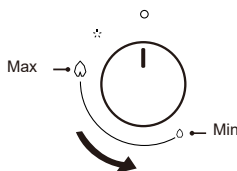
Turn on the power first, then ignite the fire.

Press the control knob of the burner to be ignited and turn it anti-clockwise to the maximum position, the automatic ignition for the burner will operate.

After the flame on the burner is lit, you can release the control knob.

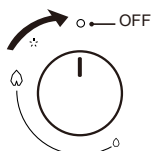
If the control knob is released, the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

2. Adjust the firepower



After burner ignition, to adjust the firepower, you should continue turning the control knob anticlockwise until the flame is at a suitable level. The operating position MUST be at a position between the maximum and minimum position.

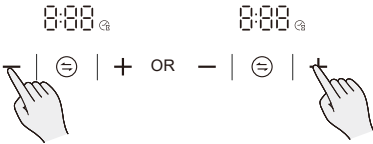
3. Flameout



To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.

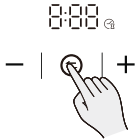
In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

4. Timer setting



After the ignition is completed, you can set a timer. Long press on the — or +, enter timer setting, tap the button to set time, short tap to add/reduce 1 minute at a time, long press to quick set, the setting range is 1-180 minutes. No operation in 5 seconds, the current time will be confirmed.

5. Switch the burner of timer setting

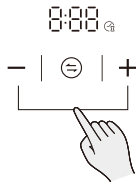


Tap ⊖ to switch the burner that you want to set. Indicator light in the display area shows the burners that can be set and which one you are selecting.

6. Modify current time

If you want to modify the current time, just long press on the — or + again, the timer can be modified by step 4 .

7. Cancel timer



To cancel the scheduled work, long press the — and + at the same time, the timer can be canceled. The burner will keep working as a normal burner.

If you switch the knob to the OFF position like step 3 , the timer and the flame will both be off.

8. Timer end



After the countdown is end, the burner will be off, please turn the knob in the OFF position.

The hob will beep to remind you when there is 30 seconds left and after the timer is end.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**











■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable	
 Soft cloth	 Nylon Brush	 Metal Brush
 Neutral Detergent	 Edible Oil	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive	 Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top Plate

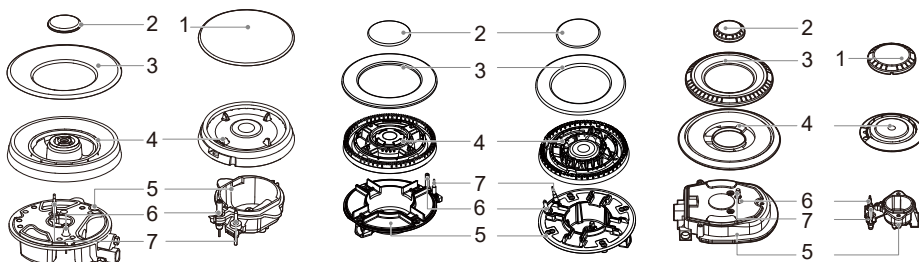
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.

- The locating pins must fit exactly into the notches.

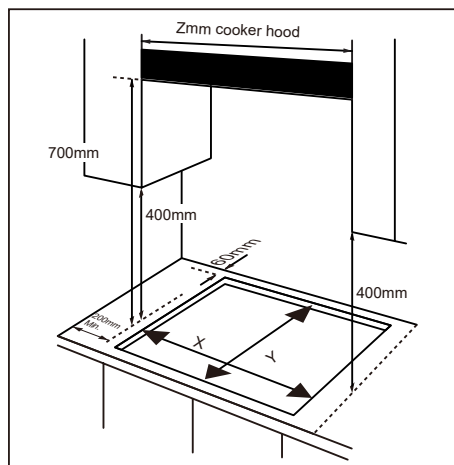
- **PERIODIC MAINTENANCE** : speak with your local **Authorised Service Centre** periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

Using instructions

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.
- If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation. The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

Positioning

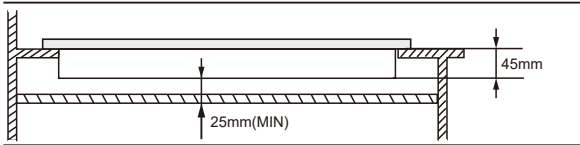


CLEARANCES REQUIRED WHEN FITTING THE HOB WITH A COOKER HOOD ABOVE

Model	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

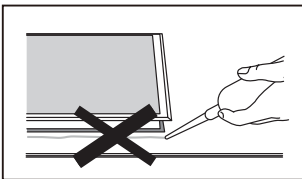
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

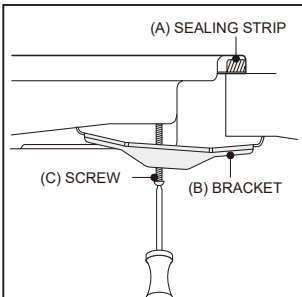
Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



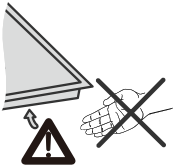
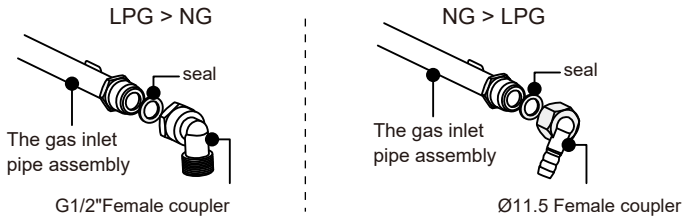
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



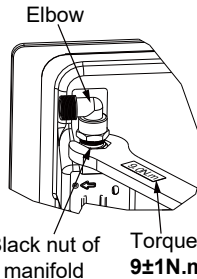
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



Installation of appliance

Note: Wear protective gloves to fit the hob.

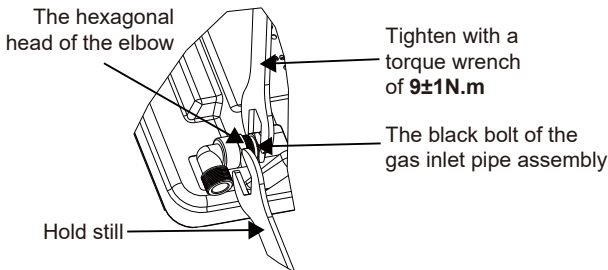


Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with **9±1N.m**, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

Torque:
9±1N.m

(1) Adjusting the direction of elbow

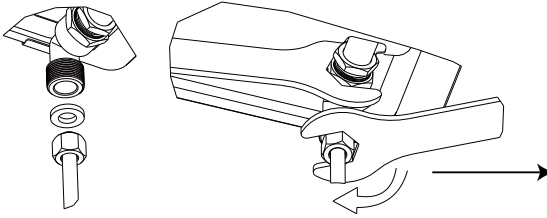


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a **9±1N.m** torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

(2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage.
Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The maximum torque cannot exceed **20N.m**.

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe (L min. 1 m - max. 3 m)

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Triple-Crown	Rapid	Semi-rapid	Auxiliary
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

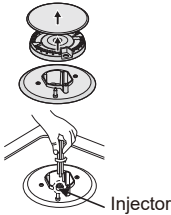
Gas adjustment



- **Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.**
- **All work must be carried out by a qualified technician.**
- **Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.**

1

Change the injector of the burners.

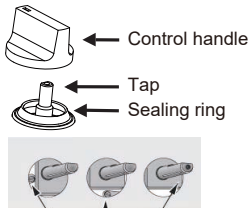


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
 - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- **Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.**
- **Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.**
- **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector).**
- **After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.**

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside



- If problem is not solved, please contact customer care center.



Master Kitchen

Piano cottura a gas integrato - (IT)
Manuale d'uso

Modello:

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

L'immagine ha il solo scopo di raffigurare il prodotto è puramente indicativa.

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il piano cottura da incasso in quanto contiene i suggerimenti e le informazioni per mantenere le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Prefazione

Grazie per aver scelto il nostro piano cottura a gas.

Per utilizzare correttamente questo apparecchio e prevenire qualsiasi potenziale rischio, leggere queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Conserva queste istruzioni in un luogo dove potete trovarle facilmente.

Se non sei sicuro di una qualsiasi di una informazione per istruzione contattare il Centro di Assistenza Clienti.

Il produttore non è responsabile per eventuali danni a persone o cose causati da un'errata installazione o utilizzo dell'apparecchio.

L'apparecchio è stato certificato per essere usato in paesi diversi da quelli indicati sull'apparecchio.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di apportare ai prodotti tutte le modifiche che si riterranno necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le principali caratteristiche funzionali e di sicurezza dei prodotti stessi.

L'apparecchio è progettato per l'applicazione domestica e non commerciale.

Contenuti

Prefazione

Avvertenze di sicurezza

3	Istruzioni di Sicurezza
4	Installazione
5	Sicurezza dei bambini e delle persone
6	Durante l'uso
8	Pulizia e servizio
8	Informazioni ambientali

Istruzioni per l'uso e la manutenzione

9	Descrizione dell'apparecchio
10	Come utilizzare questo apparecchio
13	Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico
14	Pulizia e Manutenzione

Istruzioni tecniche

16	Istruzioni per l'uso
16	Posizionamento
17	Installazione dell'apparecchio
18	Connessione del gas
19	Specifiche tecniche del gas
20	Connessione Elettrica
20	Regolazione del gas
21	Risoluzione problemi





Questo apparecchio è conforme alle seguenti Direttive CEE;

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi di destinazione i cui simboli identificativi compaiono sulla copertina del manuale di istruzioni e sull'apparecchio.

Istruzioni di Sicurezza

- Si prega di leggere questo manuale di istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza relativa a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Questo manuale di istruzioni deve essere conservato con l'apparecchio per eventuale riferimento futuro. Se l'apparecchio viene venduto o ceduto a un'altra persona, assicurarsi che il manuale venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di queste misure di sicurezza.
- I seguenti simboli facilitano la comprensione in modo tale che l'utente può prevenire in anticipo l'eventuale incidente causato da un uso improprio e utilizzare l'apparecchio in modo più conveniente.
- Leggere attentamente i seguenti contenuti e assicurarsi di averli compresi.
- Se il simbolo del Paese non compare sull'apparecchio, è necessario fare riferimento alle istruzioni per l'installazione per le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio in base alle condizioni d'uso del Paese.
- Il cavo di alimentazione di questo prodotto viene fornito con una spina, non è necessario alcun cablaggio aggiuntivo.
- Questo apparecchio è di tipo classe 3, secondo la norma EN 30-1-1 per apparecchi a gas: apparecchio da incasso.
- Il produttore è esonerato da ogni responsabilità in caso di mancato rispetto dei requisiti di questo manuale.
- Tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione e alla conversione ad altri tipi di gas devono essere eseguite da un installatore autorizzato, rispettando tutte le normative, gli standard e le specifiche applicabili dei fornitori locali di gas ed elettricità.
- Si consiglia di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica in caso di utilizzo di un altro tipo di gas. Prima di iniziare, interrompere l'alimentazione elettrica e la fornitura del gas dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico, non per uso commerciale o professionale.
- La garanzia è valida solo se l'apparecchio viene utilizzato per lo scopo previsto.
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (tipo di gas e pressione) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta o sulla targhetta delle specifiche.
- Questo apparecchio può essere installato solo in un luogo ben ventilato in conformità con le normative e le specifiche di ventilazione esistenti.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di rimozione dei prodotti della combustione.
- Il cavo di alimentazione deve essere collegato all'unità per evitare il contatto con le parti calde del forno o del piano cottura. Gli apparecchi con alimentazione elettrica devono essere collegati a terra. Non modificare l'interno dell'apparecchio senza autorizzazione. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio di Assistenza Tecnica.
- Questo apparecchio è di Classificazione 3, secondo la norma EN 30-1-1 per apparecchi a gas: apparecchio da incasso. Le unità accanto all'apparecchio devono essere realizzate con materiali non infiammabili. Il rivestimento laminato e la colla per l'adesione devono essere resistenti al calore.
- Questo apparecchio non può essere installato sopra frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie o simili. Un forno deve avere una ventilazione obbligatoria così da installare un piano cottura sopra di esso. Verificare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Si prega di leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.

 Pericolo/Avvertenza	La mancata osservanza di questo marchio può provocare gravi lesioni personali o morte.
 Cautela	La mancata osservanza di questo marchio può causare lievi lesioni personali o danni alla proprietà.

■ **I seguenti simboli vengono utilizzati nel manuale di istruzioni come segue:**



! Pericolo

■ **Se il gas sembra fuoriuscire, intraprendere le seguenti azioni:**

- Non accendere la luce.
- Non accendere/spengere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna spina elettrica.
- Non utilizzare il telefono.
 - 1 Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale.
 - 2 Aprire la finestra per ventilare.
 - 3 Contattare il nostro centro di assistenza utilizzando un telefono esterno.



Il gas combustibile contiene mercaptano, il che permette di sentire l'odore del gas in caso di perdita (odore di aglio marcio o uovo) anche quando c'è solo 1/1000 del gas nell'aria.

Installazione

! Avvertimento

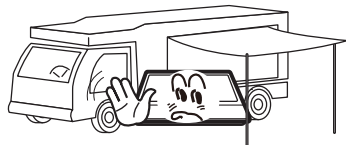
- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.



- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'alimentazione del gas e dell'elettricità sia conforme al tipo indicato sulla targhetta identificativa.



- Questo apparecchio non può essere installato su yacht o roulotte. Non utilizzare questo apparecchio come stufa.



- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo tale che non tocchino alcuna parte o l'apparecchio.





Cautela

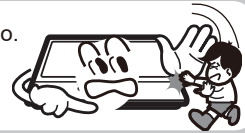
- Questo apparecchio deve essere installato dal tecnico o installatore qualificato.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta dati.
- Rimuovere tutto l'imballaggio prima di utilizzare l'apparecchio.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che il prodotto non sia danneggiato e che il cavo di collegamento sia in perfette condizioni. In caso contrario, contattare il rivenditore prima di installare l'apparecchio.
- I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati nell'installazione devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 85°C al di sopra della temperatura ambiente del locale in cui si trovano, durante l'uso.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del fornello, spegnere il comando del fornello e non tentare di riaccendere il fornello per almeno un minuto.
- **CAUTELA:** L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti della combustione nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando l'apparecchio è in uso.
- L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'aumento della ventilazione meccanica ove presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in sicurezza i prodotti della combustione nell'aria esterna (esterna) fornendo anche ricambi d'aria ambiente con ventilazione aggiuntiva. Consultare un professionista prima dell'installazione della ventilazione aggiuntiva.
- **CAUTELA:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.
- **CAUTELA:** Le parti accessibili possono essere calde quando la griglia e/o il forno sono in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti lontani dall'apparecchio.
- **CAUTELA:** In caso di rottura della superficie del vetro:
 - spegnere immediatamente tutti i fornelli e qualsiasi resistenza elettrica e isolare l'apparecchio dalla rete elettrica,
 - non toccare la superficie dell'apparecchio,
 - non utilizzare l'apparecchio.
-
- Le istruzioni per l'uso indicano che l'uso di protezioni del piano cottura inadeguate può causare incidenti

Sicurezza dei bambini e delle persone



Avvertimento

- Non permettere ai bambini di giocare vicino o con l'apparecchio. L'apparecchio si surriscalda quando è in uso. I bambini devono essere tenuti lontani fino a quando non si è raffreddato.



Cautela

- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato da adulti. I bambini possono anche ferirsi tirando padelle o pentole dall'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o altre persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali o la mancanza di esperienza e conoscenza impediscono loro di utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile per garantire che possano utilizzare l'apparecchio in sicurezza.

Durante l'uso

⚠ Avvertimento

- Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di cibi.



- Non modificare questo apparecchio. Il pannello del bruciatore non è progettato per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.



- L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).



- Non utilizzare questo apparecchio se viene a contatto con l'acqua. Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate.



- Le superfici di riscaldamento e cottura dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso, prendere tutte le dovute precauzioni.



- Non utilizzare panni di grandi dimensioni, strofinacci o simili in quanto le estremità potrebbero toccare le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura.



- Pentole instabili o deformi non devono essere utilizzate sull'apparecchio in quanto possono causare incidenti per ribaltamento o fuoriuscita.



Durante l'uso

- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili nel cassetto portaoggetti vicino a questo apparecchio.



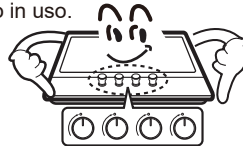
- Gli alimenti deperibili, gli oggetti di plastica e gli aerosol possono essere influenzati dal calore e non devono essere conservati sopra o sotto l'apparecchio.



- Non spruzzare aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione.



- Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione "●" quando non sono in uso.



Cautela

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura domestica. Non è progettato per scopi commerciali o industriali.
- L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura di una finestra o l'aumento del livello di ventilazione meccanica ove presente.
- Utilizzare presine o guanti resistenti al calore quando si maneggiano pentole e padelle calde.
- Non lasciare che le presine si avvicinino a fiamme libere quando si sollevano le pentole.
- Fare attenzione a non lasciare che le presine o i guanti si inumidiscano o si bagnino, poiché ciò fa sì che il calore si trasferisca più rapidamente attraverso il materiale con il rischio di scottarsi.
- Utilizzare i fornelli solo dopo avervi posizionato pentole e padelle. Non riscaldare pentole o padelle vuote.
- Non utilizzare mai piatti di plastica o fogli di alluminio sull'apparecchio.
- Quando si utilizzano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici dell'apparecchio di cottura.
- Se si dispone di parti meccaniche, ad es. un cuore artificiale nel tuo corpo, consultare un medico prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare uno strofinaccio o materiali simili al posto di una presina. Tali panni possono prendere fuoco su un fornello caldo.
- Quando si utilizzano pentole in vetro, assicurarsi che siano progettate per la cottura con piastra superiore. Se la superficie è in vetro incrinato, staccare l'apparecchio per evitare la folgorazione.
- Per ridurre al minimo la possibilità di ustioni, accensione di materiali infiammabili e fuoriuscite, ruotare i manici delle pentole verso il lato o il centro della piastra superiore senza estendersi sui fornelli adiacenti.
- Spegnerne sempre i comandi del fornello prima di rimuovere le pentole.
- Osservare attentamente i cibi fritti a fiamma alta.
- Riscaldare sempre il grasso lentamente e osserva come si riscalda.
- Gli alimenti per friggere dovrebbero essere il più asciutti possibile. La brina o i cibi congelati o l'umidità sugli alimenti freschi possono causare la fuoriuscita di grasso caldo sui lati della padella.
- Non tentare mai di spostare una padella di grasso caldo, in particolare una friggitrice. Aspetta che il grasso sia completamente freddo.

Pulizia e servizio

Avvertimento

- Non utilizzare mai agenti abrasivi o corrosivi.



- Questo apparecchio deve essere riparato o mantenuto solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato e devono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali approvati.



Cautela

- Prima di tentare di pulire l'apparecchio, è necessario scolgarlo dalla rete elettrica e raffreddarlo.
- Non utilizzare un getto di vapore o qualsiasi altra attrezzatura per la pulizia ad alta pressione per pulire l'apparecchio.

Informazioni ambientali

- Dopo l'installazione, smaltire l'imballaggio nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente.
- Quando si smaltisce un vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo.



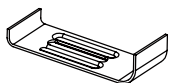
Smaltimento corretto di questo prodotto (apparecchiature elettriche ed i rifiuti elettrici)

- Questo simbolo riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di separarlo dagli altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale hanno acquistato questo prodotto o l'ufficio governativo locale per i dettagli su dove e come possono portare questo articolo per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.
- Gli utenti aziendali devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere miscelato con altri rifiuti commerciali per lo smaltimento.

Descrizione dell'apparecchio

Modello	Piastra superiore	Dimensioni (Larghezza* Profondità* Altezza)	Dispositivo di accensione	Connessione del gas	Alimentazione elettrica	Caratteristica del fornello	Σ Qn
GMK 604TC SP BK	Vetro	600*510*97	Tipo di accensione continua	Filettatura G1/2	220-240V~ 50Hz-60Hz, 2W	Tripla corona(1), Semi-rapido(2), Ausiliario(1)	8.5kW
GMK 755TC T SP BK	Vetro	750*510*97				Tripla corona(1), Rapido(1), Semi-rapido(2), Ausiliario(1)	11.5kW
GMK 755LTC T SP BK	Vetro	750*510*97					

Accessori



Staffa (4)



Spugna (4)



Vite (4)



Iniettore
4 per 60 cm
5 per 75 cm



Curva tubo gas (1)

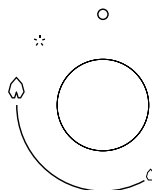


Manuale di istruzioni (1)

Come utilizzare questo apparecchio

I seguenti simboli appariranno sul pannello di controllo, accanto a ciascuna maniglia di controllo:

- Cerchio nero: gas spento
- 🔥 Fiamma grande: impostazione massima
- ◌ Fiamma piccola: impostazione minima



- L'impostazione minima si trova al termine della rotazione in senso antiorario della maniglia di comando.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra la posizione massima e la posizione minima.
- Il simbolo sul pannello di controllo, accanto alla maniglia di controllo, indicherà quale fornello funziona.

Accensione automatica con dispositivo di sicurezza contro la mancanza di fiamma

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro l'interruzione della fiamma su ogni fornello, progettato per interrompere il flusso di gas alla testa del fornello in caso di spegnimento della fiamma.

Per accendere un fornello:

- Premere la manopola di controllo del fornello che si desidera accendere e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima.
- Se si tiene premuta la manopola di controllo, l'accensione automatica del fornello funzionerà.
- Bisogna tenere premuta la manopola di controllo per 15 secondi dopo che la fiamma sul fornello si è accesa. Se dopo 15s il fornello non si è acceso, interrompere il funzionamento del dispositivo e aprire la porta del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del fornello.
- Trascorso l'intervallo di 15 secondi, per regolare la fiamma è necessario continuare a ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino a quando la fiamma non raggiunge un livello adeguato. La posizione operativa **MUST (OBBLIGATORIA)** deve essere in una posizione tra la posizione massima e la posizione minima.
- Per spegnere il fornello, ruotare la manopola di controllo completamente in senso orario verso la posizione di spegnimento del gas.
- In caso di interruzione di corrente, i fornelli possono essere accesi utilizzando con cautela un fiammifero.

Come utilizzare questo apparecchio

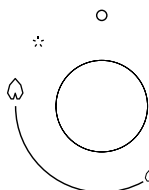
Per fornello con timer

I seguenti simboli appariranno sul pannello di controllo, accanto a ciascuna maniglia di controllo:

○ Cerchio nero: Gas spento

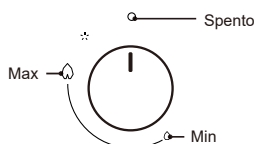
 Fiamma grande: livello massimo

○ Fiamma piccola: livello minimo



- L'impostazione minima si trova al termine della rotazione in senso antiorario della maniglia di comando.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra la posizione massima e la posizione minima.
- Il simbolo sul pannello di controllo, accanto alla maniglia di controllo, indicherà quale fornello funziona. Accensione automatica con dispositivo di sicurezza contro la mancanza di fiamma. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro l'interruzione della fiamma su ogni fornello, progettato per interrompere il flusso di gas alla testa del fornello in caso di spegnimento della fiamma.

1. Per accendere un fornello



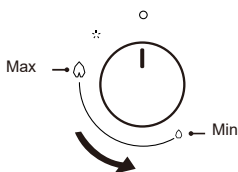
Accendi prima l'alimentazione, quindi accendi il fuoco.

Premere la manopola di controllo del fornello per accendere, e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima, si attiva l'accensione automatica del fornello.

Dopo che la fiamma sul fornello è accesa, è possibile rilasciare la manopola di controllo.

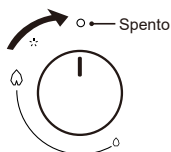
Se la manopola di controllo viene rilasciata, il fornello non si è acceso, interrompere il funzionamento del dispositivo e aprire la porta del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del fornello.

2. Regolare la potenza di fuoco



Dopo l'accensione del fornello, per regolare la potenza di fuoco, è necessario continuare a ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino a quando la fiamma non raggiunge un livello adeguato. La posizione di funzionamento DEVE essere in una posizione compresa tra la posizione massima e la posizione minima.

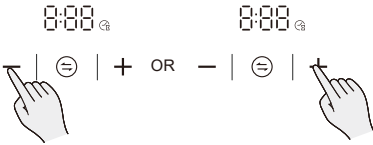
3. Spegnimento della fiamma



Per spegnere il fornello, ruotare la manopola di controllo completamente in senso orario verso la posizione di spegnimento del gas.

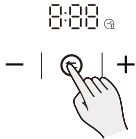
In caso di interruzione di corrente, i fornelli possono essere accesi utilizzando con cautela un fiammifero.


4. Impostazione Timer



Al termine dell'accensione, è possibile impostare un timer. Premere a lungo su — o + , settare il timer, cliccare il pulsante per impostare l'ora, cliccare brevemente per aggiungere/ridurre 1 minuto alla volta, premere a lungo per impostare rapidamente, l'intervallo di impostazione è 1-180 minuti. Se non c'è nessuna operazione entro 5 secondi, verrà confermata l'ora corrente.

5. Cambiare l'impostazione del timer del fornello

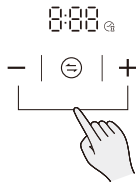


Toccare  per cambiare il fornello che si desidera impostare. La spia luminosa nell'area del display mostra i fornelli che possono essere impostati e quale si sta selezionando.

6. Modificare l'ora corrente

Se si desidera modificare l'ora corrente, basta premere a lungo il tasto — o + di nuovo, il timer può essere modificato secondo passaggio 4 .

7. Annullare il timer



Per annullare il lavoro programmato, premere — e + a lungo allo stesso tempo, il timer può essere annullato. Il fornello continuerà a funzionare come un normale fornello.

Se si sposta la manopola in posizione OFF secondo il passaggio 3, il timer e la fiamma vengono entrambi spenti.

8. Fine timer



Al termine del conto alla rovescia, il fornello sarà spento, ruotare la manopola in posizione OFF.

Il piano emetterà un segnale acustico per avvisare l'utente quando mancano 30 secondi e dopo che il timer è terminato.

Consigli per la sicurezza e il risparmio energetico

- Il diametro del fondo della padella deve corrispondere a quello del fornello.

BRUCIATORI	PADELLE	
	min.	max.
Tripla corona	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi-rapido	160mm	180mm
Ausiliario	120mm	160mm



■ **Non utilizzare pentole che si sovrappongono al bordo del fornello.**

NO		Sì	
	Non utilizzare pentole di ridotto diametro su fornelli di grandi dimensioni. La fiamma non può essere più alta dei lati delle pentole.	Utilizzare sempre pentole adatte a ciascun fornello, per evitare sprechi di gas e le pentole scoloriscono.	
	Evitare la cottura senza coperchio o con il coperchio mezzo spento -in quanto ciò comporta uno spreco di energia.	Mettere un coperchio sulle pentole.	
	Non utilizzare una padella con fondo convesso o concavo.	Utilizzare solo pentole, casseruole e padelle con fondo spesso e piatto.	
	Non posizionare le pentole su un lato di un fornello, poiché potrebbero ribaltarsi. Non utilizzare pentole di grande diametro sui fornelli vicini ai comandi, perché se posizionate al centro del fornello, è possibile toccare i comandi per la vicinanza, il che può aumentare la temperatura in quest'area e causare danni.	Posizionare sempre le pentole nella posizione centrale sopra i fornelli, non nella posizione inclinata.	
	Non posizionare mai le pentole direttamente sopra il fornello.	Posiziona le pentole sopra la sottopentola.	
	Non posizionare nulla, ad es. domatore di fiamme, tappetino di amianto, tra la padella e la griglia poiché potrebbero verificarsi gravi danni all'apparecchio.		
	Non utilizzare pesi eccessivi e non colpire il piano cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le pentole quando sono sul fornello.	



■ **Si sconsiglia l'uso di teglie, padelle o pietre grill riscaldate contemporaneamente su più fornelli perché il conseguente accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.**

■ **Non toccare la piastra superiore e la sottopentola durante l'uso per un certo periodo dopo l'uso.**











■ **Non appena un liquido inizia a bollire, abbassa la fiamma in modo che mantenga a malapena il liquido a fuoco lento.**

Pulizia e Manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio è completamente freddo.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi processo di pulizia.
- Pulire regolarmente l'apparecchio, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti abrasivi o oggetti appuntiti danneggeranno la superficie dell'apparecchio; Dovresti pulirlo con acqua e un po' di detersivo per piatti.

Utilizzabile	Inutilizzabile
 Panno morbido	 Spazzola in nylon
 Detergente Neutro	 Spazzola metallica
	 Olio commestibile
	 Abrasivo
	 Detergente acido/alcalino
	 Diluente/Benzene

Supporto per pentole, maniglie di controllo

- Togliere il supporto della padella.
- Pulire i componenti menzionati e le maniglie di controllo con un panno umido, detersivo per piatti e acqua tiepida. Per lo sporco difficile, metterlo ammollo in anticipo.
- Asciugare il tutto con un panno morbido pulito.

Piastra superiore

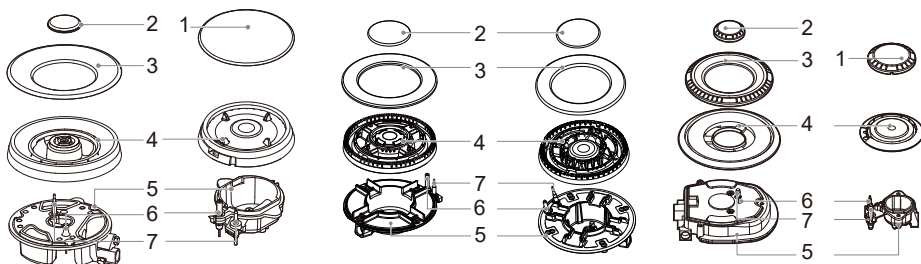
- Strofinare regolarmente la piastra superiore utilizzando un panno morbido ben strizzato in acqua tiepida a cui è stato aggiunto un po' di detersivo per piatti.
- Asciugare accuratamente la piastra superiore dopo la pulizia.
- Rimuovere accuratamente cibi o liquidi salati dal piano cottura il prima possibile per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio possono scolorirsi nel tempo. Questo è normale a causa delle alte temperature. Ogni volta che si utilizza l'apparecchio, queste parti devono essere pulite con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Pulizia e Manutenzione

BRUCIATORI

- Rimuovere i coperchi dei fornelli e gli spandi fiamma tirandoli verso l'alto e allontanandoli dalla piastra superiore.
- Metterli ammollo in acqua calda con un po' di detersivo o liqui.
- Dopo averli puliti e lavati, asciugarli accuratamente. Assicurarsi che i fori della fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Pulire le parti fisse della coppa del fornello con un panno umido e asciugarle successivamente.
- Pulire delicatamente il dispositivo di accensione e il dispositivo di supervisione della fiamma con un panno ben strizzato e asciugare con un panno pulito.
- Prima di riposizionare i fornelli sulla piastra superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.

■ Rimontare i fornelli Ausiliari, Semi-Rapidi, Rapido e Tripla-Corona come segue:



1. Posizionare lo spartifiamma (4) sulla coppa del fornello (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di supervisione della fiamma si estendano attraverso i rispettivi fori dello spartifiamma. Lo spartifiamma deve scattare correttamente in posizione.
2. Posizionare il coperchio del fornello (1,2,3) sullo spartifiamma (4) in modo che i perni di fissaggio si inseriscano nei rispettivi incavi.



Sostituire le parti nell'ordine corretto dopo la pulizia.

- **Non confondere la parte superiore e quella inferiore.**

- **I perni di centraggio devono combaciare perfettamente con le tacche.**

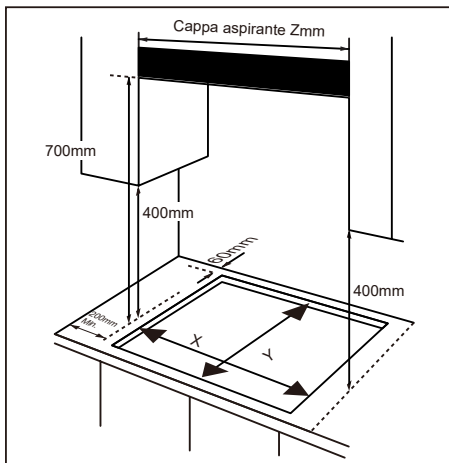
- **MANUTENZIONE PERIODICA:** rivolgersi periodicamente al **Centro Assistenza Autorizzato di zona** per verificare le condizioni del tubo di alimentazione del gas e del regolatore di pressione, se presente.

Istruzioni per l'uso

Avvertimento

- Non modificare questo apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico o installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione vigenti. Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.
- Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta dati).
- Prima dell'installazione, interrompere l'alimentazione di gas ed elettricità all'apparecchio.
- Tutti gli apparecchi contenenti componenti elettrici devono essere collegati a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo elettrico siano installati in modo tale che non tocchino parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi.
- Il tubo o il connettore del gas non devono essere piegati o bloccati da altri apparecchi.
- Controllare le dimensioni dell'apparecchio e le dimensioni della fessura da tagliare nel mobile della cucina.
- I pannelli posti sopra il piano di lavoro, direttamente accanto all'apparecchio, devono essere realizzati in materiale non infiammabile. Sia la superficie stratificata che la colla utilizzata per fissarla devono essere resistenti al calore, per evitare il deterioramento.
- Aprire il rubinetto dell'apparecchio e accendere ogni fornello. Verificare la presenza di una fiamma blu chiara senza ribaltamento giallo.
- Se i fornelli mostrano anomalie, controllare quanto segue:
 - Coperchio del fornello acceso correttamente
 - Spartifiamma posizionato correttamente
 - Fornello allineato verticalmente con l'ugello dell'iniettore
- Dopo l'installazione, l'installatore deve eseguire un test di funzionamento completo e un test per eventuali perdite. Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale che non possa entrare in contatto con una parte mobile dell'unità abitativa e non attraversi uno spazio suscettibile di congestionarsi.
- Gru per grasso prodotte in fabbrica per soddisfare i requisiti di tutti i piani cottura.

Posizionamento

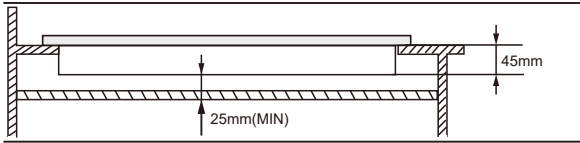


SPAZI NECESSARI PER IL MONTAGGIO DEL PIANO COTTURA CON UNA CAPPA SOPRA

Modello	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ **Questo apparecchio deve essere integrato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro da 600 mm, a condizione che siano consentite le seguenti distanze minime;**

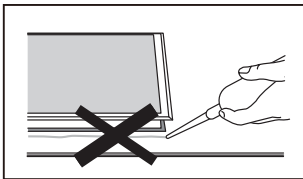
- I bordi del piano cottura devono trovarsi a una distanza minima di 60 mm da una parete laterale o posteriore.
- 700 mm tra il punto più alto della superficie del piano cottura (compresi i fornelli) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra di essa.
- 400 mm tra le superfici del piano cottura, a condizione che la parte inferiore della superficie orizzontale sia in linea con il bordo esterno del piano cottura. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è inferiore a 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm di distanza dai bordi esterni del piano cottura.
- Distanza di 50 mm intorno all'apparecchio e tra la superficie del piano cottura ed eventuali materiali combustibili.
- È necessario avere uno spazio di almeno 25 mm e al massimo 74 mm tra la parte inferiore dell'apparecchio e qualsiasi superficie sottostante.



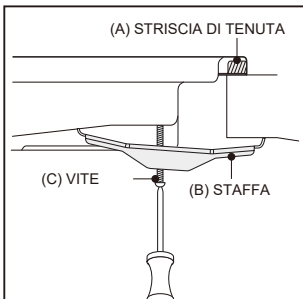
- Un forno deve avere una ventilazione obbligatoria così da installare un piano cottura sopra di esso.
- Verificare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
- La dimensione del ritaglio deve rispettare l'indicazione.

Installazione dell'apparecchio

1. Rimuovere le griglie, il coperchio del fornello e lo spartifiamma e capovolgere con cautela l'apparecchio e posizionarlo su un tappetino imbottito.
2. Dare attenzione che i dispositivi di accensione e i dispositivi di supervisione della fiamma non vengano danneggiati durante questa operazione.
Applicare la spugna in dotazione attorno al bordo dell'apparecchio.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Non utilizzare un sigillante siliconico per sigillare l'apparecchio contro l'apertura. Ciò renderà difficile rimuovere l'apparecchio dall'apertura in futuro, in particolare se deve essere sottoposto a manutenzione.



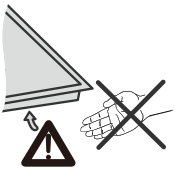
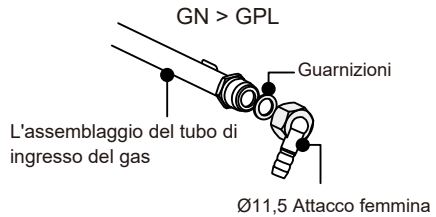
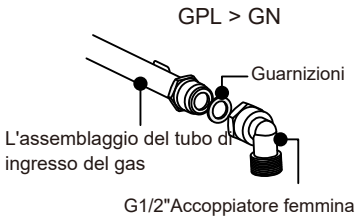
1. Posizionare la staffa (B) sui fori che corrispondono alle dimensioni delle viti. C'è una serie di fori per le viti in ogni angolo del piano cottura (H). Serrare leggermente una vite (C) attraverso la staffa (B) in modo che la staffa sia fissata al piano cottura, ma in modo da poter comunque regolare la posizione.
2. Capovolgere con cautela il piano cottura e poi abbassarlo delicatamente nel foro di apertura che è stata ritagliato.
3. Sul sotto del piano cottura, regolare le staffe in una posizione adatta al proprio piano di lavoro. Quindi serrare completamente le viti (C) per fissare il piano cottura in posizione.

Connessione del gas



- Questo apparecchio deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione in vigore nel paese in cui l'apparecchio deve essere utilizzato.
- Questo apparecchio viene fornito per funzionare a GPL e gas metano. La conversione per l'uso su GPL e gas naturale deve essere eseguita solo da una persona qualificata.

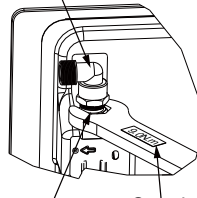
Linee guida per la sostituzione e l'installazione dell'alimentazione del gas:



Installazione dell'apparecchio

Nota: Indossare guanti protettivi per adattarsi al piano cottura.

Raccordo



Dado nero del collettore

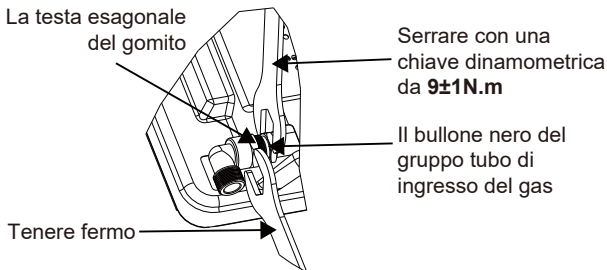
Coppia: $9 \pm 1 \text{ N.m}$



Attenzione!

Se necessario regolare o installare il raccordo, è disponibile solo la chiave dinamometrica a $9 \pm 1 \text{ N.m}$, e lavorare sul dado nero del collettore invece che sul raccordo.

(1) Regolazione della direzione del gomito



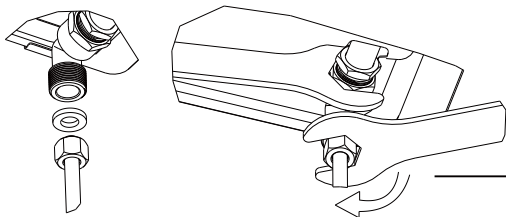
Dopo aver allentato il gomito, regolare l'interfaccia del gomito nella direzione richiesta come richiesto e mantenere la testa esagonale del gomito immobile con una chiave. Utilizzare una chiave dinamometrica da $9 \pm 1 \text{ N.m}$ per serrare il bullone nero del gruppo tubo di ingresso del gas.

Assicurarsi che la coppia della chiave rientri nell'intervallo richiesto per evitare la rottura del gomito o danni causati da una forza eccessiva.

Dopo aver serrato l'apparecchio, controllare se le parti sono in buone condizioni e testare la tenuta all'aria per garantire la tenuta dell'installazione. L'installatore è responsabile dei risultati del processo.

(2) Installazione del piano cottura a gas

Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico registrato "Gas Safe"!



Non usare troppa forza durante il serraggio; In caso contrario, causerà la frattura del gomito o la deformazione e la perdita dell'anello di gomma. Si noti che la chiave dinamometrica deve essere utilizzata per serrare con una coppia di **10 N.m**. La coppia massima non può superare i **20 N.m**.

Connessione del gas

L'allacciamento del gas deve essere posizionato in una posizione accessibile al rubinetto di arresto. L'estremità del punto di connessione di ingresso del piano cottura a gas ha una filettatura da 1/2" che consente:

- Una connessione fissa
- Collegamento tramite tubo flessibile (L min. 1 m - max. 3 m)

La guarnizione stagna in dotazione deve essere inserita tra l'uscita del collettore e l'alimentazione del gas.

È necessario evitare che il tubo entri in contatto con parti mobili del mobile della cucina (ad esempio, un cassetto) e impedire l'accesso a spazi che potrebbero essere ostruiti.

Pericolo di perdite!



Se viene maneggiato un collegamento, controllare la guarnizione.

Il produttore non è responsabile per eventuali perdite di connessione, dopo essere state maneggiate.

Specifiche tecniche del gas

Modello	Tipo e pressione del gas	Apporto di calore e dimensione dell'orifizio contrassegnati (mm) ^a			
		Tripla corona	Rapido	Semi-Rapido	Ausiliario
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Connessione Elettrica

- Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
- Questo apparecchio è progettato per essere collegato a una rete elettrica CA da 220-240 V, 50 Hz-60 Hz.
- I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo il seguente codice:
 - Verde/giallo = Terra
 - Blu = Neutro
 - Marrone = Vivo



- Il filo di colore verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo della terra.

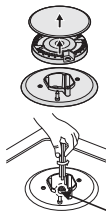
Regolazione del gas



- Prendere precauzioni sulle operazioni e sulle regolazioni da effettuare durante la conversione da un gas all'altro.
- Tutti i lavori devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Prima di iniziare, chiudere l'alimentazione di gas ed elettricità all'apparecchio.

1

Sostituire l'iniettore dei fornelli.

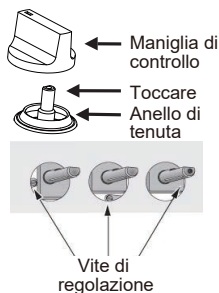


Iniettore

Rimuovere il supporto della padella, il coperchio del fornello e lo spargifiamma.
Svitare l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm e sostituirlo con l'iniettore previsto per una nuova alimentazione di gas.
Rimontare con cura tutti i componenti.
Dopo aver sostituito gli iniettori, si consiglia di serrare con forza l'iniettore in posizione.

2

Regolazione del livello minimo della fiamma.



- ① Chiudere i rubinetti al minimo.
- ② Rimuovere la manopola dal rubinetto e posizionare un piccolo cacciavite a lama al centro della vite di regolazione.
- ③ La corretta regolazione si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
 - Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata saldamente.
 - Rimontare la manopola di controllo.Assicurarsi che la fiamma non si spenga passando rapidamente dal flusso massimo al flusso minimo. In tal caso, rimuovere la manopola di controllo e regolare ulteriormente il flusso di gas, testandolo nuovamente una volta effettuata la regolazione.
- ④ Ripetere questa procedura per ciascuno dei rubinetti del gas.



- Non smontare il rubinetto: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di riposizionare i fornelli sul posto superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Dopo la conversione del gas è necessario eseguire un test di funzionamento completo e un test per eventuali perdite (come acqua saponata o rilevatore di gas).
- Dopo aver completato la conversione, un tecnico o un installatore qualificato deve contrassegnare "V" sulla giusta categoria di gas in modo che corrisponda all'impostazione in targhetta. Rimuovere il segno "V" dell'impostazione precedente.

Risoluzione dei problemi

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico autorizzato. Una riparazione impropria può comportare un notevole pericolo per l'utente e per gli altri.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue.

Problema	Possibile ragione	Soluzione
Non acceso	Nessuna scintilla	Controllare l'alimentazione elettrica
	Il coperchio del fornello è assemblato male	Assemblare correttamente il coperchio
	L'alimentazione del gas è chiusa	Aprire completamente l'alimentazione del gas
Acceso male	L'alimentazione del gas non è completamente aperta	Aprire completamente l'alimentazione del gas
	Il coperchio del fornello è assemblato male	Assemblare correttamente il coperchio
	La candela di accensione è contaminata da sostanze estranee	Pulire la sostanza estranea con un panno asciutto
	I fornelli sono bagnati	Asciugare accuratamente i coperchi dei fornelli
	I fori dello spartifiamma sono ostruiti	Pulire lo spartifiamma
Rumore prodotto durante la combustione e l'accensione	Il coperchio del fornello è assemblato male	Montare correttamente il coperchio del fornello
La fiamma si spegne quando è in uso	Il dispositivo di supervisione della fiamma è contaminato da sostanze estranee	Pulire il dispositivo di supervisione della fiamma
	Il prodotto in cottura è traboccato e ha spento la fiamma	Spegnere la manopola del fornello. Attendi un minuto e riaccendi la zona in questione
	Una forte corrente d'aria potrebbe aver spento la fiamma	Si prega di spegnere la zona in questione e controllare l'area di cottura per correnti d'aria come finestre aperte. Attendi un minuto e riaccendi la zona
Fiamma gialla	I fori dello spartifiamma sono ostruiti	Pulire lo spartifiamma
	Vengono utilizzati gas diversi	Controllare il gas utilizzato
Fiamma instabile	Il coperchio del fornello è assemblato male	Montare correttamente il coperchio del fornello
Odore di gas	Perdita di gas	Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il nostro centro di assistenza utilizzando un telefono esterno



- Se il problema non viene risolto, contattare il centro assistenza clienti.



Master Kitchen

Eingebauter Gasherd – (DE)
Benutzerhandbuch

Modell:

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

Die grafische Darstellung dient ausschließlich der Veranschaulichung des Produkts und ist rein indikativ.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Einbaukochfeld verwenden, da es Vorschläge und Informationen enthält, um die ästhetischen und funktionalen Qualitäten des gekauften Geräts zu erhalten.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Vorwort

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Gaskochfeld entschieden haben.

Um dieses Gerät richtig zu verwenden und potenzielle Risiken zu vermeiden, lesen Sie diese Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

Bewahren Sie diese Anweisungen an einem Ort auf, an dem Sie sie leicht finden können.

Wenn Sie sich bezüglich der in diesen Anweisungen enthaltenen Informationen nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung des Geräts entstehen.

Das Gerät wurde für die Verwendung in anderen als den auf dem Gerät gekennzeichneten Ländern zertifiziert.

Der Hersteller behält sich außerdem das Recht vor, alle Änderungen an den Produkten vorzunehmen, die er auch im Interesse des Benutzers als notwendig oder sinnvoll erachtet, ohne die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale der Produkte selbst zu gefährden.

Das Gerät ist für den Einsatz in einer häuslichen Umgebung und nicht in einer kommerziellen Umgebung konzipiert.

Inhalt

Vorwort

Sicherheitswarnung

3	Sicherheitshinweise
4	Installation
5	Kinder- und Personensicherheit
6	Während des Gebrauchs
8	Reinigung und Service
8	Umweltinformationen

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

9	Beschreibung des Geräts
10	Wie Sie das Gerät verwenden
13	Hinweise zu Sicherheit und Energieeinsparung
14	Reinigung und Wartung

Technische Anweisungen

16	Gebrauchsanweisungen
16	Positionierung
17	Installation des Geräts
18	Gasanschluss
19	Gasspezifikation
20	Elektrischer Anschluss
20	Gaseinstellung
21	Fehlerbehebung





Dieses Gerät entspricht den folgenden CEE-Richtlinien:

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Diese Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Identifikationssymbole auf dem Umschlag der Bedienungsanleitung und auf dem Gerät angebracht sind.

Sicherheitshinweise

- Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Diese Bedienungsanleitung muss zum späteren Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden. Wenn das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben wird, stellen Sie sicher, dass die Broschüre an den neuen Benutzer weitergegeben wird.
- Bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitsmaßnahmen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Die folgenden Markierungen sind so gestaltet, dass sie leicht verständlich sind, damit Sie durch Missbrauch verursachte Unfälle im Voraus verhindern und das Gerät bequemer verwenden können.
- Lesen Sie die folgenden Inhalte sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie sie verstanden haben.
- Wenn das Ländersymbol nicht auf dem Gerät erscheint, ist es notwendig, sich an die Installationsanweisungen zu halten, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des Landes enthalten sollte.
- Das Netzkabel dieses Produkts wird mit einem Stecker geliefert, eine zusätzliche Verkabelung ist nicht erforderlich.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugerät.
- Der Hersteller ist von jeglicher Haftung befreit, wenn die Anforderungen dieser Anleitung nicht eingehalten werden.
- Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation, Regulierung und Umstellung auf andere Gasarten müssen von einem autorisierten Installationstechniker unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften, Normen und Spezifikationen der örtlichen Gas- und Stromanbieter durchgeführt werden.
- Für die Umstellung auf eine andere Gasart wird empfohlen, sich an den technischen Kundendienst zu wenden. Bevor Sie beginnen, schalten Sie die Strom- und Gasversorgung des Geräts ab.
- Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch konzipiert, nicht für den gewerblichen oder professionellen Gebrauch.
- Die Garantie gilt nur, wenn das Gerät für den Zweck verwendet wird, für den es entwickelt wurde.
- Überprüfen Sie vor der Installation, ob die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind. Die Einstellbedingungen des Geräts sind auf dem Etikett oder dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät darf nur an einem gut belüfteten Ort gemäß den geltenden Vorschriften und Belüftungsspezifikationen installiert werden.
- Das Gerät darf nicht an eine Vorrichtung zur Entfernung von Verbrennungsprodukten angeschlossen werden.
- Das Netzkabel muss am Gerät befestigt werden, um zu verhindern, dass es heiße Teile des Backofens oder des Kochfelds berührt. Geräte mit Stromversorgung müssen geerdet sein. Manipulieren Sie nicht das Innere des Geräts. Rufen Sie bei Bedarf unseren technischen Kundendienst an.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugerät. Die Geräte neben dem Gerät müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Der Laminatbelag und der Klebstoff zur Befestigung müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät darf nicht über Kühlschränken, Waschmaschinen, Geschirrspülern oder Ähnlichem installiert werden. Ein Backofen muss über eine Zwangsbelüftung verfügen, um darüber ein Kochfeld zu installieren. Überprüfen Sie die Abmessungen des Ofens im Installationshandbuch.
- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

 Gefahr/Warnung	Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.
 Vorsicht	Die Nichtbeachtung dieses Zeichens kann zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen.

- Die folgenden Zeichen werden in der Bedienungsanleitung wie folgt verwendet:



Vorsicht



Kein Feuerwerkzeug



Kein Zugang



Muss Tun

Gefahr

- Wenn Gas auszutreten scheint, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

- Schalten Sie das Licht nicht ein.
- Schalten Sie keine elektrischen Geräte ein/aus und berühren Sie keine elektrischen Stecker.
- Verwenden Sie kein Telefon.
 - 1 Beenden Sie die Verwendung des Produkts und schließen Sie das mittlere Ventil.
 - 2 Öffnen Sie zum Lüften das Fenster.
 - 3 Kontaktieren Sie unser Servicecenter über ein externes Telefon.



Das Brenngas enthält Mercaptan, so dass Sie das Gasleck (Geruch nach faulem Knoblauch oder Ei) auch dann riechen können, wenn sich nur 1/1000 des Gases in der Luft befindet.

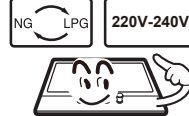
Installation

Warnung

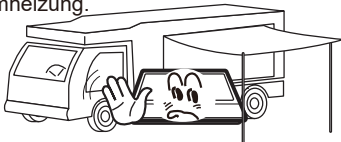
- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.



- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gas- und Stromversorgung dem auf dem Typenschild angegebenen Typ entspricht.



- Dieses Gerät kann nicht auf Yachten oder in Wohnwagen installiert werden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Raumheizung.



- Die Gasleitung und das Elektrokabel müssen so verlegt werden, dass sie keine Teile oder das Gerät berühren.





Vorsicht

- Dieses Gerät sollte von einem qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett oder Typenschild angegeben.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass das Produkt keine Beschädigungen aufweist und dass das Anschlusskabel in einwandfreiem Zustand ist. Andernfalls wenden Sie sich vor der Installation des Geräts an den Händler.
- Die angrenzenden Möbel und alle bei der Installation verwendeten Materialien müssen während des Gebrauchs einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raums, in dem sie sich befinden, standhalten.
- Sollten die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie die Brennersteuerung aus und versuchen Sie mindestens eine Minute lang nicht, den Brenner erneut zu zünden.
- VORSICHT: Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise die Verstärkung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden, zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher an die Außenluft abzuführen und gleichzeitig für einen Raumluftaustausch mit zusätzlicher Belüftung zu sorgen. Konsultieren Sie einen Fachmann, bevor Sie die zusätzliche Belüftung installieren.
- VORSICHT: Dieses Gerät dient ausschließlich zum Kochen. Es darf nicht für andere Zwecke, beispielsweise zur Raumheizung, verwendet werden.
- VORSICHT: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill und/oder der Ofen in Betrieb sind. Kleine Kinder sind fernzuhalten.
- VORSICHT: Falls die Glasoberfläche zerbricht:
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
 - Berühren Sie die Geräteoberfläche nicht,
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.
- Wenn Kochfeldschutz verwendet werden kann, muss in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung darauf hingewiesen werden, dass nur Kochfeldschutz verwendet werden darf, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder vom Hersteller des Geräts als geeignet erklärt wurde, oder nur Kochfeldschutz, der in das Gerät integriert ist.
- In der Gebrauchsanleitung muss darauf hingewiesen werden, dass die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes zu Unfällen führen kann

Kinder- und Personensicherheit

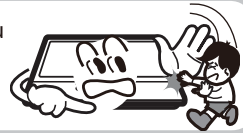


Warnung

- Erlauben Sie Kindern nicht, in der Nähe oder mit dem Gerät zu spielen.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

Kinder sollten ferngehalten werden, bis es abgekühlt ist.



Vorsicht

- Dieses Gerät ist für die Bedienung durch Erwachsene bestimmt.
- Kinder können sich auch verletzen, wenn sie Pfannen oder Töpfe vom Gerät ziehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder andere Personen bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse sie daran hindern, das Gerät ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person sicher zu verwenden, um sicherzustellen, dass sie das Gerät sicher verwenden können.

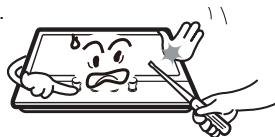
Während des Gebrauchs

Warnung

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.



- Modifizieren Sie dieses Gerät nicht. Das Bedienfeld des Brenners ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.



- Durch die Verwendung eines Gaskochgeräts entsteht in dem Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).



- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit nassen Händen.



- Die Heiz- und Kochflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Treffen Sie daher alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen.



- Verwenden Sie keine großen Tücher, Geschirrtücher oder ähnliches, da sie die Enden der Flammen berühren und Feuer fangen könnten.



- Lassen Sie das Gerät beim Kochen niemals unbeaufsichtigt.



- Instabile oder unförmige Töpfe sollten nicht auf dem Gerät verwendet werden, da sie durch Umkippen oder Verschütten zu Unfällen führen können.



Während des Gebrauchs

- Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Aufbewahrungsschublade in der Nähe dieses Geräts.



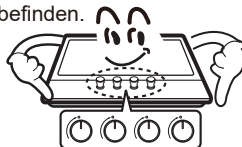
- Verderbliche Lebensmittel, Plastikartikel und Aerosole können durch Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht über oder unter dem Gerät gelagert werden.



- Sprühen Sie keine Aerosole in die Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.



- Stellen Sie sicher, dass sich die Bedientöpfe bei Nichtgebrauch in der Position „●“ befinden.



Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke bestimmt.
- Bei längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. das Öffnen eines Fensters oder eine Erhöhung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Töpfen und Pfannen hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe.
- Lassen Sie Topflappen beim Heben von Kochgeschirr nicht in die Nähe von offenem Feuer kommen.
- Achten Sie darauf, dass Topflappen oder Handschuhe nicht feucht oder nass werden, da dadurch die Wärme schneller durch das Material übertragen wird und die Gefahr besteht, dass Sie sich verbrennen.
- Verwenden Sie die Brenner immer erst, nachdem Sie Töpfe und Pfannen darauf gestellt haben. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen.
- Verwenden Sie niemals Plastik- oder Aluminiumfoliengeschirr auf dem Gerät.
- Achten Sie bei der Verwendung anderer Elektrogeräte darauf, dass das Kabel nicht mit den Geräteoberflächen des Kochgeräts in Berührung kommt.
- Wenn Sie mechanische Teile haben, z.B. Wenn sich in Ihrem Körper ein künstliches Herz befindet, konsultieren Sie einen Arzt, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ähnliches anstelle eines Topflappens. Solche Tücher können auf einer heißen Herdplatte Feuer fangen.
- Stellen Sie sicher, dass das Glasgeschirr für die Verwendung auf der Kochplatte geeignet ist. Schalten Sie das Gerät aus, wenn die Glasoberfläche Risse aufweist, um Stromschläge zu vermeiden.
- Um die Gefahr von Verbrennungen, Entzündung brennbarer Materialien und Verschütten zu minimieren, drehen Sie die Griffe des Kochgeschirrs zur Seite oder zur Mitte der Kochplatte, ohne über benachbarte Brenner hinauszuragen.
- Schalten Sie die Brennersteuerung immer aus, bevor Sie das Kochgeschirr herausnehmen.
- Beobachten Sie aufmerksam, wie die Speisen bei hoher Flamme gebraten werden.
- Erhitzen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie, wie es erhitzt wird.
- Die zu bratenden Lebensmittel sollten möglichst trocken sein. Frost oder gefrorene Lebensmittel bzw. Feuchtigkeit auf frischen Lebensmitteln können dazu führen, dass heißes Fett über den Pfannenrand sprudelt.
- Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, insbesondere eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Service

Warnung

- Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.



- Dieses Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert oder gewartet werden und es dürfen nur zugelassene Originalersatzteile verwendet werden.



Vorsicht

- Bevor Sie versuchen, das Gerät zu reinigen, sollte es vom Stromnetz getrennt und abgekühlt werden.
- Zur Reinigung des Gerätes sollten Sie keinen Dampfstrahler oder andere Hochdruckreinigungsgeräte verwenden.

Umweltinformationen

- Bitte entsorgen Sie die Verpackung nach der Installation sicherheits- und umweltgerecht.
- Wenn Sie ein altes Gerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Kabel abschneiden.



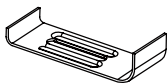
Korrekte Entsorgung dieses Produktes (Elektro- und elektronische Altgeräte)

- Diese auf dem Produkt oder seiner Dokumentation abgebildete Kennzeichnung weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem anderen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, trennen Sie diese bitte von anderen Abfallarten und recyceln Sie sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.
- Privatanwender sollten sich entweder an den Händler wenden, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an ihre örtliche Behörde, um Einzelheiten darüber zu erfahren, wo und wie sie dieses Produkt zum umweltfreundlichen Recycling abgeben können.
- Gewerbliche Nutzer sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Kaufvertrags prüfen. Dieses Produkt darf zur Entsorgung nicht mit anderen Gewerbeabfällen vermischt werden.

Beschreibung des Geräts

Modell	Kochplatte	Abmessungen (W*D*H)	Zündgerät	Gasanschluss	Stromversorgung	Brennerfunktion	ΣQ_n
GMK 604TC SP BK	Vetro	600*510*97	Kontinuierlicher Zündtyp	G1/2-Thread	220-240V~ 50Hz-60Hz, 2W	Dreifach-Kronen (1), Halbschnell(2), Hiifs (1)	8.5kW
GMK 755TC T SP BK	Vetro	750*510*97				Dreifach-Kronen (1), Schnell (1), Halbschnell (2), Hiifs (1)	11.5kW
GMK 755LTC T SP BK	Vetro	750*510*97					

Accessori



Halterung (4)



Schwamm (4)



Schraube (4)



Injektor
4 für 60 cm
5 für 75cm



Gasrohrbogen (1)

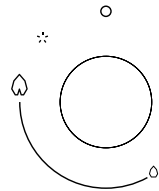


Bedienungsanleitung(1)

Wie Sie das Gerät verwenden

Die folgenden Symbole werden auf dem Bedienfeld neben jedem Steuergriff angezeigt:

- Schwarzer Kreis: Gas aus
- 🔥 Große Flamme: maximale Einstellung
- 🔥 Kleine Flamme: minimale Einstellung



- Die Mindesteinstellung liegt am Ende der Linksdrehung des Steuergriffs.
- Alle Betriebspositionen müssen zwischen der maximalen und minimalen Position gewählt werden.
- Das Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Bediengriff zeigt an, um welchen Brenner es sich handelt.

Automatische Zündung mit Flammenausfallsicherung

Das Gerät ist an jedem Brenner mit einer Flammenausfallsicherung ausgestattet, die bei Erlöschen der Flamme den Gasfluss zum Brennerkopf unterbricht.

Wie Sie einen Brenner zünden:

- Drücken Sie den Bedientopf des Brenners, den Sie anzünden möchten, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position.
- Wenn Sie den Bedientopf gedrückt halten, wird die automatische Zündung des Brenners aktiviert.
- Sie sollten den Bedientopf 15 Sekunden lang gedrückt halten, nachdem die Flamme am Brenner entzündet ist. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat, stellen Sie den Betrieb des Geräts ein und öffnen Sie die Fachtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- Nach diesem 15-sekündigen Intervall sollten Sie zum Regulieren der Flamme den Bedientopf weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Flamme ein geeignetes Niveau erreicht hat. Die Betriebsposition MUSS zwischen der maximalen und minimalen Position liegen.
- Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Bedientopf vollständig im Uhrzeigersinn in die Gas-Aus-Position.
- Bei einem Stromausfall können die Brenner vorsichtig mit einem Streichholz angezündet werden.

Wie Sie das Gerät verwenden

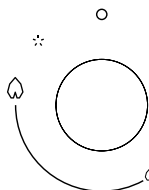
Für Timer-Kocher

Die folgenden Symbole werden auf dem Bedienfeld neben jedem Steuergriff angezeigt:

○ Schwarzer Kreis: Gas aus

🔥 Große Flamme: maximale Einstellung

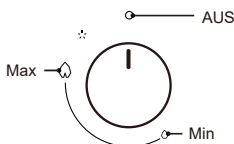
◊ Kleine Flamme: minimale Einstellung



- Die Mindesteinstellung liegt am Ende der Linksdrehung des Steuergriffs.
- Alle Betriebspositionen müssen zwischen der maximalen und minimalen Position gewählt werden.
- Das Symbol auf dem Bedienfeld neben dem Bediengriff zeigt an, um welchen Brenner es sich handelt.
- Automatische Zündung mit Flammenausfallsicherung

Das Gerät ist an jedem Brenner mit einer Flammenausfallsicherung ausgestattet, die bei Erlöschen der Flamme den Gasfluss zum Brennerkopf unterbricht.

1. Einen Brenner anzünden



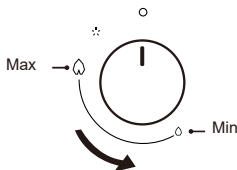
Schalten Sie zuerst den Strom ein und entzünden Sie dann das Feuer.

Drücken Sie den Bediengriff des zu zündenden Brenners und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Die automatische Zündung des Brenners wird aktiviert.

Nachdem die Flamme am Brenner entzündet ist, können Sie den Bediengriff loslassen.

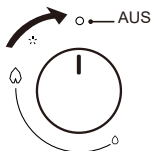
Wenn der Bediengriff losgelassen wird und der Brenner nicht gezündet hat, stoppen Sie den Betrieb des Geräts und öffnen Sie die Fachtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.

2. Passen Sie die Feuerkraft an



Nach der Zündung des Brenners sollten Sie zum Einstellen der Feuerkraft den Bediengriff weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Flamme ein geeignetes Niveau erreicht hat. Die Betriebsposition MUSS zwischen der maximalen und minimalen Position liegen.

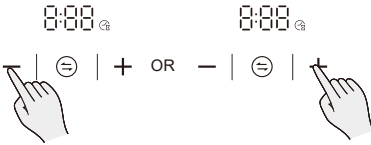
3. Flammendurchschlag



Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Bediengriff ganz im Uhrzeigersinn in die Gas-Aus-Position.

Bei einem Stromausfall können die Brenner vorsichtig mit einem Streichholz angezündet werden.

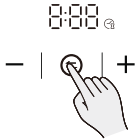
4. Timer-Einstellung



Nachdem die Zündung abgeschlossen ist, können Sie einen Timer einstellen. Drücken Sie lange — auf + oder , um die Timer-Einstellung aufzurufen, tippen Sie auf die Taste, um die Zeit einzustellen, tippen Sie kurz, um jeweils eine Minute hinzuzufügen/zu verringern, und drücken Sie lange, um die Einstellung schnell vorzunehmen. Der Einstellbereich beträgt 1–180 Minuten.

5 Sekunden lang keine Bedienung, die aktuelle Uhrzeit wird bestätigt.

5. Schalten Sie den Brenner der Timer-Einstellung um



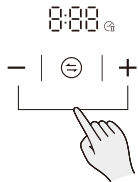
Tippen Sie auf ⊖, um den Brenner zu wechseln, den Sie einstellen möchten.

Die Kontrollleuchte im Anzeigebereich zeigt an, welche Brenner eingestellt werden können und welchen Sie auswählen.

6. Ändern Sie die aktuelle Uhrzeit

Wenn Sie die aktuelle Zeit ändern möchten, drücken Sie einfach lange auf — oder + erneut. Der Timer kann in Schritt 4 geändert werden.

7. Brechen Sie den Timer ab



Um die geplante Arbeit abzubrechen, drücken Sie lange — auf + und gleichzeitig, der Timer kann abgebrochen werden. Der Brenner arbeitet weiterhin wie ein normaler Brenner.

Wenn Sie den Knopf wie in Schritt 3 auf AUS stellen, sind sowohl der Timer als auch die Flamme ausgeschaltet.

8. Fine timer



Nach Ablauf des Countdowns wird der Brenner ausgeschaltet. Bitte drehen Sie den Knopf in die Position AUS.

Das Kochfeld piept, um Sie daran zu erinnern, wenn noch 30 Sekunden verbleiben und der Timer abgelaufen ist.

Hinweise zu Sicherheit und Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Pfannenbodens sollte dem Durchmesser des Brenners entsprechen.

BRENNER	PANS	
	min.	max.
Dreifach-Kronen	200mm	240mm
Schnell	200mm	240mm
Halbschnell	160mm	180mm
Hilfs	120mm	160mm



■ **Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das über den Rand des Brenners hinausragt.**

NEIN		JA	
	Verwenden Sie auf großen Brennern kein Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser. Die Flamme darf niemals an den Seiten des Kochgeschirrs hochschlagen.	Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das für jeden Brenner geeignet ist, um Gasverschwendung und Verfärbungen des Kochgeschirrs zu vermeiden.	
	Vermeiden Sie es, ohne Deckel oder mit halb geschlossenem Deckel zu kochen-da dies Energie verschwendet.	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	
	Verwenden Sie keine Pfanne mit konvexem oder konkavem Boden.	Verwenden Sie nur Töpfe, Kochtöpfe und Bratpfannen mit dickem, flachem Boden.	
	Stellen Sie Kochgeschirr nicht auf eine Seite eines Brenners, da es umkippen könnte. Verwenden Sie auf den Brennern in der Nähe der Bedienelemente kein Kochgeschirr mit großem Durchmesser, da diese, wenn sie in der Mitte des Brenners platziert werden, die Bedienelemente berühren oder sich so nahe an ihnen befinden könnten, dass sie die Temperatur in diesem Bereich erhöhen und Schäden verursachen könnten.	Platzieren Sie das Kochgeschirr immer direkt über den Brennern und nicht seitlich.	
	Stellen Sie Kochgeschirr niemals direkt auf den Brenner.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf den Untersetter.	
	Platzieren Sie keine Gegenstände, z. B. einen Flammdämpfer oder eine Asbestmatte, zwischen Pfanne und Pfannenträger, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.		
	Verwenden Sie kein übermäßiges Gewicht und schlagen Sie nicht mit schweren Gegenständen auf das Kochfeld.	Behandeln Sie Kochgeschirr vorsichtig, wenn es auf dem Herd steht.	



■ **Es wird nicht empfohlen, Bräter, Bratpfannen oder Grillsteine zu verwenden, die gleichzeitig auf mehreren Brennern erhitzt werden, da der entstehende Hitzestau das Gerät beschädigen kann.**

■ **Berühren Sie die Kochplatte und den Untersetter während des Gebrauchs für eine bestimmte Zeit nach dem Gebrauch nicht.**











■ **Sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Flamme, sodass die Flüssigkeit gerade noch köchelt.**

Reinigung und Wartung



- Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, sollten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Geräteoberfläche; Sie sollten es mit Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Verwendbar	Unbrauchbar	
 Weiche Kleidung	 Nylonbürste	 Metallbürste
 Neutrales Waschmittel	 Speiseöl	 Saures/alkalisches Reinigungsmittel
	 Schleifmittel	 Verdünner/Benzol

Pfannenträger, Steuergriffe

- Nehmen Sie den Pfannenträger ab.
- Reinigen Sie diese und die Bediengriffe mit einem feuchten Tuch, Spülmittel und warmem Wasser. Bei hartnäckigen Verschmutzungen vorher einweichen.
- Trocknen Sie alles mit einem sauberen, weichen Tuch ab.

Kochplatte

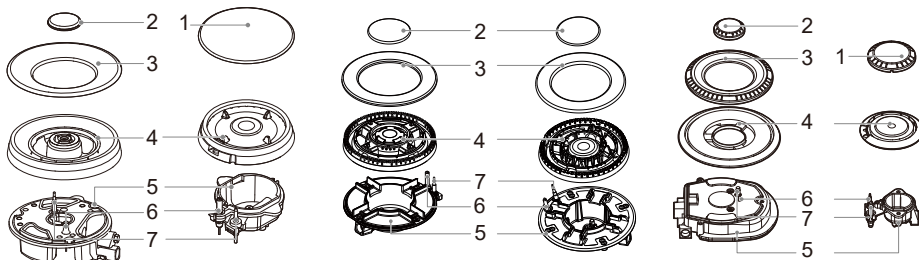
- Wischen Sie die Kochplatte regelmäßig mit einem weichen, gut ausgewrungenen Tuch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel ab.
- Trocknen Sie die Kochplatte nach der Reinigung gründlich ab.
- Entfernen Sie salzhaltige Lebensmittel oder Flüssigkeiten so schnell wie möglich gründlich vom Kochfeld, um Korrosionsgefahr zu vermeiden.
- Edelstahlteile des Geräts können sich mit der Zeit verfärben. Das ist aufgrund der hohen Temperaturen normal. Bei jedem Gebrauch des Geräts sollten diese Teile mit einem für Edelstahl geeigneten Produkt gereinigt werden.

Reinigung und Wartung

BRENNER

- Entfernen Sie die Brennerdeckel und Flammenverteiler, indem Sie sie nach oben und von der Kochplatte wegziehen.
- Weichen Sie sie in heißem Wasser und etwas Spülmittel oder Spülmittel ein.
- Wischen und trocknen Sie sie nach dem Reinigen und Waschen sorgfältig ab. Stellen Sie sicher, dass die Flammenlöcher sauber und vollständig trocken sind.
- Wischen Sie die festen Teile des Brennerbeckers mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend ab.
- Wischen Sie das Zündgerät und die Flammenüberwachungsvorrichtung vorsichtig mit einem gut ausgewringenen Tuch ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.
- Bevor Sie die Brenner wieder auf die Kochplatte setzen, stellen Sie sicher, dass der Injektor nicht blockiert ist.

- **Montieren Sie die Hilfsbrenner, Halbschnell-Brenner, Schnellbrenner und Dreifach-Kronenbrenner wie folgt wieder:**



1. Platzieren Sie den Flammenverteiler (4) so auf dem Brennerbecher (5), dass das Zündgerät und die Flammenüberwachungseinrichtung durch ihre jeweiligen Löcher im Flammenverteiler ragen. Der Flammenverteiler muss korrekt einrasten.
2. Positionieren Sie den Brennerdeckel (1,2,3) so auf dem Flammenverteiler (4), dass die Haltestifte in ihre jeweiligen Aussparungen passen.



Ersetzen Sie die Teile nach der Reinigung in der richtigen Reihenfolge.

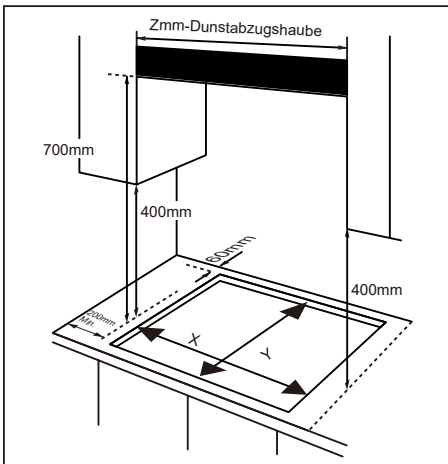
- **Verwechseln Sie nicht die Ober- und Unterseite.**
- **Die Passstifte müssen genau in die Aussparungen passen.**
- **REGELMÄßIGE WARTUNG:** Sprechen Sie regelmäßig mit Ihrem örtlichen autorisierten Servicecenter, um den Zustand der Gasversorgungsleitung und des Druckreglers (falls vorhanden) zu überprüfen.

Gebrauchsanweisungen

⚠ Warnungen

- Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.
- Dieses Gerät muss von einem autorisierten Techniker oder Installateur installiert werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die entsprechenden Anforderungen an die Belüftung zu legen.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben.
- Schalten Sie vor der Installation die Gas- und Stromversorgung des Geräts ab.
- Alle Geräte, die elektrische Komponenten enthalten, müssen geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung und das Elektrokabel so verlegt werden, dass sie keine Teile des Geräts berühren, die heiß werden könnten.
- Gasleitungen oder Anschlüsse dürfen nicht durch andere Geräte verbogen oder blockiert werden.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Geräts sowie die Abmessungen des auszuscheidenden Spalts in der Küchenzeile.
- Die über der Arbeitsfläche direkt neben dem Gerät angebrachten Bedienfelder müssen aus nicht brennbarem Material bestehen. Sowohl die geschichtete Oberfläche als auch der zu ihrer Befestigung verwendete Kleber sollten hitzebeständig sein, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Öffnen Sie den Gerätehahn und zünden Sie alle Brenner an. Achten Sie auf eine klare blaue Flamme ohne gelbe Spitze.
- Wenn der Brenner irgendwelche Anomalien aufweist, überprüfen Sie Folgendes:
 - Brennerdeckel richtig aufgesetzt
 - Flammenverteiler richtig positioniert
 - Brenner senkrecht zum Einspritznippel ausgerichtet
- Nach der Montage ist durch den Monteur eine vollständige Funktionsprüfung und eine Prüfung auf mögliche Leckagen durchzuführen. Der flexible Schlauch muss so angebracht sein, dass er nicht mit einem beweglichen Teil der Gehäuseeinheit in Berührung kommen kann und nicht durch einen Raum verläuft, der einer Verstopfung ausgesetzt sein könnte.
- Im Werk hergestellte Fettkräne erfüllen die Anforderungen aller Lebensdauerherde.

Positionierung

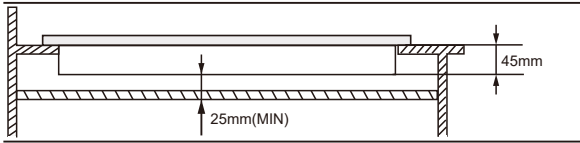


ERFORDERLICHE ABSTÄNDE BEIM EINBAU DES KOCHFELDES MIT EINER DUNSTABZUGSHAUBE

Modell	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ **Dieses Gerät soll in eine Küchenzeile oder eine 600-mm-Arbeitsplatte eingebaut werden, sofern die folgenden Mindestabstände eingehalten werden:**

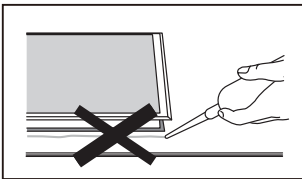
- o Die Kanten des Kochfeldes müssen einen Mindestabstand von 60 mm zu einer Seiten- oder Rückwand haben.
- o 700 mm zwischen dem höchsten Punkt der Kochfeldoberfläche (einschließlich der Brenner) und der Unterseite jeder horizontalen Fläche direkt darüber.
- o 400 mm zwischen den Kochfeldoberflächen, sofern die Unterseite der horizontalen Fläche mit der Außenkante des Kochfelds bündig ist. Wenn die Unterseite der horizontalen Fläche tiefer als 400 mm ist, muss sie mindestens 50 mm von den Außenkanten des Kochfelds entfernt sein.
- o 50 mm Abstand um das Gerät herum und zwischen der Kochfeldoberfläche und allen brennbaren Materialien.
- o Zwischen der Unterseite des Geräts und der darunter liegenden Fläche muss ein Abstand von mindestens 25 mm und höchstens 74 mm vorhanden sein.



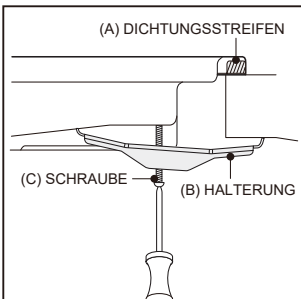
- Ein Backofen muss über eine Zwangsbelüftung verfügen, um darüber ein Kochfeld zu installieren.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Ofens im Installationshandbuch.
- Die Ausschnittgröße muss der Angabe entsprechen.

Installation des Geräts

1. Entfernen Sie die Topfträger, den Brennerdeckel und den Flammenverteiler, drehen Sie das Gerät vorsichtig um und stellen Sie es auf eine gepolsterte Unterlage.
2. Achten Sie darauf, dass die Zündgeräte und Flammenüberwachungsgeräte bei diesem Vorgang nicht beschädigt werden.
Tragen Sie den mitgelieferten Schwamm am Rand des Geräts auf.
3. Lassen Sie keine Lücke im Dichtmittel und überlappen Sie die Dicke nicht.



Verwenden Sie kein Silikondichtmittel, um das Gerät gegen die Öffnung abzudichten. Dies macht es in Zukunft schwierig, das Gerät aus der Öffnung zu entfernen, insbesondere wenn es gewartet werden muss.



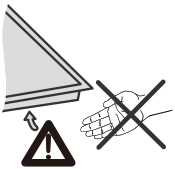
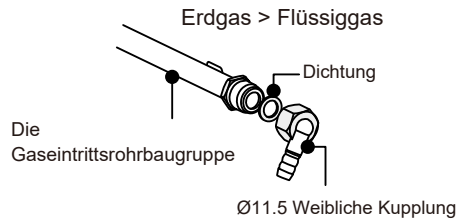
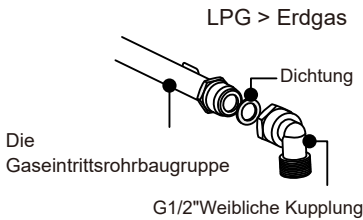
1. Platzieren Sie die Halterung (B) über den Löchern, die der Größe der Schrauben entsprechen. In jeder Ecke des Kochfelds (H) befindet sich ein Satz Schraubenlöcher. Ziehen Sie eine Schraube (C) leicht durch die Halterung (B) an, sodass die Halterung am Kochfeld befestigt ist, Sie können die Position aber trotzdem anpassen.
2. Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig wieder um und senken Sie es dann vorsichtig in die ausgeschnittene Öffnung ab.
3. Stellen Sie die Halterungen an der Unterseite des Kochfelds so ein, dass sie zu Ihrer Arbeitsplatte passen. Ziehen Sie dann die Schrauben (C) vollständig fest, um das Kochfeld in seiner Position zu sichern.

Gasanschluss

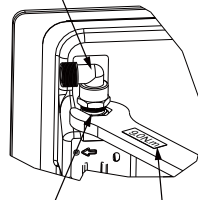


- Dieses Gerät muss gemäß den in dem Land, in dem das Gerät verwendet werden soll, geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden.
- Dieses Gerät wird für den Betrieb mit Flüssiggas und Erdgas geliefert. Die Umrüstung für die Verwendung mit Flüssiggas und Erdgas darf nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Richtlinien zum Austausch und zur Installation der Gasversorgung:



Rohrbogen



⚠ Vorsicht!

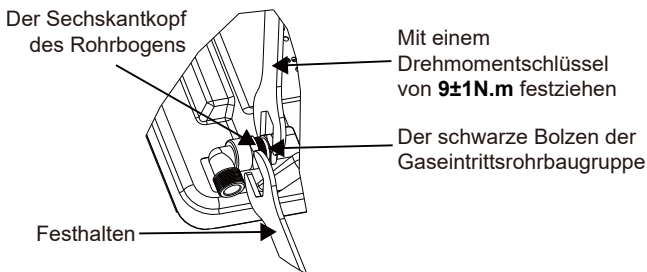
Wenn es notwendig ist, das Kniestück anzupassen oder zu installieren, dürfen nur Drehmomentschlüssel mit **9±1N.m** verwendet und an der schwarzen Mutter des Verteilers statt am Kniestück gearbeitet werden.

Installation des Gerätes

Hinweis: Tragen Sie Schutzhandschuhe, um den Herd zu passen.

Schwarze Mutter Drehmoment: **9±1N.m** des Krümmers

(1) Einstellung der Rohrbogenrichtung

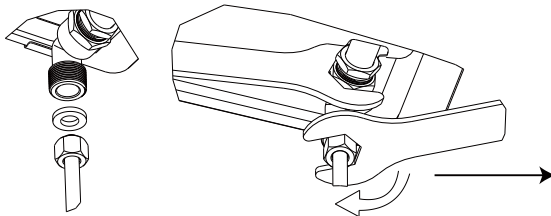


Stellen Sie nach dem Lösen des Kniestücks die Kniestückschnittstelle wie erforderlich in die gewünschte Richtung ein und halten Sie den Sechskantkopf des Kniestücks mit einem Schraubenschlüssel bewegungslos. Ziehen Sie die schwarze Schraube der Gaseinlassrohrbaugruppe mit einem Drehmomentschlüssel von **9 ± 1 N.m** fest. Stellen Sie sicher, dass das Drehmoment des Schraubenschlüssels innerhalb des erforderlichen Bereichs liegt, um einen Bruch des Ellbogens oder Schäden durch übermäßige Krafteinwirkung zu verhindern.

Prüfen Sie nach dem Anziehen des Geräts, ob die Teile intakt sind, und testen Sie die Luftdichtheit, um die Dichtheit des Geräts sicherzustellen. Der Installateur ist für das Ergebnis des Prozesses verantwortlich.

(2) Installation des Gaskochfeldes

Dieses Gerät sollte von einem registrierten Gassicherheitstechniker installiert werden!



Wenden Sie beim Festziehen nicht zu viel Kraft an. Andernfalls kann es zu einem Bruch des Ellenbogens oder einer Verformung und Undichtigkeit des Gummirings kommen. Beachten Sie, dass zum Anziehen der Drehmomentschlüssel mit einem Drehmoment von **10 N.m** verwendet werden muss. Das maximale Drehmoment darf **20 N.m** nicht überschreiten.

Gasanschluss

Der Gasanschluss muss sich an einer Stelle befinden, die für das Absperrventil zugänglich ist. Der Anschlusspunkt des Gaskochfeldes für den Einlass ist am Ende mit einem 1/2"-Gewinde versehen, das wie folgt verwendet werden kann:

- Einen festen Anschluss
- Anschluss mittels flexiblem Rohr (L min. 1 m - max. 3 m)

Die mitgelieferte wasserdichte Dichtung muss zwischen Verteilerausgang und Gasversorgung eingesetzt werden.

Sie müssen verhindern, dass das Rohr mit beweglichen Teilen der Küchenzeile (z. B. einer Schublade) in Berührung kommt, und den Zugang zu eventuell versperrten Räumen verhindern.



Leckagegefahr!

Wenn eine Verbindung bearbeitet wird, überprüfen Sie die Dichtung.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Undichtigkeiten der Anschlüsse nach der Handhabung.

Gasspezifikation

Modell	Gasart und-druck	Wärmeeintrag und Öffnungsgröße markiert (mm)			
		Dreifach-Kronen	Schnell	Halbschnell	Hilfs
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Elektrischer Anschluss

- Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Dieses Gerät ist für den Anschluss an eine Wechselstromversorgung mit 220–240 V, 50 Hz–60 Hz ausgelegt.
- Die Drähte im Netzkabel sind entsprechend der folgenden Vorschrift eingefärbt:
 - Grün/Gelb = Erdung
 - Blau = Neutral
 - Braun = Stromführend



- **Das grün-gelbe Kabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben E oder dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist.**

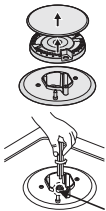
Gaseinstellung



- **Treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen hinsichtlich der Vorgänge und Einstellungen, die bei der Umstellung von einem Gas auf ein anderes durchzuführen sind.**
- **Alle Arbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.**
- **Bevor Sie beginnen, schalten Sie die Gas- und Stromversorgung des Geräts ab.**

1

Wechseln Sie die Einspritzdüse der Brenner.



Injektor

Entfernen Sie den Topfträger, den Brennerdeckel und den Flammenverteiler.

Schrauben Sie den Injektor mit einem 7-mm-Ringschlüssel ab und ersetzen Sie ihn durch den vorgeschriebenen Injektor für die neue Gasversorgung.

Bauen Sie alle Komponenten sorgfältig wieder zusammen. Nach dem Austausch der Einspritzdüsen empfiehlt es sich, die Einspritzdüse fest an ihrem Platz festzuziehen.

2

Einstellung der minimalen Flammenstärke.



Einstellschraube

- ① Drehen Sie die Wasserhähne auf Minimum.
- ② Entfernen Sie den Knopf vom Wasserhahn und setzen Sie einen kleinen Schraubenzieher in die Mitte der Einstellschraube.
- ③ Die richtige Einstellung ist erreicht, wenn die Flamme eine Länge von ca. 3-4 mm hat.
 - Für Butan-/Propangas muss die Einstellschraube eingestellt werden.
 - fest verschraubt sein.
 - Bringen Sie den Bedienknopf wieder an.Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht erlischt, indem Sie schnell von maximalem Durchfluss auf minimalen Durchfluss umschalten. Wenn dies der Fall ist, entfernen Sie den Steuerknopf und nehmen Sie weitere Einstellungen am Gasfluss vor. Testen Sie ihn erneut, sobald die Einstellung vorgenommen wurde.
- ④ Wiederholen Sie diesen Vorgang für jeden einzelnen Gashahn.



- Zerlegen Sie den Wasserhahn nicht, sondern tauschen Sie im Falle einer Störung den gesamten Hahn aus.
- Bevor Sie die Brenner wieder oben platzieren, stellen Sie sicher, dass der Injektor nicht blockiert ist.
- Nach der Gasumstellung muss ein vollständiger Funktionstest und ein Test auf mögliche Leckagen durchgeführt werden (z. B. Seifenwasser oder Gasdetektor).
- Nach Abschluss der Umstellung muss ein qualifizierter Techniker oder Installateur die richtige Gaskategorie mit „V“ markieren, damit sie mit der Einstellung auf dem Typenschild übereinstimmt. Entfernen Sie die Markierung „V“ der vorherigen Einstellung.

Fehlersuch

- Reparaturen sollten nur von einem lizenzierten Techniker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für Sie und andere entstehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Einige kleinere Probleme können jedoch wie folgt gelöst werden.

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Nicht gezündet	Kein Funke	Überprüfen Sie die Stromversorgung
	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert	Montieren Sie den Deckel richtig
	Die Gasversorgung ist geschlossen	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig
Schlecht entzündet	Die Gasversorgung ist nicht vollständig geöffnet	Öffnen Sie die Gaszufuhr vollständig
	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert	Montieren Sie den Deckel richtig
	Die Zündkerze ist mit Fremdstoffen verunreinigt	Wischen Sie den Fremdkörper mit einem trockenen Tuch ab
	Die Brenner sind nass	Trocknen Sie die Brennerdeckel sorgfältig ab
	Die Löcher im Flammenverteiler sind verstopft	Reinigen Sie den Flammenverteiler
Beim Verbrennen und Entzünden entstehen Geräusche	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert	Montieren Sie den Brennerdeckel richtig
Bei Gebrauch erlischt die Flamme	Das Flammenüberwachungsgerät ist mit Fremdstoffen verunreinigt	Reinigen Sie die Flammenüberwachungseinrichtung
	Das zu kochende Produkt ist übergekocht und die Flamme ist erloschen	Schalten Sie den Brennerknopf aus. Warten Sie eine Minute und zünden Sie die Zone erneut
	Möglicherweise hat ein starker Luftzug die Flamme gelöscht	Bitte schalten Sie die Zone aus und überprüfen Sie den Kochbereich auf Zugluft, z. B. offene Fenster. Warten Sie eine Minute und zünden Sie die Zone erneut an
Gelbe Flamme	Die Löcher im Flammenverteiler sind verstopft	Reinigen Sie den Flammenverteiler
	Es wird ein anderes Gas verwendet	Überprüfen Sie das verwendete Gas
Instabile Flamme	Der Brennerdeckel ist schlecht montiert	Montieren Sie den Brennerdeckel richtig
Gasgeruch	Gasleckagen	Beenden Sie die Verwendung des Produkts und schließen Sie das mittlere Ventil. Öffnen Sie zum Lüften das Fenster. Kontaktieren Sie unser Servicecenter über ein externes Telefon



- Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.



Master Kitchen

Cuisinière à gaz encastrable (FR)
- Manuel d'utilisateur

Modèle :

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

La représentation graphique est faite dans le seul but d'illustrer le produit et est purement indicative.

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre table de cuisson encastrable, car il contient les suggestions et les informations nécessaires pour préserver les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Préface

Merci d'avoir choisi notre table de cuisson à gaz.

Pour utiliser correctement cet appareil et éviter tout risque potentiel, lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement.

Si vous n'êtes pas sûr des informations contenues dans ces instructions, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages aux personnes ou aux biens causés par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

L'appareil a été certifié pour une utilisation dans des pays autres que ceux indiqués sur l'appareil.

Le fabricant se réserve également le droit d'apporter aux produits toutes les modifications jugées nécessaires ou utiles, y compris dans l'intérêt de l'utilisateur, sans remettre en cause les principales caractéristiques fonctionnelles et de sécurité des produits eux-mêmes.

L'appareil est conçu pour un environnement domestique et non commercial.

Table des matières

Préface

Avertissements de sécurité

3	Consignes de sécurité
4	Installation
5	Sécurité des enfants et des personnes
6	Pendant l'utilisation
8	Nettoyage et entretien
8	Informations sur l'environnement

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

9	Description de l'appareil
10	Comment utiliser l'appareil
13	Conseils de sécurité et d'économie d'énergie
14	Nettoyage et maintenance

Technische Anweisungen

16	Instructions d'utilisation
16	Positionnement
17	Installation de l'appareil
18	Raccordement au gaz
19	Spécification du gaz
20	Connexion électrique
20	Réglage du gaz
21	Dépannage





Cet appareil est conforme aux directives CEE suivantes ;

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Ces instructions sont valables uniquement pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel d'instructions et sur l'appareil.

Consignes de sécurité

- Veuillez prendre le temps de lire ce manuel d'instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, ainsi qu'un manque d'expérience ou de connaissances, uniquement si elles ont reçu au préalable des consignes concernant la sécurité de fonctionnement, si elles sont surveillées et à condition qu'elles comprennent les dangers inhérents à l'usage de cet appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, ce câble doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Ce livret d'instructions doit être conservé avec l'appareil pour toute référence ultérieure. Si l'appareil est vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que le livret est transmis au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.
- Les marques suivantes sont destinées à être facilement comprises afin d'éviter à l'avance tout accident dû à une mauvaise utilisation et d'utiliser l'appareil de manière plus pratique.
- Lisez attentivement le contenu suivant et assurez-vous de bien le comprendre.
- Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se référer aux instructions d'installation qui devraient fournir les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- Le câble d'alimentation de ce produit est muni d'une fiche, aucun câblage supplémentaire n'est nécessaire.
- Cet appareil est de type classe 3, conformément à la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastrable.
- Le fabricant est exonéré de toute responsabilité en cas de non-respect des exigences du présent manuel.
- Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à la conversion à d'autres types de gaz doivent être effectuées par un installateur agréé, dans le respect de toutes les réglementations et normes applicables et des spécifications des fournisseurs locaux de gaz et d'électricité.
- Il est recommandé de contacter le service d'assistance technique pour passer à un autre type de gaz. Avant de commencer, coupez l'alimentation en électricité et en gaz de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, et non pour un usage commercial ou professionnel.
- La garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé conformément à l'usage conçu.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (type et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, conformément aux réglementations en vigueur et aux spécifications en matière de ventilation.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- Le câble d'alimentation doit être fixé à l'appareil pour éviter qu'il ne touche les parties chaudes du four ou de la table de cuisson. Les appareils dotés d'une alimentation électrique doivent être mis à la terre. Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, appelez notre service d'assistance technique.
- Cet appareil est de type classe 3, conformément à la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastrable. Les éléments situés à proximité de l'appareil doivent être constitués de matériaux ininflammables. Le revêtement stratifié et la colle pour le coller doivent être résistants à la chaleur.
- Cet appareil ne peut pas être installé au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-linge, d'un lave-vaisselle ou d'un appareil similaire. Un four doit disposer d'une ventilation forcée pour pouvoir installer une plaque de cuisson au-dessus. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

 Danger/ Avertissement	Le non-respect de cette marque peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.
 Précaution	Le non-respect de cette marque peut entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels.

■ **Les marques suivantes sont utilisées dans le manuel d'instruction comme suit :**



Précaution



Pas d'outil de lutte contre le feu



Pas d'accès



À faire absolument

Danger

■ **Si le gaz semble fuir, prenez les mesures suivantes :**

- N'allumez pas la lumière.
- N'allumez pas et n'éteignez pas d'appareil électrique et ne touchez pas de prise électrique.
- N'utilisez pas de téléphone.
 - 1 Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale.
 - 2 Ouvrez la fenêtre pour ventiler.
 - 3 Contactez notre centre de service en utilisant un téléphone extérieur.



Le gaz combustible contient du mercaptan, de sorte que vous pouvez sentir la fuite de gaz (odeur d'ail ou d'œuf pourri) même lorsque seulement 1/1000 du gaz est dans l'air.

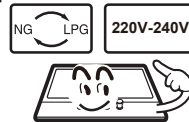
Installation

Avertissement

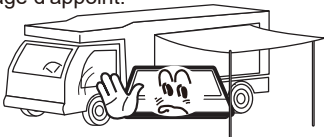
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé.



- Avant l'installation, assurez-vous que l'alimentation en gaz et en électricité est conforme au type indiqué sur la plaque signalétique.



- Cet appareil ne peut pas être installé sur des yachts ou dans des caravanes. N'utilisez pas cet appareil comme chauffage d'appoint.



- Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil.





Précaution

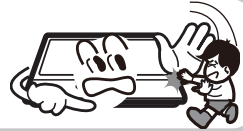
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur qualifié.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.
- Retirez tous les emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que le produit n'est pas endommagé et que le câble de raccordement est en parfait état. Sinon, contactez le revendeur avant d'installer l'appareil.
- Le mobilier adjacent et tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85°C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle ils se trouvent, pendant leur utilisation.
- En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est utilisé.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de la combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce avec une ventilation supplémentaire. Consultez un professionnel avant d'installer la ventilation supplémentaire.
- ATTENTION : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins, par exemple pour le chauffage des locaux.
- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont utilisés. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- ATTENTION : En cas de bris de la surface vitrée :
 - Arrêtez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil de l'alimentation électrique ;
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil ;
 - N'utilisez pas l'appareil.
- Lorsqu'il est possible d'utiliser des dispositifs de protection des plaques de cuisson, les instructions d'utilisation et d'entretien recommandent de n'utiliser que des dispositifs de protection des plaques de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou déclarés appropriés par le fabricant de l'appareil, ou encore des dispositifs de protection des plaques de cuisson incorporés dans l'appareil.
- Le mode d'emploi indique que l'utilisation de protecteurs de table de cuisson inappropriés peut provoquer des accidents.

Sécurité des enfants et des personnes



Avertissement

- Ne laissez pas les enfants jouer à proximité ou avec l'appareil.
L'appareil chauffe lorsqu'il est utilisé.
Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.



Précaution

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en tirant les casseroles ou les poêles de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable pour s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.

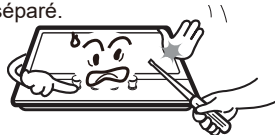
Pendant l'utilisation

Avertissement

- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments.



- Ne modifiez pas cet appareil. Le panneau du brûleur n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.



- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).



- N'utilisez pas cet appareil s'il entre en contact avec de l'eau. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées.



- Les surfaces de chauffe et de cuisson de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'elles sont utilisées, prenez toutes les précautions nécessaires.



- N'utilisez pas de grands chiffons, de torchons ou autres car les extrémités pourraient toucher les flammes et prendre feu.



- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.



- Les casseroles instables ou difformes ne doivent pas être utilisées sur l'appareil car elles peuvent provoquer un accident en se renversant ou en se renversant.



Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement près de cet appareil.



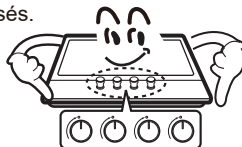
- Verderbliche Lebensmittel, Plastikartikel und Aerosole können durch Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht über oder unter dem Gerät gelagert werden.



- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonctionnement.



- Assurez-vous que les boutons de commande sont en position '●' lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



Précaution

- Cet appareil est destiné à la cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si elle est présente.
- Utilisez des gants ou des poignées résistant à la chaleur lorsque vous manipulez des casseroles et des poêles chaudes.
- Ne laissez pas les maniques s'approcher des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisine.
- Veillez à ce que les maniques ou les gants ne soient pas humides ou mouillés, car la chaleur se transmet alors plus rapidement à travers le matériau, avec le risque de vous brûler.
- N'utilisez les brûleurs qu'après y avoir placé des casseroles et des poêles. Ne faites pas chauffer de casseroles ou de poêles vides.
- N'utilisez jamais de plats en plastique ou en papier d'aluminium sur l'appareil.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez des pièces mécaniques, par exemple un cœur artificiel, dans votre corps, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchon ou de matériaux similaires à la place d'un support de casserole. De tels tissus peuvent s'enflammer sur un brûleur chaud.
- Si vous utilisez un ustensile de cuisson en verre, assurez-vous qu'il est conçu pour la cuisson sur plaque supérieure. Si la surface est en verre fissuré, éteignez l'appareil pour éviter une électrocution défectueuse.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement, tournez les poignées des ustensiles de cuisson vers le côté ou le centre de la plaque supérieure sans dépasser les brûleurs adjacents.
- Toujours éteignez les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Surveillez attentivement les aliments qui sont frits à une flamme élevée.
- Chauffez toujours la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible : le givre, les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent provoquer des bulles de graisse chaude sur les parois de la poêle.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse soit complètement refroidie.

Nettoyage et entretien

Avertissement

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou caustiques.



- Cet appareil ne doit être réparé ou entretenu que par un technicien agréé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées doivent être utilisées.



Précaution

- Avant d'essayer de nettoyer l'appareil, il faut le débrancher du réseau et le laisser refroidir.
- Vous ne devez pas utiliser un jet de vapeur ou tout autre équipement de nettoyage à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Informations sur l'environnement

- Après l'installation, l'emballage doit être éliminé dans le respect de la sécurité et de l'environnement.
- Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.



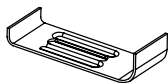
Élimination correcte de ce produit **(Déchets d'équipements électriques et électroniques)**

- Ce marquage, apposé sur le produit ou sur sa documentation, indique qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez séparer ces articles des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Les utilisateurs domestiques doivent contacter le détaillant où ils ont acheté ce produit, ou leur administration locale, pour savoir où et comment ils peuvent déposer ces articles pour un recyclage respectueux de l'environnement.
- Les utilisateurs professionnels doivent contacter leur fournisseur et vérifier les termes et conditions du contrat d'achat. Ce produit ne doit pas être mélangé à d'autres déchets commerciaux en vue de son élimination.

Description de l'appareil

Modèle	Plaque supérieure	Dimension (L*P*H)	Dispositif d'allumage	Raccordement au gaz	Alimentation électrique	Caractéristique du brûleur	Σ Qn
GMK 604TC SP BK	Verre	600*510*97	Type d'allumage continu	Filetage G1/2	220-240V~ 50Hz-60Hz, 2W	Triple-couronne (1), Semi-rapide (2), Auxiliaire (1)	8.5kW
GMK 755TC T SP BK	Verre	750*510*97				Triple-couronne (1), Rapide (1), Semi-rapide (2), Auxiliaire (1)	11.5kW
GMK 755LTC T SP BK	Verre	750*510*97					

Accessoires



Support (4)



Éponge (4)



Vis (4)



Injecteur
4 pour 60cm
5 pour 75cm



Coude pour tuyau de gaz (1)

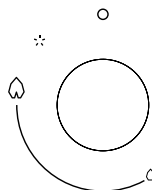


Manuel d'instructions (1)

Comment utiliser l'appareil

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande, à côté de chaque poignée de commande :

- Cercle noir : gaz éteint
- 🔥 Grande flamme : réglage maximum
- 🔥 Petite flamme : réglage minimum



- Le réglage minimal se situe à la fin de la rotation de la poignée de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre la position maximale et la position minimale.

Le symbole sur le panneau de commande, à côté de la poignée de commande, indique quel brûleur il fait fonctionner.

Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité contre l'extinction de la flamme sur chaque brûleur, qui est conçu pour arrêter le flux de gaz vers la tête du brûleur en cas d'extinction de la flamme.

Pour allumer un brûleur :

- Enfoncez le bouton de commande du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.
- Si vous maintenez le bouton de commande enfoncé, l'allumage automatique du brûleur fonctionnera.
- Vous devez maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes après l'allumage de la flamme du brûleur. Si après 15s le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 min avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.
- Après cet intervalle de 15 secondes, pour régler la flamme, vous devez continuer à tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme soit à un niveau approprié. La position de fonctionnement DOIT se situer entre la position maximale et la position minimale.
- Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt du gaz.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés en utilisant prudemment une allumette.

Comment utiliser l'appareil

Pour le cuisson à minuterie

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande, à côté de chaque poignée de commande :



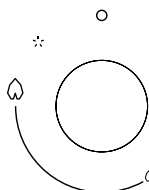
Cercle noir : gaz éteint



Grande flamme : réglage maximal

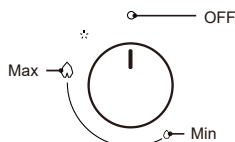


Petite flamme : réglage minimal



- Le réglage minimal se situe à la fin de la rotation de la poignée de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre la position maximale et la position minimale.
- Le symbole sur le panneau de commande, à côté de la poignée de commande, indique quel brûleur il fait fonctionner.
- Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme. L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité contre l'extinction de la flamme sur chaque brûleur, qui est conçu pour arrêter le flux de gaz vers la tête du brûleur en cas d'extinction de la flamme.

1. Pour allumer un brûleur



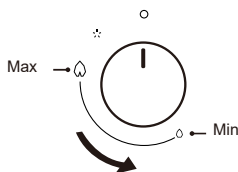
Allumez d'abord l'électricité, puis allumez le feu.

Appuyez sur le bouton de commande du brûleur à allumer et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, l'allumage automatique du brûleur fonctionnera.

Lorsque la flamme du brûleur est allumée, vous pouvez relâcher le bouton de commande.

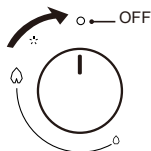
Si le bouton de commande est relâché et que le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer à nouveau le brûleur.

2. Ajuster la puissance de feu



Après l'allumage du brûleur, pour régler la puissance du feu, vous devez continuer à tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme atteigne un niveau adéquat. La position de fonctionnement DOIT se situer entre la position maximale et la position minimale.

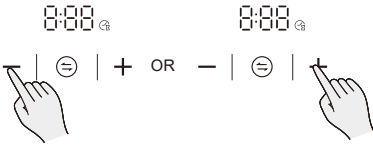
3. Extinction de la flamme



Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton de commande à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt du gaz.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés en utilisant prudemment une allumette.

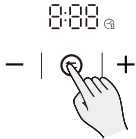
4. Réglage de minuterie



Une fois l'allumage terminé, vous pouvez régler une minuterie. Appuyez longuement sur la touche — ou + , pour entrer dans le réglage de la minuterie, appuyez sur la touche pour régler la durée, appuyez brièvement pour ajouter/réduire 1 minute à la fois, appuyez longuement pour un réglage rapide, la plage de réglage est de 1 à 180 minutes.

Aucune opération dans les 5 secondes, l'heure actuelle est confirmée.

5. Commutation du brûleur du réglage de la minuterie



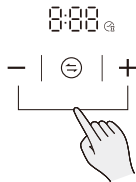
Appuyez sur  pour sélectionner le brûleur que vous souhaitez régler.

Le voyant dans la zone d'affichage indique les brûleurs qui peuvent être réglés et celui que vous êtes en train de sélectionner.

6. Modifier l'heure actuelle

Si vous souhaitez modifier l'heure actuelle, il vous suffit d'appuyer longuement sur le bouton — ou + à nouveau, la minuterie peut être modifiée à l'étape 4 .

7. Annuler la minuterie



Pour annuler le travail programmé, appuyez longuement sur les touches — et + en même temps, la minuterie peut être annulée. Le brûleur continue à fonctionner comme un brûleur normal.

Si vous mettez le bouton en position OFF comme à l'étape 3, la minuterie et la flamme seront toutes deux éteintes.

8. Fin de la minuterie



Une fois le compte à rebours terminé, le brûleur s'éteint, veuillez tourner le bouton en position OFF.

La table de cuisson émet un signal sonore pour vous rappeler qu'il reste 30 secondes et que la minuterie est terminée.

Conseils de sécurité et d'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à celui du brûleur.

BRÛLEURS	CASSEROLES	
	min.	max.
Triple couronne	200mm	240mm
Rapide	200mm	240mm
Semi-rapide	160mm	180mm
Auxiliaire	120mm	160mm



■ **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine qui recouvrent le bord du brûleur.**

NON		OUI	
	N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de petit diamètre sur les grands brûleurs. La flamme ne doit jamais dépasser les parois de l'ustensile de cuisson.	Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés à chaque brûleur, pour éviter de gaspiller du gaz et de décolorer les ustensiles de cuisson.	
	Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec le couvercle à moitié enlevé, car cela gaspille de l'énergie.	Placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson.	
	N'utilisez pas une casserole à fond convexe ou concave.	N'utilisez que des casseroles, des poêles et des poêlons à fond épais et plat.	
	Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur un côté d'un brûleur, car ils pourraient se renverser.	Placez toujours les ustensiles de cuisson juste au-dessus des brûleurs, et non sur le côté.	
	N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson de grand diamètre sur les brûleurs à proximité des commandes, qui, lorsqu'ils sont placés au milieu du brûleur, peuvent toucher les commandes ou être si proches d'elles qu'ils augmentent la température dans cette zone et peuvent causer des dommages.		
	Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine directement sur le brûleur.	Placez l'ustensile de cuisson sur le dessus du dessous de plat.	
	Ne placez rien, par exemple un dompteur de flamme ou un tapis en amiante, entre la casserole et le support de la casserole, car cela pourrait endommager sérieusement l'appareil.		
	N'utilisez pas de poids excessif et ne heurtez pas la plaque de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution lorsqu'ils sont sur le brûleur.	



■ **Il n'est pas recommandé d'utiliser des rôtissoires, des poêles à frire ou des pierres à griller chauffées simultanément sur plusieurs brûleurs car l'accumulation de chaleur qui en résulte peut endommager l'appareil.**

■ **Ne touchez pas la plaque supérieure et le dessous de plat pendant l'utilisation et pendant un certain temps après l'utilisation.**











■ **Dès qu'un liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'elle maintienne à peine le liquide à frémissement.**

Nettoyage et maintenance



- Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque l'appareil est complètement froid.
- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Les nettoyeurs abrasifs ou les objets pointus endommageront la surface de l'appareil ; vous devez la nettoyer avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.

Utilisable	Inutilisable
 Tissu doux	 Brosse en nylon
 Détergent neutre	 Brosse métallique
	 Huile comestible
	 Détergent acide/alcalin
	 Abrasif
	 Diluant/Benzène

Support de casserole, poignées de commande

- Retirez le support de la casserole.
- Nettoyez-les ainsi que les poignées de commande avec un chiffon humide, de la liquide vaisselle et de l'eau chaude. Pour les salissures du ruban, faire tremper au préalable.
- Séchez tout avec un chiffon doux et propre.

Plaque supérieure

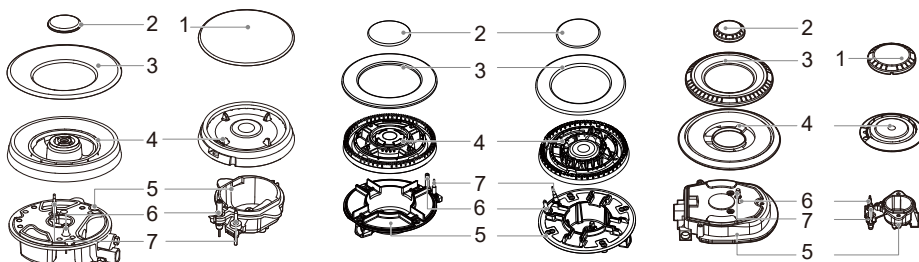
- Essuyez régulièrement la plaque supérieure à l'aide d'un chiffon doux bien essoré dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement la plaque supérieure après le nettoyage.
- Retirez soigneusement les aliments ou liquides salés de la plaque de cuisson dès que possible pour éviter tout risque de corrosion.
- Les parties en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer avec le temps. C'est normal en raison des températures élevées. A chaque utilisation de l'appareil, ces parties doivent être nettoyées avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Nettoyage et maintenance

BRÛLEURS

- Retirez les couvercles des brûleurs et les diffuseurs de flamme en les tirant vers le haut et en les éloignant de la plaque supérieure.
- Faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de détergent ou de liquide vaisselle.
- Après les avoir nettoyés et lavés, essuyez-les et séchez-les soigneusement. Assurez-vous que les trous de flamme sont propres et complètement secs.
- Essuyez les parties fixes de la coupelle du brûleur avec un chiffon humide et séchez-les ensuite.
- Essuyez délicatement le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance de la flamme avec un chiffon bien essoré et séchez avec un chiffon propre.
- Avant de replacer les brûleurs sur la plaque supérieure, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.

■ Réassemblez les brûleurs auxiliaire, semi-rapide, rapide et triple couronne comme suit :



1. Placez le diffuseur de flamme (4) sur la coupelle du brûleur (5) de manière à ce que le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance de la flamme passent par leurs trous respectifs dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flamme doit s'enclencher correctement.
2. Positionnez le couvercle du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur de flamme (4) de manière à ce que les goupilles de retenue s'insèrent dans leurs évidements respectifs.



Remplacez les pièces dans l'ordre correct après le nettoyage.

- **Ne mélangez pas le haut et le bas.**

- **Les goupilles de positionnement doivent s'insérer exactement dans les encoches.**

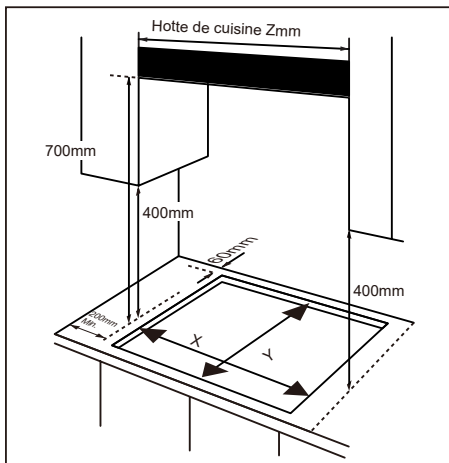
- **ENTRETIEN PÉRIODIQUE : adressez-vous périodiquement à votre centre de service agréé local pour vérifier l'état de la conduite d'alimentation en gaz et du dispositif de réglage de la pression, le cas échéant.**

Instructions d'utilisation

Avertissement

- Ne modifiez pas cet appareil.
 - Cet appareil doit être installé par un technicien ou un installateur agréé.
 - Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
 - Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux exigences d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.
 - Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
 - Avant l'installation, coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.
 - Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
 - Veillez à ce que le tuyau de gaz et le câble électrique soient installés de manière à ce qu'ils ne touchent aucune partie de l'appareil susceptible de devenir chaude.
 - Le tuyau ou le raccord de gaz ne doit pas être plié ou bloqué par d'autres appareils.
 - Vérifiez les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions de l'espace à découper dans le meuble de cuisine.
 - Les panneaux situés au-dessus du plan de travail, directement à côté de l'appareil, doivent être réalisés en matériau ininflammable. Le revêtement stratifié et la colle utilisée pour le fixer doivent être résistants à la chaleur, afin d'éviter toute détérioration.
 - Ouvrez le robinet de l'appareil et allumez chaque brûleur. Vérifiez que la flamme est d'un bleu clair et qu'il n'y a pas d'éclaboussures jaunes.
 - Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifiez les points suivants :
 - Couvercle du brûleur correctement placé
 - Le diffuseur de flammes est correctement positionné
 - Brûleur aligné verticalement avec l'embout de l'injecteur
 - Après l'installation, l'installateur doit procéder à un test de fonctionnement complet et à un contrôle des fuites éventuelles.
- Le tuyau flexible doit être monté de telle sorte qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile de l'unité de logement et ne traverse aucun espace susceptible d'être encombré.
- Grues à graisse produites en usine pour répondre aux exigences de toutes les plaques de cuisson quotidiennes.

Positionnement

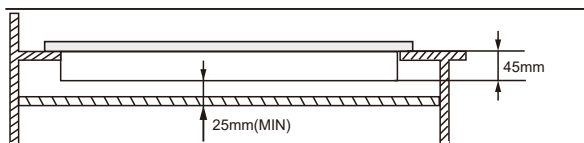


DÉGAGEMENTS REQUIS LORS DE L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON AVEC UNE HOTTE AU-DESSUS

Modèle	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ **Cet appareil doit être intégré dans un élément de cuisine ou un plan de travail de 600 mm, à condition de respecter les distances minimales suivantes ;**

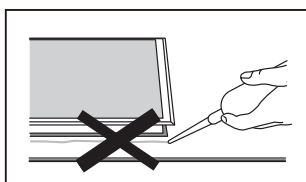
- Les bords de la plaque de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de 60 mm d'un mur latéral ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la plaque de cuisson (y compris les brûleurs) et le dessous de toute surface horizontale située directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la plaque de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur de la plaque de cuisson. Si la partie inférieure de la surface horizontale est inférieure à 400 mm, elle doit être éloignée d'au moins 50 mm des bords extérieurs de la plaque de cuisson.
- Un espace de 50 mm autour de l'appareil et entre la surface de la plaque de cuisson et tout matériau combustible.
- Vous devez laisser un espace d'au moins 25 mm et d'au plus 74 mm entre le dessous de l'appareil et toute surface située en dessous.



- Un four doit disposer d'une ventilation forcée pour pouvoir installer une plaque de cuisson au-dessus.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- La taille de la découpe doit respecter l'indication.

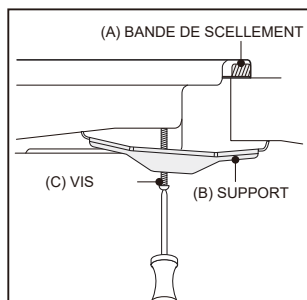
Installation de l'appareil

1. Retirez les supports de casseroles, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme, puis retournez soigneusement l'appareil et placez-le sur un tapis rembourré.
2. Veillez à ce que les dispositifs d'allumage et les dispositifs de surveillance de la flamme ne soient pas endommagés lors de cette opération.
Appliquez l'éponge fournie sur le pourtour de l'appareil.
3. Ne laissez pas de vide dans le produit d'étanchéité et ne faites pas chevaucher l'épaisseur.



N'utilisez pas de mastic silicone pour sceller l'appareil contre l'ouverture.

Cela rendra difficile le retrait de l'appareil de l'ouverture à l'avenir, en particulier s'il doit être entretenu.



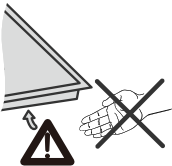
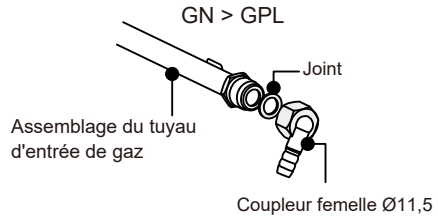
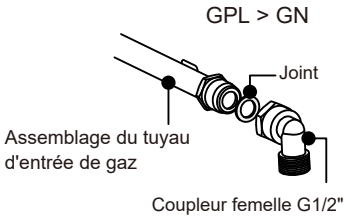
1. Placez l'étrier (B) sur les trous correspondant à la taille des vis. Il y a un jeu de trous de vis dans chaque coin de la plaque de cuisson (H). Serrez légèrement une vis (C) à travers l'étrier (B) de sorte que l'étrier soit fixé à la plaque de cuisson, mais que vous puissiez toujours ajuster la position.
2. Retournez soigneusement la plaque de cuisson, puis abaissez-la doucement dans l'ouverture que vous avez découpée.
3. Sur le dessous de la plaque de cuisson, ajustez les supports dans une position qui convient à votre plan de travail.
Serrez ensuite à fond les vis (C) pour fixer la plaque de cuisson en position.

Raccordement au gaz



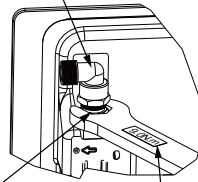
- Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé.
- Cet appareil est fourni pour fonctionner au GPL et au gaz naturel. La conversion pour une utilisation sur le GPL et les gaz naturels ne doit être entreprise que par une personne qualifiée.

Directives pour le remplacement et l'installation de l'alimentation en gaz :



Installation de l'appareil
Remarque : Portez des gants de protection pour installer la table de cuisson.

Rohrbogen

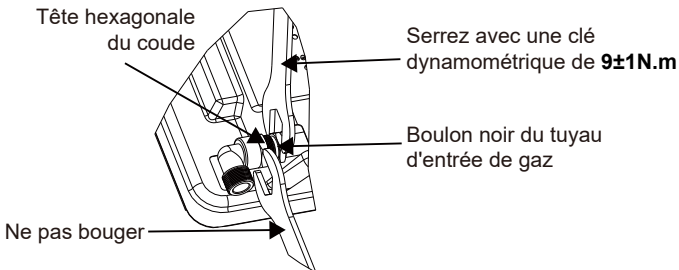


Écrou noir du collecteur
Couple de serrage : **9±1N.m**

! Précaution !

S'il est nécessaire d'ajuster ou d'installer le coude, il est permis d'utiliser uniquement une clé dynamométrique de **9±1N.m**, et de travailler sur l'écrou noir du collecteur plutôt que sur le coude.

(1) Réglage de la direction du coude

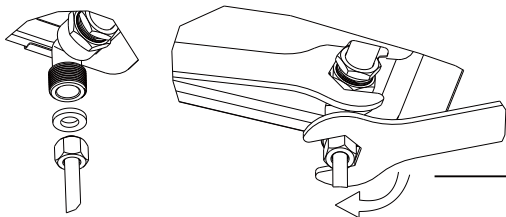


Après avoir desserré le coude, réglez l'interface du coude dans la direction voulue et maintenez la tête hexagonale du coude immobile à l'aide d'une clé. Utilisez une clé dynamométrique de **9±1N.m** pour serrer le boulon noir du tuyau d'entrée de gaz. Veillez à ce que le couple de serrage de la clé se situe dans la plage requise afin d'éviter toute rupture du coude ou tout dommage causé par une force excessive.

Après le serrage de l'installation, vérifiez si les pièces sont en bon état et testez l'étanchéité à l'air pour vous assurer de l'étanchéité de l'installation. L'installateur est responsable des résultats de ce processus.

(2) Installation de la table de cuisson au gaz

Cet appareil doit être installé par un ingénieur agréé en matière de sécurité du gaz !



Ne forcez pas trop lors du serrage, sinon vous risquez de provoquer une rupture du coude ou une déformation de la bague en caoutchouc et une fuite.
Notez que la clé dynamométrique doit être utilisée pour serrer avec un couple de **10N.m**. Le couple maximal ne peut pas dépasser **20N.m**.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être situé dans une position où le robinet d'arrêt est accessible.

L'extrémité du point de raccordement d'entrée de la table de cuisson au gaz est dotée d'un filetage de 1/2" qui permet de :

- Un raccordement fixe
- Raccordement avec un tuyau flexible (L min. 1 m - max. 3 m)

Le joint d'étanchéité fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz.

Il faut éviter que le tuyau n'entre en contact avec les parties mobiles de l'unité de cuisine (par exemple, un tiroir) et empêcher l'accès à tout espace susceptible d'être obstrué.



Risque de fuite !

Si une connexion est manipulée, vérifiez le joint d'étanchéité.

Le fabricant n'est pas responsable d'une fuite au niveau d'un raccord qui aurait été manipulé.

Spécification du gaz

Modèle	Type de gaz et pression	Entrée de chaleur et taille de l'orifice marquée (mm)			
		Triple couronne	Rapide	Semi-rapide	Auxiliaire
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Connexion électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Cet appareil est conçu pour être connecté à un réseau électrique de 220-240V, 50Hz-60Hz CA.
- Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant ;
 - Vert/jaune = Terre
 - Bleu = Neutre
 - Brun = Sous tension



- **Le fil de couleur verte et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E ou du symbole de la terre.**

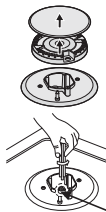
Réglage du gaz



- **Il faut prendre des précautions sur les opérations et les réglages à effectuer lors de la conversion d'un gaz à un autre.**
- **Tous les travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.**
- **Avant de commencer, coupez l'alimentation en gaz et en électricité de l'appareil.**

1

Changer l'injecteur des brûleurs.



Injecteur

Retirez le support de la casserole, le couvercle du brûleur et le diffuseur de flamme.

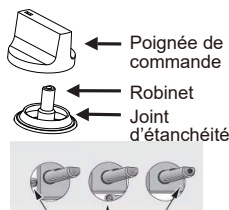
Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé plate de 7 mm et remplacez-le par l'injecteur prévu pour une nouvelle alimentation en gaz.

Remontez soigneusement tous les composants.

Après le remplacement des injecteurs, il est conseillé de serrer fortement l'injecteur en place.

2

Régler la flamme au niveau minimal.



Einstellschraube

- ① Baissez les robinets au niveau minimal.
- ② Retirez le bouton du robinet et placez un petit tournevis à lame au centre de la vis de réglage.
- ③ Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme a une longueur d'environ 3-4 mm.
 - Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être bien vissé.
 - Remettez le bouton de commande en place.Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant rapidement du débit maximal au débit minimal. Si c'est le cas, retirez le bouton de commande et effectuez d'autres réglages du débit de gaz, en testant à nouveau l'appareil une fois le réglage effectué.
- ④ Répétez ce processus pour chacun des robinets de gaz.



- **Ne démontez pas la tige du robinet : en cas de dysfonctionnement, changer l'ensemble du robinet.**
- **Avant de remettre les brûleurs en place, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.**
- **Un test de fonctionnement complet et un test pour les fuites éventuelles doivent être effectués après la conversion au gaz (par exemple, eau savonneuse ou détecteur de gaz).**
- **Après avoir effectué la conversion, un technicien ou un installateur qualifié doit marquer « V » sur la bonne catégorie de gaz pour correspondre au réglage de la plaque signalétique. Retirez la marque « V » du réglage précédent.**

Dépannage

- Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé uniquement. Une réparation incorrecte peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, ce câble doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Toutefois, certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit.

Problèmes	Raisons possibles	Solutions
Non enflammé	Pas d'étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique
	Le couvercle du brûleur est mal assemblé	Assemblez le couvercle correctement
	L'alimentation en gaz est fermée	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
Mauvais allumage	L'alimentation en gaz n'est pas complètement ouverte	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
	Le couvercle du brûleur est mal assemblé	Assemblez le couvercle correctement
	La bougie d'allumage est contaminée par une substance étrangère	Essuyez la substance étrangère avec un chiffon sec
	Les brûleurs sont mouillés	Séchez soigneusement les couvercles des brûleurs
	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés	Nettoyez le diffuseur de flammes
Bruit produit par la combustion et l'allumage	Le couvercle du brûleur est mal assemblé	Assemblez correctement le couvercle du brûleur
La flamme s'éteint en cours d'utilisation	Le dispositif de surveillance de la flamme est contaminé par une substance étrangère	Nettoyez le dispositif de surveillance de la flamme
	Le produit en cours de cuisson a débordé et la flamme s'est éteinte	Éteignez le bouton du brûleur, attendez une minute et rallumez la zone
	Un fort courant d'air peut avoir soufflé la flamme	Éteignez la zone et vérifiez qu'il n'y a pas de courant d'air dans la zone de cuisson (fenêtres ouvertes, par exemple). Attendez une minute et rallumez la zone.
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés	Nettoyez le diffuseur de flammes
	Un gaz différent est utilisé	Vérifiez le gaz utilisé
Flamme instable	Le couvercle du brûleur est mal assemblé	Assemblez correctement le couvercle du brûleur
Odeur de gaz	Fuite de gaz	Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve centrale. Ouvrez la fenêtre pour ventiler. Contactez notre centre de service en utilisant un téléphone extérieur



- Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le centre d'assistance à la clientèle.



Master Kitchen

Placa de gas empotrada - (ES)
Manual de usuario

Modelo:

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

La representación gráfica se realiza con el único fin de ilustrar el producto y es meramente indicativa.

Lea atentamente este manual antes de utilizar su placa empotrada ya que contiene sugerencias e información para mantener las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Prefacio

Gracias por elegir nuestra estufa de gas.

Para usar este aparato correctamente y prevenir cualquier riesgo potencial, lea estas instrucciones antes de usar el aparato.

Guarde estas instrucciones en un lugar donde pueda encontrarlas fácilmente.

Si no está seguro de la información contenida en estas instrucciones, comuníquese con nuestro centro de atención al cliente.

El fabricante no será responsable de los daños a personas u objetos causados por una instalación o uso incorrecto del aparato.

El aparato ha sido certificado para su uso en otros países además de los indicados en el aparato.

El fabricante también se reserva el derecho de realizar en los productos las modificaciones que considere necesarias o útiles, también en interés del usuario, sin perjuicio de las principales características funcionales y de seguridad de los propios productos.

El aparato está diseñado para un entorno doméstico y no comercial.

Contenidos

Prefacio

Advertencia de Seguridad

3	Instrucciones de Seguridad
4	Instalación
5	Seguridad de Niños y Personas
6	Durante el Uso
8	Limpeza y Servicio
8	Información Ambiental

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

9	Descripción del aparato
10	Cómo Utilizar el Aparato
13	Consejos de Seguridad y Ahorro Energético
14	Limpeza y Mantenimiento

Technische Anweisungen

16	Instrucciones de uso
16	Posicionamiento
17	Instalación del aparato
18	Conexión de gas
19	Especificación de gas
20	Conexión Eléctrica
20	Ajuste de gas
21	Resolución de Problemas





Este aparato cumple con las siguientes directivas CEE;

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la portada del manual de instrucciones y en el aparato.

Instrucciones de Seguridad

- Tómese el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros existentes. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona calificada similar, a fin de evitar riesgos.
- Este folleto de instrucciones debe conservarse con el aparato para cualquier referencia futura. Si el aparato se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de entregar el folleto al nuevo usuario.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se observen estas medidas de seguridad.
- Las siguientes marcas están hechas para que sean fácilmente comprensibles para que pueda prevenir cualquier accidente causado por un mal uso y utilizar el aparato de forma más cómoda.
- Lea detenidamente los siguientes contenidos y asegúrese de comprenderlos.
- Si el símbolo del país no aparece en el aparato, es necesario consultar las instrucciones de instalación que deben proporcionar las instrucciones necesarias sobre la adaptación del aparato a las condiciones de uso del país.
- El cable de alimentación de este producto viene con un enchufe, no se requiere cableado adicional.
- Este aparato es del tipo clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos de gas: aparato empotrado.
- El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen los requisitos de este manual.
- Todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y conversión a otros tipos de gas deben ser realizadas por un instalador autorizado, respetando todas las reglamentaciones, normas y especificaciones aplicables de los proveedores locales de gas y electricidad.
- Se recomienda contactar con el Servicio de Asistencia Técnica para realizar la conversión a otro tipo de gas. Antes de comenzar, corte el suministro de electricidad y gas del aparato.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico, no para uso comercial o profesional.
- La garantía solo será válida si el aparato se utiliza para el fin para el que fue diseñado.
- Antes de la instalación, verifique que las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles. Las condiciones de regulación del aparato están escritas en la etiqueta o en la placa de características.
- Este aparato solo puede instalarse en un lugar bien ventilado de acuerdo con las normas y especificaciones de ventilación vigentes.
- El aparato no debe conectarse a un dispositivo de eliminación de productos de combustión.
- El cable de alimentación debe estar conectado al equipo para evitar que toque partes calientes del horno o placa. Los aparatos con suministro eléctrico deben estar conectados a tierra. No manipule el interior del aparato. Si es necesario llame a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.
- Este aparato es del tipo clase 3, según la normativa EN 30-1-1 para aparatos de gas: aparato empotrado. Los muebles situados junto al aparato deben estar fabricados con materiales no inflamables. El revestimiento laminado y el pegamento para su adherencia deben ser resistentes al calor.
- Este aparato no se puede instalar encima de frigoríficos, lavadoras, lavavajillas o similares. Un horno debe tener ventilación forzada para poder instalar una placa encima. Consultar las dimensiones del horno en el manual de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con las normas vigentes y solo debe usarse en un espacio bien ventilado. Lea estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

 Peligro/ Advertencia	El descuido de esta marca puede resultar en lesiones personales graves o la muerte.
 Precaución	El descuido de esta marca puede resultar en lesiones personales menores o daños a la propiedad.

- Las siguientes marcas se utilizan en el Manual de instrucciones de la siguiente manera:



Precaución



Sin herramienta de fuego



Sin acceso



Debe hacer

Peligro

- Si parece que hay una fuga de gas, tome las medidas siguientes:

- No encienda la luz.
- No encienda/apague ningún aparato eléctrico y no toque ningún enchufe eléctrico.
- No use un teléfono.
 - 1 Deje de usar el producto y cierre la válvula central.
 - 2 Abra la ventana para ventilar.
 - 3 Póngase en contacto con nuestro centro de servicio utilizando un teléfono externo.



El gas combustible contiene mercaptano, por lo que puede oler la fuga de gas (olor a ajo o huevo podrido) incluso cuando solo 1/1000 del gas está en el aire.

Instalación

Advertencia

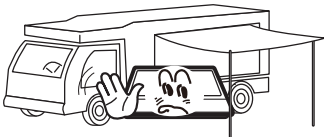
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con las normas vigentes y solo debe usarse en un espacio bien ventilado.



- Antes de la instalación, asegúrese de que el suministro de gas y electricidad cumpla con el tipo indicado en la placa de características.



- Este aparato no se puede instalar en yates ni en caravanas. No use este aparato como calentador de espacio.



- La tubería de gas y el cable eléctrico deben instalarse de manera que no toquen ninguna pieza ni el aparato.





Precaución

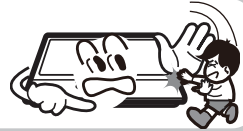
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador calificado.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta o placa de datos.
- Retire todo el embalaje antes de utilizar el aparato.
- Después de desembalar el aparato, asegúrese de que el producto no esté dañado y que el cable de conexión esté en perfectas condiciones. De lo contrario, póngase en contacto con el distribuidor antes de instalar el aparato.
- El mobiliario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentra, durante su uso.
- En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos un minuto.
- PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocina a gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en el local en el que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentar la ventilación mecánica cuando esté presente, ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al aire exterior (externo) y al mismo tiempo proporcionar cambios de aire en la habitación con ventilación adicional. Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.
- PRECAUCIÓN: Este aparato es solo para cocinar. No se utilizará para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.
- PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla y/o el horno están en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- PRECAUCIÓN: En caso de que la superficie del vidrio se rompa:
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aisle el aparato de la fuente de alimentación,
 - no toque la superficie del aparato,
 - no utilice el aparato.
- Cuando se puedan utilizar protectores de placa, en las instrucciones de uso y mantenimiento se advertirá que se deben utilizar únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina o declarados por el fabricante del aparato como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato.
- Las instrucciones de uso deberán indicar que el uso de protectores de placa inadecuados puede provocar accidentes.

Seguridad de Niños y Personas



Advertencia

- No permita que los niños jueguen cerca o con el aparato.
El aparato se calienta cuando está en uso.
Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.



Precaución

- Este aparato está diseñado para ser operado por adultos.
- Los niños también pueden lesionarse si tiran de sartenes u ollas del aparato.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen niños u otras personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales o la falta de experiencia y conocimiento les impidan usar el aparato de manera segura sin la supervisión o instrucción de una persona responsable para garantizar que puedan usar el aparato de manera segura.

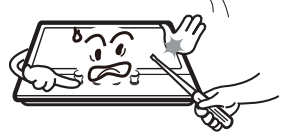
Durante el Uso

Advertencia

- Utilice el aparato únicamente para preparar alimentos.



- No modifique este aparato. El panel del quemador no está diseñado para operar desde un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.



- El uso de un aparato de cocina a gas provoca la producción de calor y humedad en la estancia en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).



- No utilice este aparato si entra en contacto con el agua. No opere este aparato con las manos mojadas.



- Las superficies de calentamiento y cocción del aparato se calientan cuando están en uso, tome todas las precauciones debidas.



- No utilice paños grandes, paños de cocina o similares, ya que los extremos podrían tocar las llamas y prender fuego.



- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté cocinando.



- No se deben usar sartenes inestables o deformadas en el aparato, ya que pueden causar un accidente al volcarse o derramarse.



Durante el Uso

- No utilice ni almacene materiales inflamables en el cajón de almacenamiento cerca de este aparato.



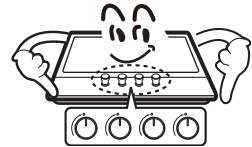
- Los alimentos perecederos, los artículos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse encima o debajo del aparato.



- No rocíe aerosoles cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.



- Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición '●' cuando no estén en uso.



Precaución

- Este aparato está diseñado únicamente para cocinar en el hogar. No está diseñado para fines comerciales o industriales.
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando el nivel de ventilación mecánica donde esté presente.
- Use agarraderas o guantes resistentes al calor cuando manipule ollas y sartenes calientes.
- No permita que las agarraderas se acerquen a llamas abiertas cuando levante los utensilios de cocina.
- Tenga cuidado de no dejar que las agarraderas o los guantes se humedezcan o mojen, ya que esto hace que el calor se transfiera más rápido a través del material con el riesgo de quemarse.
- Utilice los quemadores solo después de colocar ollas y sartenes sobre ellos. No caliente ollas o sartenes vacías.
- Nunca use platos de plástico o papel de aluminio en el aparato.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies del aparato de cocción.
- Si tiene alguna pieza mecánica, por ejemplo, un corazón artificial en su cuerpo, consulte a un médico antes de usar el aparato.
- No utilice un paño de cocina o materiales similares en lugar de un agarrador de ollas. Dichos paños pueden incendiarse en un quemador caliente.
- Cuando utilice utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocinar en la placa superior. Si la superficie es de vidrio agrietado, apague el aparato para evitar la electrocución.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de los utensilios de cocina hacia el costado o el centro de la placa superior sin extenderlos sobre los quemadores adyacentes.
- Siempre apague los controles de los quemadores antes de retirar los utensilios de cocina.
- Observe cuidadosamente los alimentos que se fríen a fuego alto.
- Caliente siempre la grasa lentamente y observe cómo se calienta.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. Los alimentos congelados o escarchados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se desborde por los lados de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que la grasa esté completamente fría.

Limpieza y Servicio

Advertencia

- Nunca use agentes de limpieza abrasivos o cáusticos.



- Este aparato solo debe ser reparado o reparado por un técnico de servicio autorizado y solo se deben usar piezas de repuesto genuinas aprobadas.



Precaución

- Antes de intentar limpiar el aparato, debe desconectarse de la red eléctrica y enfriarse.
- No debe utilizar un chorro de vapor ni ningún otro equipo de limpieza a alta presión para limpiar el aparato.

Información Ambiental

- Después de la instalación, deseche el embalaje respetando la seguridad y el medio ambiente.
- Cuando se deshaga de un aparato viejo, inutilícelo cortando el cable.



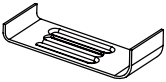
Disposición correcta de este producto (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos)

- Esta marca que se muestra en el producto o en su documentación indica que no debe desecharse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, sepárelos de otros tipos de desechos y recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.
- Los usuarios domésticos deben comunicarse con el minorista donde compraron este producto o con la oficina del gobierno local para obtener detalles sobre dónde y cómo pueden llevar este artículo para un reciclaje seguro para el medio ambiente.
- Los usuarios comerciales deben comunicarse con su proveedor y verificar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto no debe mezclarse con otros desechos comerciales para su eliminación.

Descripción del aparato

Modelo	La placa superior	Dimensión (W*D*H)	Dispositivo de encendido	Conexión de Gas	Suministro eléctrico	Función de Quemador	Σ Qn
GMK 604TC SP BK	Vidrio	600*510*97	Tipo de encendido continuo	Rosca G1/2	220-240V~ 50Hz-60Hz. 2W	Triple Corona(1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	8.5kW
GMK 755TC T SP BK	Vidrio	750*510*97				Triple Corona(1), Rápido (1), Semi-rápido (2), Auxiliar(1)	11.5kW
GMK 755LTC T SP BK	Vidrio	750*510*97					

Accesorios



Soporte(4)



Esponja(4)



Tornillo(4)



Inyector
4 por 60cm
5 por 75cm



Codo de tubería de gas (1)

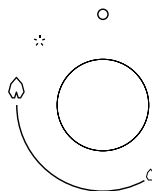


Manual de instrucciones(1)

Cómo Utilizar el Aparato

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, al lado de cada manija de control:

- Círculo negro: gas apagado
- 🔥 Llama grande: ajuste máximo
- 🔥 Llama pequeña: ajuste mínimo



- El ajuste mínimo se encuentra al final de la rotación en sentido contrario a las agujas del reloj del mango de control.
- Todas las posiciones de operación deben seleccionarse entre la posición máxima y mínima.
- El símbolo en el panel de control, junto a la manija de control, indicará qué quemador opera.

Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama.

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad contra fallo de llama en cada quemador, que está diseñado para detener el flujo de gas hacia el cabezal del quemador en caso de que se apague la llama.

Para encender un quemador:

- Presione el mando de control del quemador que desea encender y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.
- Si mantiene presionada la perilla de control, se activará el encendido automático del quemador.
- Debe mantener presionado el mando de control durante 15 segundos después de que se haya encendido la llama del quemador. Si después de 15 segundos el quemador no se enciende, deje de utilizar el dispositivo y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar un nuevo encendido del quemador.
- Transcurrido este intervalo de 15 segundos, para regular la llama deberá seguir girando el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la llama esté en un nivel adecuado. La posición de funcionamiento DEBE estar entre la posición máxima y mínima.
- Para apagar el quemador, gire la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado de gas.
- En caso de corte de energía, los quemadores se pueden encender con cuidado usando una cerilla.

Cómo Utilizar el Aparato

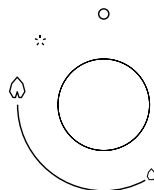
Para cocina temporizada

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, al lado de cada manija de control:

○ Círculo negro: gas apagado

🔥 Llama grande: ajuste máximo

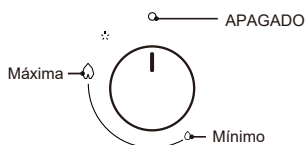
⦿ Llama pequeña: ajuste mínimo



- El ajuste mínimo se encuentra al final de la rotación en sentido contrario a las agujas del reloj del mango de control.
- Todas las posiciones de operación deben seleccionarse entre la posición máxima y mínima.
- El símbolo en el panel de control, junto a la manija de control, indicará qué quemador opera.
- Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama.

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad contra fallo de llama en cada quemador, que está diseñado para detener el flujo de gas hacia el cabezal del quemador en caso de que se apague la llama.

1. Para encender un quemador

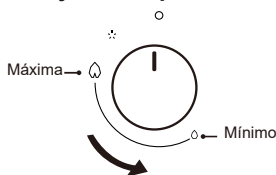


Primero encienda la energía y luego encienda el fuego. Presione el mando de control del quemador a encender y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima, se activará el encendido automático del quemador.

Una vez encendida la llama del quemador, puede soltar la perilla de control.

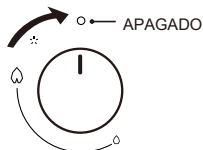
Si suelta el mando de control y el quemador no se han encendido, deje de utilizar el dispositivo y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

2. Ajustar la potencia de fuego



Después del encendido del quemador, para regular la potencia de fuego, se debe seguir girando el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la llama alcance un nivel adecuado. La posición de funcionamiento DEBE estar entre la posición máxima y mínima.

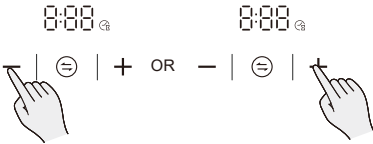
3. Apagado



Para apagar el quemador, gire la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado de gas.

En caso de corte de energía, los quemadores se pueden encender con cuidado usando una cerilla.

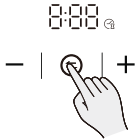
4. Ajuste de tiempo



Una vez completado el encendido, puede configurar un temporizador. Mantenga presionado — o + , ingrese la configuración del temporizador, toque el botón para configurar el tiempo, toque brevemente para agregar/reducir 1 minuto a la vez, presione prolongadamente para configurar rápidamente, el rango de configuración es de 1 a 180 minutos.

No se realiza ninguna operación en 5 segundos, se confirmará la hora actual.

5. Cambiar el quemador del ajuste del temporizador

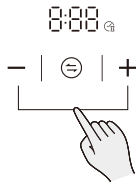


Toque ⊖ para cambiar el quemador que desea configurar. La luz indicadora en el área de visualización muestra los quemadores que se pueden configurar y cuál está seleccionando.

6. Modificar la hora actual

Si desea modificar la hora actual, simplemente mantenga presionado — o + nuevamente, el temporizador se puede modificar en el paso 4.

7. Cancelar el temporizador



Para cancelar el trabajo programado, mantenga presionado — y + al mismo tiempo, se puede cancelar el temporizador. El quemador seguirá funcionando como un quemador normal.

Si cambia la perilla a la posición APAGADO como en el paso 3, el temporizador y la llama se apagarán.

8. Fin del temporizador



Una vez finalizada la cuenta regresiva, el quemador se apagará; gire la perilla a la posición APAGADO.

La placa emitirá un pitido para recordarle cuando queden 30 segundos y cuando finalice el cronómetro.

Consejos de Seguridad y Ahorro Energético

- El diámetro del fondo de la olla debe corresponder al del quemador.

QUEMADORES	SARTENES	
	min.	max.
Triple Corona	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semi-rápido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



■ **No utilice utensilios de cocina que se superpongan al borde del quemador.**

NO		SÍ	
	No use utensilios de cocina de diámetro pequeño en quemadores grandes. La llama nunca debe subir por los lados de los utensilios de cocina.	Utilice siempre utensilios de cocina adecuados para cada quemador, para evitar desperdiciar gas y decolorar los utensilios de cocina.	
	Evite cocinar sin tapa o con la tapa a medio abrir -ya que esto desperdicia energía.	Coloque una tapa en los utensilios de cocina.	
	No utilice una sartén con un fondo convexo o cóncavo.	Utilice únicamente ollas, cacerolas y sartenes con fondo grueso y plano.	
	No coloque utensilios de cocina en un lado de un quemador, ya que podrían volcarse. No use utensilios de cocina de gran diámetro en los quemadores cerca de los controles, que cuando se colocan en el medio del quemador pueden tocar los controles o estar tan cerca de ellos que aumentan la temperatura en esta área y pueden causar daños.	Siempre coloque los utensilios de cocina justo encima de los quemadores, no a un lado.	
	Nunca coloque utensilios de cocina directamente encima del quemador.		
	No coloque nada, por ejemplo, controlador de llamas, estera de asbesto, entre la cacerola y el soporte de la cacerola, ya que se pueden producir daños graves en el aparato.	Coloque los utensilios de cocina encima del salvamanteles.	
	No use peso excesivo y no golpee la estufa con objetos pesados.	Manipule los utensilios de cocina con cuidado cuando estén en el quemador.	



■ **No se recomienda utilizar bandejas para asar, sartenes o piedras para asar calentadas simultáneamente en varios quemadores porque la acumulación de calor resultante puede dañar el aparato.**

■ **No toque la placa superior ni el salvamanteles mientras esté en uso durante un cierto periodo después del uso.**











■ **Tan pronto como un líquido comience a hervir, baje la llama para que apenas mantenga el líquido hirviendo a fuego lento.**

Limpieza y Mantenimiento



- Las operaciones de limpieza solo deben realizarse cuando el aparato esté completamente frío.
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de comenzar cualquier proceso de limpieza.
- Limpie el aparato con regularidad, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados dañarán la superficie del aparato; debe limpiarlo con agua y un poco de detergente líquido.

Usable	Inutilizable
 Ropa suave	 Cepillo de nailon
 Detergente Neutro	 Cepillo Metálico
	 Aceite comestible
	 Abrasivo
	 Detergente ácido/alcalino
	 Diluyente/benceno

Soporte para sartenes, manijas de control

- Retire el soporte de sartén.
- Limpie estos y las manijas de control con un paño húmedo, detergente líquido y agua tibia. Para suciedad persistente, remoje de antemano.
- Seque todo con un paño limpio y suave.

Placa superior

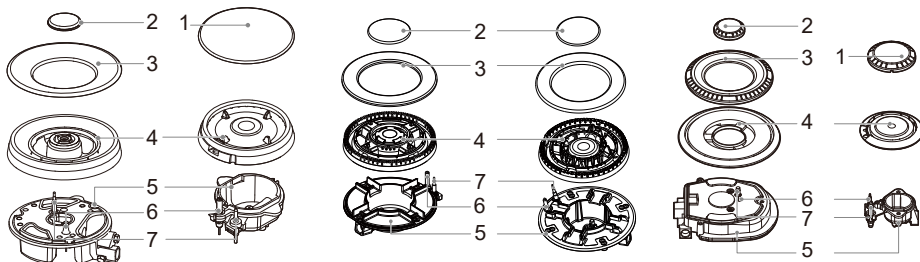
- Limpie regularmente la placa superior con un paño suave bien escurrido en agua tibia al que se le haya agregado un poco de detergente líquido.
- Seque bien la placa superior después de limpiarla.
- Retire completamente los alimentos o líquidos salados de la placa lo antes posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las piezas de acero inoxidable del aparato pueden decolorarse con el tiempo. Esto es normal debido a las altas temperaturas. Cada vez que se utilice el aparato, estas piezas deben limpiarse con un producto adecuado para acero inoxidable.

Limpieza y Mantenimiento

QUEMADORES

- Retire las tapas de los quemadores y los dispersores de llama tirando de ellos hacia arriba y alejándolos de la placa superior.
- Remójalos en agua caliente y un poco de detergente o lavavajillas.
- Después de limpiarlos y lavarlos, límpielos y séquelos con cuidado. Asegúrese de que los orificios de las llamas estén limpios y completamente secos.
- Limpie las partes fijas de la copa del quemador con un paño húmedo y séquelas después.
- Limpie suavemente el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de llama con un paño bien escurrido y séquelos con un paño limpio.
- Antes de volver a colocar los quemadores en la placa superior, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.

■ Vuelva a montar los quemadores Auxiliar, Semi-Rápido, Rápido y Triple Corona de la siguiente manera:



1. Coloque el dispersor de llamas (4) en la copa del quemador (5) de modo que el dispositivo de encendido y el dispositivo de supervisión de llamas se extiendan a través de sus respectivos orificios en el Dispersor de llamas. El Dispersor de llamas debe hacer clic en su lugar correctamente.
2. Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) sobre el dispersor de llama (4) de modo que los pasadores de retención encajen en sus respectivos huecos.



Vuelva a colocar las piezas en el orden correcto después de la limpieza.

- No mezcle arriba y abajo.

- Los pasadores de ubicación deben encajar exactamente en las muescas.

- **MANTENIMIENTO PERIÓDICO:** consulte periódicamente con su Centro de Asistencia Autorizado local para comprobar el estado de la tubería de alimentación de gas y del regulador de presión, si lo lleva.

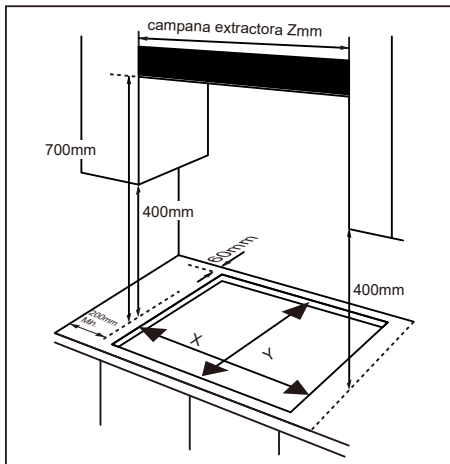
Instrucciones de uso

Advertencia

- No modifique este aparato.
- Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador autorizado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relacionados con la ventilación.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).
- Antes de la instalación, corte el suministro de gas y electricidad al aparato.
- Todos los aparatos que contengan componentes eléctricos deben estar conectados a tierra.
- Asegúrese de que la tubería de gas y el cable eléctrico estén instalados de tal manera que no toquen ninguna parte del aparato que pueda calentarse.
- La tubería de gas o el conector no deben estar doblados ni bloqueados por ningún otro aparato.
- Compruebe las dimensiones del aparato así como las dimensiones del hueco a cortar en el mueble de cocina.
- Los paneles situados encima de la superficie de trabajo, directamente al lado del aparato, deben ser de material no inflamable. Tanto el revestimiento estratificado como el pegamento utilizado para asegurarlo deben ser resistentes al calor para evitar su deterioro.
- Abra el grifo del aparato y encienda cada quemador. Compruebe si hay una llama azul clara sin puntas amarillas.
- Si los quemadores muestran alguna anomalía, verifique lo siguiente:
 - Tapa del quemador colocada correctamente
 - Dispensador de llama colocado correctamente
 - Quemador alineado verticalmente con la boquilla del inyector
- El instalador debe realizar una prueba completa de funcionamiento y una prueba de posibles fugas después de la instalación.

La manguera flexible deberá instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de la unidad de vivienda y no pase por ningún espacio susceptible de congestionarse.
- Grúas de grasa producidas en la fábrica para cumplir con los requisitos de toda la vida útil.

Posicionamiento

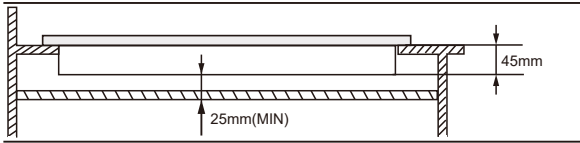


JUEGOS NECESARIOS AL MONTAR LA ENCIMERA CON CAMPANA ARRIBA

Modelo	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ **Este aparato debe empotrarse en un mueble de cocina o encimera de 600 mm, siempre que se permitan las siguientes distancias mínimas;**

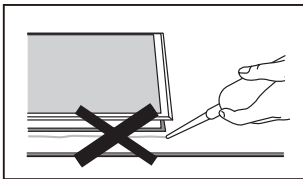
- o Los bordes de la placa deben estar a una distancia mínima de 60 mm de una pared lateral o trasera.
- o 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la placa (incluidos los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal directamente encima de ella.
- o 400 mm entre las superficies de la placa, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté alineada con el borde exterior de la placa. Si la parte inferior de la superficie horizontal tiene menos de 400 mm, debe estar al menos a 50 mm de los bordes exteriores de la placa.
- o Espacio libre de 50 mm alrededor del aparato y entre la superficie de la placa y cualquier material combustible.
- o Debes dejar un espacio de al menos 25 mm y como máximo 74 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie que se encuentre debajo del mismo.



- Un horno debe tener ventilación forzada para poder instalar una placa encima
- Consultar las dimensiones del horno en el manual de instalación.
- El tamaño del recorte debe obedecer a la indicación.

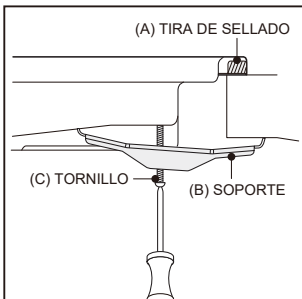
Instalación del aparato

1. Quite los soportes de cacerola, la tapa del quemador y el esparcidor de llamas, dé vuelta con cuidado el aparato y colóquelo sobre una alfombra acolchada.
2. Tenga cuidado de que los dispositivos de encendido y los dispositivos de supervisión de llama no se dañen en esta operación.
Aplique la esponja provista alrededor del borde del aparato.
3. No deje un espacio en el agente sellador ni superponga el espesor.



No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato contra la abertura.

Esto hará que sea difícil retirar el aparato de la abertura en el futuro, especialmente si necesita mantenimiento.



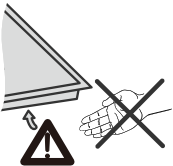
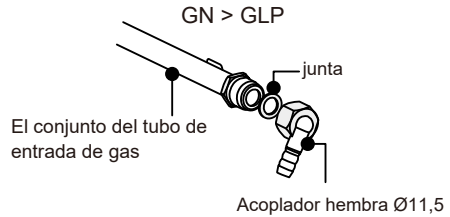
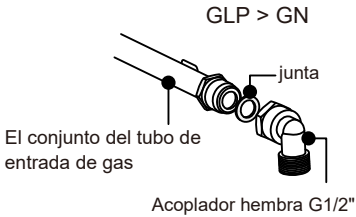
1. Coloque el soporte (B) sobre los orificios que coincidan con el tamaño de los tornillos. Hay un juego de orificios para tornillos en cada esquina de la placa (H). Apriete ligeramente un tornillo (C) a través del soporte (B) para que el soporte esté unido a la placa, pero para que aún puedas ajustar la posición.
2. Voltee con cuidado la placa y luego bájela con cuidado en el orificio de apertura que ha cortado.
3. En la parte inferior de la placa, ajuste los soportes en una posición adecuada para su encimera. Luego, apriete completamente los tornillos (C) para fijar la placa en su posición.

Conexión de gas



- Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes en el país en el que se va a utilizar el aparato.
- Este aparato se suministra para funcionar con GLP y gas natural. La conversión para su uso con GLP y otros gases naturales solo se pueden realizar por una persona calificada.

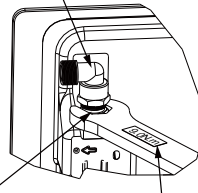
Pautas de instalación y reemplazo del suministro de gas:



Instalación de aparatos
Nota: Utilice guantes protectores adaptados a la placa.



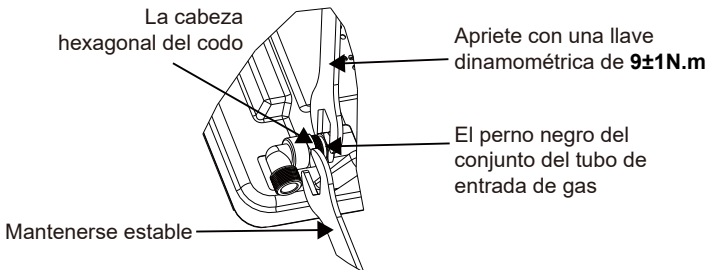
Rohrbogen



! ¡Precaución!

Si es necesario ajustar o instalar el codo, se permite solo una llave dinamométrica de **9±1N.m** y trabajar en la tuerca negra del colector en lugar de en el codo.

(1) Ajustar la dirección del codo

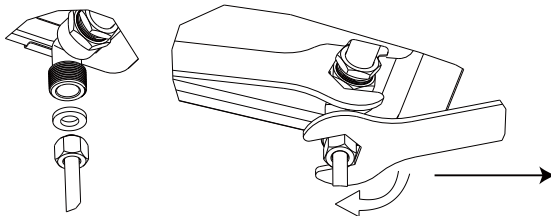


Después de aflojar el codo, ajuste la interfaz del codo en la dirección requerida según sea necesario y mantenga inmóvil la cabeza hexagonal del codo con una llave. Utilice una llave dinamométrica de **9±1N.m** para apretar el perno negro del conjunto del tubo de entrada de gas. Asegúrese de que el torque de la llave esté dentro del rango requerido para evitar la rotura del codo o daños causados por una fuerza excesiva.

Después de apretar la instalación, verifique si las piezas están en buenas condiciones y pruebe la estanqueidad para garantizar la estanqueidad de la instalación. El instalador es responsable de los resultados del proceso.

(2) Instalación de la placa de gas

¡Este aparato debe ser instalado por un ingeniero registrado en seguridad de gas!



No utilice demasiada fuerza al apretar; De lo contrario, provocará una fractura del codo o una deformación del anillo de goma y fugas.

Tenga en cuenta que se debe utilizar la llave dinamométrica para apretar con un par de **10N.m**. El par máximo no puede exceder los **20N.m**.

Conexión de gas

La conexión de gas debe ubicarse en una posición donde se pueda acceder al grifo de cierre.

El extremo del punto de conexión de entrada de la placa de gas tiene una rosca de 1/2" que permite:

- Una conexión fija
- Conexión mediante tubo flexible (L mín. 1 m - máx. 3 m)

El sello estanco suministrado debe insertarse entre la salida del colector y el suministro de gas.

Debe evitar que el tubo entre en contacto con partes móviles del mueble de cocina (por ejemplo, un cajón) y evitar el acceso a espacios que puedan quedar obstruidos.



¡Peligro de fugas!

Si se manipula alguna conexión, verifique el sello.

El fabricante no se hace responsable de posibles fugas en las conexiones después de su manipulación.

Especificación de gas

Modelo	Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio marcado (mm)			
		Triple Corona	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Conexión Eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a tierra;
- Este aparato está diseñado para conectarse a un suministro eléctrico de CA de 220-240V, 50Hz-60Hz;
- Los hilos del cable de alimentación están coloreados de acuerdo con el siguiente código:
 - Verde amarillo = a tierra
 - Azul = neutral
 - Marrón = conectado

! ■ El cable de color verde y amarillo debe conectarse al terminal que está marcado con la letra E o con el símbolo de tierra.

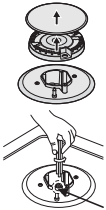
Ajuste de gas



- Tome precauciones en las operaciones y ajustes a realizar al pasar de un gas a otro.
- Todos los trabajos deben ser realizados por un técnico calificado.
- Antes de comenzar, apague el suministro de gas y electricidad al aparato.

1

Cambiar el inyector de los quemadores.



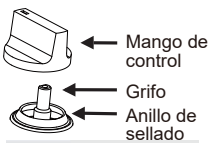
Retire el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el Dispensor de llama.

Desenrosque el inyector con una llave de tubo de 7mm y reemplácelo con el inyector estipulado para el nuevo suministro de gas.

Vuelva a montar con cuidado todos los componentes. Después de reemplazar los inyectores, es aconsejable apretar fuertemente el inyector en su lugar.

2

Ajuste del nivel mínimo de la llama.



Tornillo de ajuste

- ① Baje los grifos al mínimo.
- ② Retire la perilla del grifo y coloque un destornillador de punta pequeña en el centro del tornillo de ajuste.
- ③ El ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud de unos 3-4 mm.
 - Para gas butano/propano, el tornillo de ajuste debe estar bien atornillado.
 - Vuelva a colocar la perilla de control. Asegúrese de que la llama no se apague cambiando rápidamente del caudal máximo al caudal mínimo. Si es así, retire la perilla de control y realice más ajustes en el flujo de gas, probándolo nuevamente una vez que se haya realizado el ajuste.
- ④ Repita este proceso para cada uno de los grifos de gas.



- No desmonte el eje del grifo: en caso de mal funcionamiento, cambie el grifo completo.
- Antes de volver a colocar los quemadores en el lugar superior, asegúrese de que el inyector no esté bloqueado.
- Después de la conversión del gas, se debe realizar una prueba operativa completa y una prueba de posibles fugas (como agua con jabón o detector de gas).
- Después de completar la conversión, un técnico o instalador calificado debe marcar una "V" en la categoría de gas correcta para que coincida con la configuración en la placa de características. Elimine la marca "V" de configuración anterior.

Solución de problemas

- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por un técnico autorizado. La reparación incorrecta puede resultar en un peligro considerable para usted y para los demás.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona calificada similar, a fin de evitar riesgos.
- Sin embargo, algunos problemas menores se pueden resolver de la siguiente manera.

Problema	Causa posible	Solución
No encendido	Sin chispa	Comprobar el suministro eléctrico
	La tapa del quemador está mal montada	Montar la tapa correctamente
	El suministro de gas está cerrado	Abra completamente el suministro de gas
Mal encendido	El suministro de gas no está completamente abierto	Abra completamente el suministro de gas
	La tapa del quemador está mal montada	Montar la tapa correctamente
	La bujía de encendido está contaminada con una sustancia extraña	Limpie la sustancia extraña con un paño seco
	Los quemadores están mojados	Seque las tapas de los quemadores con cuidado
	Los orificios del Dispensor de llamas están obstruidos	Limpie el Dispensor de llama
Ruido hecho cuando se quemó y se encendió	La tapa del quemador está mal montada	Montar correctamente la tapa del quemador
La llama se apaga cuando está en uso	El dispositivo de supervisión de llama está contaminado con una sustancia extraña	Limpie el dispositivo de supervisión de llama
	El producto que se está cocinando se ha desbordado y extinguido la llama	Apague la perilla del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
	Una fuerte corriente de aire puede haber apagado la llama	Apague la zona y verifique que no haya corrientes de aire en el área de cocción, como ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
Llama amarilla	Los orificios del Dispensor de llamas están obstruidos	Limpie el Dispensor de llama
	Se utiliza un gas diferente	Compruebe el gas utilizado
Llama inestable	La tapa del quemador está mal montada	Montar correctamente la tapa del quemador
Olor a Gas	Fuga de gas	Deje de usar el producto y cierre la válvula central. Abra la ventana para ventilar. Póngase en contacto con nuestro centro de servicio utilizando un teléfono externo



- Si el problema no se resuelve, comuníquese con el centro de atención al cliente.



Master Kitchen

Ugradbena plinska ploča za kuhanje- (HR)
Upute za Upotrebu

Model:

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

Grafički prikaz napravljen je isključivo u svrhu ilustracije proizvoda i čisto je indikativan. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe vaše ugradbene ploče za kuhanje jer sadrži prijedloge i informacije za održavanje estetskih i funkcionalnih kvaliteta kupljenog uređaja.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Predgovor

Hvala što ste odabrali našu plinsku ploču za kuhanje.

Kako biste pravilno koristili ovaj uređaj i spriječili potencijalni rizik, pročitajte ove upute prije uporabe uređaja.

Čuvajte ove upute na mjestu gdje ih možete lako pronaći.

Ako niste sigurni u bilo koju informaciju sadržanu u ovim uputama, obratite se našem centru za korisničku podršku.

Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu nanесenu osobama ili imovini uzrokovanu neispravnom ugradnjom ili uporabom uređaja.

Uređaj je certificiran za korištenje u zemljama koje nisu označene na uređaju.

Proizvođač također zadržava pravo na bilo kakve izmjene na proizvodima koje smatra potrebnim ili korisnim, također u interesu korisnika, bez ugrožavanja glavnih funkcionalnih i sigurnosnih značajki samih proizvoda.

Uređaj je dizajniran za kućno okruženje, a ne za komercijalno.

Sadržaj

Predgovor

Sigurnosno upozorenje

3	Sigurnosne Upute
4	Instalacija
5	Sigurnost djece i ljudi
6	Tijekom upotrebe
8	Čišćenje i servis
8	Informacije o okolišu

Upute za uporabu i održavanje

9	Opis aparata
10	Kako koristiti aparat
13	Savjeti za sigurnost i uštedu energije
14	Čišćenje i održavanje

Tehničke upute

16	Korištenje uputa
16	Pozicioniranje
17	Instaliranje aparata
18	Priključak Plina
19	Specifikacija plina
20	Električni Priključak
20	Podешavanje plina
21	Rješavanje problema





Ovaj uređaj je u skladu sa sljedećim CEE direktivama:

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Ove upute vrijede samo za zemlje odredišta čiji se identifikacijski simboli nalaze na naslovnici priručnika s uputama i na uređaju.

Sigurnosne Upute

- Prije postavljanja ili korištenja uređaja odvojite vrijeme i pročitajte ovaj priručnik s uputama.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca bez nadzora.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovu knjižicu s uputama morate čuvati uz uređaj za bilo kakvu buduću upotrebu. Ako se uređaj prodaje ili prenosi na drugu osobu, osigurajte da je knjižica prosljeđena novom korisniku.
- Proizvođač odbija svaku odgovornost u slučaju nepridržavanja ovih sigurnosnih mjera.
- Sljedeće oznake napravljene su tako da budu lako razumljive kako biste unaprijed spriječili bilo kakvu nesreću uzrokovanu pogrešnom uporabom i lakše koristili uređaj.
- Pažljivo pročitajte sljedeće sadržaje i provjerite jeste li ih razumjeli.
- Ako se simbol države ne pojavljuje na uređaju, potrebno je pogledati upute za montažu koje bi trebale sadržavati potrebne upute o prilagodbi uređaja uvjetima uporabe u zemlji.
- Kabel za napajanje ovog proizvoda dolazi s utikačem, nije potrebno dodatno ožičenje.
- Ovaj uređaj je tipa klase 3, prema EN 30-1-1 propisu za plinske uređaje: ugradbeni uređaj.
- Proizvođač je oslobođen svake odgovornosti ako se zahtjevi ovog priručnika ne poštuju.
- Sve radnje koje se odnose na instalaciju, regulaciju i pretvorbu na druge vrste plina mora izvesti ovlašteni instalater, poštujući sve važeće propise, standarde i specifikacije lokalnih dobavljača plina i električne energije.
- Preporučamo da se obratite službi tehničke pomoći za pretvorbu na drugu vrstu plina. Prije nego počnete, isključite dovod električne energije i plina uređaja.
- Ovaj uređaj je dizajniran samo za kućnu upotrebu, a ne za komercijalnu ili profesionalnu upotrebu.
- Jamstvo će vrijediti samo ako se uređaj koristi u svrhu za koju je dizajniran.
- Prije postavljanja provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina i tlak) kompatibilni s podešavanjem uređaja. Uvjeti podešavanja uređaja navedeni su na naljepnici ili pločici s tehničkim podacima.
- Ovaj uređaj može se postaviti samo na dobro prozračenom mjestu u skladu s postojećim propisima i specifikacijama ventilacije.
- Uređaj ne smije biti spojen na uređaj za uklanjanje produkata izgaranja.
- Kabel za napajanje mora biti priključen na jedinicu kako bi se spriječio dodir s vrućim dijelovima pećnice ili ploče za kuhanje. Uređaji s električnim napajanjem moraju biti uzemljeni. Ne dirajte unutrašnjost uređaja. Ako je potrebno, nazovite našu Službu tehničke pomoći.
- Ovaj uređaj je tipa klase 3, prema EN 30-1-1 propisu za plinske uređaje: ugradbeni uređaj. Jedinice uz uređaj moraju biti izrađene od nezapaljivih materijala. Laminirana obloga i ljepljivo za njezino lijepljenje moraju biti otporni na toplinu.
- Ovaj uređaj se ne može postaviti iznad hladnjaka, perilica rublja, perilica posuđa ili slično. Pećnica mora imati prisilnu ventilaciju kako bi se iznad nje postavila ploča za kuhanje. Provjerite dimenzije pećnice u priručniku za montažu.
- Ovaj uređaj treba biti instaliran u skladu s važećim propisima i koristiti samo u dobro prozračenom prostoru. Pročitajte upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja.

 Opasnost/ Upozorenje	Zanemarivanje ove oznake može rezultirati teškim ozljedama ili smrću.
 Oprez	Zanemarivanje ove oznake može rezultirati manjim osobnim ozljedama ili oštećenjem imovine.

■ U priručniku s uputama koriste se sljedeće oznake:



Oprez



Nema vatrogasnog alata



Nema pristupa



Obavezno učiniti

! Opasnost

■ Ako se čini da plin curi, poduzmite sljedeće radnje:

- Ne palite svjetlo.
- Ne uključujte/isključujte nijedan električni uređaj i ne dirajte utikač.
- Ne koristite telefon.
 - 1 Prestanite koristiti proizvod i zatvorite srednji ventil.
 - 2 Otvorite prozor da prozračite.
 - 3 Kontaktirajte naš servisni centar koristeći vanjski telefon.



Plin za gorivo sadrži merkaptan, tako da možete osjetiti curenje plina (miris pokvarenog češnjaka ili jaja) čak i kada je samo 1/1000 plina u zraku.

Instalacija

! Upozorenje

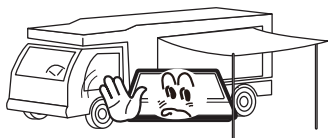
- Ovaj uređaj treba biti instaliran u skladu s važećim propisima i koristiti samo u dobro prozračenom prostoru.



- Prije postavljanja provjerite jesu li opskrba plinom i električnom energijom u skladu s tipom navedenim na tipskoj pločici.



- Ovaj uređaj ne može se instalirati na jahte ili u karavane. Ne koristite ovaj uređaj kao grijač prostora.



- Plinska cijev i električni kabel moraju biti postavljeni tako da ne dodiruju niti jedan dio ili uređaj.





Oprez

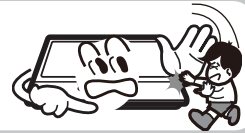
- Ovaj uređaj treba instalirati kvalificirani tehničar ili instalater.
- Uvjeti podešavanja za ovaj uređaj navedeni su na naljepnici ili pločici s podacima.
- Prije uporabe uređaja uklonite svu ambalažu.
- Nakon raspakiranja uređaja, provjerite da proizvod nije oštećen i da je priključni kabel u savršenom stanju. U suprotnom, kontaktirajte prodavača prije postavljanja uređaja.
- Susjedni namještaj i svi materijali korišteni u instalaciji moraju biti u stanju izdržati minimalnu temperaturu od 85°C iznad temperature okoline prostorije u kojoj se nalazi, dok se koristi.
- U slučaju da se plamen plamenika slučajno ugasi, isključite kontrolu plamenika i ne pokušavajte ponovno upaliti plamenik najmanje jednu minutu.
- OPREZ: Korištenje plinskog uređaja za kuhanje dovodi do stvaranja topline, vlage i produkata izgaranja u prostoriji u kojoj je ugrađen. Provjerite je li kuhinja dobro prozračena, posebno kada je uređaj u uporabi.
- Dugotrajna intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje mehaničke ventilacije ako postoji, dodatnu ventilaciju za sigurno uklanjanje produkata izgaranja u vanjski (vanjski) zrak, dok se također osigurava izmjena zraka u prostoriji dodatnom ventilacijom. Posavjetujte se sa stručnjakom prije postavljanja dodatne ventilacije.
- OPREZ: Ovaj uređaj služi samo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorija.
- OPREZ: Dostupni dijelovi mogu biti vrući kada se koriste roštilj i/ili pećnica. Malu djecu treba držati podalje.
- OPREZ: U slučaju pucanja staklene površine:
 - odmah isključite sve plamenike i sve električne grijače i isključite uređaj iz napajanja,
 - ne dodirujte površinu uređaja,
 - nemojte koristiti uređaj.
- Kada se mogu koristiti štitnici za kuhanje, upute za uporabu i održavanje upozoravaju da se koriste samo štitnici za kuhanje koje je projektirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja deklarirao kao prikladne ili štitnike za kuhalište ugrađene u uređaj.
- U uputama za uporabu navodi se da uporaba neodgovarajućih štitnika ploče za kuhanje može uzrokovati nezgode

Sigurnost djece i ljudi



Upozorenje

- Ne dopustite djeci da se igraju u blizini ili s uređajem. Aparat se zagrijava kada se koristi. Djecu treba držati podalje dok se ne ohladi.



Oprez

- Ovaj uređaj namijenjen je za rukovanje od strane odraslih osoba.
- Djeca se također mogu ozlijediti povlačenjem tava ili lonaca s uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane djece ili drugih osoba čije fizičke, osjetilne ili mentalne sposobnosti ili nedostatak iskustva i znanja sprječavaju sigurno korištenje uređaja bez nadzora ili uputa od strane odgovorne osobe kako bi se osiguralo da mogu sigurno koristiti uređaj.

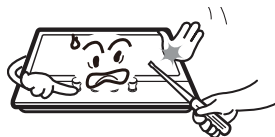
Tijekom upotrebe

⚠ Upozorenje

- Uređaj koristite samo za pripremu hrane.



- Nemojte modificirati ovaj uređaj. Ploča plamenika nije dizajnirana za rad s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.



- Korištenje plinskog uređaja za kuhanje dovodi do stvaranja topline i vlage u prostoriji u kojoj je ugrađen. Pobrinite se da kuhinja bude dobro prozračena: držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenima ili postavite uređaj za mehaničku ventilaciju (mehaničku napu).



- Nemojte koristiti ovaj uređaj ako dođe u dodir s vodom. Nemojte rukovati ovim uređajem mokrih ruku.



- Površine za grijanje i kuhanje uređaja postaju vruće kada se koriste, poduzmite sve potrebne mjere opreza.



- Nemojte koristiti velike krpe, kuhinjske krpe ili slično jer krajevi mogu dodirnuti plamen i zapaliti se.



- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom kuhanja.



- Nestabilne ili deformisane posude ne smiju se koristiti na uređaju jer mogu izazvati nezgodu prevrtanjem ili prolijevanjem.



Tijekom upotrebe

- Nemojte koristiti niti skladištiti zapaljive materijale u ladici u blizini ovog uređaja.



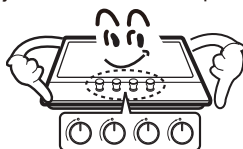
- Kvarljiva hrana, plastični predmeti i aerosoli mogu biti pod utjecajem topline i ne smiju se skladištiti iznad ili ispod uređaja.



- Ne raspršujte aerosole u blizini ovog uređaja dok radi.



- Provjerite jesu li upravljačke tipke u položaju '●' kada nisu u uporabi.



Oprez

- Ovaj uređaj je namijenjen samo za kuhanje u kućanstvu. Nije dizajniran za komercijalne ili industrijske svrhe.
- Dugotrajna intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, na primjer otvaranje prozora ili povećanje razine mehaničke ventilacije ako postoji.
- Koristite držače za lonce otporne na toplinu ili rukavice kada rukujete vrućim loncima i tavama.
- Ne dopustite da držači za lonce budu blizu otvorenog plamena kada podižete posuđe.
- Pazite da se držači za lonce ili rukavice ne smoče ili pokvase, jer to uzrokuje brži prijenos topline kroz materijal uz opasnost da se opečete.
- Plamenike koristite samo nakon što na njih stavite lonce i tave. Nemojte zagrijavati prazne posude ili tave.
- Nikada ne koristite posuđe od plastike ili aluminijske folije na uređaju.
- Kada koristite druge električne uređaje, pazite da kabel ne dođe u dodir s površinama uređaja za kuhanje.
- Ako imate mehaničke dijelove, npr. umjetno srce u vašem tijelu, posavjetujte se s liječnikom prije korištenja aparata.
- Nemojte koristiti kuhinjsku krpu ili slične materijale umjesto držača za posudu. Takve se krpe mogu zapaliti na vrućem plameniku.
- Kada koristite stakleno posuđe, provjerite je li dizajnirano za kuhanje na gornjoj ploči. Ako je površina od stakla napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli strujni udar.
- Kako biste smanjili mogućnost opekline, paljenja zapaljivih materijala i prolijevanja, okrenite ručke posuda prema bočnoj strani ili sredini gornje ploče bez pružanja preko susjednih plamenika.
- Uvijek isključite kontrole plamenika prije uklanjanja posuđa.
- Pažljivo pratite hranu koja se prži na jakoj vatri.
- Mast uvijek zagrijavajte polagano i promatrajte kako se zagrijava.
- Namirnice za prženje trebaju biti što suše. Mraz ili smrznuta hrana ili vlaga na svježoj hrani mogu uzrokovati stvaranje mjehurića vruće masnoće i preko stranica tave.
- Nikada ne pokušavajte pomaknuti posudu s vrućom masnoćom, osobito fritezu. Pričekajte da se mast potpuno ohladi.

Čišćenje i servis

⚠ Upozorenje

- Nikada nemojte koristiti abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.



- Ovaj uređaj smije popravljati ili servisirati samo ovlašteni serviser i smiju se koristiti samo originalni odobreni rezervni dijelovi.



⚠ Oprez

- Prije nego što pokušate očistiti uređaj, potrebno ga je isključiti iz električne mreže i ohladiti.
- Za čišćenje uređaja ne biste trebali koristiti mlaz pare ili bilo koju drugu opremu za čišćenje pod visokim pritiskom.

Informacije o okolišu

- Nakon postavljanja, ambalažu zbrinite vodeći računa o sigurnosti i okolišu.
- Kada odlažete stari uređaj, učinite ga neupotrebljivim tako da odrežete kabel.



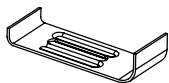
Ispravno odlaganje ovog proizvoda **(otpadna električna i elektronička oprema)**

- Ova oznaka prikazana na proizvodu ili njegovoj literaturi označava da se ne smije odlagati zajedno s ostalim kućnim otpadom na kraju radnog vijeka. Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju zbog nekontroliranog odlaganja otpada, odvojite ovo od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
- Korisnici u kućanstvu trebali bi se obratiti prodavaču kod kojeg su kupili ovaj proizvod ili lokalnom državnom uredu za pojediniosti o tome gdje i kako mogu odnijeti ovaj predmet na ekološki sigurno recikliranje.
- Poslovni korisnici trebaju kontaktirati svog dobavljača i provjeriti odredbe i uvjete kupoprodajnog ugovora. Ovaj se proizvod ne smije miješati s drugim komercijalnim otpadom za odlaganje.

Opis aparata

Model	Gornja ploča	Dimenzija (W*D*H)	Uređaj za paljenje	Priključak plina	Opskrba električnom energijom	Značajka plamenika	Σ Qn
GMK 604TC SP BK	Staklo	600*510*97	Vrsta kontinuiranog paljenja	G1/2 navoj	220-240V~ 50Hz-60Hz, 2W	Trostruka kruna (1), Polubrzo (2), Pomoćni (1)	8.5kW
GMK 755TC T SP BK	Staklo	750*510*97				Trostruka kruna (1), Brzo (1), Polubrzo (2), Pomoćni (1)	11.5kW
GMK 755LTC T SP BK	Staklo	750*510*97					

Dodatna oprema



Nosač (4)



Spužva (4)



Vijak (4)



Injektor
4 za 60 cm
5 za 75 cm



Luk plinske cijevi (1)

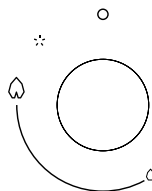


Priručnik s uputama (1)

Kako koristiti aparat

Sljedeći simboli pojavit će se na upravljačkoj ploči, pokraj svake upravljačke ručice:

- Crni krug: gas isključen
- 🔥 Veliki plamen: maksimalna postavka
- 🔥 Mali plamen: minimalna postavka



- Minimalna postavka je na kraju rotacije upravljačke ručice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Svi radni položaji moraju biti odabrani između maksimalnog i minimalnog položaja.
- Simbol na kontrolnoj ploči, pokraj upravljačke ručke, označava kojim plamenikom upravlja.

Automatsko paljenje sa sigurnosnim uređajem u slučaju kvara plamena

Uređaj je opremljen sigurnosnim uređajem za nestanak plamena na svakom plameniku, koji je dizajniran da zaustavi dotok plina do glave plamenika u slučaju da se plamen ugasi.

Za paljenje plamenika:

- Pritisnite kontrolnu tipku plamenika koji želite upaliti i okrenite je suprotno od kazaljke na satu do maksimalne pozicije.
- Ako držite gumb za upravljanje pritisnutim, automatski će se uključiti plamenik.
- Nakon što se upali plamen na plameniku, kontrolnu tipku trebate držati pritisnutom 15 sekundi. Ako se nakon 15 sekundi plamenik ne upali, prekinite rad uređaja i otvorite vrata odjeljka i/ili pričekajte najmanje 1 minutu prije nego što pokušate dalje paliti plamenik.
- Nakon ovog intervala od 15 sekundi, za regulaciju plamena trebate nastaviti okretati upravljački gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok plamen ne bude na odgovarajućoj razini. Radni položaj MORA biti između maksimalnog i minimalnog položaja.
- Da biste isključili plamenik, okrenite upravljački gumb do kraja u smjeru kazaljke na satu u položaj isključen plin.
- U slučaju nestanka struje, plamenici se mogu upaliti pažljivo pomoću šibice.

Kako koristiti aparat

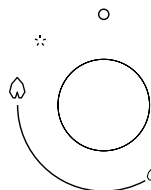
Za Timing štednjak

Sljedeći simboli pojavit će se na upravljačkoj ploči, pokraj svake upravljačke ručice:

○ Crni krug: gas isključen

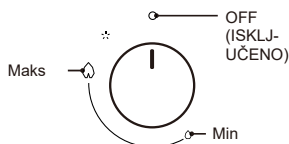
🔥 Veliki plamen: maksimalna postavka

⦿ Mali plamen: minimalna postavka



- Minimalna postavka je na kraju rotacije upravljačke ručice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
- Svi radni položaji moraju biti odabrani između maksimalnog i minimalnog položaja.
- Simbol na kontrolnoj ploči, pokraj upravljačke ručke, označava kojim plamenikom upravlja.
- Automatsko paljenje sa sigurnosnim uređajem u slučaju kvara plamena
Uređaj je opremljen sigurnosnim uređajem za nestanak plamena na svakom plameniku, koji je dizajniran da zaustavi dotok plina do glave plamenika u slučaju da se plamen ugasi.

1. Za paljenje plamenika



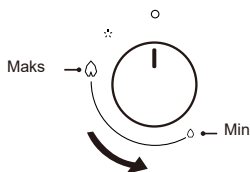
Prvo uključite struju, a zatim zapalite vatru.

Pritisnite kontrolnu tipku plamenika koji želite upaliti i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do maksimalne pozicije, automatsko paljenje plamenika će raditi.

Nakon što se plamen na plameniku upali, možete pustiti upravljačku tipku.

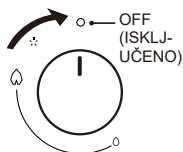
Ako se kontrolna tipka otpusti, plamenik nije upaljen, prestanite raditi s uređajem i otvorite vrata odjeljka i/ili pričekajte najmanje 1 minutu prije pokušaja daljnjeg paljenja plamenika.

2. Podešite vatrenu moć



Nakon paljenja plamenika, za podešavanje snage vatre, trebate nastaviti okretati upravljački gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok plamen ne bude na odgovarajućoj razini. Radni položaj MORA biti između maksimalnog i minimalnog položaja.

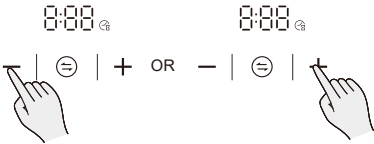
3. Apagado



Da biste isključili plamenik, okrenite upravljački gumb do kraja u smjeru kazaljke na satu u položaj isključen plin.

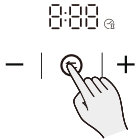
U slučaju nestanka struje, plamenici se mogu upaliti pažljivo šibicom.


4. Podešavanje mjerača vremena



Nakon što je paljenje završeno, možete postaviti mjerac vremena. Dugo pritisnite — ili +, unesite postavku tajmera, dodirnite gumb za postavljanje vremena, kratkim pritiskom za dodavanje/smanjenje 1 minute, dugo pritisnite za brzo postavljanje, raspon postavki je 1-180 minuta. Nema operacije u roku od 5 sekundi, trenutno vrijeme će biti potvrđeno.

5. Uključite plamenik u postavku timera

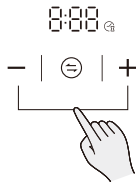


Dodirnite  za promjenu plamenika koji želite postaviti. Svjetlosni indikator u području zaslona pokazuje plamenike koji se mogu namjestiti i koji odabirete.

6. Izmijeni trenutno vrijeme

Ako želite promijeniti trenutno vrijeme, samo dugo pritisnite — ili + ponovno, mjerac vremena možete promijeniti korakom 4.

7. Otkazi mjerac vremena



Za poništavanje planiranog rada, dugo pritisnite — i + istovremeno, timer se može poništiti. Plamenik će nastaviti raditi kao normalan plamenik.

Ako gumb prebacite u položaj OFF kao u koraku 3, i mjerac vremena i plamen bit će isključeni.

8. Kraj mjerača vremena



Nakon što odbrojavanje završi, plamenik će se ugasi, okrenite gumb u položaj OFF.

Ploča za kuhanje oglasit će se zvučnim signalom da vas podsjeti kada preostane 30 sekundi i nakon što timer završi.












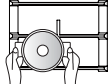
Savjeti za sigurnost i uštedu energije

- Promjer dna posude treba odgovarati promjeru plamenika.

PLAMENIKI	SARTENES	
	min.	max.
Trostruka krana	200mm	240mm
Brzo	200mm	240mm
Polubrzo	160mm	180mm
Pomoćni	120mm	160mm



■ **Nemojte koristiti posuđe koje prekriva rub plamenika.**

NE		DA	
	Nemojte koristiti posuđe malog promjera na velikim plamenicima. Plamen nikada ne smije doći do stijenki posuđa.	Uvijek koristite posuđe koje je prikladno za svaki plamenik, kako biste izbjegli gubitak plina i promjenu boje posuđa.	
	Izbjegavajte kuhanje bez poklopca ili s napola spuštenim poklopcem - jer ovo troši energiju.	Stavite poklopac na posudu za kuhanje.	
	Nemojte koristiti posudu s konveksnim ili konkavnim dnom.	Koristite samo lonce, lonce i tave s debelim, ravnim dnom.	
	Ne stavljajte posuđe na jednu stranu plamenika jer bi se moglo prevrnuti. Nemojte koristiti posuđe velikog promjera na plamenicima blizu kontrole, koje kada se postave na sredinu plamenika mogu dodirivati kontrole ili biti toliko blizu njih da povećavaju temperaturu u ovom području i mogu uzrokovati štetu.	Posuđe uvijek postavljajte točno iznad plamenika, a ne na jednu stranu.	
	Nikada ne stavljajte posuđe izravno na plamenik.	Stavite posuđe na vrh postolja.	
	Ne stavljajte ništa, npr. ukrotitelj plamena, azbestnu podlogu, između posude i nosača posude jer može doći do ozbiljnog oštećenja uređaja.		
	Ne koristite pretjerane težine i ne udarajte po ploči za kuhanje teškim predmetima.	Pažljivo rukujte posuđem kada je na plameniku.	



■ **Ne preporuča se koristiti tave za pečenje, tave ili kamenje za roštilj koji se griju istovremeno na nekoliko plamenika, jer nastalo zagrijavanje može oštetiti uređaj.**

■ **Ne dirajte gornju ploču i postolje dok su u upotrebi određeno vrijeme nakon upotrebe.**



■ **Čim tekućina počne kuhati, smanjite vatru tako da tekućina jedva zadrži ključanje.**

Čišćenje i održavanje



- Čišćenje se smije provoditi samo kada se uređaj potpuno ohladi.
- Prije početka bilo kakvog postupka čišćenja uređaj treba isključiti iz električne mreže.
- Redovito čistite uređaj, po mogućnosti nakon svake uporabe.
- Abrazivna sredstva za čišćenje ili oštri predmeti oštetit će površinu uređaja; trebali biste ga očistiti vodom i malo tekućine za pranje posuđa.

Upotrebljivo	Neupotrebljiv	
 Mekana tkanina	 Najlonska četka	 Metalna četka
 Neutralni deterđent	 Jestivo ulje	 Kiseli/Alkalni deterđent
	 Abrazivno	 Razrjeđivač/ Benzen

Nosače posude, Upravljačke ručke

- Uklonite nosače posude.
- Očistite ove i upravljačke ručke vlažnom krpom, tekućinom za pranje posuđa i toplom vodom. Za tvrdoglavu prljavštinu prethodno namočite.
- Sve osušite čistom, mekom krpom.

Gornja ploča

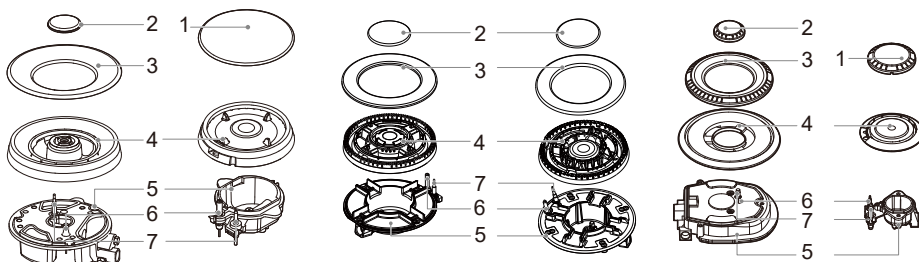
- Gornju ploču redovito brišite mekom krpom dobro ocijeđenom u toploj vodi kojoj ste dodali malo sredstva za pranje posuđa.
- Temeljito osušite gornju ploču nakon čišćenja.
- Slanu hranu ili tekućinu temeljito uklonite s ploče za kuhanje što je prije moguće kako biste izbjegli rizik od korozije.
- Dijelovi uređaja od nehrđajućeg čelika mogu s vremenom promijeniti boju. To je normalno zbog visokih temperatura. Svaki put kada se uređaj koristi, te dijelove treba očistiti proizvodom koji je prikladan za nehrđajući čelik.

Čišćenje i održavanje

PLAMENIKI

- Uklonite poklopce plamenika i raspršivače plamena povlačenjem prema gore i dalje od gornje ploče.
- Namočite ih u vruću vodu i malo deterdženta ili sredstva za pranje posuđa.
- Nakon čišćenja i pranja, pažljivo ih obrišite i osušite. Provjerite jesu li otvori za plamen čisti i potpuno suhi.
- Fiksne dijelove posude plamenika obrišite vlažnom krpom i nakon toga osušite.
- Nježno obrišite uređaj za paljenje i uređaj za nadzor plamena dobro iscijeđenom krpom i osušite čistom krpom.
- Prije postavljanja plamenika natrag na gornju ploču, provjerite da injektor nije blokiran.

■ Ponovno sastavite pomoćni, polubrzi, brzi i trostruki plamenik na sljedeći način:



1. Postavite raspršivač plamena (4) na čašicu plamenika (5) tako da se uređaj za paljenje i uređaj za nadzor plamena protežu kroz odgovarajuće rupe u raspršivaču plamena. Raspršivač plamena mora pravilno uskočiti na mjesto.
2. Postavite poklopac plamenika (1,2,3) na raspršivač plamena (4) tako da pričvrstne igle sjednu u svoja udubljenja.



Zamijenite dijelove ispravnim redoslijedom nakon čišćenja.

- Nemojte miješati gornji i donji dio.

- Klinovi za lociranje moraju točno stati u zareze.

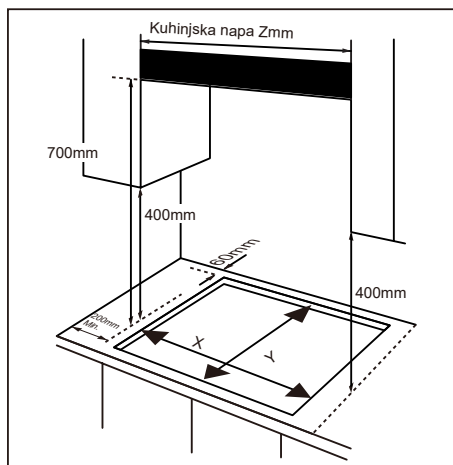
- **PERIODIČNO ODRŽAVANJE:** povremeno razgovarajte s lokalnim ovlaštenim servisnim centrom kako biste provjerili stanje cijevi za dovod plina i regulatora tlaka, ako postoji.

Korištenje uputa

⚠ Upozorenje

- Nemojte modificirati ovaj uređaj.
- Ovaj uređaj mora instalirati ovlašteni tehničar ili instalater.
- Prije postavljanja provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (priroda plina i tlak plina) i podešavanje uređaja kompatibilni.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj za odvod produkata izgaranja. Mora biti instaliran i spojen u skladu s važećim propisima o postavljanju. Posebnu pozornost treba posvetiti relevantnim zahtjevima koji se odnose na ventilaciju.
- Uvjeti podešavanja za ovaj uređaj navedeni su na naljepnici (ili pločici s podacima).
- Prije postavljanja isključite dovod plina i struje u uređaj.
- Svi uređaji koji sadrže bilo kakve električne komponente moraju biti uzemljeni.
- Provjerite jesu li plinska cijev i električni kabel postavljeni tako da ne dodiruju dijelove uređaja koji se mogu zagrijati.
- Plinska cijev ili konektor ne smiju biti savijeni ili blokirani drugim uređajima.
- Provjerite dimenzije uređaja kao i dimenzije otvora koji treba izrezati u kuhinjskom elementu. Ploče koje se nalaze iznad radne površine, neposredno uz uređaj, moraju biti izrađene od nezapaljivog materijala. I slojevita površina i ljepilo koje se koristi za njeno pričvršćivanje trebaju biti otporni na toplinu kako bi se spriječilo propadanje.
- Otvorite slavinu uređaja i upalite svaki plamenik. Provjerite postoji li jasan plavi plamen bez žutog vrha.
- Ako plamenici pokazuju bilo kakve abnormalnosti, provjerite sljedeće:
 - Poklopac plamenika ispravno postavljen
 - Raspršivač plamena pravilno postavljen
 - Plamenik okomito poravnat s nastavkom injektora
- Instalater nakon ugradnje mora provesti potpuni radni test i test na moguće curenje. Fleksibilna cijev mora biti postavljena tako da ne može doći u dodir s pomičnim dijelom stambene jedinice i da ne prolazi kroz prostor koji bi mogao biti zagušen.
- Dizalice za podmazivanje proizvedene u tvornici kako bi zadovoljile zahtjeve svih životnih ploča za kuhanje.

Pozicioniranje

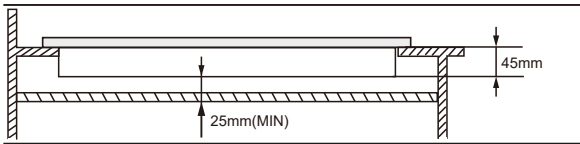


POTREBNI RAZMACI PRILIKOM
POSTAVLJANJA PLOČE ZA KUHANJE S
NAPOM GORE

Model	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ **Ovaj uređaj treba ugraditi u kuhinjski element ili radnu ploču od 600 mm, pod uvjetom da su dopuštene sljedeće minimalne udaljenosti;**

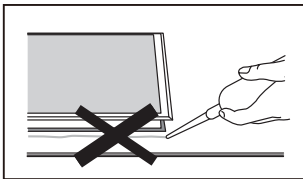
- o Rubovi ploče za kuhanje moraju biti udaljeni najmanje 60 mm od bočne ili stražnje stijenke.
- o 700 mm između najviše točke površine ploče za kuhanje (uključujući plamenike) i donje strane bilo koje vodoravne površine neposredno iznad nje.
- o 400 mm između površina ploče za kuhanje, pod uvjetom da je donja strana vodoravne površine u ravni s vanjskim rubom ploče za kuhanje. Ako je donja strana vodoravne površine niža od 400 mm, tada mora biti najmanje 50 mm udaljena od vanjskih rubova ploče za kuhanje.
- o 50 mm slobodnog prostora oko uređaja i između površine ploče za kuhanje i zapaljivih materijala.
- o Morate imati razmak od najmanje 25 mm i najviše 74 mm između donjeg dijela uređaja i bilo koje površine ispod njega.



- Pečnica mora imati prisilnu ventilaciju da biste iznad nje postavili ploču za kuhanje.
- Provjerite dimenzije pećnice u priručniku za montažu.
- Izrezana veličina mora biti u skladu s indikacijom.

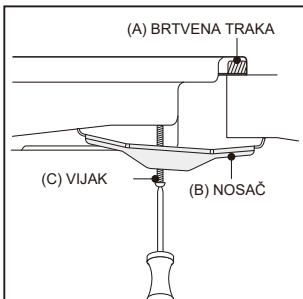
Instaliranje aparata

1. Uklonite nosače posude, poklopac plamenika i raspršivač plamena te pažljivo okrenite uređaj naopako i stavite ga na mekanu podlogu.
2. Pazite da se uređaji za paljenje i uređaji za nadzor plamena ne oštete u ovoj radnji. Nanesite priloženu spužvicu oko ruba uređaja.
3. Nemojte ostavljati prazninu u sredstvu za brtvljenje ili preklapati debljinu.



Nemojte koristiti silikonsko brtvilo za brtvljenje uređaja na otvoru.

To će ubuduće otežati vađenje uređaja iz otvora, osobito ako ga treba servisirati.

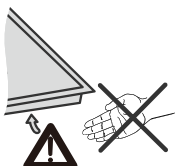
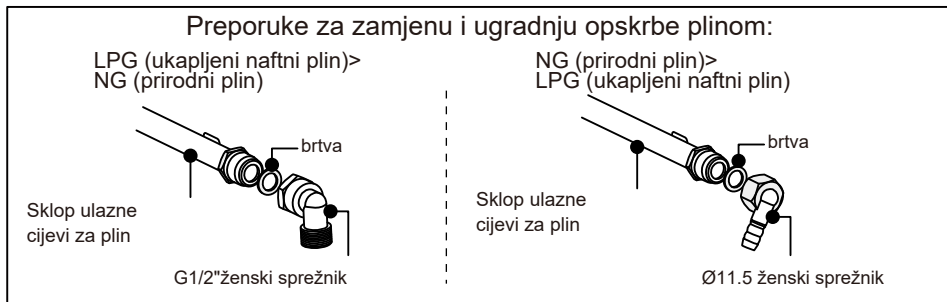


1. Postavite nosač (B) preko rupa koje odgovaraju veličini vijaka. Postoji jedan set rupa za vijake u svakom kutu ploče za kuhanje (H). Lagano zategnite vijak (C) kroz držač (B) tako da nosač bude pričvršćen za ploču za kuhanje, ali tako da i dalje možete podesiti položaj.
2. Pažljivo okrenite ploču za kuhanje i zatim je lagano spustite u otvor koji ste izrezali.
3. Na donjoj strani ploče za kuhanje namjestite nosače u položaj koji odgovara vašoj radnoj površini. Zatim do kraja zategnite vijke (C) kako biste učvrstili ploču za kuhanje na mjestu.

Priključak Plina

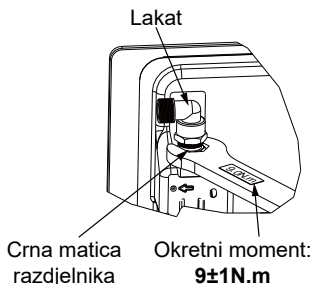


- Ovaj uređaj mora biti instaliran i priključen u skladu s propisima o postavljanju koji su na snazi u zemlji u kojoj se uređaj koristi.
- Ovaj uređaj se isporučuje za rad na LPG i prirodni plin. Pretvorbu za uporabu na ukapljeni naftni plin (LPG) i prirodni plin smije obavljati samo kvalificirani stručnjak.



Instalacija uređaja

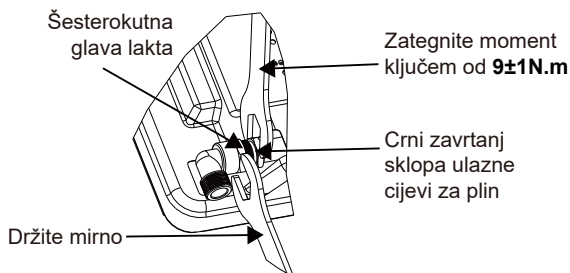
Napomena: Stavite zaštitne rukavice kako biste postavili ploču za kuhanje.



⚠ Oprez!

Ako je potrebno podesiti ili ugraditi koljeno, dopušteno je samo moment ključem s **9±1N.m** i raditi na crnoj matici razdjelnika umjesto na koljenu.

(1) Podešavanje smjera lakta

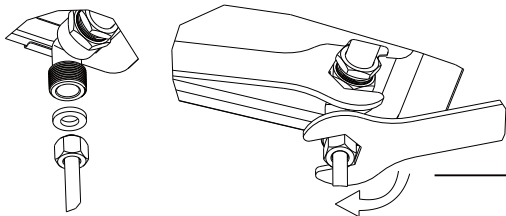


Nakon otpuštanja lakta, namjestite sučelje lakta u željeni smjer prema potrebi i držite šesterokutnu glavu lakta nepomičnom pomoću ključa. Upotrijebite momentni ključ od **9±1N.m** da zategnete crni vijak sklopa ulazne cijevi za plin. Provjerite je li zakretni moment ključa unutar potrebnog raspona kako biste spriječili lom lakta ili oštećenje uzrokovano prekomjernom silom.

Nakon što je instalacija zategnuta, provjerite jesu li dijelovi u dobrom stanju i provjerite ima li curenja zraka kako biste osigurali nepropusnost instalacije. Instalater je odgovoran za rezultate procesa.

(2) instalacija plinske ploče za kuhanje

Ovaj uređaj mora instalirati kvalificirani stručnjak za plinsku sigurnost!



Nemojte koristiti prekomjernu silu prilikom zatezanja; u protivnom može doći do prijeloma lakta ili deformacije gumenog prstena. Imajte na umu da se moment ključ mora koristiti za zatezanje momentom od **10 N.m**. Maksimalni moment ne smije premašiti **20 N.m**.

Priključak plina

Plinski priključak mora biti smješten u takvom položaju da je zaporni ventil dostupan.

Kraj ulazne cijevi plinske ploče za kuhanje ima navoj od 1/2 inča koji omogućuje:

- Fiksna veza
- Spajanje pomoću fleksibilne cijevi (L min. 1 m - maks. 3 m)

Isporučena vodonepropusna brtva mora biti umetnuta između ispušnog otvora razdjelnika i sustava za dovod plina.

Morate spriječiti da cijev dođe u kontakt s pokretnim dijelovima kuhinjske jedinice (poput ladice) i omogućiti pristup svim prostorima koji bi mogli biti zapriječeni.



Opasnost od curenja!

Ako se radi o nekom spoju, provjerite brtvu.

Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo curenje spojeva nakon rukovanja.

Specifikacija plina

Model	Vrsta plina i tlak	Označeni unos topline i veličina otvora (mm)			
		Trostruka kruna	Brzo	Polubrzo	Pomoćni
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Električni Priključak

- Ovaj uređaj mora biti uzemljen.
- Ovaj uređaj je dizajniran za spajanje na 220-240V, 50Hz-60Hz izmjeničnu struju.
- Žice u glavnom kabelu su obojene u skladu sa sljedećim kodom:
 - Zeleno/žuto = Zemlja
 - Plavo = Neutralno
 - Smeđa = Uživo



- **Žica koja je obojena zeleno i žuto mora biti spojena na terminal koji je označen slovom E ili simbolom uzemljenja.**

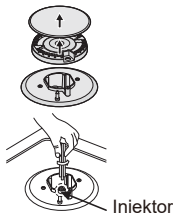
Podešavanje plina



- **Poduzmite mjere opreza pri radnjama i prilagodbama koje treba izvršiti prilikom prelaska s jednog plina na drugi.**
- **Sve radove mora izvoditi kvalificirani tehničar.**
- **Prije nego počnete, isključite dovod plina i struje u uređaj.**

1

Promijenite injektor plamenika.

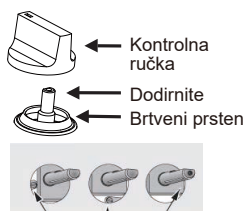


Uklonite nosač posude, poklopac plamenika i raspršivač plamena.

Odvijte injektor koristeći 7mm viljuškasti ključ i zamijenite ga predviđenim injektorom za novi dovod plina. Pažljivo ponovno sastavite sve komponente. Nakon što su injektori zamijenjeni, preporučljivo je snažno pritegnuti injektor na mjestu.

2

Ajuste del nivel mínimo de la llama.



- ① Spustite slavine na minimum.
- ② Skinite gumb s slavine i postavite mali odvijač s oštricom u sredinu vijka za podešavanje.
- ③ Ispravno podešavanje postiže se kada plamen ima duljinu od oko 3-4 mm.
 - Za plin butan/propan, vijak za podešavanje mora biti čvrsto uvrnut unutra.
 - Ponovno postavite upravljačku tipku.Pazite da se plamen ne ugasi brzim okretanjem s maksimalnog protoka na minimalni protok. Ako se dogodi, tada uklonite upravljačku tipku i izvršite daljnje prilagodbe protoka plina, testirajući ga ponovno nakon što se prilagodba izvrši.
- ④ Ponovite ovaj postupak za svaku od plinskih slavina.



- **Ne rastavljajte osovinu slavine: u slučaju kvara promijenite cijelu slavinu.**
- **Prije postavljanja plamenika natrag na gornje mjesto, provjerite da injektor nije blokirani.**
- **Potpuni radni test i test na moguće curenje moraju se provesti nakon konverzije plina (kao što je sapun ili detektor plina).**
- **Nakon dovršetka konverzije, kvalificirani tehničar ili instalater mora označiti "V" na odgovarajućoj kategoriji plina kako bi odgovarala postavci na pločici s nazivnim podacima. Uklonite oznaku "V" prethodne postavke.**

Rješavanje problema

- Popravke treba izvoditi samo ovlašteni tehničar. Neodgovarajući popravak može rezultirati značajnom opasnošću za vas i druge.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Međutim, neki manji problemi mogu se riješiti na sljedeći način.

Problem	Mogući razlog	Rješenje
Nije zapaljeno	Nema iskre	Provjerite opskrbu električnom energijom
	Poklopac plamenika je loše sastavljen	Ispravno sastavite poklopac
	Dovod plina je zatvoren	Potpuno otvorite dovod plina
Loše zapaljeno	Dovod plina nije potpuno otvoren	Potpuno otvorite dovod plina
	Poklopac plamenika je loše sastavljen	Ispravno sastavite poklopac
	Svjećica za paljenje je kontaminirana stranom tvari	Obrišite stranu tvar suhom krpom
	Plamenici su mokri	Pažljivo osušite poklopce plamenika
	Rupe u raspršivaču plamena su začepljene	Očistite raspršivač plamena
Buka koja nastaje pri izgaranju i paljenju	Poklopac plamenika je loše sastavljen	Ispravno sastavite poklopac plamenika
Plamen se gasi tijekom upotrebe	Uređaj za nadzor plamena je kontaminiran stranom tvari	Očistite uređaj za nadzor plamena
	Proizvod koji se kuha je prokuhao i ugasio plamen	Gumb za isključivanje plamenika. Pričekajte jednu minutu i ponovno upalite zonu
	Jak propuh je možda ugasio plamen	Isključite zonu i provjerite prostor za kuhanje na propuh kao što su otvoreni prozori. Pričekajte jednu minutu i ponovno upalite zonu
Žuti plamen	Rupe u raspršivaču plamena su začepljene	Očistite raspršivač plamena
	Koristi se drugačiji plin	Provjerite korišteni plin
Nestabilan plamen	Poklopac plamenika je loše sastavljen	Ispravno sastavite poklopac plamenika
Miris plina	Propuštanje plina	Prestanite koristiti proizvod i zatvorite srednji ventil. Otvorite prozor da prozračite. Kontaktirajte naš servisni centar vanjskim telefonom



- Ako problem nije riješen, obratite se centru za korisničku podršku.



Master Kitchen

Встроенная газовая плита - (RU)
Руководство пользователя

Модель:

GMK 604TC SP BK

GMK 755TC T SP BK

GMK 755LTC T SP BK

Иллюстрация используется только для иллюстрации продукта и носит чисто иллюстративный характер.

Перед использованием встроенной плиты, внимательно прочтите данное руководство, поскольку в нем содержатся рекомендации и информация по сохранению красоты и функционального качества приобретенной бытовой техники.

Midea Italia S.R.L.

Via Luigi Bodio 29/37, 20158, Milano, Italy

Предисловие

Благодарим Вас за выбор нашей газовой варочной панели.

Чтобы правильно использовать данное устройство и предотвратить любые потенциальные риски, прочтите эти инструкции перед использованием устройства.

Разместите эти инструкции в легкодоступном месте.

Если Вы не уверены в какой-либо информации, содержащейся в этих инструкциях, свяжитесь с нашим центром обслуживания клиентов.

Производитель не несет ответственности за любые потери персонала или имущества, вызванные неправильной установкой или использованием оборудования.

Устройство сертифицировано и может использоваться в других странах/регионах, отличных от страны/региона, обозначенного на устройстве.

Производитель также оставляет за собой право вносить в изделие любые необходимые или полезные модификации, которые также идут на пользу пользователям, не ставя под угрозу основные функции и безопасность самого изделия. Устройство предназначено для использования в домашних условиях, а не в коммерческих целях.

Содержания

Предисловие

Предупреждение по технике безопасности

3	Инструкции по технике безопасности
4	Монтаж
5	Безопасность детей и людей
6	Во время использования
8	Уборка и обслуживание
8	Экологическая информация

Инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию

9	Описание прибора
10	Как пользоваться прибором
13	Рекомендации по технике безопасности и энергосбережению
14	Очистка и техническое обслуживание
16	Инструкции по использованию
16	Позиционирование
17	Установка прибора
18	Газовое соединение
19	Спецификация газа
20	Электрическое подключение
20	Регулировка подачи газа
21	Устранение неисправностей

Технические инструкции





Данное устройство соответствует следующим директивам Центральной и Восточной Европы;

- **2014/35** (LVD)
- **2014/30** (EMC)
- **2016/426** (GAR)

Эти инструкции применимы только к стране назначения/региону, идентификатор которого указан на обложке руководства и на устройстве.

Инструкции по технике безопасности

- Прочтите данное руководство по эксплуатации перед установкой или использованием оборудования.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, чувствительными или интеллектуальными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования машины и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с машиной. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными лицами во избежание возникновения какой-либо опасности.
- Данное руководство необходимо хранить вместе с оборудованием для дальнейшего использования. Если Вы продаете или передаете оборудование другим лицам, обязательно перешлите брошюру новому пользователю.
- Если эти меры безопасности не соблюдаются, производитель отказывается брать на себя какую-либо ответственность.
- Следующие обозначения просты для понимания, чтобы вы могли заранее предотвратить любые несчастные случаи, вызванные неправильным использованием, и более удобно пользоваться электроприборами.
- Внимательно прочтите нижеследующее и убедитесь, что вы их понимаете.
- Если на оборудовании нет обозначения страны/региона, необходимо обратиться к инструкции по установке, в которой должны содержаться необходимые инструкции по модификации оборудования в соответствии с условиями использования в стране/регионе.
- Шнур питания данного устройства оснащен вилкой, дополнительная проводка не требуется.
- Данный прибор относится к классу 3 в соответствии с правилами EN 30-1-1 для газовых приборов: встроенный прибор.
- Производитель освобождается от какой-либо ответственности в случае несоблюдения требований данного руководства.
- Все операции, связанные с установкой, регулированием и переводом на другие виды газа, должны выполняться авторизованными инженерами-монтажниками и соответствовать всем применимым правилам, стандартам и спецификациям местных поставщиков природного газа и электроэнергии.
- Рекомендуется обратиться в службу технической поддержки для перехода на другие типы газа. Перед началом работы, отключите электропитание и подачу газа в электроприборы.
- Это устройство предназначено только для домашнего использования, а не для коммерческого или профессионального.
- Гарантия действительна только в том случае, если оборудование используется по назначению.
- Перед установкой проверьте, соответствуют ли местные условия распределения (тип газа и давление) настройке оборудования. Условия настройки оборудования указаны на этикетке или табличке со спецификациями.
- В соответствии с существующими правилами и спецификациями по вентиляции данное оборудование может устанавливаться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Прибор не должен быть подключен к устройству для удаления продуктов сгорания.
- Кабель питания должен быть подсоединен к устройству таким образом, чтобы оно не касалось высокотемпературных частей духовки или решетки. Электроприборы, имеющие питание, должны быть заземлены. Не трогайте внутреннюю часть устройства. При необходимости, позвоните в нашу службу технической поддержки.
- Данный прибор относится к классу 3 в соответствии с правилами EN 30-1-1 для газовых приборов: встраиваемый прибор. Устройства, расположенные рядом с прибором, должны быть изготовлены из негорючих материалов. Ламинированное покрытие и клей для его приклеивания должны быть термостойкими.
- Устройство нельзя устанавливать поверх холодильников, стиральных и посудомоечных машин или аналогичного оборудования. Духовка должна иметь функцию принудительной вентиляции, чтобы установить над ней раму плиты. Ознакомьтесь с размерами духовки в руководстве по установке.
- Оборудование должно быть установлено в соответствии с действующими правилами и может использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прочтите инструкции перед установкой или использованием данного устройства.

 Опасность/ предупреждение	Пренебрежение этим знаком может привести к серьезным травмам или смерти.
 Осторожно	Пренебрежение этим знаком может привести к незначительным травмам персонала или материальному ущербу.

■ **В руководстве по эксплуатации используются следующие обозначения:**



Осторожно



Без пожарного инструмента



Нет доступа



Необходимо сделать

! Опасность

■ **Если кажется, что происходит утечка газа, выполните следующие действия:**

- Не включайте свет.
- Не включайте/выключайте какие-либо электроприборы и не прикасайтесь ни к какой электрической вилке.
- Не пользуйтесь телефоном.
 - 1 Прекратите использование изделия и закройте средний клапан.
 - 2 Откройте окно, чтобы проветрить помещение.
 - 3 Свяжитесь с нашим сервисным центром по внешнему телефону.



Топливный газ содержит тиолы, поэтому, даже если в воздухе содержится всего 1/1000 газа, вы можете почувствовать запах утечки газа (запах тухлого чеснока или яиц).

Монтаж

! Предупреждение

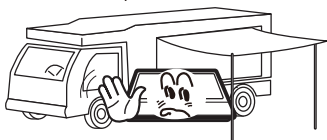
- Оборудование должно быть установлено в соответствии с действующими правилами и может использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.



- Перед установкой убедитесь, что газоснабжение и электроснабжение соответствуют типам, указанным на заводской табличке.



- Это оборудование не может быть установлено на яхтах или автофургонах. Не используйте это устройство в качестве обогревателя помещения.



- При монтаже газопроводов и кабелей необходимо следить за тем, чтобы они не касались каких-либо компонентов или оборудования.



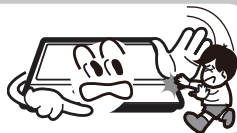
Осторожно

- Данное оборудование должно устанавливаться квалифицированными специалистами или монтажниками.
- Условия настройки устройства указаны на этикетке или заводской табличке.
- Снимите всю упаковку перед использованием оборудования.
- После вскрытия упаковки с электроприборами убедитесь, что изделие не повреждено и соединительный кабель находится в хорошем состоянии. В противном случае, обратитесь к дилеру перед установкой оборудования.
- Прилегающая мебель и все материалы, используемые при монтаже, должны выдерживать температуру, как минимум на 85°C превышающую температуру окружающей среды помещения, в котором они находятся, при использовании.
- Если пламя горелки неожиданно погасло, выключите устройство управления горелкой и не пытайтесь снова разжечь горелку по крайней мере в течение одной минуты.
- Примечание: использование газового кухонного оборудования приведет к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, где установлено оборудование. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно при использовании электроприборов.
- При длительном интенсивном использовании оборудования может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, механическая вентиляция усиливается при наличии дополнительной вентиляции для безопасного отвода продуктов сгорания во внешний воздух, одновременно обеспечивая дополнительную вентиляцию воздуха в помещении. Проконсультируйтесь со специалистом перед установкой дополнительных вентиляционных устройств.
- Примечание: данное устройство используется только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев помещения.
- Примечание: при использовании гриля и/или духовки детали, к которым можно прикоснуться, могут быть очень горячими. Маленьким детям следует держаться подальше.
- Примечание: если стеклянная поверхность разобьется:
 - немедленно выключите все конфорки и любые электронагревательные элементы и отключите оборудование от источника питания,
 - не прикасайтесь к поверхности прибора,
 - не пользуйтесь прибором.
- Если можно использовать защитные устройства для рамы плиты, в инструкциях по эксплуатации и техническому обслуживанию должно быть указано, что можно использовать только защитные устройства для рамы плиты, разработанные производителем кухонного прибора или заявленные производителем прибора как подходящие или входящие в комплект поставки прибора.
- В руководстве по эксплуатации должно быть указано, что неправильное использование ограждений варочной панели может привести к несчастным случаям

Безопасность детей и людей

Предупреждение

- Детям не разрешается играть вблизи электроприборов или с ними. Во время использования прибор нагревается. До тех пор, пока он не остынет, его следует держать подальше от детей.



Осторожно

- Этот прибор предназначен для использования взрослыми.
- Дети также могут пораниться, снимая сковороды или кастрюльки с прибора.
- Если физические, сенсорные или умственные способности детей или других людей, а также недостаток опыта и знаний не позволяют им безопасно пользоваться данным прибором без присмотра или указаний ответственного лица, гарантирующего, что они могут безопасно пользоваться данным прибором, они не намерены использовать этот прибор.

Во время использования

Предупреждение

- Используйте прибор только для приготовления пищи.



- Не модифицируйте это устройство. Конструкция панели горелки не позволяет управлять ею с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.



- Использование газового кухонного оборудования может привести к выделению тепла и влаги в помещении, где установлено оборудование. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите устройства механической вентиляции (механические вытяжки).



- Если данное оборудование вступит в контакт с водой, не используйте его. Не пользуйтесь данным устройством мокрыми руками.



- При использовании нагревательные и варочные поверхности оборудования могут нагреваться, примите все необходимые меры предосторожности.



- Не используйте большие тряпки, кухонные полотенца или подобные предметы, так как их концы могут соприкоснуться с пламенем и загореться.



- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи.



- Не используйте большие тряпки, кухонные полотенца или аналогичные предметы, так как их концы могут соприкоснуться с пламенем и загореться.



Во время использования

- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы в ящике для хранения рядом с данным прибором.



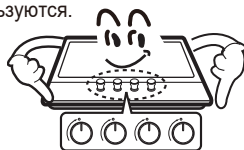
- Скоропортящиеся пищевые продукты, изделия из пластика и аэрозоли могут подвергаться воздействию тепла, и их не следует хранить над приборами или под ними.



- Не распыляйте аэрозоли вблизи данного прибора во время его работы.



- Убедитесь, что ручки управления находятся в положении "●", когда они не используются.



Осторожно

- Это устройство используется только для приготовления пищи в домашних условиях. Он не предназначен для коммерческих или промышленных целей.
- Интенсивное использование оборудования в течение длительного времени может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окон или увеличения уровня механической вентиляции.
- При обращении с горячими кастрюлями и сковородками с плоским дном, используйте термостойкие прихватки или перчатки.
- Поднимая посуду, не ставьте кастрюлю близко к открытому огню.
- Будьте осторожны, не допускайте намокания прихватки или перчаток, так как это приведет к более быстрому проникновению тепла через материал и есть риск обжечься.
- Горелкой можно пользоваться только после установки кастрюль и сковородок. Не нагревайте пустые кастрюли или сковородки.
- Никогда не используйте на приборе посуду из пластика или алюминиевой фольги.
- При использовании других электроприборов следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с электрической поверхностью кухонных принадлежностей.
- Если в Вашем теле есть какие-либо механические части, такие как искусственное сердце, проконсультируйтесь с врачом перед использованием устройства.
- Не используйте кухонные полотенца или аналогичные материалы вместо прихваток. Такая ткань загорится, как только нагреется.
- При использовании стеклянной посуды убедитесь, что она предназначена для приготовления пищи на верхней плите. Если поверхность стекла треснула, выключите электроприборы во избежание поражения электрическим током.
- Чтобы свести к минимуму возможность возгорания, воспламенения легковоспламеняющихся материалов и перелива через край, поверните ручку посуды сбоку или по центру верхней плиты и не дотягивайтесь до соседних конфорок.
- Перед извлечением посуды обязательно выключите устройство управления горелкой.
- Внимательно следите за тем, чтобы продукты обжаривались на сильном огне.
- Всегда разогревайте жир медленно и следите за тем, как он нагревается.
- Жареная пища должна быть как можно более сухой. Попадание влаги на иней, замороженные или свежие продукты может привести к образованию пузырьков горячего жира на стенках кастрюли.
- Никогда не пытайтесь двигать кастрюлю с горячим жиром, особенно фритюрницу. Подождите, пока жир полностью остынет.

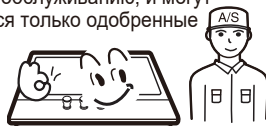
Уборка и обслуживание

Предупреждение

- Никогда не используйте абразивные или едкие чистящие средства.



- Оборудование может ремонтироваться или обслуживаться только авторизованными инженерами по техническому обслуживанию, и могут использоваться только одобренные оригинальные запасные части.



Осторожно

- Прежде чем приступать к чистке прибора, его следует отсоединить от сети и охладить.
- Для очистки оборудования не следует использовать паровые форсунки или любое другое оборудование для очистки под высоким давлением.

Экологическая информация

- После установки, обращайтесь с упаковкой с должным вниманием к безопасности и охране окружающей среды.
- При работе со старыми электроприборами обрежьте кабели, чтобы привести их в негодность.



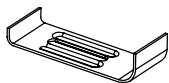
Правильная утилизация данного продукта **(Отходы электрического и электронного оборудования)**

- Эта маркировка на изделии или документации к нему указывает на то, что его не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по истечении срока службы. Чтобы неконтролируемая утилизация отходов не нанесла вреда окружающей среде или здоровью человека, отделяйте их от других видов отходов и перерабатывайте ответственно, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов.
- Домашним пользователям следует обратиться к розничному продавцу или в местное государственное учреждение, где они приобрели продукт, за подробной информацией о том, куда они могут сдать продукт и как его утилизировать экологически.
- Бизнес-пользователям следует связаться со своими поставщиками и ознакомиться с положениями и условиями договора купли-продажи. Этот продукт не следует смешивать с другими коммерческими отходами для переработки.

Описание прибора

Модель	Верхняя пластина	Размер (Ш*Д*В)	Устройство зажигания	Газовое соединение	Электроснабжение	Характеристика горелки	ΣQ_n
GMK 604TC SP BK	Стекло	600*510*97	Непрерывный тип зажигания	Резьба G1/2	220-240 В~ 50 Гц-60 Гц, 2 Вт	Тройная коронка(1), полубыстрая(2), вспомогательная(1)	8.5кВт
GMK 755TC T SP BK	Стекло	750*510*97				Тройная коронка(1), быстрая(1), полубыстрая(2), вспомогательная(1)	11.5кВт
GMK 755LTC T SP BK	Стекло	750*510*97					

Принадлежности



Кронштейн (4)



Губка (4)



Винт (4)



Форсунка
4 для 60 см
5 для 75 см



Изгиб газовой трубы (1)

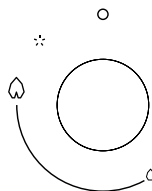


Руководство по эксплуатации (1)

Как пользоваться прибором

На панели управления рядом с каждой ручкой управления появятся следующие символы:

- Черный круг: газ выключен
- 🔥 Большое пламя: максимальная настройка
- 🔥 Малое пламя: минимальная настройка



- Минимальная настройка находится в конце поворота ручки управления против часовой стрелки.
- Все рабочие положения должны быть выбраны между максимальным и минимальным положением.
- Символ на панели управления рядом с ручкой управления укажет, какой горелкой она управляет.

Автоматическое зажигание с предохранительным устройством от воспламенения

Прибор оснащен устройством защиты от воспламенения на каждой горелке, которое предназначено для прекращения подачи газа к головке горелки в случае потухания пламени.

Чтобы зажечь горелку:

- Нажмите на ручку управления горелкой, которую нужно зажечь, и поверните против часовой стрелки в максимальное положение.
- Если Вы продолжите нажимать на ручку управления, сработает устройство автоматического розжига горелки.
- Вы должны нажать и удерживать ручку управления в течение 15 секунд после того, как пламя на горелке загорится. Если горелка по-прежнему не зажигается по истечении 15 секунд, прекратите эксплуатацию устройства и откройте дверцу отсека и/или подождите не менее 1 минуты, прежде чем пытаться зажечь горелку дальше.
- По истечении этого 15-секундного интервала для регулировки пламени продолжайте поворачивать ручку управления против часовой стрелки до тех пор, пока пламя не достигнет соответствующего уровня. Рабочее положение должно находиться между максимальным и минимальным положениями.
- Чтобы выключить горелку, поверните ручку управления по часовой стрелке в положение выключения газа.
- В случае отключения питания горелки можно зажечь, осторожно чиркнув спичкой.

Как пользоваться прибором

Для плиты с таймером

На панели управления рядом с каждой ручкой управления появятся следующие символы:

○ Черный круг: газ выключен

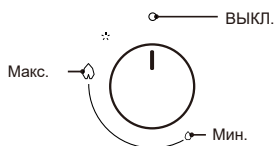
🔥 Большое пламя: максимальная настройка

🔥 Малое пламя: минимальная настройка



- Минимальная настройка находится в конце поворота ручки управления против часовой стрелки.
- Все рабочие положения должны быть выбраны между максимальным и минимальным положением.
- Символ на панели управления рядом с ручкой управления укажет, какой горелкой она управляет.
- Автоматическое зажигание с предохранительным устройством от воспламенения. Прибор оснащен устройством защиты от воспламенения на каждой горелке, которое предназначено для прекращения подачи газа к головке горелки в случае потухания пламени.

1. Для зажигания горелки

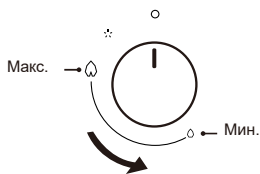


Сначала включите питание, затем разожгите огонь. Нажмите на ручку управления горелкой, которую необходимо зажечь, поверните против часовой стрелки до максимального положения, и горелка автоматически загорится.

После того как пламя на горелке разгорится, вы можете отпустить ручку управления.

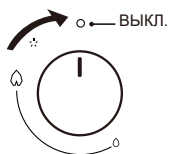
Если вы отпустите ручку управления, это означает, что горелка не горит, прекратите эксплуатацию оборудования и откройте дверцу отсека и/или подождите не менее 1 минуты, прежде чем пытаться зажечь горелку дальше.

2. Регулировка огневой мощности



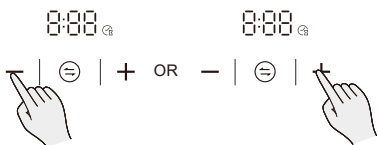
После того как горелка зажжена, чтобы отрегулировать мощность огня, продолжайте поворачивать ручку управления против часовой стрелки до тех пор, пока пламя не достигнет подходящего уровня. Рабочее положение должно находиться между максимальным и минимальным положениями.

3. Пламя



Чтобы выключить горелку, полностью поверните ручку управления по часовой стрелке в положение выключения газа. В случае отключения питания горелки можно зажечь, осторожно чиркнув спичкой.

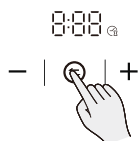
4. Настройка таймера



После завершения зажигания вы можете установить таймер. Длительное нажатие — на + или , введите настройку таймера, нажмите кнопку, чтобы установить время, короткое нажатие, чтобы добавлять/уменьшать по 1 минуте за раз, длительное нажатие для быстрой настройки, диапазон настроек составляет 1-180 минут.

При отсутствии операции в течение 5 секунд текущее время будет подтверждено.

5. Переключите горелку с настройкой таймера



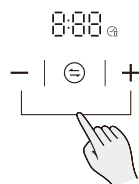
Нажмите,  чтобы переключить горелку, которую вы хотите установить.

Световой индикатор в области дисплея показывает горелки, которые можно установить, и какую из них вы выбираете.

6. Изменить текущее время

Если Вы хотите изменить текущее время, просто снова продолжительно нажмите на кнопку — или +, таймер можно изменить, выполнив шаг 4.

7. Отмена таймера



Чтобы отменить запланированную работу, длительное нажатие кнопки — и + в то же время таймер может быть отменен.

Горелка продолжит работать как обычная горелка.

Если вы переведете ручку в положение выкл., как на шаге 3, таймер и пламя будут выключены.

8. Конец таймера



После окончания обратного отсчета горелка выключится, поверните ручку в положение выкл.

Варочная панель подаст звуковой сигнал, напоминающий вам, когда останется 30 секунд и по истечении таймера.

Рекомендации по технике безопасности и энергосбережению

- Диаметр дна сковороды должен соответствовать диаметру конфорки.

Горелки	Чаши	
	мин.	макс.
Тройная корона	200mm	240mm
Быстрая	200mm	240mm
Полу-быстрый	160mm	180mm
Сопутствующие материалы	120mm	160mm



■ Не используйте посуду, которая перекрывает край конфорки.

НЕТ		ДА	
	Не используйте посуду малого диаметра на больших конфорках. Пламя ни в коем случае не должно подниматься по стенкам посуды.	Всегда используйте посуду, подходящую для каждой конфорки, чтобы избежать напрасной траты газа и обесцвечивания посуды.	
	Избегайте приготовления без крышки или с наполовину закрытой крышкой - поскольку это пустая трата энергии.	Stavite poklopac na posudu za kuhanje.	
	Не используйте сковороду с выпуклым или вогнутым дном.	Используйте только кастрюли, сотейники и сковородки для жарки с толстым плоским дном.	
	Не ставьте посуду на одну сторону конфорки, так как она может опрокинуться. Не используйте посуду большего диаметра на конфорках рядом с устройством управления. При размещении в середине конфорки она может соприкоснуться с устройством управления или находиться слишком близко к устройству управления, что приведет к повышению температуры в помещении и может привести к повреждению.	Всегда ставьте посуду прямо над конфорками, а не сбоку.	
	Никогда не ставьте посуду непосредственно на конфорку.	Поставьте посуду на подставку.	
	Не кладите ничего, например, устройство для подавления пламени, асбестовый коврик, между поддоном и подставкой для поддона, так как это может привести к серьезному повреждению прибора.		
	Не используйте чрезмерный вес и не ударяйте по варочной панели тяжелыми предметами.	Осторожно обращайтесь с посудой, когда она находится на конфорке.	



■ Не рекомендуется использовать форму для выпечки, сковородку или камень для запекания, которые нагреваются одновременно на нескольких конфорках, поскольку возникающий в результате нагрев может привести к повреждению оборудования.

■ Не прикасайтесь к верхней плите и подставке во время использования в течение определенного периода после использования.



■ Как только жидкость начнет закипать, убавьте огонь так, чтобы он едва поддерживал кипение жидкости.

Очистка и техническое обслуживание



- Операции по очистке следует выполнять только после того, как прибор полностью остынет.
- Перед началом любого процесса очистки прибор следует отключить от электросети.
- Регулярно чистите прибор, желательно после каждого использования. Абразивные чистящие средства или острые предметы могут повредить поверхность прибора; Вы должны очистить его, используя воду и немного моющего средства.

Используемое	Неиспользуемое	
 Мягкая ткань	 Нейлоновая щетка	 Металлическая щетка
 Нейтральное моющее средство	 Пищевое масло	 Кислотное/щелочное моющее средство
	 Абразивный	 Разбавитель/бензол

Подставка для поддона, ручки управления

- Снимите подставку для сковороды.
- Протрите их и ручки управления влажной тканью, смочив жидкостью для мытья посуды и теплой водой. При сильном загрязнении предварительно замочите.
- Вытрите все чистой мягкой тканью.

Верхняя пластина

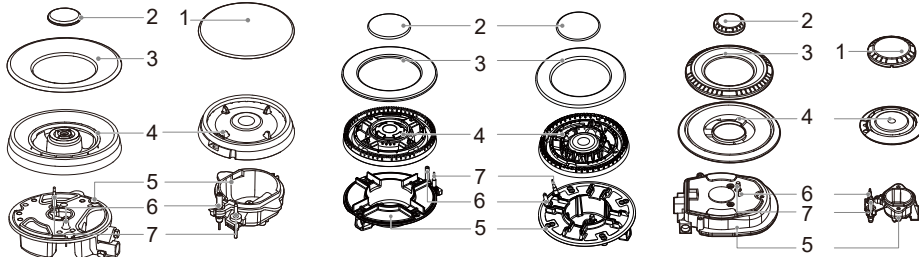
- Регулярно протирайте верхнюю панель мягкой тканью, тщательно отожмите ее в теплой воде и добавьте в теплую воду небольшое количество моющего средства.
- Тщательно высушите верхнюю пластину после чистки.
- Как можно скорее тщательно удалите с решетки продукты или жидкости, содержащие соль, чтобы избежать риска коррозии.
- Со временем детали электроприборов из нержавеющей стали могут менять цвет. Это нормально, потому что температура очень высокая. Каждый раз, когда вы пользуетесь приборами, для очистки этих деталей следует использовать средства, подходящие для нержавеющей стали.

Очистка и техническое обслуживание

Горелки

- Потяните крышку горелки и рассеиватель пламени вверх так, чтобы они находились в стороне от верхней пластины, тем самым снимая ее.
- Замочите их в горячей воде с небольшим количеством моющего средства или жидкости для мытья посуды.
- После очистки и промывки тщательно протрите и высушите их. Убедитесь, что отверстия для пламени чистые и полностью сухие.
- Протрите неподвижные части чаши горелки влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Аккуратно протрите устройство зажигания и устройство контроля пламени отжатой тканью и вытрите насухо чистой тканью.
- Прежде чем снова установить горелку на верхнюю плиту, убедитесь, что форсунка не засорена.

- **Повторно соберите вспомогательные горелки, горелки с полубыстрой подачей, быстрой горелки и горелки с тройной головкой следующим образом:**



1. Установите пламегаситель (4) на чашу горелки (5) таким образом, чтобы устройство зажигания и устройство контроля пламени проходили через соответствующие отверстия в пламегасителе. Пламегаситель должен правильно защелкнуться.
2. Установите крышку горелки (1,2,3) на распределитель пламени (4) таким образом, чтобы стопорные штифты вошли в соответствующие выемки.



После очистки замените детали в правильном порядке.

- Не путайте верх и низ.

- Установочные штифты должны точно входить в пазы.

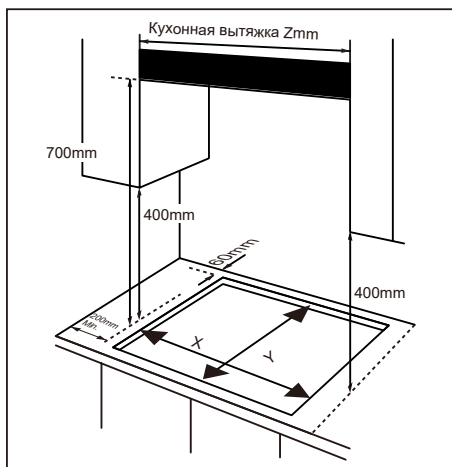
- Регулярное техническое обслуживание: регулярно обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр для проверки состояния трубы подачи воздуха и регулятора давления (если они установлены).

Инструкции по использованию

! Предупреждение

- Не модифицируйте данное устройство.
- Данное устройство должно устанавливаться авторизованным специалистом или установщиком.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (характер газа и давление газа) и регулировка прибора совместимы.
- Устройство не подключено к устройству для удаления продуктов сгорания. Установка и подключение должны выполняться в соответствии с действующими правилами монтажа. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям к вентиляции.
- Условия настройки устройства указаны на этикетке (или заводской табличке).
- Перед установкой, отключите газоснабжение и электроснабжение оборудования.
- Все приборы, содержащие какие-либо электрические компоненты, должны быть заземлены.
- Убедитесь, что газопроводы и кабели установлены таким образом, чтобы они не соприкасались с какими-либо частями оборудования, которые могут нагреться.
- Газовые трубы или стыки не должны быть согнуты или засорены какими-либо другими приборами.
- Проверьте размер бытовой техники и размер зазоров, которые необходимо вырезать в кухонном гарнитуре.
- Панель, расположенная над рабочей поверхностью и рядом с оборудованием, должна быть изготовлена из негорючих материалов. Как слоистая поверхность, так и клей, используемый для ее крепления, должны быть термостойкими, чтобы предотвратить износ.
- Включите электрический кран и зажгите все конфорки. Проверьте, нет ли ярко-синего пламени и желтых отблесков.
- Если горелки показывают какие-либо отклонения, проверьте следующее:
 - Крышка горелки закрыта правильно
 - Правильно установлен пламегаситель
 - Горелка выровнена по вертикали с патрубком форсунки
- После установки монтажник должен провести комплексные эксплуатационные испытания и тесты на возможную герметичность. Способ установки гибкого шланга должен обеспечивать, чтобы он не соприкасался с подвижной частью корпуса и не проходил через любое легко засоряемое пространство.
- Смазочные краны производятся на заводе в соответствии с требованиями всех бытовых плит.

Позиционирование

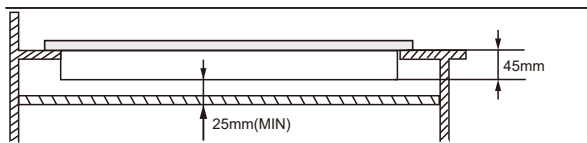


Зазор, необходимый при установке плиты с вытяжкой сверху

Модель	X	Y	Z
GMK 604TC SP BK	560	480	600
GMK 755TC T SP BK	560	480	750
GMK 755LTC T SP BK	560	480	750

■ Этот прибор должен быть встроен в кухонный гарнитур или столешницу толщиной 600 мм при условии соблюдения следующих минимальных расстояний;

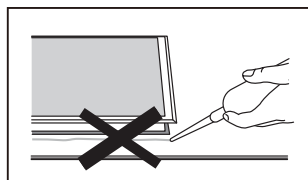
- Края заготовки должны находиться на расстоянии не менее 60 мм от боковой или задней стенки.
- 700 мм между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней стороной любой горизонтальной поверхности непосредственно над ней.
- Расстояние между поверхностями варочной панели должно составлять 400 мм при условии, что нижняя сторона горизонтальной поверхности находится на одной линии с внешним краем варочной панели. Если нижняя сторона горизонтальной поверхности находится ниже 400 мм, то она должна находиться на расстоянии не менее 50 мм от внешних краев варочной панели.
- Зазор 50 мм вокруг прибора и между поверхностью варочной панели и любыми горючими материалами.
- Между нижней частью прибора и любой поверхностью, находящейся под ним, должен быть зазор не менее 25 мм и не более 74 мм.



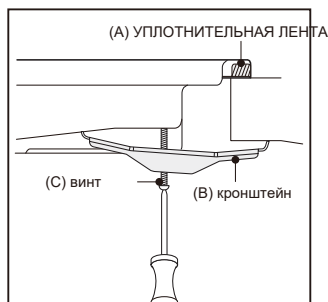
- Духовка должна иметь принудительную вентиляцию, чтобы установить над ней варочную панель.
- Проверьте размеры духовки в руководстве по установке.
- Размер выреза должен соответствовать указанному.

Установка прибора

1. Снимите подставки для кастрюль, крышку конфорки и распределитель пламени, осторожно переверните прибор вверх дном и положите его на мягкий коврик.
2. Следите за тем, чтобы при выполнении этой операции не были повреждены устройства зажигания и контроля пламени.
Нанесите губку, входящую в комплект поставки, по краю прибора.
3. Не оставляйте зазора в герметике и не перекрывайте его толщину.



Не используйте силиконовый герметик для герметизации отверстия прибора. Это затруднит извлечение прибора из отверстия в будущем, особенно если потребуется его техническое обслуживание.

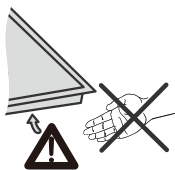
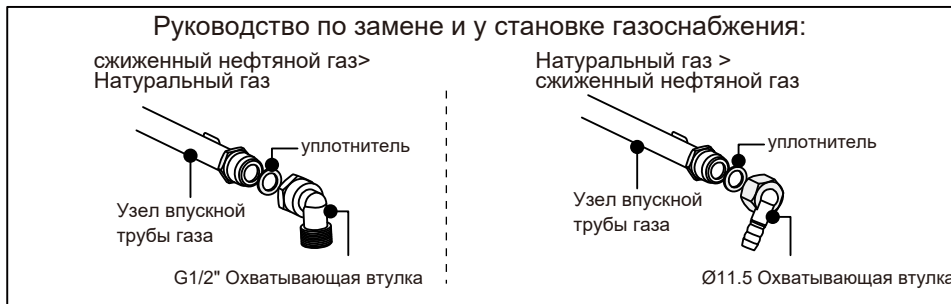


1. Установите кронштейн (В) поверх отверстий, соответствующих размеру винтов. В каждом углу варочной панели (Н) имеется по одному набору отверстий для винтов. Слегка затяните винт (С), проходящий через кронштейн (В), чтобы кронштейн был прикреплен к варочной панели, но при этом вы могли регулировать его положение.
2. Осторожно переверните варочную панель обратно, а затем аккуратно опустите ее в вырезанное вами отверстие.
3. Установите кронштейны в нижней части варочной панели в положение, подходящее для вашей рабочей поверхности. Затем полностью затяните винты (С), чтобы зафиксировать варочную панель в нужном положении.

Газовое соединение



- Данный прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с правилами установки, действующими в стране, в которой он будет использоваться.
- Данное устройство предназначено для работы на сжиженном нефтяном и природном газе. Переоборудование для использования на сжиженном нефтяном и природном газе должно выполняться только квалифицированным специалистом.



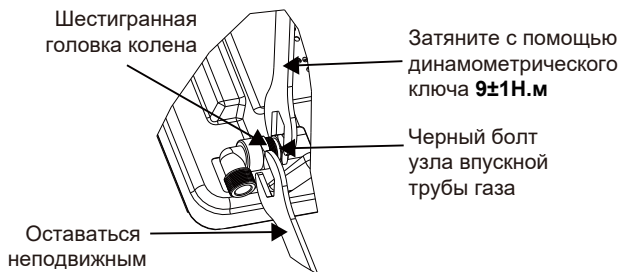
Установка прибора
Примечание: Для установки газовой плиты надевайте защитные перчатки.



Осторожно!

Если необходимо отрегулировать или установить колено, разрешается использовать только динамометрический ключ с **9±1Н.м**, работайте над черной гайкой коллектора, а не над отводом.

(1) Регулировка направления колена

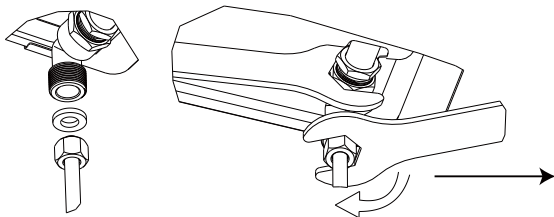


После ослабления колена отрегулируйте интерфейс колена в требуемом направлении и удерживайте шестигранную головку колена трубы неподвижно с помощью гаечного ключа. С помощью **9±1Н.м** динамометрического ключа для затяжки черного болта газоподводящего патрубка в сборе. Убедитесь, что крутящий момент гаечного ключа находится в пределах требуемого диапазона, чтобы предотвратить поломку колена или повреждение, вызванное чрезмерным усилием.

После того как установка затягивается, проверьте исправность деталей и проверьте герметичность, чтобы убедиться в герметичности установки. Установщик несет ответственность за результаты процесса.

(2) Установка газовой плиты

Этот прибор должен устанавливать зарегистрированный Инженер по Газовой Безопасности!



Не прилагайте слишком большого усилия при затягивании; в противном случае это приведет к перелому колена или деформации резинового кольца и утечке.

Обратите внимание, что динамометрический ключ должен использоваться для затяжки с моментом **10 Н.м**. Максимальный крутящий момент не должен превышать **20 Н.м**.

Газовое соединение

Газовое соединение должно быть расположено так, чтобы обеспечить доступ к запорному крану.

На конце входного штуцера газовой плиты имеется резьба 1/2", которая позволяет:

- Фиксированное соединение
- Соединение с помощью гибкой трубы (L мин. 1 м - макс. 3 м)

Между выходом коллектора и подачей газа необходимо вставить прилагаемое водонепроницаемое уплотнение.

Вы должны предотвратить контакт трубы с движущимися частями кухонного гарнитура (например, с выдвижным ящиком) и предотвратить доступ к любым пространствам, которые могут быть загромождены.



Опасность утечек!

Если какое-либо соединение обрабатывается, проверьте уплотнение.

Производитель не несет ответственности за негерметичность соединения после обращения с ним.

Спецификация газа

Модель	Тип и давление газа	Обозначенный ввод тепла и размер отверстия (мм)			
		Тройная корона	Быстрая	Полу-быстрый	Сопутствующие материалы
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GMK 604TC SP BK	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50
GMK 755TC T SP BK GMK 755LTC T SP BK	G20 20mbar	1.50	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1.00	0.87	0.66	0.50

Электрическое подключение

- Данный прибор должен быть заземлен.
- Данный прибор предназначен для подключения к сети переменного тока напряжением 220-240 В, частотой 50-60 Гц.
- Провода в сетевом кабеле окрашены в соответствии со следующим кодом;
 - Зеленый/желтый = Земля
 - Синий = Нейтральный
 - Коричневый = Существование



- Провод, окрашенный в зеленый и желтый цвета, должен быть подсоединен к клемме, обозначенной буквой E или символом заземления.

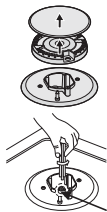
Регулировка подачи газа



- Соблюдайте меры предосторожности при выполнении операций и регулировок, которые необходимо выполнять при переходе с одного газа на другой.
- Все работы должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Прежде чем приступить к работе, отключите подачу газа и электричества к прибору.

1

Замените форсунку горелок.



Форсунка

Снимите подставку для поддона, крышку горелки и распределитель пламени.
Отвинтите форсунку с помощью 7-миллиметрового гаечного ключа и замените ее предусмотренной форсункой для подачи нового газа.
Тщательно соберите все компоненты заново.
После замены форсунок рекомендуется сильно затянуть форсунку на месте.

2

Регулировка минимального уровня пламени.



Регулировочный винт

- ① Поверните краны на минимум.
- ② Снимите ручку с крана и вставьте маленькую отвертку с лезвием в центр регулировочного винта.
- ③ Правильная регулировка достигается, когда длина пламени составляет около 3-4 мм.
 - Для газа бутан/пропан регулировочный винт должен быть. Плотно завинтите.
 - Установите ручку управления на место. Быстро переключаясь с максимального расхода на минимальный, убедитесь, что пламя не погаснет. Если это произойдет, снимите ручку управления, внесите дополнительные изменения в расход газа и после регулировки проверьте еще раз.
- ④ Повторите этот процесс для каждого газового крана.



- Не разбирайте предохранительный кран: в случае неисправности замените всю ленту целиком.
- Прежде чем установить горелки обратно на верхнее место, убедитесь, что форсунка не заблокирована.
- После преобразования газа необходимо провести полное эксплуатационное испытание и проверку на возможные утечки (например, с помощью мыльной воды или газового детектора).
- После завершения переоборудования квалифицированный специалист или установщик

Устранение неисправности

- Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом. Неправильный ремонт может представлять значительную опасность для вас и других лиц.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными лицами во избежание возникновения какой-либо опасности.
- Однако некоторые незначительные проблемы могут быть решены следующим образом.

Проблема	Возможная причина	Решение
Не воспламеняется	Нет искры	Проверьте подачу электроэнергии
	Крышка горелки плохо собрана	Правильно установите крышку
	Подача газа перекрыта	Полностью откройте подачу газа
Плохо воспламененный	Подача газа открыта не полностью	Полностью откройте подачу газа
	Крышка горелки плохо собрана	Правильно установите крышку
	Свеча зажигания загрязнена посторонним веществом	Протрите инородное вещество сухой тканью
	Горелки мокрые	Тщательно вытрите крышки конфорок
	Отверстия в пламегасителе засорены	Очистите пламегаситель
Шум, издаваемый при сгорании и воспламенении	Крышка горелки плохо собрана	Правильно установите крышку горелки
Пламя гаснет при использовании	Устройство контроля пламени загрязнено посторонним веществом	Очистите устройство контроля пламени
	Горящий продукт выкипел и погасил пламя	Поверните ручку конфорок. Подождите одну минуту и снова разожгите зону
	Сильный сквозняк, возможно, задул пламя	Выключите конфорку и проверьте зону приготовления на наличие сквозняка, например, при открытых окнах. Подождите одну минуту и снова разожгите конфорку
Желтое пламя	Отверстия в пламегасителе засорены	Очистите пламегаситель
	Используется другой газ	Проверьте используемый газ
Нестабильное пламя	Крышка горелки плохо собрана	Правильно установите крышку горелки
Запах газа	Утечка газа	Прекратите использование изделия и закройте средний клапан. Откройте окно для проветривания. Свяжитесь с нашим сервисным центром по телефону снаружи



- Если проблема не решена, обратитесь в центр обслуживания клиентов.